

**Пољопривредна школа
са домом ученика Бачка Топола**
24300 Бачка Топола
Маршала Тита бр.167.
Телефон/факс – школа:
+381 (0)24/711-234
+381 (0)24/715-721
Телефон – рачуноводство:
+381 (0)24/712-050
Телефон – Шк. економија:
+381 (0)24/715-361
Телефон – ученички дом:
+381 (0)24/266-120
+381 (0)24/266-121
e-mail: psdirektor@gmail.com
web: www.poljoskola.edu.rs



Матични број регистра: 08207887
ПИБ: 101447175, **Обвезник ПДВ-а**
Шифра делатности: 85,32

**Topolyai Mezőgazdasági
Iskola és Diákotthon**
24300 Topolya
Tito Marsall 167.
Telefon/fax – iskola:
+381 (0)24/711-234
+381 (0)24/715-721
Telefon – számvevőszék:
+381 (0)24/712-050
Telefon –Tangazdaság:
+381 (0)24/715-361
Telefon - Diákotthon:
+381 (0)24/266-120
+381 (0)24/266-121
e-mail: psdirektor@gmail.com
web: www.poljoskola.edu.rs

На основу Правилника о оцењивању ученика у средњем образовању и васпитању (Службени гласник РС, број 10/24 од 09.02.2024)

**Колектив Пољопривредне школе са домом
ученика из Бачке Тополе
поставља
критеријуме за оцењивање ученика
по предметима**

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА

предмети:

СРПСКИ ЈЕЗИК И КЊИЖЕВНОСТ и СРПСКИ ЈЕЗИК КАО НЕМАТЕРЊИ

(трогодишњи и четворогодишњи смерови средње стручне школе)

Критеријум је објективна мера на основу које се процењује успешност ученика у остваривању образовних исхода и развијању компетенција. Критеријуми су дефинисани тако да укључују и елементе општих и међупредметних компетенција и усаглашавају се са исходима предмета и модула.

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 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.

Како би се омогућила ефикасност учења, наставник се руководи следећим принципима при оцењивању:

- 1) поузданост: означава 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 на даљи процес учења;
- 5) оцењивање без дискриминације и издвајања по било ком основу;
- 6) уважавање индивидуалних разлика, образовних потреба, узраста, претходних постигнућа ученика.

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 и ваннаставним активностима;
- 3) напредовање у односу на претходни период;
- 4) препорука за даље напредовање ученика.

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

Ученику се може повећати оцена из предмета због афирмативног односа према настави, ваннаставним активностима или друштвеном ангажману.

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

Наставник је дужан да обавести ученике о наставним садржајима који ће се проверавати према распореду најкасније пет дана пре провере.

Ако након писмене провере постигнућа више од половине ученика једног одељења добије недовољну оцену, писмена провера се поништава за ученика који је добио недовољну оцену.

Оцена са писмене провере може бити поништена и ученику који није задовољан оценом.

Писмена провера понавља се једанпут и може да буде организована на посебном часу.

Након поништене писмене провере, а пре организовања поновљене, наставник је дужан да одржи допунску наставу, односно допунски рад. Ако после писмене провере постигнућа више од половине ученика једног одељења добије недовољну оцену, писмена провера се понавља за ученика који је добио недовољну оцену, а за ученика који није задовољан оценом у договору са наставником. Провера се понавља једанпут и може да буде организована на часу допунске наставе. Пре организовања поновљене провере, наставник је дужан да одржи допунску наставу, односно да организује допунски рад.

Ученик и родитељи имају право на образложење оцене, као и право увида у рад ученика (писмене радове, контролне задатке, тестове знања, производе практичног рада, презентације и др.) на основу кога је оцена дата.

Писмени задаци су провера савладаности писменог изражавања ученика и подразумевају учеников самостални рад. Уколико наставник утврди да је ученик преписао (плагирао) туђ рад у било којој мери, сматра се да ученик није одговорио на задатак и добија оцену недовољан (1).

Ученику се не може умањити оцена из предмета због односа ученика према ваннаставним активностима или непримереног понашања у школи, али однос према раду на самом часу може утицати на оцену.

Оцена је јавна и саопштава се ученику одмах по добијању, са образложењем. Образложење оцене садржи препоруку које активности ученик треба да предузме у даљем раду.

Ученици којима је потребна додатна подршка у учењу (индивидуализација и ИОП) оцењују се индивидуално у складу са својим могућностима и односом према раду.

Предмет и врсте оцењивања

Оцена је описна 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 ових критеријума, јесте редовно и планско прикупљање релевантних података о напредовању ученика, постизању прописаних исхода и циљева и постигнутом степену развоја компетенција ученика. Сумативно оцењивање, у смислу ових критеријума, јесте вредновање постигнућа ученика на крају програмске целине, модула или за класификациони период из предмета и владања. Оцене добијене сумативним оцењивањем су (изузев изборних и алтернативних предмета) бројчане и уносе се у дневник рада, а могу бити унете и у педагошку документацију.

Начин и поступак оцењивања

Ради планирања рада и даљег праћења напредовања ученика, наставник на почетку школске године процењује степен развијености компетенција ученика у оквиру одређене области (иницијално тестирање). Оцењивање се остварује применом различитих метода и техника, које наставник бира у складу с критеријумима оцењивања и прилагођава потребама и развојним специфичностима ученика.

Закључна оцена је бројчана или/и описна 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.

Закључна оцена за успех из предмета може изузетно да буде и највећа појединачна оцена уписана у дневник, добијена било којом техником провере постигнућа.

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.

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

Оцењивање – критеријуми за предмет српски језик и књижевност

Наставник у поступку оцењивања прикупља и бележи податке о постигнућима ученика, процесу учења, напредовању и развоју ученика током године у дневнику рада и својој педагошкој документацији.

Оцењује се у складу са актуелним правилником о оцењивању за средњу школу који предвиђа да ученици буду оцењивани сумативно и формативно. Сумативно – бар две оцене у сваком класификационом периоду: писмени задатак (4 пута годишње за четворогодишње смерове и 2 пута годишње за трогодишње смерове), заказана контролна вежба (бар 2 пута годишње), збирна оцена из педагошке свеске (2-4 пута годишње), усмено одговарање (збирна оцена 2-4 пута годишње)
- Формативно – иницијални тест, писмени задатак (уз сумативну оцену), свакодневна евиденција ангажовања, постигнућа и напредовања ученика у свесци наставника;

Критеријуми:

а.Писмени задаци (формативно и сумативно)

1) Садржај/тема (1-30 бодова)

Оцена 4/5

- о Ученик је добро одабрао примере којима може да аргументује став о задатој теми;
- о Грађа је богата и адекватна.

Оцена 3

- о Основна теза (став, поглед на тему) није представљена у довољној мери јасно;
- о недовољно јасно и прегледно саопштена;
- о недовољно грађе, (непоткрепљено, уопштено)

Оцена 1/2

- о Основна идеја није саопштена;
- о Грађа или њени делови нису у вези са темом, односно недовољно исказана (кохерентна) повезаност текста;
- о Садржаји се везују за препричавање фабуле.

2) Организација и структура задатка (1-20 бодова)

Оцена 4/5

- о Грађа је организовано изложена;
- о Одабрана грађа има видљиву и логичку језичко - смисаону повезаност;
- о подела грађе на уже мисаоне целине (пасусе, одељке) сврсисходна и, с обзиром на компактност тих целина, оправдана;
- о свака реченица је нова мисао, без таутологије (сем кад она има стилско оправдање);

- о Мисли се развијају прогресивно, напредујући према пуном одговору на тему;
- о Јасно је.

Оцена 3

- о Логичност редоследа излагања није поштована у довољној мери;
- о Подела на пасусе (одељке) је у неким случајевима неоправдана и механичка;
- о Не развијају се мисли прогресивно, има понављања или враћања.

Оцена 1/2

- о Несређена и нејасна форма приповедања која губи ток или га нема;
- о Тешко се стиче слика о целовитости текста, описивање је неадекватно;
- о Мисао нејасна и неразвијена, нема јасних целина.

3) Језик и правопис (1-25 бодова)

Оцена 4/5

- о Богата и примерена лексика (разноврсност и оригиналност у избору речи у оквирима књижевног стандарда или функције датог језичког изражавања);
- о Синтаксички јасно обликовање исказа (јасна и прецизна реченица, прилагодљивост облику казивања – субјективан или објективан однос према датој предметности, без сувишног или недовољног у реченичкој структури);
- о Поштовање правописних правила на високом нивоу.

Оцена 3

- о Сиромашан лексички фонд, употреба речи непознатог и неадекватног значења;
- о Честа употреба фраза које немају своје стилско оправдање, устаљеност израза, понављања речи;
- о Синтаксички коректно, али компликовано обликовање исказа (непотребно дуга и мање јасна реченица, нижа прилагодљивост форми приповедања – субјективан или објективан однос према датој предметности.);
- о Погрешно писање слова, речи и интерпункције, недоследности у писању негације, гласовних промена.

Оцена 1/2

- о Језик недефинисан и сиромашан препун колоквијализама, и неадекватно употребљеног жаргона;
- о Избор речи без логичког разлога и унутрашње логике текста;
- о Нејасно и компликовано;
- о Правописно некоректно, понављање неправилних језичких облика (грешке у писању негације, гласовних промена, облика речи);
- о Недопустиве грешке у односу на узраст ученика.

4) Уредност (1-10 бодова)

Оцена 4/5 - Чист, прегледан и уредан задатак.

Оцена 3 - Задатак има мрље, жврљотине које нарушавају изглед текста, али не утичу на читљивост текста.

Оцена 1/2 - Неуредан и нечитак задатак

5) Посебности ученика (1-15 бодова)

- о Индивидуалност;
- о Оригиналност у приступу теми и језичко-стилском изразу;
- о Посебна ограничења и потребе.

Бројчани критеријум:

- 0 – 34 бодова (**недовољан 1**) – 0-35%
- 35 – 54 бодова (**довољан 2**) – 35-54%
- 55 – 69 бодова (**добар 3**) – 55-69%
- 70 – 84 бодова (**врлодобар 4**) – 70-84%
- 85 – 100 бодова (**одличан 5**) – 85-100%

Напомена: Уколико наставник процени да је потребно смањити проценат за прелазну оцену довољан (2), минимално је да то буде 30% остварености (30 бодова). У том случају наставник прилагођава скалу оцењивања смањеном критеријуму.

6. Контролни задатак (сумативно)

Бројчани критеријум који важи за тестове или за друге врсте бодовних задатака:

- 0 – 34 бодова (**недовољан 1**) – 0-35%
- 35 – 54 бодова (**довољан 2**) – 35-54%
- 55 – 69 бодова (**добар 3**) – 55-69%
- 70 – 84 бодова (**врлодобар 4**) – 70-84%
- 85 – 100 бодова (**одличан 5**) – 85-100%

Напомена: Уколико наставник процени да је потребно смањити проценат за прелазну оцену довољан (2), минимално је да то буде 30% остварености (30 бодова). У том случају наставник прилагођава скалу оцењивања смањеном критеријуму.

Иницијални тест се оцењује формативно, а завршни сумативно по већ утврђеном бодовању.

в. Педагошка свеска (формативно и сумативно вредновање)

У Педагошкој свесци свакодневно пратимо и вреднујемо постигнућа и ангажовање ученика (формативно), а бар два пута годишње та запажања уобличимо у оцену (сумативно) и унесемо у есДневник.

У Педагошкој свесци бележимо:

- усмени одговори ученика (критеријуме видети ниже) ;
- лектира: прочитана лектира, ангажовање на часу (5 или 4);
делимично прочитана лектира, обавештеност о целокупном делу, ангажовање на часу (3 или 2) ;
непрочитана лектира (1);

*петнаестоминутне провере (произвољно и према процени састава одељења - оцењују се по истом бодовању као и контролни здачи, али оцена се уписује у педагошку свеску, а ученику се даје усмено повратна информација шта треба да унапреди.)

- домаћи задаци (ученици добијају +/- за свој рад (три + дају оцену више за проверу из одређене области; три – дају оцену 1. Оцена се уноси у Педагошку свеску, а збирно с а другим оценама из свеске преноси се у есДневник.)
- учешће на такмичењима, остварен пласман и резултат (оцена 5 у есДневник)
- диктат (у склопу иницијалног тестирања и као вежбање; оцењује се формативно).
- говорне вежбе
- рецитовање
- провере читања
- уредност и садржајност свеске (прегледање свеске уз формативну оцену 2 пута годишње; сумативно једном годишње у Педагошку свеску)
- учешће у пројектима
- рад у секцији (Ученици који су дали знатан допринос раду секције добијају оцену 5 у есДневнику на крају школске године)
- индивидуални задаци (критеријуме видети ниже)
- групни рад (критеријуме видети ниже)
- остало

г.Усмене провере знања

- У току полугодишта најмање две оцене треба да буду на основу усмене провере постигнућа ученика.
- Ученик се оцењује и на основу активности и његових резултата рада, а нарочито: излагања и представљања (изложба радова, резултати истраживања, модели, цртежи, постери, дизајнерска решења и др.), учешћа у дебати и дискусији, писања есеја, домаћих задатака, учешћа у различитим облицима групног рада, рада на пројектима и друго.
- Оцењивање се врши континуирано, на сваком часу.
- Ученици чије знање наставник проверава на часу усменим путем бирају се методом случајног одабира, према жељама ученика да тог дана одоварају усменим путем, или у договору са наставником.

Учеников успех на усменим проверама знања вреднује се на следећи начин:

- Одличан (5) : Ученик на постављено питање одговара самостално, и показује висок ниво познавања градива, одговара на потпитања наставника без помоћи наставника и самостално повезује знања уводећи и појмове и појаве које се тичу других предмета, или на начин који показује висок степен развијености међупредметних компетенција. Успешно решава задатке на свим нивоима постигнућа (почев од препознавања градива до примене наученог на новим примерима). Успешно актуализује своја знања и повезује их са стварним примерима из живота.
- Врлодобар (4): Ученик самостално одговара на питања, уз минималну помоћ и погрешке, добро познаје појмове који се тичу градива, не лута по теми постављаног питања, самостално одговара на потпитања која даје наставник, или уз малу помоћ наставника. Успешно решава задатке на свим нивоима постигнућа, уз малу помоћ наставника.
- Дobar (3):

Ученик познаје градиво, уме да препозна појмове који се тичу градива и да их репродукује, уз помоћ наставника уме да одговори на потпитања, али често греши. Не открива узрочно-последичне везе и не може самостално закључивати о њима. Одговара на питања основног нивоа и задатке које је наставник већ давао на часу. Показује занимање и труди се, упркос свему.

- Довољан (2): Ученик може набројати, именовати или уз помоћ наставника дефинисати само основне појмове, стално га треба подсећати и усмеравати у одговорима наводити на тачна решења и уз помоћ наставника је у стању да реши задатке основног нивоа. Отежано повезује дате чињенице и често греши у примени знања.
- Недовољан (1) : Ученик није савладао основне појмове које садржи тема коју одговара, не показује интересовање да уз помоћ наставника пронађе одговоре, учестало одговара са „не знам“ и „дајте ми један“, не жели усмено да одговара кад на њега дође ред или када га наставник позове да одговара.

д. Посебни (индивидуални) задаци:

Ако ученик има задатак да спреми презентацију, мапу ума или други дигитални или аналогни садржај, оценом одличан (5) може се оценити презентација (дигитални алат) урађена по следећим критеријумима:

1. презентација садржи највише десет слајдова
2. слајдови нису оптерећени текстом већ служе само као основ за успешно презентовање садржаја
3. ученик одлично познаје тему о којој говори и излагање уз помоћ презентације (дигиталног алата), излагање је течно и има свој логички след
4. презентација не поседује граматичке и правописне грешке
5. презентација није преузета у целости или у већој мери са интернета
6. презентација указује на изворе одакле је ученик преузео материјале.

Уколико је задатак површно одрађен, преузет са интернета, или само преузет текст без критичког односа према садржају, уколико ученик не познаје тему довољно да би самостално о њој говорио, али је показао интересовање и урадио задатак, његов се одговор позитивно оцењује као урађен, али не добија оцену, већ се позитиван одговор води у педагошкој свесци наставника.

ђ. Рад у групи:

Рад у групи се оцењује у свеску и улази збирно са осталим оценама једном годишње у есДневник, уколико је такав рад планиран и евидентиран. Ученици за групни рад добијају једну оцену која је аритметичка средина за: заједничку (коју даје наставник за целу групу) и појединачну (коју група даје сваком члану на основу спремности на сарадњу и допринос у решавању задатка).

Оцењивање – критеријуми за предмет српски језик као нематерњи (програм А)

Настава за предмет: српски језик као нематерњи организује се према нивоима знања, а тако се и оцењује. После одрађеног иницијалног теста, ученици се разврставају у групе према нивоима, а сваки наставник има слободу у организацијама група и рада на свом часу. Постоје опште компетенције и стандарди знања за предмет и нивое, али има ученика који не могу да испуне основни ниво ни у трећем циклусу учења српског као нематерњег, те се додатно прилагођава рад и њима. Такође, планира се и индивидуализација и ИОП у зависности од потреба и процене ученика.

Опште предметне компетенције

Основни ниво

Располаже фондом речи и граматичких конструкција стандардног српског језика неопходним за развијенију свакодневну комуникацију.

Разуме говорени или писани текст из свакодневног живота, укључујући и емисије електронских медија које га интересују.

Учествује у свакодневној неформалној комуникацији са матерњим говорницима користећи уобичајене и устаљене реченичне моделе.

Пише различите врсте краћих текстова, поштујући правописну норму.

Цитира, препричава и скраћено преноси информације које чује или прочита.

Чита књижевна дела српске књижевности из школског програма.

Уочава истакнуте уметничке особености дела битне за његов смисао, уважавајући шири контекст дела.

Средњи ниво

Разуме садржај сложенијег писаног или говореног исказа, парафразира и резимира основне информације.

Значење непознатих речи одређује на основу контекста.

У говору и писању користи разноврсне реченичне моделе, прилагођава исказ жанру текста.

Проналази компромисна лексичка и граматичка решења.

Бележи основне податке из текста који слуша. Има изграђене читалачке навике. Критички интерпретира текст и увиђа културнопоетичке вредности књижевних дела из школског програма.

Напредни ниво

Влада језиком у складу са основним нивоом стандарда за предмет Српски језик и књижевност за крај средњошколског образовања.

Разуме говорене и писане текстове различитих врста и садржаја.

Учествује у разговору са матерњим говорницима о темама у складу са интересовањем. Прави систематичне белешке на основу писаног и говореног исказа.

Одређује литерарно-филолошки контекст дела српске књижевности из школског програма, тумачи текст и уме да прилагоди читалачком задатку стратегије читања уметничког текста.

Специфичне предметне компетенције

1. ЈЕЗИК

Основни ниво

Разуме и користи од 1.000 до 1.400 речи. Учествује у разговору са матерњим говорницима о свакодневним темама. У говору и гласном читању поштује место акцента у речи. У говору и писању обликује једноставније реченичне конструкције поштујући морфолошка и синтаксичка правила.

Средњи ниво

Разуме и користи од 1.400 до 1.800 речи, међу којима су и термини из струке или области интересовања. У говору и писању користи већи број реченичних модела и конструкција које му омогућавају да искаже богатији садржај и да варира стил исказа.

Напредни ниво

Влада свим језичким вештинама у складу са основним нивоом образовних стандарда предвиђених за крај трећег циклуса за предмет Српски језик и књижевност.

2. КЊИЖЕВНОСТ

Основни ниво

Чита књижевна дела из обавезног школског програма и уме да искаже свој доживљај књижевноуметничког дела. Уочава основну уметничку структуру текста битну за његов смисао. Анализира издвојен проблем који књижевно дело покреће, а своје мишљење образлаже наводима из текста. Разуме шири контекст којем књижевно дело српске књижевности припада.

Средњи ниво

Има изграђене читалачке навике. Критичко читање уметничког дела прилагођава различитим читалачким задацима. Разуме и пореди особености књижевних дела из обавезног школског програма, интерпретирајући смисао дела. Уме да уочи и особености неуметничких текстова које добијају уметнички статус у књижевности. Увиђа културолошке, сазнајне и естетске вредности књижевних дела српске књижевности.

Напредни ниво

Препознаје књижевноуметничка дела и њихове ауторе на основу одломака и одређује литерарно-филолошки контекст коме дело припада. Уме да примени одговарајуће стратегије читања књижевног дела усаглашене са посебним циљевима у читању. Самостално уочава психолошке, филозофске, друштвене и историјске проблеме које покреће књижевни текст, тумачећи и вреднујући такво дело.

3. ЈЕЗИЧКА КУЛТУРА

Основни ниво

Разуме теме из свакодневне комуникације и струке за коју показује интересовање, као и суштину информација из медија. Говори о темама из свакодневног живота и области интересовања користећи стручне изразе у складу са наставним програмом. Разуме и пише краће текстове различитих врста и садржаја.

Средњи ниво

Разуме основни садржај сложенијих говорених и писаних текстова (књижевних, медијских и стручних) и по потреби их цитира, парафразира и препричава. Аргументовано говори о различитим темама које га интересују. Пише једноставније текстове различитих врста, бирајући погодна језичка средства. Непознате речи одређује на основу контекста.

Напредни ниво

Разуме говорене и писане текстове различитих врста и жанрова на нивоу матерњих говорника. Равноправно учествује у разговору са изворним говорницима. Пише текстове различитих врста и жанрова у складу са језичком нормом. У стању је да јавно наступа на српском језику. ЦЕЊИВАЊЕ

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА

Формативно оцењивање садржи повратну информацију о остварености прописаних исхода и стандарда постигнућа ученика и ангажовања у оквиру предмета као и препоруке за даље напредовање. Формативно оцењивање наставник евидентира у својој педагошкој свесци, а бар једном у полугодишту уноси се у есДневник у виду бројчане оцене:

- Недовољан (1): ученик не записује, нема прибор, не ради домаће задатке и уопште није активан на часу.
- Довољан (2): ученик повремено прати наставу, повремено доноси прибориради домаће задатке и ретко кад је активан на часу, али записује оно што се од њега очекује.
- Добар (3): ученик прати наставу, скоро увек доноси прибор и ради домаћи, активан је на часу, али не у континуитету.
- Врло добар (4): ученик се труди да редовно извршава своје обавезе, доноси прибор и ради домаћи, активан је на часу.
- Одличан успех (5) : ученик редовно извршава своје обавезе, доноси прибор и ради домаће задатке, изузетно је активан и мотивисан за рад, показује заинтересованост и жељу за напредовањем и стицањем знања.

Сумативно оцењивање подразумева: писмене задатке (једном годишње), контролне задатке/тест (2-4 пута годишње), активности и усмено одговарање (2-4 пута годишње). Оцена из активности на часу изводи се на основу контролних задатака краћих од 15 минута или усмених одговора који се односе на садржаје са истог или претходног часа и праћења напредовања ученика у складу са његовим способностима, знањима и вештинама.

Бројчано оцењивање

0 – 34 бодова (**недовољан 1**) – 0-35%
35 – 54 бодова (**довољан 2**) – 35-54%
55 – 69 бодова (**добар 3**) – 55-69%
70 – 84 бодова (**врлодобар 4**) – 70-84%
85 – 100 бодова (**одличан 5**) – 85-100%

Напомена: Уколико наставник процени да је потребно смањити проценат за прелазну оцену довољан (2), минимално је да то буде 30% остварености (30 бодова). У том случају наставник прилагођава скалу оцењивања смањеном критеријуму. Због специфичности овог предмета, сви ученици се оцењују у оквиру нивоа за који су процењени.

Елементи оцењивања ученичких постигнућа су:

Ученик се оцењује на основу:

- усмене провере постигнућа,
- писмене провере постигнућа
- практичног рада, ангажовања ученика

Оцену одличан (5) добија ученик који:

- у потпуности показује способност трансформације знања и примене у новим ситуацијама;
- лако логички повезује чињенице и појмове;
- самостално изводи закључке који се заснивају на подацима;

- решава проблеме на нивоу стваралачког мишљења и у потпуности критички расуђује;
- показује изузетну самосталност уз изузетно висок степен активности и ангажовања.

Оцену врло добар (4) добија ученик који:

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

Оцену добар (3) добија ученик који:

- у довољној мери показује способност употребе информација у новим ситуацијама;
- 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;
- показује делимични степен активности и ангажовања.

Оцену довољан (2) добија ученик који:

- знања која је остварио су на нивоу репродукције, уз минималну примену;
- 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;
- показује мањи степен активности и ангажовања.

Недовољан (1) добија ученик који:

- 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 интересовање за учешће у активностима нити ангажовање.

Стручни актив за српски језик и књижевност

Пољопривредна школа са домом ученика, Бачка Топола

Критеријуми оцењивања ученика – Актив наставника мађарски језик и књижевност

Наставни предмети:

- Мађарски језик и књижевност (сви разреди општег смера, прехранбени техничар и ветеринарски техничар)
- Мађарски језик и књижевност (сви разреди трећег степена, месар, пекар и руковалац пољопривредне технике)

Елементи оцењивања 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;
- рецитовање;
- учешће на такмичењима;
- пројекат;
- ваннаставне активности.

Оцењивање ученика који остварују додатну подршку у образовању

Ученик који стиче образовање и васпитање по индивидуалном образовном плану (ИОП-1) оцењивање се врши у односу на постојеће стандарде и очекиване исходе у ИОП-у. Ученик који стиче образовање и васпитање по индивидуалном образовном плану са прилагођеним стандардима постостигнућа (ИОП-2), оцењује се на основу ангажовања и степена остварености циљева и прилагођених стандарда.

Писмене провере знања, осим петнаестоминутних провера, се најављују ученицима и одржавају према унапред утврђеном распореду.

Писмени задаци се реализују као двочасовне писмене провере у одељењима. Бодовна скала за оцењивање јединствена за све ученике истог разреда у свим одељењима истог смера и истог образовног профила.

Оцењивање је саставни део процеса наставе и учења. Оцењивање је континуирана педагошка активност која позитивно утврђује однос према учењу и знању и подстиче мотивацију за учење. Оцењивањем се ученик оспособљава за објективну процену сопствених постигнућа и постигнућа других ученика, за постављање личних циљева током процеса учења, развија се систем вредности и обезбеђује се поштовање општих принципа система образовања и васпитања утврђених законом којим се уређују основе система образовања и васпитања.

Критеријуми оцењивања

Писмени задаци

Ученици средње школе свих смерова у току школске године имају 4 писмена задатка.

Петнаестоминутне провере знања не морају бити унапред најављене.

Резултате петнаестоминутне провере наставник уписује у педагошку свеску.

Ученик који на писменој провери оствари бар 85% од укупног броја поена не може бити оцењен оценом мањом од 5.

Ученик који на писменој провери оствари бар 70% од укупног броја поена не може бити оцењен оценом мањом од 4.

Ученик који на писменој провери оствари бар 55% од укупног броја поена не може бити оцењен оценом мањом од 3.

Ученик који на писменој провери оствари бар 40% од укупног броја поена не може бити оцењен оценом мањом од 2.

Усмени задаци

- У току полугодишта најмање једна оцена треба да буде на основу усмене провере постигнућа ученика.
- Ученик се оцењује и на основу активности и његових резултата рада.
- Учеников успех на усменим проверама знања вреднује се на следећи начин:

Одличан (5)

Ученик на постављено питање одговара самостално, и показује висок ниво познавања градива, одговара на потпитања наставника без помоћи наставника и самостално повезује знања. Успешно решава задатке на свим нивоима постигнућа (почев од препознавања градива до примене наученог на новим примерима).

Врлодобар (4)

Ученик самостално одговара на питања, уз минималну помоћ и погрешке, добро познаје појмове који се тичу градива, не лута по теми постављаног питања, самостално одговара на потпитања која даје наставник, или уз малу помоћ наставника.

Добар (3)

Ученик познаје градиво, уме да препозна појмове, уз помоћ наставника уме да одговори на потпитања, али често греши. Одговара на питања основног нивоа и задатке које је наставник већ давао на часу.

Довољан (2)

Ученик може набројати, именовати или уз помоћ наставника дефинисати само основне појмове, стално га треба подсећати и усмеравати у одговорима наводити на тачна решења и уз помоћ наставника. Отежано повезује дате чињенице и често греши у примени знања.

Недовољан (1)

Ученик није савладао основне појмове које садржи тема коју одговара, не показује интересовање да уз помоћ наставника пронађе одговоре, одговара са „не знам“ и „дајте ми један“, не жели усмено да одговара кад на њега дође ред или када га наставник позове да одговара.

Посебни (индивидуални) задаци:

Ако ученик има задатак да спреми презентацију оценом одличан (5) може се оценити презентација урађена по следећим критеријумима:

1. презентација садржи највише десет слајдова
2. слајдови нису оптерећени текстом већ служе само као основ за успешно презентовање садржаја
3. ученик одлично познаје тему
4. презентација не поседује граматичке и правописне грешке
5. презентација није преузета са интернета

Уколико је задатак површно одрађен, преузет са интернета, или само преузет текст без критичког односа према садржају, уколико ученик не познаје тему довољно да би самостално о њој говорио, али је показао интересовање и урадио задатак, његов се одговор позитивно оцењује као урађен, али не добија оцену, већ се позитиван одговор води у педагошкој свесци наставника.

У Бачкој Тополи

септембар 2024.

Стручно веће мађарског језика и књижевности
Наставници мађарски језик и књижевност:

- Анамарија Вајда Вајда
- Клаудиа Њиради

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИКА - СТРАНИ ЈЕЗИЦИ

Према ПРАВИЛНИКУ О ОЦЕЊИВАЊУ УЧЕНИКА У СРЕДЊЕМ ОБРАЗОВАЊУ И ВАСПИТАЊУ ("Сл. гласник РС", бр. 82/2015, 59/2020, 95/2022 и 10/2024)

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 продуката 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.

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.

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, писмено, графички, практично, ликовно и др.), укључујући коришћење информационих технологија;
- 6) изводи основне моторичке вештинама 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.

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 аналогije 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, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих 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.

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

Оцењивње је саставни део процеса наставе и учења. Оцењивање је континуирана педагошка активност која позитивно утврђује однос према учењу и знању и подстиче мотивацију за учење. Оцењивањем се ученик оспособљава за објективну процену сопствених постигнућа и постигнућа других ученика, за постављање личних циљева током процеса учења, развија се систем вредности и обезбеђује се поштовање општих принципа система образовања и васпитања утврђених законом којим се уређују основе система образовања и васпитања.

КРИТЕРИЈУМИ БРОЈЧАНОГ ОЦЕЊИВАЊА ЗА ЕНГЛЕСКИ И НЕМАЧКИ ЈЕЗИК

Оцена је јавна и саопштава се ученику одмах по добијању са образложењем. Образложење оцене садржи препоруку које активности ученик треба да предузме у даљем раду.

Оцену одличан (5) добија ученик:

- 1) који остварује веома значајан напредак у савладавању програма предмета;

2) чија су знања, умења и вештине на нивоу разумевања и самосталне примене, односно који: — уочава битно, — лако одваја појединачно, опште и посебно ради уопштавања, — логички повезује чињенице и појмове, — самостално закључује на основу датих података, — решава проблеме на нивоу стваралачког мишљења, — поседује богат речник и лако се садржајно усмено и писмено изражава, — лако и брзо примењује стечена знања, — показује интересовања и самоиницијативност за проширивање стечених знања и додатно самообразовање;

Оцену врло добар (4) добија ученик:

1) који остварује значајан напредак у савладавању програма предмета;
2) чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције, разумевања и примене, односно који: — уочава битно, — лако разуме, закључује и репродукује чињенице, дате дефиниције и законитости, — лако се усмено и писмено изражава, — испољава активност на већини часова, — самостално и уз помоћ наставника практично примењује знања, умења и вештине у истим и сличним ситуацијама, — показује велику самосталност и висок степе активности и ангажовања.

Оцену добар (3) добија ученик:

1) који остварује напредак у савладавању програма предмета;
2) чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције и разумевања уз помоћ наставника, односно на нивоу могућности ученика да: — схвати значење научених садржаја, објашњења и да их повезује, — у ситуацијама анализа и закључивања захтева посебно залагање наставника и додатну помоћ, — има тешкоћа у брзом и течном усменом и писменом изражавању; — показује делимични степен активности и ангажовања.

Оцену довољан (2) добија ученик:

1) који остварује минималан напредак у савладавању програма предмета;
2) чија су знања, умења и вештине на нивоу репродукције уз наставникову помоћ, односно који: — има склоност ка пасивном запамћивању и механичком репродуковању, — има тешкоћа у усменом и писменом изражавању, — испољава несналажење у новим ситуацијама, — уз помоћ решава једноставније рачунске задатке, — показује мањи степен активности и ангажовања.

Оцену недовољан (1) добија ученик који није усвојио основна знања, умења и вештине. Не препознаје основне појмове, или их само може набројати. Ни уз помоћ наставника не испуњава захтеве који су утврђени на основном нивоу постигнућа. Слабо показује интересовање за учешће у активностима.

Додатна подршка: Оцењивање ученика којима је услед социјалне ускраћености, сметњи у развоју, инвалидитета, тешкоћа у учењу и других разлога потребна додатна подршка у образовању и васпитању оцењује се на основу ангажовања и степена остварености циљева и исхода дефинисаних планом индивидуализације и ИОП-ом. Начини, поступци и елементи вредновања су у складу са тешкоћама и личношћу сваког ученика у сарадњи са стручном службом школе. Треба развијати његово самопоуздање и осећај напредовања.

Шта се оцењује?

- Усмена провера постигнућа ученика
- Писмена провера постигнућа ученика
- Тест у трајању до 15 минута
- Пројекат
- Рад на часу
- Домаћи задатак
- Ваннаставне активности

Следећи искази описују шта ученик зна, уме и може да уради на основном нивоу у свакој области

1. Област језичке вештине – СЛУШАЊЕ

- 2.СТ.1.1.1. Разуме краће поруке, обавештења и упутства која се саопштавају разговетно и полако.
- 2.СТ.1.1.2. Схвата смисао краће спонтане интеракције између двоје или више са/говорника у личном, образовном и јавном контексту.
- 2.СТ.1.1.3. Схвата општи смисао информације или краћих монолошких излагања у образовном и јавном контексту.
- 2.СТ.1.1.4. Схвата смисао прилагођеног аудио и видео записа у вези с темама из свакодневног живота (стандардни говор, разговетни изговор и спор ритам излагања).

2. Област језичке вештине – ЧИТАЊЕ

- 2.СТ.1.2.1. Разуме општи смисао једноставних краћих текстова у вези с блиским темама, у којима преовлађују фреквентне речи и интернационализми.
- 2.СТ.1.2.2. Проналази потребне информације у једноставним текстовима (нпр. огласи, брошуре, обавештења, кратке новинске вести).
- 2.СТ.1.2.3. Разуме једноставне личне поруке и писма.
- 2.СТ.1.2.4. Уочава потребне детаље у текстовима из свакодневног живота (натписи на јавним местима, упутства о руковању, етикете на производима, јеловник и сл.).
- 2.СТ.1.2.5. Разуме кратке адаптиране одломке књижевних дела, и друге поједностављене текстове који се односе на цивилизацијске тековине, културу и обичаје свог и других народа.

3. Област језичке вештине – ГОВОР

- 2.СТ.1.3.1. Уме да оствари друштвени контакт (нпр. поздрављање, представљање, захваљивање).
- 2.СТ.1.3.2. Изражава слагање/неслагање, предлаже, прихвата или упућује понуду или позив.
- 2.СТ.1.3.3. Тражи и даје једноставне информације, у приватном, јавном и образовном контексту.
- 2.СТ.1.3.4. Описује блиско окружење (особе, предмете, места, активности, догађаје).
- 2.СТ.1.3.5. Излаже већ припремљену кратку презентацију о блиским темама.
- 2.СТ.1.3.6. Преноси или интерпретира кратке поруке, изјаве, упутства или питања.
- 2.СТ.1.3.7. Излаже једноставне, блиске садржаје у вези са културом и традицијом свог и других народа.

4. Област језичке вештине – ПИСАЊЕ

- 2.СТ.1.4.1. Пише кратке белешке и једноставне поруке (нпр. изражава захвалност, извињење, упозорење).
- 2.СТ.1.4.2. Пише приватно писмо о аспектима из свакодневног живота (нпр. описује људе, догађаје, места, осећања).
- 2.СТ.1.4.3. Попуњава образац/упитник, наводећи личне податке, образовање, интересовања и сл.
- 2.СТ.1.4.4. Пише једноставне текстове према моделу, уз помоћ илустрација, табела, слика, графикана, детаљних упутстава.
- 2.СТ.1.4.5. Преводи или интерпретира информације из једноставних порука, бележака или образаца.

5. Област ЗНАЊЕ О ЈЕЗИКУ

- 2.СТ.1.5.1. Користи задовољавајући број фреквентних речи и израза које му омогућавају

изражавање основних комуникативних функција у свакодневним ситуацијама.

2.СТ.1.5.2. Саставља кратке, разумљиве реченице користећи једноставне језичке структуре.

2.СТ.1.5.3. Има углавном јасан и разумљив изговор.

2.СТ.1.5.4. Пише с одговарајућом ортографском тачношћу уобичајене речи које користи у говору.

2.СТ.1.5.5. Примењује основну правописну норму.

2.СТ.1.5.6. Користи неутралан језички регистар.

Следећи искази описују шта ученик зна, уме и може да уради на средњем нивоу у свакој области.

1. Област језичке вештине – СЛУШАЊЕ

2.СТ.2.1.1. Разуме суштину и битне појединости порука, упутстава и обавештења о темама из свакодневног живота и делатности.

2.СТ.2.1.2. Разуме суштину и битне појединости разговора или расправе између двоје или више са/говорника у приватном, образовном и јавном контексту.

2.СТ.2.1.3. Разуме суштину и битне појединости монолошког излагања у образовном и јавном контексту уколико је излагање јасно и добро структурирано.

2.СТ.2.1.4. Разуме суштину аутентичног тонског записа (аудио и видео запис) о познатим темама, представљених јасно и стандардним језиком.

2. Област језичке вештине – ЧИТАЊЕ

2.СТ.2.2.1. Разуме општи смисао и релевантне информације у текстовима о блиским темама из образовног и јавног контекста.

2.СТ.2.2.2. Открива значење непознатих речи на основу контекста који му је близак.

2.СТ.2.2.3. Разуме описе догађаја, осећања и жеља у личној преписци.

2.СТ.2.2.4. Проналази потребне информације у уобичајеним писаним документима (нпр. пословна преписка, проспекти, формулари).

2.СТ.2.2.5. Проналази специфичне појединости у дужем тексту са претежно сложеним структурама, у коме се износе мишљења, аргументи и критике (нпр. новински чланци и стручни текстови).

2.СТ.2.2.6. Разуме адаптиране књижевне текстове и прилагођене текстове који се односе на цивилизацијске тековине, културу и обичаје свог и других народа.

3. Област језичке вештине – ГОВОР

2.СТ.2.3.1. Започиње, води и завршава једноставан разговор и укључује се у дискусију на теме како од личног интереса, тако и оне о свакодневном животу.

2.СТ.2.3.2. Износи лични став, уверења, очекивања, искуства, планове као и коментаре о мишљењима других учесника у разговору.

2.СТ.2.3.3. Размењује, проверава, потврђује информације о познатим темама у формалним ситуацијама (нпр. у установама и на јавним местима).

2.СТ.2.3.4. Описује или препричава стварне или измишљене догађаје, осећања, искуства.

2.СТ.2.3.5. Излаже већ припремљену презентацију о темама из свог окружења или струке.

2.СТ.2.3.6. Извештава о догађају, разговору или садржају нпр. књиге, филма и сл.

2.СТ.2.3.7. Излаже садржаје и износи своје мишљење у вези са културом, традицијом и обичајима свог и других народа.

4. Област језичке вештине – ПИСАЊЕ

2.СТ.2.4.1. Пише белешке или одговара на поруке, истичући битне детаље.

2.СТ.2.4.2. У приватној преписци, тражи или преноси информације, износи лични став и аргументе.

- 2.СТ.2.4.3. Пише, према упутству, дескриптивне и наративне текстове о разноврсним темама из области личних интересовања и искустава.
- 2.СТ.2.4.4. Пише кратке, једноставне есеје о различитим темама из личног искуства, приватног, образовног и јавног контекста.
- 2.СТ.2.4.5. Пише извештај или прослеђује вести (преводи, интерпретира, резимира, сажима) у вези са кратким и/или једноставним текстом из познатих области који чита или слуша.

5. Област ЗНАЊЕ О ЈЕЗИКУ

- 2.СТ.2.5.1. Користи речи и изразе који му омогућавају успешну комуникацију у предвидивим/свакодневним ситуацијама, актуелним догађајима и сл.
- 2.СТ.2.5.2. Правилно разуме и користи већи број сложенијих језичких структура.
- 2.СТ.2.5.3. Има сасвим разумљив изговор.
- 2.СТ.2.5.4. Пише прегледан и разумљив текст у коме су правопис, интерпункција и организација углавном добри.
- 2.СТ.2.5.5. Препознаје формални и неформални регистар; познаје правила понашања и разлике у култури, обичајима и веровањима своје земље и земље чији језик учи.

Следећи искази описују шта ученик зна, уме и може да уради на напредном нивоу у свакој области.

1. Област језичке вештине – СЛУШАЊЕ

- 2.СТ.3.1.1. Разуме појединости значајне за разговор или расправу са сложеном аргументацијом у којој се износе лични ставови једног или више са/говорника, у приватном, образовном, јавном и професионалном контексту.
- 2.СТ.3.1.2. Разуме презентацију или предавање са сложеном аргументацијом уз помоћ пропратног материјала.
- 2.СТ.3.1.3. Разуме аутентични аудио и видео запис у коме се износе ставови на теме из друштвеног или професионалног живота.

2. Област језичке вештине – ЧИТАЊЕ

- 2.СТ.3.2.1. Препознаје тему и схвата садржај разноврсних текстова, примењујући одговарајуће технике/врсте читања.
- 2.СТ.3.2.2. Из различитих писаних извора, уз одговарајућу технику читања, долази до потребних информација из области личног интересовања.
- 2.СТ.3.2.3. Разуме формалну кореспонденцију у вези са струком или личним интересовањима.
- 2.СТ.3.2.4. Разуме општи смисао и појединости у стручним текстовима на основу сопственог предзнања (нпр. специјализовани чланци, приручници, сложена упутства).
- 2.СТ.3.2.5. Разуме садржај извештаја и/или чланка о конкретним или апстрактним темама у коме аутор износи нарочите ставове и гледишта.
- 2.СТ.3.2.6. Разуме одломке оригиналних књижевних дела и текстове који се односе на цивилизацијске тековине, културу и обичаје свог и других народа.

3. Област језичке вештине – ГОВОР

- 2.СТ.3.3.1. Активно учествује у формалним и неформалним разговорима/дискусијама о општим и стручним темама, с једним или више саговорника.
- 2.СТ.3.3.2. Размеђује ставове и мишљења уз изношење детаљних објашњења, аргумената и коментара.
- 2.СТ.3.3.3. Методично и јасно излаже о разноврсним темама; објашњава своје становиште износећи предности и недостатке различитих тачака гледишта и одговара на питања слушалаца.

2.СТ.3.3.4. Извештава о информацијама из нпр. новинског чланка, документарног програма, дискусија, излагања и вести (препричава, резимира, преводи).

2.СТ.3.3.5. Упоредије ставове и монолошки изражава мишљење у вези са културом, традицијом и обичајима свог и других народа.

4. Област језичке вештине – ПИСАЊЕ

2.СТ.3.4.1. Пише неформална писма у којима изражава властиту емотивну реакцију, наглашавајући детаље неког догађаја или искуства и коментаришући туђе ставове.

2.СТ.3.4.2. Пише пословна и друга формална писма различитог садржаја за личне потребе и потребе струке.

2.СТ.3.4.3. Пише дескриптивни или наративни текст о стварним или измишљеним догађајима.

2.СТ.3.4.4. Пише есеје, користећи информације из различитих извора и нуди аргументована решења у вези с одређеним питањима; јасно и детаљно исказује став, осећање, мишљење или реакцију.

2.СТ.3.4.5. Пише извештај/преводи садржаје и информације из дужих и сложенијих текстова из различитих области које чита или слуша (нпр. препричава, описује, систематизује и сл.).

5. Област ЗНАЊЕ О ЈЕЗИКУ

2.СТ.3.5.1. Разуме и користи разноврстан репертоар речи, израза и идиома, који му омогућавају да се изражава јасно, течно, прецизно и детаљно.

2.СТ.3.5.2. Разуме целокупни репертоар граматичких структура и активно користи све уобичајене граматичке структуре.

2.СТ.3.5.3. Има јасан и природан изговор и интонацију.

2.СТ.3.5.4. Пише јасне, прегледне и разумљиве текстове, доследно примењујући језичка правила, правила организације текста и правописну норму.

2.СТ.3.5.5. Познаје и адекватно користи формални и неформални језички регистар.

КРИТЕРИЈУМИ БРОЈЧАНОГ ОЦЕЊИВАЊА ЗА ЛАТИНСКИ ЈЕЗИК

Елементи за оцењивање:

- Читање и разумевање текста
- Превођење прилагођених текстова
- Језичке законитости - граматика

Критеријуми за елемент читања и разумевања текста:

одличан - уме да прочита текст и правилним изговором течно изговара без грешака; зна да наведе без грешке све познате речи.

врло добар - ученик чита правилно, али понекад направи грешку у изговору; прави мање грешке које не утичу на разумевање реченице; такође зна велики број речи и ретко грешу у навођењу.

добар - има скроман речник и речи често погрешно наводи, што резултира потешкоћама у читању, изговору и интонацији, али у целини је прихватљиво и разумљиво.

довољан - ученик прави озбиљне грешке у изговору, тешко му је да прочита и разуме реченицу, али зна основне и фреквентне речи.

недовољан - ученик не може самостално да чита, има веома слаб вокабулар и лош изговор; није савладао ни најосновније граматичке структуре и не разуме садржај.

Критеријуми за елемент превођења прилагођених текстова:

одличан - ученик може да пренесе значење текста на матерњи језик без већих грешака; редовно извршава све писмене задатке у свесци и успешан је; без тешкоћа преводи реченице у оба смера.

врло добар - ученик преводи уз понеку граматичку грешку; готово редовно има све писане радове; преводи у оба смера.

добар - ученик не може да преведе целину без помоћи и прави веће граматичке грешке; извршава домаће и школске писане задатке; има скроман резултат при преводу у оба смера.

довољан - ученик није способан да преведе самостално чак ни једноставније реченице, прави кардиналне граматичке грешке; постиже минималан успех на писменом.

недовољан - прави крупне грешке, не извршава писане задатке готово уопште, често чак и не носи материјал потребан за рад (уџбеник, свеска, речник).

Критеријуми за елемент познавања језичких законитости - граматике:

одличан - ученик влада граматичким правилима, потпуно их разуме и правилно примењује у контексту.

врло добар - ученик разуме и правилно примењује научена граматичка правила, уз повремене грешке.

добар - ученик делимично примењује научена граматичка правила

довољан - иако зна теорију, ученик не зна да примени граматичка правила, нити да их употреби у контексту.

недовољан- ученик чак ни у теорији не зна граматичка правила.

ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА КОЛИ ОСТВАРУЈУ ДОДАТНУ ПОДРШКУ У ОБРАЗОВАЊУ

Ученик који стиче образовање и васпитање по индивидуалном образовном плану (ИОП-1) оцењивање се врши у односу на постојеће стандарде и очекиване исходе у ИОП-у. Ученик који стиче образовање и васпитање по индивидуалном образовном плану са прилагођеним стандардима постостигнућа (ИОП-2), оцењује се на основу ангажовања и степена остварености циљева и прилагођених стандарда. Ученик са изузетним способностима који стиче образовање и васпитање на прилагођен и обогаћен начин, применом индивидуалног образовног плана (ИОП-3), оцењује се на основу праћења остваривања прописаних циљева, општих и посебних стандарда постигнућа и ангажовања.

Стручни актив професора страних језика једногласно прихватио горе наведене критеријуме.

Чланови:

Емеше Богарди Вереш, председник актива, професор енглеског језика

Изолда Черник Јанушко, професор енглеског језика

Светлана Ђукић Ковјанић, професор енглеског језика

Марија Лабус, професор немачког језика

Соња Фараго, професор немачког језика

Марина Радаковић, професор латинског језика

Андор Фуру, професор латинског језика

Физичко васпитање и изборни предмети из области физичке културе

Наставници: Мирослав Хинић, Маријана Лаловић, Дарко Мудреша

Елементи оцењивања су:

1. Усвојеност садржаја -познавање наставног садржаја тј. познавање спортских дисциплина.

2. Разумевање и повезивање садржаја -разумевање наставних садржаја утврђује се кроз рад истих физичким путем, као и усменим препознавањем.

3. Остали аспекти рада: однос ученика према раду, радна дисциплина, примењивање у свакодневном животу, учествовање ван наставних активности и посебне активности везане за спорт...

Значи, вреднују се нивои чињеничног знања, разумевање садржаја, примене основних дисциплина као и могућност њихових физичких способности.

Начин провере: активност на часу, самостални рад, практична реализација задатака на часу, рад у групи тј. тиму, способност постизања резултата ученика у антропомоторичким мерењима одређених садржаја.

Оцена:

Недовољан (1):

- Ученик не показује заинтересованост за рад на часу и не носи опрему,
- Ученик не показује основе чињеничног знања,
- Ученик не показује разумевање основних појимова,
- Ученик не ради ништа или делимично ради али без разумевања, површно и неправилно.

Довољан(2):

- Ученик показује заинтересованост за рад на часу и повремено носи опрему,
- Ученик показује минимум чињеничног знања тј. постизање минимума одређених резултата,
- Ученик постиже одређене резултате уз помоћ наставника,
- Ученик често није спреман за рад на часу и постизање одређених резултата.

Добар(3):

- Ученик показује заинтересованост за рад на часу и углавном носи опрему,
- Ученик спорије и уз помоћ наставника ради,
- Ученик разуме основне појимове и вежба уз помоћ наставника,
- Ученик постиже одређене резултате уз помоћ наставника,
- Ученик повремено вежба и труди се за постизање одређених резултата али његове могућности нису довољне за постизање тих резултата или их постиже само уз помоћ наставника.

Врло добар(4):

- Ученик је заинтересован за рад на часу и носи опрему,
- Ученик повремено ради сам одређене задатке без помоћи наставника или минималне помоћи,
- Ученик разуме основне појимове и примењује их,
- Ученик углавном ради на часу и показује заинтересованост,
- Ученикове способности су солидне и труди се тј.редовно вежба како би их побољшао.

Одличан(5):

- Ученик је заинтересован за рад на часу и стално ради,носи опрему,
- Ученик разуме појимове и примењује их самостално,
- Ученик ради задатке без помоћи наставника,
- Ученикове способности су одличне или чак преко одређених норми које треба да постигне у појединим спортским дисциплинама,
- Ученик одлично примењује своје способности и редовно ради,примењујућ их и у настави и ван наставе,
- Ученик је укључен у секције и спортска такмичења.

Формативно оцењивање представља планско и редовно прикупљање података о напредовању ученика. Формативне оцене се дају и уписују у педагошку свеску на основу односа ученика према раду, активности на часу, урађених домаћих задатака,вођења свеске на часовима, учешћима у групним

радовима, пројектима, активностима у Гугл учионици. Ове оцене утичу на формирање формативне оцене.

Критеријуми оцењивања Стручног већа математике, физике и информатике

Предмет: Математика

Наставници: Андор Фаркаш, Нада Хинић, Снежана Атељевић, Весна Марић, Атила Целушка

Елементи оцењивања из математичке групе предмета 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;
- Гугл упитника;
- електронског портфолиа ученика;
- ангажовања током онлајн наставе
- семинарских радова.

У Пољопривредној школи у Бачкој Тополи постоје три одреднице - показатеља за класификацију критеријума оцењивања:

1. одељења са трогодишњим образовањем - у даљем тексту: Прва група
2. одељења са два часа математике недељно - у даљем тексту: Друга група
3. одељења са три часа математике недељно - у даљем тексту: Трећа група

НАПОМЕНА: На следећим страницама ће бити представљени критеријуми оцењивања по областима за наведене групе.

Подразумева се да је свака наредна група савладала захтеве претходне / претходних група.

Писмене провере знања, се најављују ученицима и одржавају према унапред утврђеном распореду, истакнутом на огласној табли школе.

Ученик који на писменој провери оствари бар 85% од укупног броја поена не може бити оцењен оценом мањом од 5.

Ученик који на писменој провери оствари бар 70% од укупног броја поена не може бити оцењен оценом мањом од 4.

Ученик који на писменој провери оствари бар 55% од укупног броја поена не може бити оцењен оценом мањом од 3.

Ученик који на писменој провери оствари бар 40% од укупног броја поена не може бити оцењен оценом мањом од 2.

Према општим стандардима постигнућа предмет математика се може поделити на четири велике целине:

1. Алгебра
2. Геометрија
3. Низови, функције, изводи и интеграл
4. Комбинаторика, статистика, вероватноћа и финансијска математика

У складу са овом поделом критеријуми оцењивања примењиваће се на следећи начин:

Прва група

1. Алгебра

Оцена :одличан (5)

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) формулише претпоставке, проверава их и аргументује решења, ставове и одлуке;
- 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;
- 7) израчунава вредност израза користећи својства операција и функција;
- 8) трансформише алгебарске изразе, доказује једнакости и неједнакости;
- 9) решава проблеме који се свode на линеарне, квадратне и рационалне једначине и неједначине
- 10) решава системе линеарних једначина;

Сем истих исхода као Прва група - врло добар (4):

Друга група и трећа група

Сем истих исхода као Друга група и трећа група - врло добар (4):

- 1) решава једначине користећи основна својства елементарних функција
- 2) покаже значајну прецизност при решавању задатака

Сем истих исхода као Прва група - добар (3):

- 1) логички организује и самостално тумачи сложене садржинске целине и информације;
- 2) повезује садржаје и концепте из различитих области са ситуацијама из живота;

- 3) континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује.
- 4) трансформише алгебарске изразе користећи растављање на чиниоце
- 5) решава квадратне и једноставније рационалне неједначине
- 6) решава системе са две једначине са две непознате помоћу више метода

Друга група и трећа група

сем истих исхода као Друга група и трећа група - добар (3):

- 1) користи трансформације алгебарских израза за решавање сложенијих линеарних и квадратних једначина
- 2) решава квадратне и рационалне неједначине
- 3) решава проблеме просечне тежине који се своде на линеарне и квадратне једначине и неједначине и неке елементарне функције
- 4) решава једначине са параметром

Сем истих исхода као Прва група - довољан (2):

- 1) разуме и самостално објашњава основне појмове и везе између њих;
- 2) разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- 3) показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.
- 4) уме да формулише своје ставове, процене и одлуке и објасни начин како је дошао до њих;
- 5) самостално извршава рутинске радне задатке;
- 6) трансформише најједноставније алгебарске изразе;
- 7) решава једноставне једначине који се у неколико лаких корака своде на линеарне или квадратне;

8) реши једноставну квадратну неједначину и систем једначина са две непознате, методом по својој жељи;

Друга група и трећа група

сем истих исхода као Друга група и трећа група - довољан (2):

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

2) представља комплексне бројеве у равни и зна основне операције са њима;

3) решава једначине које се свode на квадратне

4) решава квадратне и једноставније рационалне неједначине

5) решава једноставне једначине у којима се појављују елементарне функције

6) раставља полиноме на чиниоце користећи дистрибутивни закон, квадрат бинома и разлику квадрата

Прва група

1) користи рационалне бројеве, различите записе и превођење из једног у други запис

2) усвоји одговарајућу терминологију;

3) израчуна вредност једноставнијег бројевног израза користећи основне рачунске операције у скупу Q

4) помоћу калкулатора или одговарајућег софтвера одреди степен или корен природног броја;

5) решава једноставне линеарне и квадратне једначине, као и линеарне неједначине;

6) среди, сабере и одузме два полинома

7) реши текстуалне задатке који се непосредно односе на трговину и

угоститељство

8) повремено показује интересовање за сопствени процес учења .

Доприноси групном раду тако што извршава додељене задатке уз подршку групе . Ради писмене задатке.

Друга група и трећа група

1) користи реалне бројеве, различите записе и превођење из једног у други запис;

2) израчуна вредност једноставнијег бројевног израза користећи основне рачунске операције у скупу $\mathbb{R}$;

3) решава једноставне једначине који се у неколико лаких корака свode на линеарне или квадратне;

4) зна и разуме основне логичке и скуповне операције и користи их.

5) множи два полинома, зна да користи формулу за квадрат бинома и разлику квадрата

6) препозна комплексне бројеве и зна основне операције са њима

7) препознаје елементарне функције и њихове графике, уз навођење основних особина

8) израчуна корен и степен карактеристичних природних и рационалних бројева

недовољан (1)

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

2. Геометрија

Оцена Ученик ће бити у стању да:

одличан (5)

Прва група

сем истих исхода као Прва група - врло добар (4):

- 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) формулише претпоставке, проверава их и аргументује решења, ставове и одлуке;
- 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 продуката 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;
- 7) решава геометријске проблеме и доноси закључке користећи изометријске трансформације у равни и простору
- 8) одређује једначине правих користећи услове паралелности и нормалности са сложенијим проблемима
- 9) решава геометријске проблеме који се свode на линеарне, квадратне и рационалне једначине и неједначине

Друга група и трећа група

сем истих исхода као Друга група и трећа група - врло добар (4):

- 1) решава проблеме користећи једначине кривих другог реда
- 2) покаже значајну прецизност при решавању задатака
- 3) Примењује основне теореме планиметрије и њихове последице у решавању проблема и у доказивању геометријских тврђења

(4) Прва група

сем истих исхода као Прва група - добар (3):

- 1) логички организује и самостално тумачи сложене садржинске целине и информације;
- 2) повезује садржаје и концепте из различитих области са ситуацијама из живота;
- 3) континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује.
- 4) помоћу Питагорине теореме или квадратне једначине одреди недостајући елемент, а затим га употреби у формули за површину или запремину геометријских тела
- 5) Уочава равне пресеке геометријских фигура у простору и рачуна њихову површину
- 6) решава једноставне проблеме користећи једначину праве
- 7) решава системе са две једначине са две непознате помоћу више метода у циљу одређивања непознатих елемената из аналитичке и класичне геометрије;

Друга група и трећа група

сем истих исхода као Друга група и трећа група - добар (3):

- 1) решава геометријске проблеме и доноси закључке користећи

изометријске трансформације у равни и простору

2) одређује једначине правих користећи услове паралелности и нормалности

3) решава проблеме просечне тежине који се своде на линеарне и квадратне једначине и неједначине и неке елементарне функције

4) разуме примену тригонометријских функција у проблемима добар (3) Прва група

сем истих исхода као Прва група - довољан (2):

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

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

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

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

5) самостално извршава рутинске радне задатке;

6) израчуна вредност непознате величине из дате формуле за површину или обим троуглова и четвороуглова, те да израчуна површину или обим ма које карактеристичне фигуре, ако су познати потребни елементи;

7) израчуна површину и запремину геометријских тела помоћу дате формуле и свих познатих елемената

8) конструише праву на основу дате једначине у експлицитном облику и утврди да ли јој припада задата тачка

Друга група и трећа група

сем истих исхода као Друга група и трећа група - довољан (2):

- 1) бира и примењује одговарајуће поступке и процедуре у решавању проблемских ситуација у познатом контексту;
 - 2) помоћу Питагорине теореме одреди недостајући елемент, а затим га употреби у формули за површину или обим геометријских фигура
 - 3) представи праву у експлицитном и имплицитном облику
 - 4) Употреби формуле за израчунавање дужине и средине дужи, за одређивање једначина праве, кружнице, елипсе, растојања тачка-права...
 - 5) израчуна преостале основне тригонометријске функције ако је једна позната
 - 6) помоћу Питагорине теореме одреди недостајући елемент, а затим га употреби у формули за површину или запремину геометријских тела
- довољан (2) Прва група

- 1) препознаје подударност, сличност, симетрију, транслацију и ротацију у равни
- 2) усвоји одговарајућу терминологију;
- 3) израчуна површину и обим квадрата, правоугаоника и троугла, ако су познати сви потребни елементи у одређеној формули
- 4) скицира и обележи елементе геометријских тела, разликује врсте призма и пирамида
- 5) користи координатни систем за представљање једноставних геометријских објеката у равни
- 6) препознаје криве другог реда
- 7) уме да реализује једноставне геометријске конструкције
- 8) повремено показује интересовање за сопствени процес учења .

Доприноси групном раду тако што извршава додељене задатке уз подршку групе . Ради писмене задатке.

Друга група и трећа група

- 1) израчунава и процењује растојања, обиме и површине геометријских фигура у равни
- 2) израчуна вредност непознате величине из дате формуле за површину или обим троуглова и четвороуглова
- 3) примењује тригонометрију правоуглог троугла у једноставним реалним ситуацијама
- 4) израчуна површину и запремину геометријских тела помоћу дате формуле и свих познатих елемената
- 5) конструише праву на основу дате једначине у експлицитном облику и утврди да ли јој припада задата тачка
- 6) препозна једначину кружнице и елипсе

Недовољан (1)

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

3. Низови, функције, изводи и интегрални

Оцена Ученик ће бити у стању да:

одличан (5)

Прва група

сем истих исхода као Прва група - врло добар (4):

- 1) решава проблеме и доноси закључке анализирајући функције, користећи диференцијални рачун
- 2) одређује извод свих задатих функција
- 3) решава проблеме интегралног рачуна - површине равних фигура,

запремине тела, дужине кривих...

Друга група и трећа група

сем истих исхода као Друга група и трећа група - врло добар (4):

- 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) формулише претпоставке, проверава их и аргументује решења, ставове и одлуке;
- 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 продуката 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;

врло добар

(4) Прва група

сем истих исхода као Прва група - добар (3):

- 1) логички организује и самостално тумачи сложене садржинске целине и

информације;

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

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

4) користи елементарне функције за решавање проблема

5) Израчунава интеграл методом смене, парцијалне интеграције и интеграле рационалних (правих и неправих функција)

Друга група и трећа група

сем истих исхода као Друга група и трећа група - добар (3):

1) решава све лимесе предвиђене планом и програмом

2) одређује самостално све тачке у испитавању тока и скицирању графика свих врсти функција

3) решава проблеме минимума и максимума користећи извод функције

4) решава проблеме превојних тачака - конкавности и конвексности, користећи други извод функције

5) решава једноставније задатке у којима се појављује извод сложене функције

добар (3)

Прва група

сем истих исхода као Прва група - довољан (2):

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

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

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

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

5) самостално извршава рутинске радне задатке;

6) уз помоћ наставника испита ток и скицира график функције

7) самостално израчунава једноставније изводе, користећи таблицу извода и формуле за извод производа и количника

8) самостално решава лимесе потребне и довољне за одређивање једначина асимптота функције

9) разуме концепт извода сложене функције

10) разуме везу извода и интеграла

Друга група и трећа група

сем истих исхода као Друга група и трећа група - довољан (2):

1) употреби решавање система линеарних једначина са две непознате у циљу одређивања непознатих чланова низа

2) разуме концепт конвергенције низа

3) одреди област дефинисаности, нуле, знак и парност реалне функције

4) разуме употребу граничних вредности за одређивање асимптота функције

5) разуме концепт извода функције и зна да израчуна најједноставније изводе користећи таблицу извода; разуме формулу за извод производа и количника

6) разуме и објасни својим речима повезаност извода и екстремних вредности функције.

Довољан (2) Прва група

1) на основу два дата члана, израчунава тражене чланове аритметичког и геометријског низа, као и суму првих n чланова у скупу Q

Друга група и трећа група

- 1) са графика функције чита знак и интервале монотоности, као и друге значајне вредности
 - 2) разуме појам, израчунава вредност, скицира график линеарне, квадратне, степене, експоненцијалне, логаротамске и тригонометријских (синуса и косинуса) функција
- подршку групе . Ради писмене задатке.

Недовољан (1)

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

4. Комбинаторика, вероватноћа, статистика и финансијска математика

Ова област математике, њене теме, нису заступљене у плану и програму свих наведених група и профила, због чега су критеријуми оцењивања утврђени на посебан начин, односно ранија подела на групе није неопходна:

Оцена Ученик ће бити у стању да:

Одличан (5)

- 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) формулише претпоставке, проверава их и аргументује решења, ставове и одлуке;
- 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 продуката 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;

7) решава сложеније комбинаторне проблеме

8) користи методе вероватноће и статистике у финансијама

9) примењује особине функције расподеле, непрекидне случајне величине и нормалне расподеле

10) примењује математичка знања за доношење финансијских закључака и одлука.

Врло добар (4)

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

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

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

4) зна особине функције расподеле, непрекидне случајне величине и нормалне расподеле

5) израђује амортизациони план са минималним одступањем резултата

6) решава једноставне проблеме користећи свих пет финансијских таблица

7) разуме значај вероватноће у тумачењу статистичких података.

Добар (3)

- 1) разуме и самостално објашњава основне појмове и везе између њих;
- 2) разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- 3) показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.
- 4) уме да формулише своје ставове, процене и одлуке и објасни начин како је дошао до њих;
- 5) самостално извршава рутинске радне задатке;
- 6) израчуна вредност непознате величине из дате формуле
- 7) примењује правила комбинаторике за пребројавање могућности.

Довољан (2)

- 1) препознаје величине: зајам, камату, капитал, стопу, време...
- 2) усвоји одговарајућу терминологију;
- 3) израчуна непознату из формуле простог и сложеног каматног рачуна
- 4) решава проблеме користећи пропорцију и процентни рачун
- 5) повремено показује интересовање за сопствени процес учења .

Доприноси групном раду тако што извршава додељене задатке уз подршку групе . Ради писмене задатке.

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 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.

Предмет: Физика

Наставник: Жарко Загорац, Целушка Атила, Гоголак Чила, Петровић Едина, Матефи Катица

Елементи оцењивања из физике су:

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

Ученик у току школске године може добити оцене на основу:

- контролних вежби;
- усменог испитивања;
- активности на часу;
- домаћих задатака;
- Гугл упитника;
- електронског портфолиа ученика;
- ангажовања током онлајн наставе

У Пољопривредној школи у Бачкој Тополи постоје две одреднице - показатеља за класификацију критеријума оцењивања:

1. одељења са трогодишњим образовањем - у даљем тексту: Прва група
2. одељења са четвородишњим образовањем - у даљем тексту: Друга група

Писмене проверезнања, се најављују ученицима и одржавају према унапред утврђеном распореду, истакнутом на огласној табли школе.

Ученик који на писменој провери оствари бар 85% од укупног броја поена не може бити оцењен оценом мањом од 5.

Ученик који на писменој провери оствари бар 70% од укупног броја поена не може бити оцењен оценом мањом од 4.

Ученик који на писменој провери оствари бар 55% од укупног броја поена не може бити оцењен оценом мањом од 3.

Ученик који на писменој провери оствари бар 40% од укупног броја поена не може бити оцењен оценом мањом од 2.

На усменој провери знања, ученик треба да:

- за оцену одличан 5

- разуме основне појмове и то демонстрира на властитим примерима
- изразито брзо, тачно, темељно и опширно образлаже научено
- повезује појмове у целине
- поседује вештину критичког размишљања и може да примени научену релевантну подручја
- може са лакоћом да проналази узрочно-последичне везе међу појавама
- показује изразити труд и залагање

- за оцену врло добар 4

- разуме основне појмове и то показује на наученим примерима
- може да препозна сличности и разлике задатих појмова
- може да пронађе узрочно-последичне везе, али уз малу помоћ наставника
- спорије, али тачно и логично одговара на постављена питања уз евентуално постављена потпитања
- показује труд и залагање

- за оцену добар 3

- показује основе чињеничног знања
 - спорије и углавном тачно одговара на постављена питања уз помоћ наставника
 - разуме основне појмове, али не зна да примени на примерима
- показује континуиран, али минимални труд и залагање уз подстицање од стране наставника
- повремено није спреман да искаже своје знање

- за оцену довољан 2

- показује минимум чињеничног знања и разумевања уз навођење

наставника

- зна да дефинише појмове и усвојио је терминологију, али не зна да примени чињенично знање

- одрађује задатке на веома ниском нивоу залагања и није доследан у обављању својих обавеза

- често није спреман да искаже своје знање

- за оцену недовољан 1

- не показује основе чињеничног знања

- не показује разумевање основних појмова

- одговори на питања су површни, нелогични

- не показује интересовање и не обавља договорене обавезе

Предмет: Рачунарство и информатика

Наставници: Лерик Лајош, Целушка Атила, Хинић Нада, Атељевић Снежана

Предмет Рачунарство и информатика је обавезан, општеобразовни предмет. У средњој стручној школи заступљен је у првом разреду, са два часа недељено. Настава се изводи у групама од по 15 ученика, у кабинетима опремљеним рачунарима.

Наставни план и програм подељен је у четири теме:

1. Основе рачунарске технике
2. Рад у оперативном систему
3. Примена ИКТ-а
4. Интернет и електронска комуникација

ЦИЉ И ЗАДАЦИ

Циљ наставног предмета рачунарство и информатика у средње стручној школи је стицање знања, овладавање вештинама и формирање вредносних ставова који доприносе развоју информатичке писмености неопходне за живот у савременом друштву, даље стручно усавршавање и практичну примену у процесу рада, као и оспособљавање ученика да ефикасно и рационално користе рачунаре на начин који не угрожава њихово физичко и ментално здравље.

Задаци наставе рачунарство и информатика су да ученици:

- развију свест о неопходности коришћења рачунара у свакодневном животу и раду и значају информатике за функционисање и развој друштва;
- примене стечена знања и вештине у стицању конкретног образовања за будуће занимање;
- јачају способност за прецизно и концизно дефинисање проблема; упознајусе са алгоритамским начином решавања проблема и основним алгоритмима;

- стекну знања потребна за подешавање параметара оперативног система на нивоу корисничког интерфејса, коришћење могућности оперативних система и система датотека конкретног оперативног система;
- овладају коришћењем програма за обраду текста и табеларних података и креирање докумената у коме су интегрисани текст, слика и табела;
- упознају начине израде презентација и оспособе се за израду једноставнијих презентација;
- разумеју принципе функционисања интернета, локалних мрежа и оспособе се за коришћење мрежних ресурса, интернет сервиса и система за електронско учење;
- унапреде способности за брзо, ефикасно и рационално проналажење информација коришћењем рачунара, као и њихово критичко анализирање и преношење;
- развију прецизност, рационалности креативност у раду са рачунаром;
- на адекватан начин користе предности рачунара и друштвених мрежа у удруживању са другима и покретању акција чији је циљ ширење корисних информација или пружање помоћи и подршке онима којима је то потребно;
- изграде правилне ставове према коришћењу рачунара, без злоупотребе и претеривања које угрожава њихов физичко и ментално здравље;
- упознају савремена ергономска решења која олакшавају употребу рачунара и изграде спремност за праћење нових решења у области информатичке технологије;
- развијају способности да стечена знања примењују за решавање проблема и нових ситуација у процесу рада и свакодневном животу.

НАЧИН ОСТВАРИВАЊА ПРОГРАМА

На почетку теме ученике упознати са циљевима и исходима наставе, односно учења, планом рада и начинима оцењивања.

Облици наставе: Настава се реализује кроз лабораторијске вежбе

Место реализације наставе: Лабораторијске вежбе се реализују у рачунарској лабораторији

Подела одељења на групе: Приликом реализације вежби одељење се дели на две групе

Препоруке за реализацију наставе: На почетку наставе урадити проверу нивоа знања и вештина ученика, која треба да послужи као оријентир за организацију и евентуалну индивидуализацију наставе.

У уводном делу двочаса наставник истиче циљ и задатке одговарајуће наставне јединице, затим реализује теоријски део неопходан за рад ученика на рачунарима. Уводни део двочаса, у зависности од садржаја наставне јединице, може да траје највише 30 минута. Након тога организовати активност која, у зависности од теме, подстиче изградњу знања, анализу, критичко мишљење, интердисциплинарно повезивање. Активност треба да укључује практичан рад, примену ИКТ, повезивање и примену садржаја различитих наставних предмета, тема и области са којима се сусрећу изван школе. Активности осмислити тако да повећавају мотивацију за учење и подстичу формирање ставова, уверења и система вредности у вези са развојем језичке и информатичке писмености, здравим стиловима живота, развојем креативности, способности вредновања и самовредновања.

Годишњи фонд часова зависи од броја наставних недеља у првом разреду који је дефинисан наставним планом за сваки образовни профил. Све школе, које у наставним плановима имају у првом разреду 36, односно 37 наставних недеља без блок наставе, могу реализовати садржаје овог предмета са 72, односно 74 часа годишње. Повећан број часова (2 или 4 часа) оставља се наставнику да распореди на оне тематске целине за које сматра да је то потребно. Уз сваку тему програма дат је и оријентациони број часова који има циљ да наставнику сугерише обим, дубину и начин интерпретације појединих целина, односно тема. Овај фонд часова је оквирног карактера и треба га усклађивати са конкретном ситуацијом у одељењу и специфичностима за сваки профил. У реализацији програма треба се придржавати наведеног редоследа теме.

При реализацији програма дати предност пројектној, проблемској и активној настави, кооперативном учењу, изградњи знања и развоју критичког мишљења. Подстицати тимски рад и сарадњу нарочито у областима где наставник процени да су присутне велике разлике у предзнању код појединих ученика. Уколико услови дозвољавају дати ученицима подршку хибридном моделом наставе (комбинацијом традиционалне наставе и електронски

подржаног учења), поготово у случајевима када је због разлика у предзнању потребна већа индивидуализација наставе.

КРИТЕРИЈУМИ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ

Основни ниво:

Ученик разуме основне информатичке појове 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 (Нотепад, Паинт, Цалцулатор). 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 користи 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 и сл.). 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. Зна да нацрта и објасни Фон Нојманов модел 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 одшампан 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 „цлоуд цомпутинг“ и корист и 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.

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, сналажљивост, брзину и креативност. Учествоје у свим активностима организованим у форми пројеката, домаћих задатака и тд. 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 делмичну помоћ наставника (или друга) ради вежбе, труди се да унапреди брзину рада, тачност, креативност. Учествоје у свим активностима организованим у форми пројеката, домаћих задатака и тд. 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 и тд. 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.

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИКА ЗА ПРЕДМЕТ ГЕОГРАФИЈА

Праћење развоја, напредовања и остварености постигнућа ученика у току школске године обавља се формативним и сумативним оцењивањем. Ученик се из предмета ГЕОГРАФИЈА оцењује најмање два пута у полугодишту у I/12,13 и у III/8м,9 одељењима (један час недељно), а четири пута у полугодишту у осталим разредима (I/1, I/2, I/3, I/4, I/6 - два часа недељно).

Бројчаном оценом изражава се:

- степен остварености прописаних стандарда
- ангажовање ученика у настави

- **ИНИЦИЈАЛНИ ТЕСТ** обавља се на почетку школске године, у првој или другој недељи. Наставник процењује претходна постигнућа ученика у оквиру одређене области или теме, која су од значаја за предмет. Резултат иницијалног оцењивања не оцењује се и служи за планирање рада наставника и даље праћење напредовања ученика.

У току полугодишта ученици се из Географије оцењују на три начина: 1) Усмено 2) Писмено 3) На основу активности на часу (слободна наставникова процена о раду ученика током једног полугодишта/школске године).

Ученик може бити оцењен током сваког дела часа (уводног, главног и завршног) и на свим типовима часа (обрада, утврђивање и систематизација). Оцена је јавна са образложењем и препоруком за даљи рад. Оцена се бележи у педагошку свеску и уноси у дневник.

- **УСМЕНА ПРОВЕРА** постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта. Најмање једна оцена треба да буде на основу усмене провере постигнућа ученика. Начини оцењивања: дискусија на часу, мапе појмова, проблемски задаци, есеји...

- **ПИСМЕНА ПРОВЕРА** постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта. Ученик ће имати најмање једну оцену (у полугодишту) на контролном задатку дужем од 15 минута. Писмени одговор изводиће се према унапред утврђеном плану који ће бити истакнут на сајту школе. Оцене су јавне, ученик има увид у свој рад. Тестови дужи од 15 минута су најављени, оцена се уписује у дневник у року од осам дана од дана провере. Реализује се на крају наставне области, а према плану предметног наставника. 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. Тест се вреднује кроз проценте— бодове: Одличан(5) 85-100%; Врло добар(4) 70-84 %; Добар(3) 50-69 %; Довољан(2) 30-49 % Недовољан(1) 0-29 % Скала може да варира у зависности од постигнућа ученика, али не више од 5%.

ПРОВЕРА КАРТОГРАФСKE ПИСМЕНОСТИ може бити остварена усменим и писменим путем (неме карте).

- **АКТИВНОСТ** на часу: Активност ученика прати се и вреднује континуирано током наставног процеса. Елементи формативног оцењивања чине (по правилу у педагошкој евиденцији): усмени одговори, писмене провере до петнаест минута, ангажовање, степен развијености ученичке компетенције, активност на часу, успешност у групном раду, практичан рад, излагања и представљања изложби радова, пп презентација, резултата истраживања, плаката/паноа, модела, цртежа, графикона, табела, постера, збирке одабраних ученикових

продуката рада - портфолија, у складу са програмом географије, домаћи задаци, однос према раду, писање есеја, учешћа у дебати и дискусији, сарадња у тиму, комуникација у тиму, показивање иницијативе, заинтересованост, Практични рад, пројекат је индивидуални или групни облик рада на одређену тему. Рад у групи подразумева тимски рад ученика, ангажованост, размену, повезивање и примену идеја има за циљ: самостално прикупљање и критички одабир информација; решавање проблема; доношење одлука; планирање и поштовање рокова; самостално учење; рад у групи; сарадња; критички однос према властитом и туђем раду. Наставник јасно дефинише и упознаје ученике са елементима за вредновање пројекта, групног рада и индивидуалног рада у оквиру групе. Рад на пројекту оцењује се кроз вредновање активности и ангажовања током рада на пројекту, знања које је ученик стекао и применио у раду, продукт пројекта и излагање резултата рада. Прати се његово залагање, труд, постигнуће, напредак, активно учествовање пре заокруживања формативне оцене у сумативну. Наставник повремено прегледа ученичке радове, школску (радну) свеску (садржај свеске, уредност, цртеже, додатне текстове) и може их оценити и уписати у педагошку евиденцију. Подаци као што су степен самосталности у раду, креативност, степен ангажовања, начин остваривања сарадње у процесу учења са другим ученицима и други подаци о ученику битни за праћење, бележе се у педагошку свеску. У закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе, редован долазак на часове додатне и допунске наставе. Оцена из активности позитивно утиче на мотивацију ученика, а може бити од значаја и за општи успех ученика у његову корист.

Оцену одличан (5) добија ученик:

- 1) који је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, умења и вештине, а према програму предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу разумевања и самосталне примене у сродним и новим околностима, односно који: уочава битно, лако одваја појединачно, опште и посебно ради уопштавања, логички повезује чињенице и појмове, самостално закључује на основу датих података, критички расуђује, решава проблеме на нивоу стваралачког мишљења, поседује богат речник и лако се садржајно усмено и писмено изражава, лако и брзо примењује стечена знања, испољава креативну активност на већини часова тог предмета, показује интересовања и самоиницијативност за проширивање стечених знања и додатно самообразовање;
- 3) који је овладао предвиђеним психомоторним умењима и вештинама у руковању средствима и техникама рада на нивоу самосталне и стваралачке примене у различитим околностима.

Оцену врло добар (4) добија ученик:

- 1) који је у целини усвојио основна знања, умења и вештине и усвојио више од половине проширених, односно продубљених знања, умења и вештина, а према програму предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције, разумевања и примене, односно који: уочава битно, лако разуме, закључује и репродукује чињенице, дате дефиниције и законитости, критички анализује постојеће чињенице и формулише правила, лако се усмено и писмено изражава, испољава активност на већини часова у идејама, решењима на нов начин, самостално и уз помоћ наставника практично примењује знања, умења и вештине у

истим и сличним ситуацијама, испољава интересовања и упорност у савлађивању предвиђених садржаја програма;
3) који је овладао предвиђеним психомоторним умењима и вештинама у руковању средствима и техникама рада на нивоу самосталне примене.

Оцену добар (3) добија ученик:

- 1) који је у целини усвојио основна знања, умења и вештине и половину проширених знања, умења и вештина, а према програму предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције и разумевања уз помоћ наставника, односно на нивоу могућности ученика да: схвати значење научених садржаја, објашњења и да их повезује, уочава битно, а у ситуацијама анализа, апстраховања и закључивања захтева посебно залагање наставника и додатну помоћ, има тешкоћа у брзом и течном усменом и писменом изражавању;
- 3) који је овладао предвиђеним психомоторним умењима и вештинама у руковању средствима и техникама рада на нивоу примене.

Оцену довољан (2) добија ученик:

- 1) који је усвојио основна знања, умења и вештине, а према програму предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу репродукције уз наставникову помоћ, односно који: испољава тешкоће у анализи чињеница, података, њиховом уопштавњу и закључивању, има склоност ка пасивном запамћивању и механичком репродуковању, има тешкоћа у усменом и писменом изражавању, испољава несналажење у новим ситуацијама;
- 3) који је овладао предвиђеним психомоторним вештинама и умењима у руковању средствима и техникама рада уз помоћ наставника.

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

Бодовање теста: 85-100% - одличан (5)
70-84% - врло добар (4)
50-69% - добар (3)
30-49% - довољан (2)
0-29% - недовољан (1)

Бодовање проналажења термина на географској карти:

9 и 10 термина = 5
8 термина = 4
7 термина = 3
6 термина = 2

Стручно веће историје и географије: Андор Фуру, Биљана Тадић и Елвира Бенчик

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИКА ЗА ПРЕДМЕТ ИСТОРИЈА

Праћење развоја, напредовања и остварености постигнућа ученика у току школске године обавља се формативним и сумативним оцењивањем. Ученик се из предмета ИСТОРИЈА оцењује најмање три пута у полугодишту.

Бројчаном оценом изражава се:

- степен остварености прописаних стандарда
- ангажовање ученика у настави

• **ИНИЦИЈАЛНИ ТЕСТ** обавља се на почетку школске године, у првој или другој недељи.

Наставник процењује претходна постигнућа ученика у оквиру одређене области или теме, која су од значаја за предмет. Резултат иницијалног оцењивања не оцењује се и служи за планирање рада наставника и даље праћење напредовања ученика.

У току полугодишта ученици се из Историје оцењују на три начина:

1) Усмено 2) Писмено 3) На основу активности на часу (слободна наставникова процена о раду ученика током једног полугодишта/школске године).

Ученик може бити оцењен током сваког дела часа (уводног, главног и завршног) и на свим типовима часа (обрада, утврђивање и систематизација). Оцена је јавна са образложењем и препоруком за даљи рад. Оцена се бележи у педагошку свеску и уноси у дневник.

• **УСМЕНА ПРОВЕРА** постигнућа ученика – обавља се у току оба полугодишта. Најмање једна оцена треба да буде на основу усмене провере постигнућа ученика. Начини оцењивања: дискусија на часу, мапе појмова, проблемски задаци, есеји...

• **ПИСМЕНА ПРОВЕРА** постигнућа ученика – обавља се у току оба полугодишта. Ученик ће имати најмање једну оцену (у полугодишту) на контролном задатку дужем од 15 минута. Писмени одговор изводиће се према унапред утврђеном плану који ће бити истакнут на огласној табли школе. Оцене су јавне, ученик има увид у свој рад. Тестови дужи од 15 минута су најављени, оцена се уписује у дневник у року од осам дана од дана провере. Реализује се на крају наставне области, а према плану предметног наставника. 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. Тест се вреднује кроз проценте– бодове: Одличан (5) 86-100%; Врло добар (4) 70-85 %; Добар (3) 50-69 %; Довољан (2) 30-49 % Недовољан (1) 0-29 % Скала може да варира у зависности од постигнућа ученика, али не више од 5%.

• **АКТИВНОСТ** на часу: Активност ученика прати се и вреднује континуирано током наставног процеса. Елементи формативног оцењивања чине (поправилу у педагошкој евиденцији): усмени одговори, писмене провере до петнаест минута, ангажовање, степен развијености ученичке компетенције, активност на часу, успешност у групном раду, практичан рад, излагања и представљања изложби радова, пп презентација, резултата истраживања, плаката/паноа, модела, цртежа, графикона, табела, постера, збирке одабраних ученикових продуката рада - портфолија, у складу са програмом историје, домаћи задаци, однос према раду, писање есеја, учешћа у дебати и дискусији, сарадња у тиму, комуникација у тиму, показивање иницијативе, заинтересованост,...као и учешће на општинском, окружном или републичком такмичењу и учешће на националним и међународним такмичењима.

Практични рад, пројекат је индивидуални или групни облик рада на одређену тему. Рад у групи подразумева тимски рад ученика, ангажованост, размену, повезивање и примену идеја а има за циљ: самостално прикупљање и критички одабир информација; решавање проблема; доношење одлука; планирање и поштовање рокова; самостално учење; рад у групи; сарадња; критички однос према властитом и туђем раду. Прати се његово залагање, труд, постигнуће, напредак, активно учествовање пре заокруживања формативне оцене у сумативну. Наставник повремено прегледа ученичке радове, школску (радну) свеску (садржај свеске, уредност, цртеже, додатне текстове, историјску карту, домаћи задатак) и може их оценити и уписати у педагошку евиденцију. Подаци као што су степен самосталности у раду, креативност, степен ангажовања, начин остваривања сарадње у процесу учења са другим ученицима и други подаци о ученику битни за праћење, бележе се у педагошку свеску. У закључну оцену за крај полугодишња/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, приказ и занимљивих текстова из научно-популарне литературе, редован долазак на часове додатне и допунске наставе, припремне наставе... Оцена из активности позитивно утиче на мотивацију ученика, а може бити од значаја и за општи успех ученика у његову корист.

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 продуката 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.

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.

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.

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 аналогije 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 информационих 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.

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

Бодовање теста: 85-100% - одличан (5)
70-84% - врлодобар (4)
50-69% - добар (3)
30-49% - довољан (2)
0-29% - недовољан (1)

Стручно веће историје и географије: Андор Фуру, Биљана Тадић и Елвира Бенчик

Пољопривредна школа са домом ученика Бачка Топола

шк. 2024/2025. год.

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА

СОЦИОЛОГИЈА СА ПРАВИМА ГРАЂАНА

Критеријум је објективна мера на основу које се процењује успешност ученика у остваривању образовних исхода и развијању компетенција. Критеријуми су дефинисани тако да укључују и елементе општих и међупредметних компетенција и усаглашавају се са исходима предмета и модула.

Критеријуми оцењивања 3. разред трогодишњег смера (1 час недељно) и 4. разред четворогодишњих смерова (2 часа недељно)

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 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.

Како би се омогућила ефикасност учења, наставник се руководи следећим принципима при оцењивању:

- 1) поузданост: означава усаглашеност оцено 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 оцено на даљи процес учења;
- 5) оцењивање без дискриминације и издвајања по било ком основу;
- 6) уважавање индивидуалних разлика, образовних потреба, узраста, претходних постигнућа ученика.

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 и ваннаставним активностима;

3) напредовање у односу на претходни период;

4) препорука за даље напредовање ученика.

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

Ученику се може повећати оцена из предмета због афирмативног односа према настави, ваннаставним активностима или друштвеном ангажману.

Предмет и врсте оцењивања

Оцена је описна 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 ових критеријума, јесте редовно и планско прикупљање релевантних података о напредовању ученика, постизању прописаних исхода и циљева и постигнутом степену развоја компетенција ученика. Сумативно оцењивање, у смислу ових критеријума, јесте вредновање постигнућа ученика на крају програмске целине, модула или за класификациони период из предмета и владања. Оцене добијенесумативним оцењивањем су (изузев изборних и алтернативних предмета) бројчане и уносе се у дневник рада, а могу бити унете и у педагошку документацију.

Начин и поступак оцењивања

Ради планирања рада и даљег праћења напредовања ученика, наставник на почетку школске године процењује степен развијености компетенција ученика у оквиру одређене области. Оцењивање се остварује применом различитих метода и техника, које наставник бира у складу с критеријумима оцењивања и прилагођава потребама и развојним специфичностима ученика.

Закључна оцена је бројчана или/и описна 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. Закључна оцена за успех из предмета може изузетно да буде и највећа појединачна оцена уписана у дневник, добијена било којом техником провере постигнућа.

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.

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

Оцењивање – критеријуми за предмет: социологија са правима грађана

Наставник у поступку оцењивања прикупља и бележи податке о постигнућима ученика, процесу учења, напредовању и развоју ученика током године у дневнику рада и својој педагошкој документацији.

Примењују се разноврсни типови оцењивања (усмени одговор, писање есеја и презентација, семинарски радови, истраживање, учешће у дебатама, тестови). Сваки наставник процењује колико ће тестова, усмених одговарања и осталих типова бити у зависности од смера ком предаје, броја часова, узраста ученика...

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

1. Самостално и на креативан начин објашњава и критички разматра сложене садржинске целине и чињенице; процењује вредност социолошких теорија, идеја и ставова;
2. Уме да се замисли над оним што је саморазумљиво и подразумевано, да вишеструко сагледава и аргументовано мисли;
3. Прати појмовне везе и развој социолошке терминологије
4. Изражава се на различите начине усмено, писано, практично, ликовно. и др.), укључујући и коришћење информационих технологија.
5. Примењује и отелотворује знања учешћем у дебатама, реторичкој пракси, писањем проблемских текстова, припремом презентација, одговарајућих илустрација;

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

1. Познаје суштину учења значајних филозофских и социолошких мислилаца и школа;
2. Уме да поставља битна питања и да уочава проблемске изазове;
3. Повезује садржаје и концепте из различитих области са ситуацијама из социјалног и личног живота;
4. Заузима ставове на основу сопствених тумачења и аргумената;
5. Показује одговорност за свој напредак и отворен је за комуникацију;

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

1. Упознао је тематске целине, одговарајућа питања и решења појединих учења;
2. Уме да репродукује, али недостаје му смелости да промисли, критички преиспита и продуби своја знања;
3. Самостално извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, групише податке према задатим критеријумима;
4. Следи упутства и савете, захвалан је за групни рад.

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

1. Препознаје и разуме кључне теме, појмове и информације;
2. Решава једноставне проблемске ситуације у познатом контексту;
3. Следи упутства и извршава задатке уз подршку наставника;

Оцену недовољан (1) добија ученик који не испуњава критеријуме за

оцену довољан (2) и не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

Када су питању писмене провере знања ослањамо се на скалу која изражава однос између процента тачних одговора и одговарајуће оцене:

Преценат тачних одговора и оцена:

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

Ова табела примењује се на оцењивање тестова знања који се организују на различите начине, са различитим степеном строгости у зависности од узраста ученика, склопа и процене самог одељења, смера који похађа, броја часова, врсте предмета и приступа наставника. Стога, уколико предметни наставник процени да је неопходно смањити проценте тачних одговора за оцене у неким одељењима, то може изгледати и овако:

0-34% недовољан (1)
35-54% довољан (2)
55-69% добар(3)
70-84% врлодобар (4)
85-100% одличан (5).

(Смањивање критеријума и процената за оцену довољан (2) не може бити мање од 30%, а затим следи прилагођавање процената за више оцене овом критеријуму. Сваки предметни наставник процењује на нивоу одељења у ком предаје.)

Правилник о усклађивању критеријума оцењивања у оквиру Стручног већа хоће да усклади и повеже, али не и да поништи специфичности.

Група наставника за социологију

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИКА ИЗ ХЕМИЈЕ
СМЕР ПОЉОПРИВРЕДНИ ТЕХНИЧАР

ПРЕДМЕТНИ НАСТАВНИЦИ: Марин Виденов, Гоголак Чила, Петровић Едина

Према ПРАВИЛНИКУ О ОЦЕЊИВАЊУ УЧЕНИКА У СРЕДЊЕМ ОБРАЗОВАЊУ И ВАСПИТАЊУ ("Сл. гласник РС", бр. 82/2015, 59/2020 и 95/2022)

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.

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.

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, писмено, графички, практично, ликовно и др.), укључујући коришћење информационих технологија;
- 6) изводи основне моторичке вештинама 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.

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 аналогije 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, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих 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.

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

Оцењивање је саставни део процеса наставе и учења. Оцењивање је континуирана педагошка активност која позитивно утврђује однос према учењу и знању и подстиче мотивацију за учење. Оцењивањем се ученик оспособљава за објективну процену сопствених постигнућа и постигнућа других ученика, за постављање личних циљева током процеса учења, развија се систем вредности и обезбеђује се поштовање општих принципа система образовања и васпитања утврђених законом којим се уређују основе система образовања и васпитања.

Праћење развоја напредовања и остварености постигнућа ученика у току школске године обавља се:

- 1. сумативно** - кроз писмене и усмене провере у току и на крају програмске целине и на крају полугодишта;
- 2. формативно** - праћењем активности ученика на сваком часу, домаћих задатака, семинарских радова;

ОЦЕНОМ СЕ ИЗРАЖАВА:

1. Оствареност циљева и прописаних, односно прилагођених стандарда постигнућа, достизање исхода и степена развијености компетенција у току савладавања програма предмета.
2. Ангожовање ученика у настави.
3. Напредовање у односу на претходни период.
4. Препорука за даље напредовање ученика

ОБАВЕШТАВАЊЕ О ОЦЕЊИВАЊУ

На почетку школске године ученици, родитељи односно старатељи се обавештавају о критеријуму, начину и распореду оцењивања и доприносу појединачних оцена закључној оцени.

ЕВИДЕНЦИЈА О УСПЕХУ УЧЕНИКА

Наставник у поступку оцењивања прикупља и бележи податке о постигнућима ученика, процесу учења, напредовању и развоју ученика током године у дневнику рада и у својој педагошкој документацији.

КРИТЕРИЈУМИ БРОЈЧАНОГ ОЦЕЊИВАЊА ЗА ПРЕДМЕТ ХЕМИЈА

Оцена је јавна и саопштава се ученику одмах по добијању са образложењем. Образложење оцене садржи препоруку које активности ученик треба да предузме у даљем раду.

Оцену одличан (5) добија ученик:

- 1) Који остварује веома значајан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу разумевања и самосталне примене, односно који: — уочава битно, — лако одваја појединачно, опште и посебно ради уопштавања, — логички повезује чињенице и појмове, — самостално закључује на основу датих података, — решава проблеме на нивоу стваралачког мишљења, — поседује богат речник и лако се садржајно усмено и писмено изражава, — лако и брзо примењује стечена знања, — показује интересовања и самоиницијативност за проширивање стечених знања и додатно самообразовање;

Оцену врло добар (4) добија ученик:

- 1) који остварује значајан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције, разумевања и примене, односно који: — уочава битно, — лако разуме, закључује и репродукује чињенице, дате дефиниције и законитости, — лако се усмено и писмено изражава, — испољава активност на већини часова, — самостално и уз помоћ наставника практично примењује знања, умења и вештине у истим и сличним ситуацијама, — показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања.

Оцену добар (3) добија ученик:

- 1) који остварује напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умећа и вештине на нивоу самосталне репродукције и разумевања уз помоћ наставника, односно на нивоу могућности ученика да: — схвати значење научених садржаја, објашњења и да их повезује, — у ситуацијама анализа и закључивања захтева посебно залагање наставника и додатну помоћ, — има тешкоћа у брзом и тачном усменом и писменом изражавању; — показује делимични степен активности и ангажовања.

Оцену довољан (2) добија ученик:

- 1) који остварује минималан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умећа и вештине на нивоу репродукције уз наставничку помоћ, односно који: — има склоност ка пасивном запамћивању и механичком репродуковању, — има тешкоћа у усменом и писменом изражавању, — испољава несналажење у новим ситуацијама, — уз помоћ решава једноставније рачунске задатке, — показује мањи степен активности и ангажовања.

Оцену недовољан (1) добија ученик: који није усвојио основна знања, умећа и вештине. Не препознаје основне хемијске појмове, или их само може набројати. Ни уз помоћ наставника не испуњава захтеве који су утврђени на основном нивоу постигнућа. Слабо показује интересовање за учење у активностима.

Додатна подршка: Оцењивање ученика којима је услед социјалне ускраћености, сметњи у развоју, инвалидитета, тешкоћа у учењу и других разлога потребна додатна подршка у образовању и васпитању оцењује се на основу ангажовања и степена остварености циљева и исхода дефинисаних планом индивидуализације и ИОП-ом. Начини, поступци и елементи вредновања су у складу са тешкоћама и личношћу сваког ученика у сарадњи са стручном службом школе. Треба развијати његово самопоуздање и осећај напредовања.

Закључна оцена из предмета утврђује се на крају првог полугодишта коју утврђује одељенско веће на предлог предметног наставника и другог полугодишта на основу свих појединачних оцена које су унете у дневник од почетка школске године а у складу са законом, која не може да буде већа од највеће појединачне оцене уписане у дневник добијене било којом техником провере знања. Закључна оцена не може бити мања од аритметичке средине оцена.

Неоцењен ученик : Ученику који није оцењен најмање четири пута у току полугодишта се не утврђује закључна оцена изузев у случају када због угрожености безбедности и здравља ученика и запослених није могуће оценити ученика потребан број пута.

Шта и како се оцењује?

• **Иницијални тест** - обавља се на почетку школске године, у првој или другој недељи. Наставник процењује претходна постигнућа ученика у оквиру одређене области, модула или теме, која су од значаја за предмет. Резултат иницијалног оцењивања не оцењује се и служи за планирање рада наставника и даље праћење напредовања ученика.

• **Усмена провера постигнућа ученика** - обавља се у току оба полугодишта. Најмање две оцене у полугодишту треба да буду на основу усмене провере постигнућа ученика. Начини оцењивања: Дискусија на часу, мапе појмова, проблемски задаци, есеји, провера усвојености појмова усменим одговором ученика ... Ниво исхода: Разумевање (навести пример, упоредити, објаснити, препричати...

• **Писмена провера постигнућа ученика** - обавља се у току оба полугодишта.

Начини оцењивања: Објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова... Ниво исхода: Памћење (навести, препознати, идентификовати...) Контролне вежбе изводиће се према унапред утврђеном плану који ће бити истакнут на сајту школе. Оцена се уписује у дневник у року од осам дана од дана провере. Због сложености градива

са којим се ученици овог узраста срећу, због веће мотивације за даљи рад, примењиваће се блажи критеријум оцењивања на контролним вежбама.

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.

• **Пројекат** - групни облик рада на одређену тему, а има за циљ: самостално прикупљање и критички одабир информација; решавање проблема; доношење одлука; планирање и поштовање рокова; самостално учење; рад у групи; сарадња; критички однос према властитом и туђем раду. Наставник јасно дефинише и упознаје ученике са елементима за вредновање пројекта, групног рада и индивидуалног рада у оквиру групе. Начини оцењивања: Експерименти, истраживачки пројекти Ниво исхода: Креирање и анализирање (поставити хипотезу, конструисати, планирати, реализовати, систематизовати, презентовати, вредновати...)

• **Активност и резултати рада ученика** - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околини, а које су у складу са програмом биологије. У активности ученика улазе кратки усмени одговори на часу приликом обнављања или обраде нове лекције, израда домаћих задатака, рад лабораторијских вежби, кратки пројекти, петнаестоминутне провере, израда цртежа и презентација. 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 дневнику.

• **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.

• **Радна свеска из хемије** - наставник може да оцени радну свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, тачност дати одговора

• **Домаћи задатак** - наставник вреднује сваки домаћи задатак (д.задатак мора одговорити захтеву задатог задатка; да буде потпун, тачан).

• **Ваннаставне активности** - подразумева ангажовање ученика у ваншколским активностима (Фестивал науке, сарадња са институцијама у циљу промовисања науке, конкурси...), као и током излета, посета...

• **Остало** - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе, редован долазак на часове додатне и допунске наставе, припремне наставе...

– ОСНОВНИ НИВО

1. Област : ОПШТА ХЕМИЈА

ХЕ.1.1.1. Описује структуру атома елемената користећи: Z , A , $N(p^+)$, $N(e^-)$, $N(n^0)$; повезује структуру атома метала и неметала с њиховим положајем у Периодном систему елемената и на основу тога описује физичка својства и реактивност елемената.

ХЕ.1.1.2. Повезује физичка и хемијска својства супстанци из свакодневног живота и струке са структуром: честицама које граде супстанце (атоми елемената, молекули елемената, молекули једињења и јони), типом хемијске везе и међумолекулским интеракцијама.

ХЕ.1.1.3. Препознаје примере суспензија, емулзија, колоида и правих раствора у свакодневном животу и струци и употребу базира на познавању њихових својстава. ХЕ.1.1.4. Описује утицај температуре на брзину растварања и растворљивост супстанци; изводи потребна израчунавања и припрема раствор одређеног процентног састава за потребе у свакодневном животу и струци; препознаје значење количинске концентрације.

ХЕ.1.1.5. Разликује и описује киселине, базе и соли, утврђује кисело-базна својства раствора помоћу индикатора и на основу рН вредности и повезује с примерима из свакодневног живота и струке.

ХЕ.1.1.6. Саставља хемијске једначине једноставних реакција и, на основу њих, сагледава односе између масе, количине и броја честица реактаната и производа. ХЕ.1.1.7. Препознаје да су све хемијске реакције праћене променом енергије; разликује примере хемијских реакција током којих се енергија ослобађа (егзотермне реакције) или везује (ендотермне реакције) и препознаје примере примене хемијских реакција на основу топлотних ефеката који их прате.

ХЕ.1.1.8. Наводи факторе који утичу на брзину хемијске реакције и хемијску равнотежу.

ХЕ.1.1.9. Описује процесе оксидације и редукције; препознаје примере ових процеса у свакодневном животу и струци; разликује пожељне од непожељних процеса и наводи поступке којима се ти процеси спречавају (заштита метала од корозије).

2. Област НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.1.2.1. Описује налажење метала и неметала у природи; наводи најважније легуре и описује њихова својства; испитује огледима и описује основна физичка својства метала и неметала; наводи примену метала, неметала и племенитих гасова у свакодневном животу и струци.

ХЕ.1.2.2. Испитује огледима и описује реактивност алуминијума, гвожђа, бакра и цинка с кисеоником, водом и хлороводоничном киселином, као и реакције кисеоника с водоником, угљеником и сумпором.

ХЕ.1.2.3. Препознаје неорганска једињења значајна у свакодневном животу и струци на основу назива и формуле и повезује својства и примену тих једињења.

3. Област ХЕМИЈА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

ХЕ.1.5.1. Рукује супстанцама (производима) у складу с ознакама опасности, упозорења и обавештења на амбалажи; придржава се правила о начину чувања супстанци (производа) и одлагању отпада.

ХЕ.1.5.2. Наводи загађиваче ваздуха, воде, земљишта и описује њихов утицај на животну средину.

ХЕ.1.5.3. Описује потребу и предност рециклаже стакла, папира и другог чврстог отпада.

– СРЕДЊИ НИВО

1. Област : ОПШТА ХЕМИЈА

ХЕ.2.1.1. Повезује електронску конфигурацију атома елемената до атомског броја 20 са својствима елемената и њиховим положајем у Периодном систему елемената. ХЕ.2.1.2. На основу Луисове

октетне теорије и електронске конфигурације атома елемената представља настајање ковалентне везе у молекулима елемената и молекулима једињења, а на основу електронске конфигурације јона настајање јонске везе између елемената 1. и 2. групе и елемената 16. и 17. групе Периодног система елемената.

ХЕ.2.1.3. Изводи потребна израчунавања и припрема раствор одређене количинске концентрације.

ХЕ.2.1.4. Објашњава шта су киселине и базе према протолитичкој теорији; разликује јаке и слабе киселине и базе на основу степена дисоцијације; користи јонски производ воде у израчунавању концентрације водоник- и хидроксид-јона, рН и рОН вредности водених раствора.

ХЕ.2.1.5. Описује да до хемијске реакције долази при судару молекула који имају довољну енергију (енергију активације).

ХЕ.2.1.6. Саставља хемијске једначине реакција, на основу хемијских једначина и познатих података израчунава масу, запремину, количину и број честица супстанци које настају или су потребне за хемијске реакције.

ХЕ.2.1.7. Идентификује егзотермне и ендотермне реакције на основу термохемијских једначина или вредности промене енталпије и повезује их с практичним значајем.

ХЕ.2.1.8. Наводи примере реверзибилних хемијских реакција; препознаје утицај промене концентрације, температуре и притиска на однос концентрација реактаната и производа у затвореном равнотежном систему и повезује Ле Шателеов принцип с процесима у хемијској индустрији.

ХЕ.2.1.9. Повезује положај метала у напонском низу с реактивношћу и практичном применом; наводи електрохемијске процесе и њихову примену (хемијски извори струје, електролиза и корозија).

2. Област НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.2.2.1. Упореджује реактивност метала натријума, магнезијума, алуминијума, калијума, калцијума, гвожђа, бакра, цинка с водом и гасовима из ваздуха (O_2 , CO_2).

ХЕ.2.2.2. Описује квалитативни састав и примену легура гвожђа, бакра, цинка и алуминијума.

ХЕ.2.2.3. Пише једначине оксидације метала и неметала са кисеоником; разликује киселе, базне и неутралне оксиде на основу реакције оксида са водом, киселинама и базама и изводи огледе којима то потврђује.

ХЕ.2.2.4. Објашњава реакције настајања CO , CO_2 , SO_2 , HCl и NH_3 из фосилних горива и/или у индустријским процесима и описује њихов утицај на животну средину. ХЕ.2.2.5. Описује налажење силицијума у природи и примену силицијума, SiO_2 и силикона у техници, технологији и медицини.

ХЕ.2.2.6. Наводи карактеристике неорганских једињења у комерцијалним производима хемијске индустрије (хлороводонична киселина, сумпорна киселина, азотна киселина, фосфорна киселина, натријум-хидроксид, раствор амонијака, водоник-пероксид), мере предострожности у раду и начин складиштења.

3. Област ХЕМИЈА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

ХЕ.2.5.1. Објашњава настајање, последице и поступке за спречавање појаве киселих киша и ефекта стаклене баште; објашњава значај озонског омотача, узрок настанка озонских рупа и последице.

ХЕ.2.5.2. Објашњава значај употребе постројења за пречишћавање воде и ваздуха, индустријских филтера, аутомобилских катализатора и сличних уређаја у свакодневном животу и индустрији.

– НАПРЕДНИ НИВО

1. Област : ОПШТА ХЕМИЈА

ХЕ.3.1.1. Објашњава периодичне трендове (атомски полупречник, енергија јонизације, афинитет према електрону, електронегативност) на основу електронске конфигурације атома елемената у s-, p- и d-блоковима Периодног система елемената.

ХЕ.3.1.2. Објашњава стварање хемијске везе (јонске, ковалентне – сигма и пи везе, координативно-ковалентне везе и металне везе); објашњава настајање водоничне везе, њен значај у природним системима; предвиђа физичка и хемијска својства супстанци зависно од типа хемијске везе, симетрије молекула, поларности и међумолекулских интеракција.

ХЕ.3.1.3. Припрема растворе одређеног процентног састава и одређене масене и количинске концентрације од течних и чврстих супстанци, кристалохидрата и концентрованијих раствора и изводи потребна прерачунавања једног начина изражавања квантитативног састава раствора у други.

ХЕ.3.1.4. Израчунава рН и рОН вредности водених раствора јаких киселина и база; процењује јачину киселина и база на основу константе дисоцијације, K_a и K_b , и пише изразе за K_a и K_b .

ХЕ.3.1.5. Предвиђа кисело-базна својства водених раствора соли на основу реакције соли са водом и пише одговарајуће хемијске једначине.

ХЕ.3.1.6. Објашњава састав, хемијска својства и значај пуфера.

ХЕ.3.1.7. Предвиђа смер одвијања јонских реакција и пише једначине реакција. ХЕ.3.1.8. Изводи стехиометријска израчунавања која обухватају реактант у вишку, нечистоћу реактанта (сировина) и одређује принос реакције.

ХЕ.3.1.9. Израчунава промену енталпије при хемијским реакцијама на основу стандардних енталпија настајања.

ХЕ.3.1.10. Пише и примењује изразе за брзину хемијске реакције и константу равнотеже; израчунава на основу одговарајућих података нумеричку вредност константе; наводи да константа равнотеже зависи једино од температуре; предвиђа утицај промене концентрације, температуре и притиска на хемијски систем у равнотежи на основу Ле Шателеовог принципа.

ХЕ.3.1.11. Одређује оксидационе бројеве елемената у супстанцама, оксидационо и редукционо средство и одређује коефицијенте у једначинама оксидо-редукционих реакција.

2. Област НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.3.2.1. Испитује огледима, упоређује и објашњава општа физичка и хемијска својства елемената у оквиру: 1. и 2. групе, 13–17. групе, d-блока (хрома, мангана, гвожђа, бакра, цинка, сребра) и њихових једињења.

ХЕ.3.2.2. Објашњава на основу редукционих својстава метала (гвожђа, бакра и цинка) хемијске реакције са разблаженим и концентрованим киселинама чији анјони имају оксидациона својства (азотна и сумпорна киселина) и пише одговарајуће једначине хемијских реакција.

ХЕ.3.2.3. Испитује огледима, описује и хемијским једначинама представља реакције у којима се испољавају амфотерна својства супстанци.

ХЕ.3.2.4. Објашњава принципе различитих метода добијања метала у елементарном стању (електролиза растопе, редукција са алуминијумом, редукција са угљеником и угљеник(II)- оксидом) и наводи економске и еколошке ефекте. ХЕ.3.2.5. Примењује физичко-хемијске методе квалитативне и квантитативне анализе.

5. Област ХЕМИЈА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

ХЕ.3.5.1. Објашњава методе пречишћавања воде (физичко-механичке, хемијске и биолошке).

ХЕ.3.5.2. Објашњава допринос хемије заштити животне средине и предлаже активности којима доприноси очувању животне средине.

ОСНОВНИ НИВО

ОПШТА ХЕМИЈА

У области општа хемија ученик зна: - да прави разлику између елемената, једињења и смеша из свакодневног живота на основу њихове сложености - о практичној примени елемената, једињења и смеша из сопственог окружења на основу њихових практичних својстава - на основу којих својстава супстанце могу да се разликују, којим врстама промена супстанце подлежу као и да се при променама укупна маса супстанце не мења - да су чисте супстанце изграђене од атома, молекула и јона, и да се те честице међусобно разликује по наелектрисању и сложености грађе - тип хемијске везе у молекулима елемената, ковалентним и јонским једињењима - квалитативно значење симбола најважнијих хемијских елемената, хемијских формула најважнијих представника класа неорганских и органских једињења и квалитативно значење хемијских једначина реакција оксидације - шта су раствори, како настају и примере раствора у свакодневном животу

НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области неорганске хемије ученик зна: - основна физичка и хемијска својства неметала и метала (агрегатно стање, проводљивост топлоте и електрицитет и реакцију са кисеоником) - везу између својстава неметала, метала и њихове практичне примене - да препозна метале (на основу њихових физичких и хемијских својстава - да на основу формуле именује основне класе неорганских једињења - примере оксида, киселина, база и соли у свакодневном животу као и практичну примену ових једињења - основна физичка и хемијска својства оксида, киселина, база и соли.

СРЕДЊИ НИВО

ОПШТА ХЕМИЈА

У области општа хемија ученик зна: - како тип хемијске везе одређује својства супстанци (темп. топљења, кључања) као и растворљивост супстанци - значење термина материја, хомогена смеша, хетерогена смеша, изотоп, анхидрид, анализа, синтеза, неутрализација, супституција, адиција - шта је засићен, незасићен и презасићен раствор - да саставља формуле најважнијих представника класа неорганских и органских једињења и саставља једначине хемијских реакција неутрализације и супституције У области експеримента ученик уме - да изабере најпогоднији начин за повећање брзине растварања супстанце (повећањем температуре растварача, уситњавањем супстанце, мешањем) - промени концентрацију раствора додавањем растворене супстанце и растварача (разблаживање и концентровање) - у огледима да испитује својства супстанци и податке о супстанцама приказује табеларно или шематски - израчуна процентни састав једињења на основу формуле и масу реактанта производа на основу хемијске једначине, тј. да покаже на основу израчунавања да се укупна маса супстанци не мења при хемијским реакцијама - израчуна масу растворене супстанце и растварача на основу процентне концентрације раствора и обрнуто - направи раствор одређене процентне концентрације

НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области неорганске хемије ученик зна: - да основу назива оксида, киселина, база и соли састави формуле тих супстанци - да пише једначине хемијских реакција бинарних једињења. У области експеримента ученик уме да - експерименталним путем испита растворљивост оксида и хемијску реакцију оксида са водом - испита најважнија хемијска својства киселина (реакцију са металима и карбонатима)

НАПРЕДНИ НИВО

ОПШТА ХЕМИЈА

У области општа хемија ученик зна: - објашњава структуру атома, молекула и јона, које честице изграђују атоме и како од њиховог броја зависи наелектрисање молекула и јона - објашњава разлику између чистих

супстанци, елементи и једињења и смеша на основу врста честица које их изграђују и објашњава како честица грађа и хемијске везе одређују својства и промене супстанци - објашњава зависност растворљиве супстанце од природе супстанце и растварача - изводи стехиометријска израчунавања која обухватају однос масе и количине супстанце

НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области неорганске хемије ученик зна да: - објашњава физичка и хемијска својства метала и неметала на основу структуре њихових атома и молекула - објашњава хемијска својства оксида (реакције са водом, киселинама, хидроксидима) и пише одговарајуће хемијске једначине - објашњава хемијска својства киселина (реакције са металима, базним оксидима, хидроксидима, карбонатима и бикарбонатима) и пише одговарајуће хемијске једначине

II. ПРАЗРЕД

– ОСНОВНИ НИВО

1. Област ОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.1.3.1. Препознаје угљоводонике, алкоhole, алдехиде, кетоне, карбоксилне киселине, естре и примарне аmine на основу структурне формуле, функционалне групе, назива према IUPAC номенклатуре и тривијалног назива који се користи у струци.

ХЕ.1.3.2. Описује физичка својства (агрегатно стање, температура топљења и кључања, растворљивост у поларним и неполарним растварачима, густина) угљоводоника, алкоhole, алдехида, кетона, карбоксилних киселина, естера и примарних амина и повезује их са структуром њихових молекула и међумолекулским интеракцијама.

ХЕ.1.3.3. Наводи хемијске реакције угљоводоника (сагоревање и полимеризација), алкоhole (оксидација до алдехида и карбоксилних киселина и сагоревање) и карбоксилних киселина (неутрализација, естерификација).

ХЕ.1.3.4. Повезује физичка и хемијска својства органских једињења и њихових смеша с употребом и значајем у свакодневном животу, струци и хемијској индустрији (земни гас, нафта, пластичне масе, каучук, гума, боје, ацетилен, метанол, етанол, етилен-гликол, глицерол, формалдехид, ацетон, мравља киселина, сирћетна Општи стандарди постигнућа за крај општег средњег образовања и васпитања и средњег стручног образовања и васпитања у делу општеобразовних предмета Завод за вредновање квалитета образовања и васпитања, 2013 киселина, бензоева киселина, лимунска киселина, млечна киселина, палмитинска киселина, стеаринска киселина, олеинска киселина).

2. Област БИОХЕМИЈА

ХЕ.1.4.1. Описује структуру и физичка својства: моносахарида, дисахарида и полисахарида (глукозе, фруктозе, сахарозе, лактозе, скроба, гликогена и целулозе), естера који су главна компонента масти, уља, воскова, и аминокиселина као мономерних јединица протеина

ХЕ.1.4.2. Наводи улогу и заступљеност угљених хидрата, масти, уља, воскова, протеина и витамина у живим системима, као и улогу ДНК.

ХЕ.1.4.3. Познаје алкалоиде као природна и синтетичка хемијска једињења која имају корисна и штетна физиолошка дејства.

ХЕ.1.4.4. Познаје улогу и примену антибиотика као природних и синтетичких хемијских једињења.

3. Област ХЕМИЈА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

ХЕ.1.5.1. Рукује супстанцама (производима) у складу с ознакама опасности, упозорења и обавештења на амбалажи; придржава се правила о начину чувања супстанци (производа) и одлагању отпада.

ХЕ.1.5.2. Наводи загађиваче ваздуха, воде, земљишта и описује њихов утицај на животну средину.

ХЕ.1.5.3. Описује потребу и предност рециклаже стакла, папира и другог чврстог отпада.

- СРЕДЊИ НИВО

1. Област ОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.2.3.1. Пише структурне формуле на основу назива према IUPAC номенклатури и на основу назива пише структурне формуле угљоводоника, алкохола, фенола, алдехида, кетона, карбоксилних киселина, естара, примарних амина; разликује структурне изомере и пише њихове формуле и називе према IUPAC номенклатури. ХЕ.2.3.2. Класификује органска једињења према структури угљоводоничног низа на ациклична и циклична, засићена и незасићена, алифатична и ароматична; класификује алкоhole према атому угљеника за који је везана хидроксилна група на примарне, секундарне и терцијарне; класификује алкоhole и карбоксилне киселине према броју функционалних група.

ХЕ.2.3.3. Наводи начине добијања једињења која имају примену у свакодневном животу и струци (етен, етин, етанол, етанска киселина) и пише одговарајуће једначине хемијских реакција.

ХЕ.2.3.4. Пише једначине хемијских реакција представника класе органских једињења чији је назив или структурна формула дата: угљоводоника (супституција и адиција), алкохола (дехидратација, оксидација до карбонилних једињења и карбоксилних киселина и сагоревање), карбоксилних киселина (неутрализација, естерификација), естара (хидролиза).

2. Област БИОХЕМИЈА

ХЕ.2.4.1. Повезује структуру моносахарида, дисахарида и полисахарида, структуру естара из масти, уља и воскова, структуру аминокиселина и протеина са својствима и улогом у живим системима.

ХЕ.2.4.2. Описује четири нивоа структурне организације протеина: примарну, секундарну, терцијарну и кватернерну структуру и наводи њихов значај за биолошку активност протеина у живим системима.

ХЕ.2.4.3. Описује структуру нуклеинских киселина; разликује рибонуклеотиде од дезоксирибонуклеотида и наводи улогу и-РНК, р-РНК и т-РНК у живим системима. 5. Област ХЕМИЈА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

ХЕ.2.5.1. Објашњава настајање, последице и поступке за спречавање појаве киселих киша и ефекта стаклене баште; објашњава значај озонског омотача, узрок настанка озонских рупа и последице.

ХЕ.2.5.2. Објашњава значај употребе постројења за пречишћавање воде и ваздуха, индустријских филтера, аутомобилских катализатора и сличних уређаја у свакодневном животу и индустрији.

-Н АПРЕДНИ НИВО

1. Област ОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.3.3.1. Пише структурне формуле на основу назива према IUPAC номенклатури и на основу назива пише структурне формуле за халогене деривате угљоводоника, етре, ацил-халогениде, анхидриде киселина, амиде, аминe, нитроједињења и органска једињења са сумпором.

ХЕ.3.3.2. Класификује аминe према броју алкил-група везаних за атом азота на примарне, секундарне и терцијарне.

ХЕ.3.3.3. Објашњава облик молекула органских једињења (углове веза) на основу хибридизације атома угљеника у молекулима; илуструје и идентификује врсте изомерије; разликује просторну и конституциону изомерију, као и конформације. ХЕ.3.3.4. Предвиђа, испитује огледима и објашњава физичка својства органских једињења на основу структуре угљоводоничног низа, функционалне групе и међумолекулских интеракција.

ХЕ.3.3.5. На основу структуре молекула предвиђа тип хемијске реакције којој једињење подлеже (адиција, супституција, елиминација) и пише одговарајуће једначине хемијских реакција.

ХЕ.3.3.6. Испитује огледима и објашњава хемијска својства алкохола, разлику у реактивности примарних, секундарних и терцијарних алкохола, као и разлику између алдехида и кетона на основу реакција оксидације слабир оксидационим средствима.

ХЕ.3.3.7. Објашњава утицај структуре и утицај удаљене групе на киселост и базност органских једињења; пореди киселост алкохола, фенола и карбоксилних киселина, базност амина и пише одговарајуће једначине хемијских реакција. ХЕ.3.3.8. Наводи својства и примену органских једињења са сумпором и упоређује њихова физичка и хемијска својства са својствима одговарајућих органских једињења са кисеоником.

ХЕ.3.3.9. Користи тривијалне називе за основне представнике хетероцикличних једињења (пирол, фуран, тиофен, пиран, пиридин, пиримидин, пурин); објашњава физичка и хемијска својства ових једињења, наводи њихов значај и распрострањеност у природи и описује њихову практичну примену.

ХЕ.3.3.10. Изводи огледе којима доказује елементе који улазе у састав органских једињења; примењује методе изоловања и пречишћавања природних производа (дестилација, екстракција, кристализација, хроматографија).

42. Област БИОХЕМИЈА

ХЕ.3.4.1. Објашњава појаву стереоизомерије код моносахарида.

ХЕ.3.4.2. На основу назива, формула и врсте веза разликује структуру молекула дисахарида (малтозе, лактозе, сахарозе, целобиозе) и полисахарида (скроба, целулозе и гликогена).

ХЕ.3.4.3. Објашњава хемијска својства моносахарида (оксидација, редукција, грађење гликозида, грађење естара са фосфорном киселином); разликује и огледом доказује редукујуће и нередукујуће угљене хидрате на основу реакције са Фелинговим и Толенсовим реагенсом.

ХЕ.3.4.4. Класификује липиде на основу реакције базне хидролизе; испитује огледима и објашњава њихова физичка и хемијска својства и улогу у живим системима.

ХЕ.3.4.5. Објашњава структуру, физичка и хемијска својства аминокиселина; предвиђа наелектрисање аминокиселина на различитим рН вредностима; објашњава међусобно повезивање 2-аминокиселина (α -аминокиселина) пептидном везом, као и природу пептидне везе.

ХЕ.3.4.6. Објашњава четири нивоа структурне организације протеина: примарну, секундарну, терцијарну и кватернерну структуру и њихов значај за биолошку активност протеина у живим системима.

ХЕ.3.4.7. Објашњава улогу ензима у живим системима и утицај различитих фактора на активност ензима (температура, промена рН вредности, додаток јона тешких метала, кофактори и коензими, инхибитори).

ХЕ.3.4.8. Објашњава основне принципе чувања, преноса и испољавања генетских информација.

ХЕ.3.4.9. Објашњава функционисање метаболизма, да се у оквиру деградационе фазе метаболизма (катаболизма) разградњом угљених хидрата, протеина и липида до мањих молекула (вода, угљеник(IV)-оксид, млечна киселина) ослобађа енергија која се конзервира у облику АТФ-а и редукованих форми коензима, док се у биосинтетској фази метаболизма (анаболизма) ова енергија, као и неки једноставнији молекули који настају у оквиру катаболичких процеса, користе за изградњу сложених биомолекула протеина, липида, полисахарида и нуклеинских киселина, који су организму потребни.

3. Област ХЕМИЈА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

ХЕ.3.5.1. Објашњава методе пречишћавања воде (физичко-механичке, хемијске и биолошке).

ХЕ.3.5.2. Објашњава допринос хемије заштити животне средине и предлаже активности којима доприноси очувању животне средине.

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИЧКИХ ПРОДУКАТА- РЕЗУЛТАТА РАДА
(пано и-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	ВРЛОДОБАР(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)

ОЦЕЊИВАЊЕ РАЧУНСКИХ ЗАДАТАКА

Рачунски задаци се оцењују на два начина:

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

АКТИВНОСТ 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 до100%	ОДЛИЧАН(5)

ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА КОЈИ ОСТВАРУЈУ ДОДАТНУ ПОДРШКУ У ОБРАЗОВАЊУ

Ученик који стиче образовање и васпитање по индивидуалном образовном плану (ИОП-1) оцењивање се врши у односу на постојеће стандарде и очекиване исходе у ИОП-у. Ученик који стиче образовање и васпитање по индивидуалном образовном плану са прилагођеним стандардима постостигнућа(ИОП-2),оцењује се на основу ангажовања и степена остварености циљева и прилагођених стандарда Ученик са изузетним способностима који стиче образовање и васпитање на прилагођен и обогаћен начин,применом индивидуалног образовног плана(ИОП-3),оцењује се на основу праћења остваривања прописаних циљева,општих и посебних стандарда постигнућа и ангажовања

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИКА ИЗ ХЕМИЈЕ
СМЕР ВЕТЕРИНАРСКИ ТЕХНИЧАР

ПРЕДМЕТНИ НАСТАВНИЦИ: Марин Виденов, Гоголак Чила, Петровић Едина

Према ПРАВИЛНИКУ О ОЦЕЊИВАЊУ УЧЕНИКА У СРЕДЊЕМ ОБРАЗОВАЊУ И ВАСПИТАЊУ ("Сл. гласник РС", бр. 82/2015, 59/2020 и 95/2022)

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.

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.

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, писмено, графички, практично, ликовно и др.), укључујући коришћење информационих технологија;
- 6) изводи основне моторичке вештинама 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.

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 аналогije 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, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих 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.

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

Оцењивање је саставни део процеса наставе и учења. Оцењивање је континуирана педагошка активност која позитивно утврђује однос према учењу и знању и подстиче мотивацију за учење. Оцењивањем се ученик оспособљава за објективну процену сопствених постигнућа и постигнућа других ученика, за постављање личних циљева током процеса учења, развија се систем вредности и обезбеђује се поштовање општих принципа система образовања и васпитања утврђених законом којим се уређују основе система образовања и васпитања.

Праћење развоја напредовања и остварености постигнућа ученика у току школске године обавља се:

- 1. сумативно** - кроз писмене и усмене провере у току и на крају програмске целине и на крају полугодишта;
- 2. формативно** - праћењем активности ученика на сваком часу, домаћих задатака, семинарских радова;

ОЦЕНОМ СЕ ИЗРАЖАВА:

1. Оствареност циљева и прописаних, односно прилагођених стандарда постигнућа, достизање исхода и степена развијености компетенција у току савладавања програма предмета.
2. Ангожовање ученика у настави.
3. Напредовање у односу на претходни период.
4. Препорука за даље напредовање ученика

ОБАВЕШТАВАЊЕ О ОЦЕЊИВАЊУ

На почетку школске године ученици, родитељи односно старатељи се обавештавају о критеријуму, начину и распореду оцењивања и доприносу појединачних оцена закључној оцени.

ЕВИДЕНЦИЈА О УСПЕХУ УЧЕНИКА

Наставник у поступку оцењивања прикупља и бележи податке о постигнућима ученика, процесу учења, напредовању и развоју ученика током године у дневнику рада и у својој педагошкој документацији.

КРИТЕРИЈУМИ БРОЈЧАНОГ ОЦЕЊИВАЊА ЗА ПРЕДМЕТ ХЕМИЈА

Оцена је јавна и саопштава се ученику одмах по добијању са образложењем. Образложење оцене садржи препоруку које активности ученик треба да предузме у даљем раду.

Оцену одличан (5) добија ученик:

- 1) Који остварује веома значајан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу разумевања и самосталне примене, односно који: — уочава битно, — лако одваја појединачно, опште и посебно ради уопштавања, — логички повезује чињенице и појмове, — самостално закључује на основу датих података, — решава проблеме на нивоу стваралачког мишљења, — поседује богат речник и лако се садржајно усмено и писмено изражава, — лако и брзо примењује стечена знања, — показује интересовања и самоиницијативност за проширивање стечених знања и додатно самообразовање;

Оцену врло добар (4) добија ученик:

- 1) који остварује значајан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције, разумевања и примене, односно који: — уочава битно, — лако разуме, закључује и репродукује чињенице, дате дефиниције и законитости, — лако се усмено и писмено изражава, — испољава активност на већини часова, — самостално и уз помоћ наставника практично примењује знања, умења и вештине у истим и сличним ситуацијама, — показује велику самосталност и висок степе активности и ангажовања.

Оцену добар (3) добија ученик:

- 1) који остварује напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умећа и вештине на нивоу самосталне репродукције и разумевања уз помоћ наставника, односно на нивоу могућности ученика да: — схвати значење научених садржаја, објашњења и да их повезује, — у ситуацијама анализа и закључивања захтева посебно залагање наставника и додатну помоћ, — има тешкоћа у брзом и тачном усменом и писменом изражавању; — показује делимични степен активности и ангажовања.

Оцену довољан (2) добија ученик:

- 1) који остварује минималан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умећа и вештине на нивоу репродукције уз наставничку помоћ, односно који: — има склоност ка пасивном запамћивању и механичком репродуковању, — има тешкоћа у усменом и писменом изражавању, — испољава несналажење у новим ситуацијама, — уз помоћ решава једноставније рачунске задатке, — показује мањи степен активности и ангажовања.

Оцену недовољан (1) добија ученик: који није усвојио основна знања, умећа и вештине. Не препознаје основне хемијске појмове, или их само може набројати. Ни уз помоћ наставника не испуњава захтеве који су утврђени на основном нивоу постигнућа. Слабо показује интересовање за учење у активностима.

Додатна подршка: Оцењивање ученика којима је услед социјалне ускраћености, сметњи у развоју, инвалидитета, тешкоћа у учењу и других разлога потребна додатна подршка у образовању и васпитању оцењује се на основу ангажовања и степена остварености циљева и исхода дефинисаних планом индивидуализације и ИОП-ом. Начини, поступци и елементи вредновања су у складу са тешкоћама и личношћу сваког ученика у сарадњи са стручном службом школе. Треба развијати његово самопоуздање и осећај напредовања.

Закључна оцена из предмета утврђује се на крају првог полугодишта коју утврђује одељенско веће на предлог предметног наставника и другог полугодишта на основу свих појединачних оцена које су унете у дневник од почетка школске године а у складу са законом, која не може да буде већа од највеће појединачне оцене уписане у дневник добијене било којом техником провере знања. Закључна оцена не може бити мања од аритметичке средине оцена.

Неоцењен ученик : Ученику који није оцењен најмање четири пута у току полугодишта се не утврђује закључна оцена изузев у случају када због угрожености безбедности и здравља ученика и запослених није могуће оценити ученика потребан број пута.

Шта и како се оцењује?

• **Иницијални тест** - обавља се на почетку школске године, у првој или другој недељи. Наставник процењује претходна постигнућа ученика у оквиру одређене области, модула или теме, која су од значаја за предмет. Резултат иницијалног оцењивања не оцењује се и служи за планирање рада наставника и даље праћење напредовања ученика.

• **Усмена провера постигнућа ученика** - обавља се у току оба полугодишта. Најмање две оцене у полугодишту треба да буду на основу усмене провере постигнућа ученика. Начини оцењивања: Дискусија на часу, мапе појмова, проблемски задаци, есеји, провера усвојености појмова усменим одговором ученика ... Ниво исхода: Разумевање (навести пример, упоредити, објаснити, препричати...

• **Писмена провера постигнућа ученика** - обавља се у току оба полугодишта.

Начини оцењивања: Објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова... Ниво исхода: Памћење (навести, препознати, идентификовати...) Контролне вежбе изводиће се према унапред утврђеном плану који ће бити истакнут на сајту школе. Оцена се уписује у дневник у року од осам дана од дана провере. Због сложености градива

са којим се ученици овог узраста срећу, због веће мотивације за даљи рад, примењиваће се блажи критеријум оцењивања на контролним вежбама.

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.

• **Пројекат** - групни облик рада на одређену тему, а има за циљ: самостално прикупљање и критички одабир информација; решавање проблема; доношење одлука; планирање и поштовање рокова; самостално учење; рад у групи; сарадња; критички однос према властитом и туђем раду. Наставник јасно дефинише и упознаје ученике са елементима за вредновање пројекта, групног рада и индивидуалног рада у оквиру групе. Начини оцењивања: Експерименти, истраживачки пројекти Ниво исхода: Креирање и анализирање (поставити хипотезу, конструисати, планирати, реализовати, систематизовати, презентовати, вредновати...)

• **Активност и резултати рада ученика** - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околини, а које су у складу са програмом биологије. У активности ученика улазе кратки усмени одговори на часу приликом обнављања или обраде нове лекције, израда домаћих задатака, рад лабораторијских вежби, кратки пројекти, петнаестоминутне провере, израда цртежа и презентација. 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 дневнику.

• **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.

• **Радна свеска из хемије** - наставник може да оцени радну свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, тачност дати одговора

• **Домаћи задатак** - наставник вреднује сваки домаћи задатак (д.задатак мора одговорити захтеву задатог задатка; да буде потпун, тачан).

• **Ваннаставне активности** - подразумева ангажовање ученика у ваншколским активностима (Фестивал науке, сарадња са институцијама у циљу промовисања науке, конкурси...), као и током излета, посета...

• **Остало** - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе, редован долазак на часове додатне и допунске наставе, припремне наставе...

– ОСНОВНИ НИВО

1. Област : ОПШТА ХЕМИЈА

ХЕ.1.1.1. Описује структуру атома елемената користећи: Z , A , $N(p^+)$, $N(e^-)$, $N(n^0)$; повезује структуру атома метала и неметала с њиховим положајем у Периодном систему елемената и на основу тога описује физичка својства и реактивност елемената.

ХЕ.1.1.2. Повезује физичка и хемијска својства супстанци из свакодневног живота и струке са структуром: честицама које граде супстанце (атоми елемената, молекули елемената, молекули једињења и јони), типом хемијске везе и међумолекулским интеракцијама.

ХЕ.1.1.3. Препознаје примере суспензија, емулзија, колоида и правих раствора у свакодневном животу и струци и употребу базира на познавању њихових својстава. ХЕ.1.1.4. Описује утицај температуре на брзину растварања и растворљивост супстанци; изводи потребна израчунавања и припрема раствор одређеног процентног састава за потребе у свакодневном животу и струци; препознаје значење количинске концентрације.

ХЕ.1.1.5. Разликује и описује киселине, базе и соли, утврђује кисело-базна својства раствора помоћу индикатора и на основу рН вредности и повезује с примерима из свакодневног живота и струке.

ХЕ.1.1.6. Саставља хемијске једначине једноставних реакција и, на основу њих, сагледава односе између масе, количине и броја честица реактаната и производа. ХЕ.1.1.7. Препознаје да су све хемијске реакције праћене променом енергије; разликује примере хемијских реакција током којих се енергија ослобађа (егзотермне реакције) или везује (ендотермне реакције) и препознаје примере примене хемијских реакција на основу топлотних ефеката који их прате.

ХЕ.1.1.8. Наводи факторе који утичу на брзину хемијске реакције и хемијску равнотежу.

ХЕ.1.1.9. Описује процесе оксидације и редукције; препознаје примере ових процеса у свакодневном животу и струци; разликује пожељне од непожељних процеса и наводи поступке којима се ти процеси спречавају (заштита метала од корозије).

2. Област НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.1.2.1. Описује налажење метала и неметала у природи; наводи најважније легуре и описује њихова својства; испитује огледима и описује основна физичка својства метала и неметала; наводи примену метала, неметала и племенитих гасова у свакодневном животу и струци.

ХЕ.1.2.2. Испитује огледима и описује реактивност алуминијума, гвожђа, бакра и цинка с кисеоником, водом и хлороводоничном киселином, као и реакције кисеоника с водоником, угљеником и сумпором.

ХЕ.1.2.3. Препознаје неорганска једињења значајна у свакодневном животу и струци на основу назива и формуле и повезује својства и примену тих једињења.

3. Област ХЕМИЈА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

ХЕ.1.5.1. Рукује супстанцама (производима) у складу с ознакама опасности, упозорења и обавештења на амбалажи; придржава се правила о начину чувања супстанци (производа) и одлагању отпада.

ХЕ.1.5.2. Наводи загађиваче ваздуха, воде, земљишта и описује њихов утицај на животну средину.

ХЕ.1.5.3. Описује потребу и предност рециклаже стакла, папира и другог чврстог отпада.

– СРЕДЊИ НИВО

1. Област : ОПШТА ХЕМИЈА

ХЕ.2.1.1. Повезује електронску конфигурацију атома елемената до атомског броја 20 са својствима елемената и њиховим положајем у Периодном систему елемената. ХЕ.2.1.2. На основу Луисове

октетне теорије и електронске конфигурације атома елемената представља настајање ковалентне везе у молекулима елемената и молекулима једињења, а на основу електронске конфигурације јона настајање јонске везе између елемената 1. и 2. групе и елемената 16. и 17. групе Периодног система елемената.

ХЕ.2.1.3. Изводи потребна израчунавања и припрема раствор одређене количинске концентрације.

ХЕ.2.1.4. Објашњава шта су киселине и базе према протолитичкој теорији; разликује јаке и слабе киселине и базе на основу степена дисоцијације; користи јонски производ воде у израчунавању концентрације водоник- и хидроксид-јона, рН и рОН вредности водених раствора.

ХЕ.2.1.5. Описује да до хемијске реакције долази при судару молекула који имају довољну енергију (енергију активације).

ХЕ.2.1.6. Саставља хемијске једначине реакција, на основу хемијских једначина и познатих података израчунава масу, запремину, количину и број честица супстанци које настају или су потребне за хемијске реакције.

ХЕ.2.1.7. Идентификује егзотермне и ендотермне реакције на основу термохемијских једначина или вредности промене енталпије и повезује их с практичним значајем.

ХЕ.2.1.8. Наводи примере реверзибилних хемијских реакција; препознаје утицај промене концентрације, температуре и притиска на однос концентрација реактаната и производа у затвореном равнотежном систему и повезује Ле Шателеов принцип с процесима у хемијској индустрији.

ХЕ.2.1.9. Повезује положај метала у напонском низу с реактивношћу и практичном применом; наводи електрохемијске процесе и њихову примену (хемијски извори струје, електролиза и корозија).

2. Област НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.2.2.1. Упореджује реактивност метала натријума, магнезијума, алуминијума, калијума, калцијума, гвожђа, бакра, цинка с водом и гасовима из ваздуха (O_2 , CO_2).

ХЕ.2.2.2. Описује квалитативни састав и примену легура гвожђа, бакра, цинка и алуминијума.

ХЕ.2.2.3. Пише једначине оксидације метала и неметала са кисеоником; разликује киселе, базне и неутралне оксиде на основу реакције оксида са водом, киселинама и базама и изводи огледе којима то потврђује.

ХЕ.2.2.4. Објашњава реакције настајања CO , CO_2 , SO_2 , HCl и NH_3 из фосилних горива и/или у индустријским процесима и описује њихов утицај на животну средину. ХЕ.2.2.5. Описује налажење силицијума у природи и примену силицијума, SiO_2 и силикона у техници, технологији и медицини.

ХЕ.2.2.6. Наводи карактеристике неорганских једињења у комерцијалним производима хемијске индустрије (хлороводонична киселина, сумпорна киселина, азотна киселина, фосфорна киселина, натријум-хидроксид, раствор амонијака, водоник-пероксид), мере предострожности у раду и начин складиштења.

3. Област ХЕМИЈА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

ХЕ.2.5.1. Објашњава настајање, последице и поступке за спречавање појаве киселих киша и ефекта стаклене баште; објашњава значај озонског омотача, узрок настанка озонских рупа и последице.

ХЕ.2.5.2. Објашњава значај употребе постројења за пречишћавање воде и ваздуха, индустријских филтера, аутомобилских катализатора и сличних уређаја у свакодневном животу и индустрији.

– НАПРЕДНИ НИВО

1. Област : ОПШТА ХЕМИЈА

ХЕ.3.1.1. Објашњава периодичне трендове (атомски полупречник, енергија јонизације, афинитет према електрону, електронегативност) на основу електронске конфигурације атома елемената у s-, p- и d-блоковима Периодног система елемената.

ХЕ.3.1.2. Објашњава стварање хемијске везе (јонске, ковалентне – сигма и пи везе, координативно-ковалентне везе и металне везе); објашњава настајање водоничне везе, њен значај у природним системима; предвиђа физичка и хемијска својства супстанци зависно од типа хемијске везе, симетрије молекула, поларности и међумолекулских интеракција.

ХЕ.3.1.3. Припрема растворе одређеног процентног састава и одређене масене и количинске концентрације од течних и чврстих супстанци, кристалохидрата и концентрованијих раствора и изводи потребна прерачунавања једног начина изражавања квантитативног састава раствора у други.

ХЕ.3.1.4. Израчунава рН и рОН вредности водених раствора јаких киселина и база; процењује јачину киселина и база на основу константе дисоцијације, K_a и K_b , и пише изразе за K_a и K_b .

ХЕ.3.1.5. Предвиђа кисело-базна својства водених раствора соли на основу реакције соли са водом и пише одговарајуће хемијске једначине.

ХЕ.3.1.6. Објашњава састав, хемијска својства и значај пуфера.

ХЕ.3.1.7. Предвиђа смер одвијања јонских реакција и пише једначине реакција. ХЕ.3.1.8. Изводи стехиометријска израчунавања која обухватају реактант у вишку, нечистоћу реактанта (сировина) и одређује принос реакције.

ХЕ.3.1.9. Израчунава промену енталпије при хемијским реакцијама на основу стандардних енталпија настајања.

ХЕ.3.1.10. Пише и примењује изразе за брзину хемијске реакције и константу равнотеже; израчунава на основу одговарајућих података нумеричку вредност константе; наводи да константа равнотеже зависи једино од температуре; предвиђа утицај промене концентрације, температуре и притиска на хемијски систем у равнотежи на основу Ле Шателеовог принципа.

ХЕ.3.1.11. Одређује оксидационе бројеве елемената у супстанцама, оксидационо и редукционо средство и одређује коефицијенте у једначинама оксидо-редукционих реакција.

2. Област НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.3.2.1. Испитује огледима, упоређује и објашњава општа физичка и хемијска својства елемената у оквиру: 1. и 2. групе, 13–17. групе, d-блока (хрома, мангана, гвожђа, бакра, цинка, сребра) и њихових једињења.

ХЕ.3.2.2. Објашњава на основу редукционих својстава метала (гвожђа, бакра и цинка) хемијске реакције са разблаженим и концентрованим киселинама чији анјони имају оксидациона својства (азотна и сумпорна киселина) и пише одговарајуће једначине хемијских реакција.

ХЕ.3.2.3. Испитује огледима, описује и хемијским једначинама представља реакције у којима се испољавају амфотерна својства супстанци.

ХЕ.3.2.4. Објашњава принципе различитих метода добијања метала у елементарном стању (електролиза растопе, редукција са алуминијумом, редукција са угљеником и угљеник(II)- оксидом) и наводи економске и еколошке ефекте. ХЕ.3.2.5. Примењује физичко-хемијске методе квалитативне и квантитативне анализе.

5. Област ХЕМИЈА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

ХЕ.3.5.1. Објашњава методе пречишћавања воде (физичко-механичке, хемијске и биолошке).

ХЕ.3.5.2. Објашњава допринос хемије заштити животне средине и предлаже активности којима доприноси очувању животне средине.

ОСНОВНИ НИВО

ОПШТА ХЕМИЈА

У области општа хемија ученик зна: - да прави разлику између елемената, једињења и смеша из свакодневног живота на основу њихове сложености - о практичној примени елемената, једињења и смеша из сопственог окружења на основу њихових практичних својстава - на основу којих својстава супстанце могу да се разликују, којим врстама промена супстанце подлежу као и да се при променама укупна маса супстанце не мења - да су чисте супстанце изграђене од атома, молекула и јона, и да се те честице међусобно разликује по наелектрисању и сложености грађе - тип хемијске везе у молекулима елемената, ковалентним и јонским једињењима - квалитативно значење симбола најважнијих хемијских елемената, хемијских формула најважнијих представника класа неорганских и органских једињења и квалитативно значење хемијских једначина реакција оксидације - шта су раствори, како настају и примере раствора у свакодневном животу

НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области неорганске хемије ученик зна: - основна физичка и хемијска својства неметала и метала (агрегатно стање, проводљивост топлоте и електрицитет и реакцију са кисеоником) - везу између својстава неметала, метала и њихове практичне примене - да препозна метале (на основу њихових физичких и хемијских својстава - да на основу формуле именује основне класе неорганских једињења - примере оксида, киселина, база и соли у свакодневном животу као и практичну примену ових једињења - основна физичка и хемијска својства оксида, киселина, база и соли.

СРЕДЊИ НИВО

ОПШТА ХЕМИЈА

У области општа хемија ученик зна: - како тип хемијске везе одређује својства супстанци (тем. топљења, кључања) као и растворљивост супстанци - значење термина материја, хомогена смеша, хетерогена смеша, изотоп, анхидрид, анализа, синтеза, неутрализација, супституција, адиција - шта је засићен, незасићен и презасићен раствор - да саставља формуле најважнијих представника класа неорганских и органских једињења и саставља једначине хемијских реакција неутрализације и супституције У области експеримента ученик уме - да изабере најпогоднији начин за повећање брзине растварања супстанце (повећањем температуре растварача, уситњавањем супстанце, мешањем) - промени концентрацију раствора додавањем растворене супстанце и растварача (разблаживање и концентровање) - у огледима да испитује својства супстанци и податке о супстанцама приказује табеларно или шематски - израчуна процентни састав једињења на основу формуле и масу реактанта производа на основу хемијске једначине, тј. да покаже на основу израчунавања да се укупна маса супстанци не мења при хемијским реакцијама - израчуна масу растворене супстанце и растварача на основу процентне концентрације раствора и обрнуто - направи раствор одређене процентне концентрације

НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области неорганске хемије ученик зна: - да основу назива оксида, киселина, база и соли састави формуле тих супстанци - да пише једначине хемијских реакција бинарних једињења. У области експеримента ученик уме да - експерименталним путем испита растворљивост оксида и хемијску реакцију оксида са водом - испита најважнија хемијска својства киселина (реакцију са металима и карбонатима)

НАПРЕДНИ НИВО

ОПШТА ХЕМИЈА

У области општа хемија ученик зна: - објашњава структуру атома, молекула и јона, које честице изграђују атоме и како од њиховог броја зависи наелектрисање молекула и јона - објашњава разлику између чистих

супстанци, елемената и једињења и смеша на основу врста честица које их изграђују и објашњава како честична грађа и хемијске везе одређују својства и промене супстанци - објашњава зависност растворљиве супстанце од природе супстанце и растварача - изводи стехиометријска израчунавања која обухватају однос масе и количине супстанце

НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области неорганске хемије ученик зна да: - објашњава физичка и хемијска својства метала и неметала на основу структуре њихових атома и молекула - објашњава хемијска својства оксида (реакције са водом, киселинама, хидроксидима) и пише одговарајуће хемијске једначине - објашњава хемијска својства киселина (реакције са металима, базним оксидима, хидроксидима, карбонатима и бикарбонатима) и пише одговарајуће хемијске једначине

II. РАЗРЕД

– ОСНОВНИ НИВО

1. Област ОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.1.3.1. Препознаје угљоводонике, алкоhole, алдехиде, кетоне, карбоксилне киселине, естре и примарне аmine на основу структурне формуле, функционалне групе, назива према IUPAC номенклатуре и тривијалног назива који се користи у струци.

ХЕ.1.3.2. Описује физичка својства (агрегатно стање, температура топљења и кључања, растворљивост у поларним и неполарним растварачима, густина) угљоводоника, алкоhole, алдехида, кетона, карбоксилних киселина, естера и примарних амина и повезује их са структуром њихових молекула и међумолекулским интеракцијама.

ХЕ.1.3.3. Наводи хемијске реакције угљоводоника (сагоревање и полимеризација), алкоhole (оксидација до алдехида и карбоксилних киселина и сагоревање) и карбоксилних киселина (неутрализација, естерификација).

ХЕ.1.3.4. Повезује физичка и хемијска својства органских једињења и њихових смеша с употребом и значајем у свакодневном животу, струци и хемијској индустрији (земни гас, нафта, пластичне масе, каучук, гума, боје, ацетилен, метанол, етанол, етилен-гликол, глицерол, формалдехид, ацетон, мравља киселина, сирћетна Општи стандарди постигнућа за крај општег средњег образовања и васпитања и средњег стручног образовања и васпитања у делу општеобразовних предмета Завод за вредновање квалитета образовања и васпитања, 2013 киселина, бензоева киселина, лимунска киселина, млечна киселина, палмитинска киселина, стеаринска киселина, олеинска киселина).

2. Област БИОХЕМИЈА

ХЕ.1.4.1. Описује структуру и физичка својства: моносахарида, дисахарида и полисахарида (глукозе, фруктозе, сахарозе, лактозе, скроба, гликогена и целулозе), естера који су главна компонента масти, уља, воскова, и аминокиселина као мономерних јединица протеина

ХЕ.1.4.2. Наводи улогу и заступљеност угљених хидрата, масти, уља, воскова, протеина и витамина у живим системима, као и улогу ДНК.

ХЕ.1.4.3. Познаје алкалоиде као природна и синтетичка хемијска једињења која имају корисна и штетна физиолошка дејства.

ХЕ.1.4.4. Познаје улогу и примену антибиотика као природних и синтетичких хемијских једињења.

3. Област ХЕМИЈА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

ХЕ.1.5.1. Рукује супстанцама (производима) у складу с ознакама опасности, упозорења и обавештења на амбалажи; придржава се правила о начину чувања супстанци (производа) и одлагању отпада.

ХЕ.1.5.2. Наводи загађиваче ваздуха, воде, земљишта и описује њихов утицај на животну средину.

ХЕ.1.5.3. Описује потребу и предност рециклаже стакла, папира и другог чврстог отпада.

- СРЕДЊИ НИВО

1. Област ОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.2.3.1. Пише структурне формуле на основу назива према IUPAC номенклатури и на основу назива пише структурне формуле угљоводоника, алкохола, фенола, алдехида, кетона, карбоксилних киселина, естара, примарних амина; разликује структурне изомере и пише њихове формуле и називе према IUPAC номенклатури. ХЕ.2.3.2. Класификује органска једињења према структури угљоводоничног низа на ациклична и циклична, засићена и незасићена, алифатична и ароматична; класификује алкоhole према атому угљеника за који је везана хидроксилна група на примарне, секундарне и терцијарне; класификује алкоhole и карбоксилне киселине према броју функционалних група.

ХЕ.2.3.3. Наводи начине добијања једињења која имају примену у свакодневном животу и струци (етен, етин, етанол, етанска киселина) и пише одговарајуће једначине хемијских реакција.

ХЕ.2.3.4. Пише једначине хемијских реакција представника класе органских једињења чији је назив или структурна формула дата: угљоводоника (супституција и адиција), алкохола (дехидратација, оксидација до карбонилних једињења и карбоксилних киселина и сагоревање), карбоксилних киселина (неутрализација, естерификација), естара (хидролиза).

2. Област БИОХЕМИЈА

ХЕ.2.4.1. Повезује структуру моносахарида, дисахарида и полисахарида, структуру естара из масти, уља и воскова, структуру аминокиселина и протеина са својствима и улогом у живим системима.

ХЕ.2.4.2. Описује четири нивоа структурне организације протеина: примарну, секундарну, терцијарну и кватернерну структуру и наводи њихов значај за биолошку активност протеина у живим системима.

ХЕ.2.4.3. Описује структуру нуклеинских киселина; разликује рибонуклеотиде од дезоксирибонуклеотида и наводи улогу и-РНК, р-РНК и т-РНК у живим системима. 5. Област ХЕМИЈА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

ХЕ.2.5.1. Објашњава настајање, последице и поступке за спречавање појаве киселих киша и ефекта стаклене баште; објашњава значај озонског омотача, узрок настанка озонских рупа и последице.

ХЕ.2.5.2. Објашњава значај употребе постројења за пречишћавање воде и ваздуха, индустријских филтера, аутомобилских катализатора и сличних уређаја у свакодневном животу и индустрији.

-Н АПРЕДНИ НИВО

1. Област ОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.3.3.1. Пише структурне формуле на основу назива према IUPAC номенклатури и на основу назива пише структурне формуле за халогене деривате угљоводоника, етре, ацил-халогениде, анхидриде киселина, амиде, аминe, нитроједињења и органска једињења са сумпором.

ХЕ.3.3.2. Класификује аминe према броју алкил-група везаних за атом азота на примарне, секундарне и терцијарне.

ХЕ.3.3.3. Објашњава облик молекула органских једињења (углове веза) на основу хибридизације атома угљеника у молекулима; илуструје и идентификује врсте изомерије; разликује просторну и конституциону изомерију, као и конформације. ХЕ.3.3.4. Предвиђа, испитује огледима и објашњава физичка својства органских једињења на основу структуре угљоводоничног низа, функционалне групе и међумолекулских интеракција.

ХЕ.3.3.5. На основу структуре молекула предвиђа тип хемијске реакције којој једињење подлеже (адиција, супституција, елиминација) и пише одговарајуће једначине хемијских реакција.

ХЕ.3.3.6. Испитује огледима и објашњава хемијска својства алкохола, разлику у реактивности примарних, секундарних и терцијарних алкохола, као и разлику између алдехида и кетона на основу реакција оксидације slabим оксидационим средствима.

ХЕ.3.3.7. Објашњава утицај структуре и утицај удаљене групе на киселост и базност органских једињења; пореди киселост алкохола, фенола и карбоксилних киселина, базност амина и пише одговарајуће једначине хемијских реакција. ХЕ.3.3.8. Наводи својства и примену органских једињења са сумпором и упоређује њихова физичка и хемијска својства са својствима одговарајућих органских једињења са кисеоником.

ХЕ.3.3.9. Користи тривијалне називе за основне представнике хетероцикличних једињења (пирол, фуран, тиофен, пиран, пиридин, пиримидин, пурин); објашњава физичка и хемијска својства ових једињења, наводи њихов значај и распрострањеност у природи и описује њихову практичну примену.

ХЕ.3.3.10. Изводи огледе којима доказује елементе који улазе у састав органских једињења; примењује методе изоловања и пречишћавања природних производа (дестилација, екстракција, кристализација, хроматографија).

42. Област БИОХЕМИЈА

ХЕ.3.4.1. Објашњава појаву стереоизомерије код моносахарида.

ХЕ.3.4.2. На основу назива, формула и врсте веза разликује структуру молекула дисахарида (малтозе, лактозе, сахарозе, целобиозе) и полисахарида (скроба, целулозе и гликогена).

ХЕ.3.4.3. Објашњава хемијска својства моносахарида (оксидација, редукција, грађење гликозида, грађење естара са фосфорном киселином); разликује и огледом доказује редукујуће и нередукујуће угљене хидрате на основу реакције са Фелинговим и Толенсовим реагенсом.

ХЕ.3.4.4. Класификује липиде на основу реакције базне хидролизе; испитује огледима и објашњава њихова физичка и хемијска својства и улогу у живим системима.

ХЕ.3.4.5. Објашњава структуру, физичка и хемијска својства аминокиселина; предвиђа наелектрисање аминокиселина на различитим рН вредностима; објашњава међусобно повезивање 2-аминокиселина (α -аминокиселина) пептидном везом, као и природу пептидне везе.

ХЕ.3.4.6. Објашњава четири нивоа структурне организације протеина: примарну, секундарну, терцијарну и кватернерну структуру и њихов значај за биолошку активност протеина у живим системима.

ХЕ.3.4.7. Објашњава улогу ензима у живим системима и утицај различитих фактора на активност ензима (температура, промена рН вредности, додаток јона тешких метала, кофактори и коензими, инхибитори).

ХЕ.3.4.8. Објашњава основне принципе чувања, преноса и испољавања генетских информација.

ХЕ.3.4.9. Објашњава функционисање метаболизма, да се у оквиру деградационе фазе метаболизма (катаболизма) разградњом угљених хидрата, протеина и липида до мањих молекула (вода, угљеник(IV)-оксид, млечна киселина) ослобађа енергија која се конзервира у облику АТФ-а и редукованих форми коензима, док се у биосинтетској фази метаболизма (анаболизма) ова енергија, као и неки једноставнији молекули који настају у оквиру катаболичких процеса, користе за изградњу сложених биомолекула протеина, липида, полисахарида и нуклеинских киселина, који су организму потребни.

3. Област ХЕМИЈА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

ХЕ.3.5.1. Објашњава методе пречишћавања воде (физичко-механичке, хемијске и биолошке).

ХЕ.3.5.2. Објашњава допринос хемије заштити животне средине и предлаже активности којима доприноси очувању животне средине.

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИЧКИХ ПРОДУКАТА- РЕЗУЛТАТА РАДА
(пано и-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	ВРЛОДОБАР(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)

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 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 до100%	ОДЛИЧАН(5)

ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА КОЈИ ОСТВАРУЈУ ДОДАТНУ ПОДРШКУ У ОБРАЗОВАЊУ

Ученик који стиче образовање и васпитање по индивидуалном образовном плану (ИОП-1) оцењивање се врши у односу на постојеће стандарде и очекиване исходе у ИОП-у. Ученик који стиче образовање и васпитање по индивидуалном образовном плану са прилагођеним стандардима постостигнућа(ИОП-2),оцењује се на основу ангажовања и степена остварености циљева и прилагођених стандарда Ученик са изузетним способностима који стиче образовање и васпитање на прилагођен и обогаћен начин,применом индивидуалног образовног плана(ИОП-3),оцењује се на основу праћења остваривања прописаних циљева,општих и посебних стандарда постигнућа и ангажовања

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИКА ИЗ ХЕМИЈЕ
СМЕР ПРЕХРАМБЕНИ ТЕХНИЧАР

ПРЕДМЕТНИ НАСТАВНИЦИ: Марин Виденов, Гоголак Чила, Петровић Едина

Према ПРАВИЛНИКУ О ОЦЕЊИВАЊУ УЧЕНИКА У СРЕДЊЕМ ОБРАЗОВАЊУ И ВАСПИТАЊУ("Сл. гласник РС", бр. 82/2015, 59/2020 и 95/2022)

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.

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.

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, писмено, графички, практично, ликовно и др.), укључујући коришћење информационих технологија;
- 6) изводи основне моторичке вештинама 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.

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 аналогije 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, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих 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.

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

Оцењивање је саставни део процеса наставе и учења. Оцењивање је континуирана педагошка активност која позитивно утврђује однос према учењу и знању и подстиче мотивацију за учење. Оцењивањем се ученик оспособљава за објективну процену сопствених постигнућа и постигнућа других ученика, за постављање личних циљева током процеса учења, развија се систем вредности и обезбеђује се поштовање општих принципа система образовања и васпитања утврђених законом којим се уређују основе система образовања и васпитања.

Праћење развоја напредовања и остварености постигнућа ученика у току школске године обавља се:

1. сумативно - кроз писмене и усмене провере у току и на крају програмске целине и на крају полугодишта;

2. **формативно** - праћењем активности ученика на сваком часу, домаћих задатака, семинарских радова;

ОЦЕНОМ СЕ ИЗРАЖАВА:

1. Оствареност циљева и прописаних, односно прилагођених стандарда постигнућа, достизање исхода и степена развијености компетенција у току савладавања програма предмета.
2. Ангожовање ученика у настави.
3. Напредовање у односу на претходни период.
4. Препорука за даље напредовање ученика

ОБАВЕШТАВАЊЕ О ОЦЕЊИВАЊУ

На почетку школске године ученици, родитељи односно старатељи се обавештавају о критеријуму, начину и распореду оцењивања и доприносу појединачних оцена закључној оцени.

ЕВИДЕНЦИЈА О УСПЕХУ УЧЕНИКА

Наставник у поступку оцењивања прикупља и бележи податке о постигнућима ученика, процесу учења, напредовању и развоју ученика током године у дневнику рада и у својој педагошкој документацији.

КРИТЕРИЈУМИ БРОЈЧАНОГ ОЦЕЊИВАЊА ЗА ПРЕДМЕТ ХЕМИЈА

Оцена је јавна и саопштава се ученику одмах по добијању са образложењем. Образложење оцене садржи препоруку које активности ученик треба да предузме у даљем раду.

Оцену одличан (5) добија ученик:

- 1) Који остварује веома значајан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу разумевања и самосталне примене, односно који: — уочава битно, — лако одваја појединачно, опште и посебно ради уопштавања, — логички повезује чињенице и појмове, — самостално закључује на основу датих података, — решава проблеме на нивоу стваралачког мишљења, — поседује богат речник и лако се садржајно усмено и писмено изражава, — лако и брзо примењује стечена знања, — показује интересовања и самоиницијативност за проширивање стечених знања и додатно самообразовање;

Оцену врло добар (4) добија ученик:

- 1) који остварује значајан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције, разумевања и примене, односно који: — уочава битно, — лако разуме, закључује и репродукује чињенице, дате дефиниције и законитости, — лако се усмено и писмено изражава, — испољава активност на већини часова, — самостално и уз помоћ наставника практично примењује знања, умења и вештине у истим и сличним ситуацијама, — показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања.

Оцену добар (3) добија ученик:

- 1) који остварује напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције и разумевања уз помоћ наставника, односно на нивоу могућности ученика да: — схвати значење научених садржаја, објашњења и да их повезује, — у ситуацијама анализа и закључивања захтева посебно залагање наставника и додатну помоћ, — има тешкоћа у брзом и тачном усменом и писменом изражавању; — показује делимични степен активности и ангажовања.

Оцену довољан (2) добија ученик:

- 1) који остварује минималан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу репродукције уз наставникову помоћ, односно који: — има склоност ка пасивном запамћивању и механичком репродуковању, — има тешкоћа у усменом и писменом изражавању, — испољава несналажење у новим ситуацијама, — уз помоћ решава једноставније рачунске задатке, — показује мањи степен активности и ангажовања.

Оцену недовољан (1) добија ученик: који није усвојио основна знања, умења и вештине. Не препознаје основне хемијске појмове, или их само може набројати. Ни уз помоћ наставника не испуњава захтеве који су утврђени на основном нивоу постигнућа. Слабо показује интересовање за учешће у активностима.

Додатна подршка: Оцењивање ученика којима је услед социјалне ускраћености, сметњи у развоју, инвалидитета, тешкоћа у учењу и других разлога потребна додатна подршка у образовању и васпитању оцењује се на основу ангажовања и степена остварености циљева и исхода дефинисаних планом индивидуализације и ИОП-ом. Начини, поступци и елементи вредновања су у складу са тешкоћама и личношћу сваког ученика у сарадњи са стручном службом школе. Треба развијати његово самопоуздање и осећај напредовања.

Закључна оцена из предмета утврђује се на крају првог полугодишта коју утврђује одељенско веће на предлог предметног наставника и другог полугодишта на основу свих појединачних оцена које су унете у дневник од почетка школске године а у складу са законом, која не може да буде већа од највеће појединачне оцене уписане у дневник добијене било којом техником провере знања. Закључна оцена не може бити мања од аритметичке средине оцена.

Неоцењен ученик : Ученику који није оцењен најмање четири пута у току полугодишта се не утврђује закључна оцена изузев у случају када због угрожености безбедности и здравља ученика и запослених није могуће оценити ученика потребан број пута.

Шта и како се оцењује?

- **Иницијални тест** - обавља се на почетку школске године, у првој или другој недељи. Наставник процењује претходна постигнућа ученика у оквиру одређене области, модула или теме, која су од значаја за предмет. Резултат иницијалног оцењивања не оцењује се и служи за планирање рада наставника и даље праћење напредовања ученика.

- **Усмена провера постигнућа ученика** - обавља се у току оба полугодишта. Најмање две оцене у полугодишту треба да буду на основу усмене провере постигнућа ученика. Начини оцењивања: Дискусија на часу, мапе појмова, проблемски задаци, есеји, провера усвојености појмова усменим одговором ученика ... Ниво исхода: Разумевање (навести пример, упоредити, објаснити, препричати...

- **Писмена провера постигнућа ученика** - обавља се у току оба полугодишта.

Начини оцењивања: Објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова... Ниво исхода: Памћење (навести, препознати, идентификовати...) Контролне вежбе изводиће се према унапред утврђеном плану који ће бити истакнут на сајту школе. Оцена се уписује у дневник у року од осам дана од дана провере. Због сложености градива са којим се ученици овог узраста срећу, због веће мотивације за даљи рад, примењиваће се блажи критеријум оцењивања на контролним вежбама.

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.

• **Пројекат** - групни облик рада на одређену тему, а има за циљ: самостално прикупљање и критички одабир информација; решавање проблема; доношење одлука; планирање и поштовање рокова; самостално учење; рад у групи; сарадња; критички однос према властитом и туђем раду. Наставник јасно дефинише и упознаје ученике са елементима за вредновање пројекта, групног рада и индивидуалног рада у оквиру групе. Начини оцењивања: Експерименти, истраживачки пројекти Ниво исхода: Креирање и анализирање (поставити хипотезу, конструисати, планирати, реализовати, систематизовати, презентовати, вредновати...)

• **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). Начини оцењивања: Лабораторијске вежбе, проблемски задаци, симулације.... Ниво исхода: Примена (употребити, спровести, демонстрирати...)

• **Активност и резултати рада ученика** - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околини, а које су у складу са програмом биологије. У активности ученика улазе кратки усмени одговори на часу приликом обнављања или обраде нове лекције, израда домаћих задатака, рад лабораторијских вежби, кратки пројекти, петнаестоминутне провере, израда цртежа и презентација. 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 дневнику. Ученик се оцењује на основу:

- излагања и представљања (обрађених појмова, изложба радова, резултати истраживања, модели, цртежи, графикони, табеле, постери...)

- писање есеја

- учешће у дебати и дискусији

- учешће на општинском, окружном или републичком такмичењу

- учешће у различитим облицима групног рада

• **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.

• **Радна свеска из хемије** - наставник може да оцени радну свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, тачност дати одговора

• **Домаћи задатак** - наставник вреднује сваки домаћи задатак (д. задатак мора одговорити захтеву задатог задатка; да буде потпун, тачан).

• **Ваннаставне активности** - подразумева ангажовање ученика у ваншколским активностима (Фестивал науке, сарадња са институцијама у циљу промовисања науке, конкурси...), као и током излета, посета...

• **Остало** - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе, редован долазак на часове додатне и допунске наставе, припремне наставе...

1. ПРАЗРЕД

ОСНОВНИ НИВО

Област ОПШТА ХЕМИЈА

ХЕ.1.1.1. Описује структуру атома елемената користећи: Z , A , $N(p^+)$, $N(e^-)$, $N(n^\circ)$; повезује структуру атома метала и неметала с њиховим положајем у Периодном систему елемената и на основу тога описује физичка својства и реактивност елемената.

ХЕ.1.1.2. Повезује физичка и хемијска својства супстанци из свакодневног живота и струке са структуром: честицама које граде супстанце (атоми елемената, молекули елемената, молекули једињења и јони), типом хемијске везе и међумолекулским интеракцијама.

ХЕ.1.1.3. Препознаје примере суспензија, емулзија, колоида и правих раствора у свакодневном животу и струци и употребу базира на познавању њихових својстава. ХЕ.1.1.4. Описује утицај температуре на брзину растварања и растворљивост супстанци; изводи потребна израчунавања и припрема раствор одређеног процентног састава за потребе у свакодневном животу и струци; препознаје значење количинске концентрације.

ХЕ.1.1.5. Разликује и описује киселине, базе и соли, утврђује кисело-базна својства раствора помоћу индикатора и на основу рН вредности и повезује с примерима из свакодневног живота и струке.

ХЕ.1.1.6. Саставља хемијске једначине једноставних реакција и, на основу њих, сагледава односе између масе, количине и броја честица реактаната и производа. ХЕ.1.1.7. Препознаје да су све хемијске реакције праћене променом енергије; разликује примере хемијских реакција током којих се енергија ослобађа (егзотермне реакције) или узима (ендотермне реакције) и препознаје примере примене хемијских реакција на основу топлотних ефеката који их прате.

ХЕ.1.1.8. Наводи факторе који утичу на брзину хемијске реакције и хемијску равнотежу.

ХЕ.1.1.9. Описује процесе оксидације и редукције; препознаје примере ових процеса у свакодневном животу и струци; разликује пожељне од непожељних процеса и наводи поступке којима се ти процеси спречавају (заштита метала од корозије).

2. Област НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.1.2.1. Описује налажење метала и неметала у природи; наводи најважније легуре и описује њихова својства; испитује огледима и описује основна физичка својства метала и неметала; наводи примену метала, неметала и племенитих гасова у свакодневном животу и струци.

ХЕ.1.2.2. Испитује огледима и описује реактивност алуминијума, гвожђа, бакра и цинка с кисеоником, водом и хлороводоничном киселином, као и реакције кисеоника с водоником, угљеником и сумпором.

ХЕ.1.2.3. Препознаје неорганска једињења значајна у свакодневном животу и струци на основу назива и формуле и повезује својства и примену тих једињења.

3. Област ОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.1.3.1. Препознаје угљоводонике, алкоhole, алдехиде, кетоне, карбоксилне киселине, естре и примарне аmine на основу структурне формуле, функционалне групе, назива према IUPAC номенклатури и тривијалног назива који се користи у струци.

ХЕ.1.3.2. Описује физичка својства (агрегатно стање, температура топљења и кључања, растворљивост у поларним и неполарним растварачима, густина) угљоводоника, алкоhole, алдехида, кетона, карбоксилних киселина, естара и примарних амина и повезује их са структуром њихових молекула и међумолекулским интеракцијама.

ХЕ.1.3.3. Наводи хемијске реакције угљоводоника (сагоревање и полимеризација), алкохола (оксидација до алдехида и карбоксилних киселина и сагоревање) и карбоксилних киселина (неутрализација, естерификација).

ХЕ.1.3.4. Повезује физичка и хемијска својства органских једињења и њихових смеша с употребом и значајем у свакодневном животу, струци и хемијској индустрији (земни гас, нафта, пластичне масе, каучук, гума, боје, ацетилен, метанол, етанол, етилен-гликол, глицерол, формалдехид, ацетон, мравља киселина, сирћетна Општи стандарди постигнућа за крај општег средњег образовања и васпитања и средњег стручног образовања и васпитања у делу општеобразовних предмета Завод за вредновање квалитета образовања и васпитања, 2013 киселина, бензоева киселина, лимунска киселина, млечна киселина, палмитинска киселина, стеаринска киселина, олеинска киселина).

СРЕДЊИ НИВО

1. Област ОПШТА ХЕМИЈА

ХЕ.2.1.1. Повезује електронску конфигурацију атома елемената до атомског броја 20 са својствима елемената и њиховим положајем у Периодном систему елемената. ХЕ.2.1.2. На основу Луисове октетне теорије и електронске конфигурације атома елемената представља настајање ковалентне везе у молекулима елемената и молекулима једињења, а на основу електронске конфигурације јона настајање јонске везе између елемената 1. и 2. групе и елемената 16. и 17. групе Периодног система елемената.

ХЕ.2.1.3. Изводи потребна израчунавања и припрема раствор одређене количинске концентрације.

ХЕ.2.1.4. Објашњава шта су киселине и базе према протолитичкој теорији; разликује јаке и слабе киселине и базе на основу степена дисоцијације; користи јонски производ воде у израчунавању концентрације водоник- и хидроксид-јона, рН и рОН вредности водених раствора.

ХЕ.2.1.5. Описује да до хемијске реакције долази при судару молекула који имају довољну енергију (енергију активације).

ХЕ.2.1.6. Саставља хемијске једначине реакција, на основу хемијских једначина и познатих података израчунава масу, запремину, количину и број честица супстанци које настају или су потребне за хемијске реакције.

ХЕ.2.1.7. Идентификује егзотермне и ендотермне реакције на основу термохемијских једначина или вредности промене енталпије и повезује их с практичним значајем.

ХЕ.2.1.8. Наводи примере реверзибилних хемијских реакција; препознаје утицај промене концентрације, температуре и притиска на однос концентрација реактаната и производа у затвореном равнотежном систему и повезује Ле Шателеов принцип с процесима у хемијској индустрији.

ХЕ.2.1.9. Повезује положај метала у напонском низу с реактивношћу и практичном применом; наводи електрохемијске процесе и њихову примену (хемијски извори струје, електролиза и корозија).

2. Област НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.2.2.1. Упореджује реактивност метала натријума, магнезијума, алуминијума, калијума, калцијума, гвожђа, бакра, цинка с водом и гасовима из ваздуха (O_2 , CO_2).

ХЕ.2.2.2. Описује квалитативни састав и примену легура гвожђа, бакра, цинка и алуминијума.

ХЕ.2.2.3. Пише једначине оксидације метала и неметала са кисеоником; разликује киселе, базне и неутралне оксиде на основу реакције оксида са водом, киселинама и базама и изводи огледе којима то потврђује.

ХЕ.2.2.4. Објашњава реакције настајања CO , CO_2 , SO_2 , HCl и NH_3 из фосилних горива и/или у индустријским процесима и описује њихов утицај на животну средину. ХЕ.2.2.5. Описује

налажење силицијума у природи и примену силицијума, SiO_2 и силикона у техници, технологији и медицини.

ХЕ.2.2.6. Наводи карактеристике неорганских једињења у комерцијалним производима хемијске индустрије (хлороводонична киселина, сумпорна киселина, азотна киселина, фосфорна киселина, натријум-хидроксид, раствор амонијака, водоник- пероксид), мере предострожности у раду и начин складиштења.

3. Област ОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.2.3.1. Пише структурне формуле на основу назива према IUPAC номенклатури и на основу назива пише структурне формуле угљоводоника, алкохола, фенола, алдехида, кетона, карбоксилних киселина, естара, примарних амина; разликује структурне изомере и пише њихове формуле и називе према IUPAC номенклатури. ХЕ.2.3.2. Класификује органска једињења према структури угљоводоничног низа на ациклична и циклична, засићена и незасићена, алифатична и ароматична; класификује алкохоле према атому угљеника за који је везана хидроксилна група на примарне, секундарне и терцијарне; класификује алкохоле и карбоксилне киселине према броју функционалних група.

ХЕ.2.3.3. Наводи начине добијања једињења која имају примену у свакодневном животу и струци (етен, етин, етанол, етанска киселина) и пише одговарајуће једначине хемијских реакција.

ХЕ.2.3.4. Пише једначине хемијских реакција представника класе органских једињења чији је назив или структурна формула дата: угљоводоника (супституција и адиција), алкохола (дехидратација, оксидација до карбонилних једињења и карбоксилних киселина и сагоревање), карбоксилних киселина (неутрализација, естерификација), естара (хидролиза).

НАПРЕДНИ НИВО

1. Област ОПШТА ХЕМИЈА

ХЕ.3.1.1. Објашњава периодичне трендове (атомски полупречник, енергија јонизације, афинитет према електрону, електронегативност) на основу електронске конфигурације атома елемената у s-, p- и d-блоковима Периодног система елемената.

ХЕ.3.1.2. Објашњава стварање хемијске везе (јонске, ковалентне – сигма и пи везе, координативно-ковалентне везе и металне везе); објашњава настајање водоничне везе, њен значај у природним системима; предвиђа физичка и хемијска својства супстанци зависно од типа хемијске везе, симетрије молекула, поларности и међумолекулских интеракција.

ХЕ.3.1.3. Припрема растворе одређеног процентног састава и одређене масене и количинске концентрације од течних и чврстих супстанци, кристалохидрата и концентрованијих раствора и изводи потребна прерачунавања једног начина изражавања квантитативног састава раствора у други.

ХЕ.3.1.4. Израчунава рН и рОН вредности водених раствора јаких киселина и база; процењује јачину киселина и база на основу константе дисоцијације, K_a и K_b , и пише изразе за K_a и K_b .

ХЕ.3.1.5. Предвиђа кисело-базна својства водених раствора соли на основу реакције соли са водом и пише одговарајуће хемијске једначине.

ХЕ.3.1.6. Објашњава састав, хемијска својства и значај пуфера.

ХЕ.3.1.7. Предвиђа смер одвијања јонских реакција и пише једначине реакција. ХЕ.3.1.8. Изводи стехиометријска израчунавања која обухватају реактант у вишку, нечистоћу реактанта (сировина) и одређује принос реакције.

ХЕ.3.1.9. Израчунава промену енталпије при хемијским реакцијама на основу стандардних енталпија настајања.

ХЕ.3.1.10. Пише и примењује изразе за брзину хемијске реакције и константу равнотеже; израчунава на основу одговарајућих података нумеричку вредност константе; наводи да константа

равнотеже зависи једино од температуре; предвиђа утицај промене концентрације, температуре и притиска на хемијски систем у равнотежи на основу Ле Шателеовог принципа.

ХЕ.3.1.11. Одређује оксидационе бројеве елемената у супстанцама, оксидационо и редукционо средство и одређује коефицијенте у једначинама оксидо-редукционих реакција.

2. Област НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.3.2.1. Испитује огледима, упоређује и објашњава општа физичка и хемијска својства елемената у оквиру: 1. и 2. групе, 13–17. групе, d-блока (хрома, мангана, гвожђа, бакра, цинка, сребра) и њихових једињења.

ХЕ.3.2.2. Објашњава на основу редукционих својстава метала (гвожђа, бакра и цинка) хемијске реакције са разблаженим и концентрованим киселинама чији анјони имају оксидациона својства (азотна и сумпорна киселина) и пише одговарајуће једначине хемијских реакција.

ХЕ.3.2.3. Испитује огледима, описује и хемијским једначинама представља реакције у којима се испољавају амфотерна својства супстанци.

ХЕ.3.2.4. Објашњава принципе различитих метода добијања метала у елементарном стању (електролиза растопа, редукција са алуминијумом, редукција са угљеником и угљеник(II)-оксидом) и наводи економске и еколошке ефекте. ХЕ.3.2.5. Примењује физичко-хемијске методе квалитативне и квантитативне анализе.

3. Област ОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.3.3.1. Пише структурне формуле на основу назива према IUPAC номенклатури и на основу назива пише структурне формуле за халогене деривате угљоводоника, етре, ацил-халогениде, анхидриде киселина, амиде, аминне, нитроједињења и органска једињења са сумпором.

ХЕ.3.3.2. Класификује аминне према броју алкил-група везаних за атом азота на примарне, секундарне и терцијарне.

ХЕ.3.3.3. Објашњава облик молекула органских једињења (углове веза) на основу хибридизације атома угљеника у молекулима; илуструје и идентификује врсте изомерије; разликује просторну и конституиону изомерију, као и конформације. ХЕ.3.3.4. Предвиђа, испитује огледима и објашњава физичка својства органских једињења на основу структуре угљоводоничног низа, функционалне групе и међумолекулских интеракција.

ХЕ.3.3.5. На основу структуре молекула предвиђа тип хемијске реакције којој једињење подлеже (адисија, супституција, елиминација) и пише одговарајуће једначине хемијских реакција.

ХЕ.3.3.6. Испитује огледима и објашњава хемијска својства алкохола, разлику у реактивности примарних, секундарних и терцијарних алкохола, као и разлику између алдехида и кетона на основу реакција оксидације slabим оксидационим средствима.

ХЕ.3.3.7. Објашњава утицај структуре и утицај удаљене групе на киселост и базност органских једињења; пореди киселост алкохола, фенола и карбоксилних киселина, базност амина и пише одговарајуће једначине хемијских реакција. ХЕ.3.3.8. Наводи својства и примену органских једињења са сумпором и упоређује њихова физичка и хемијска својства са својствима одговарајућих органских једињења са кисеоником.

ХЕ.3.3.9. Користи тривијалне називе за основне представнике хетероцикличних једињења (пирол, фуран, тиофен, пиран, пиридин, пиримидин, пурин); објашњава физичка и хемијска својства ових једињења, наводи њихов значај и распрострањеност у природи и описује њихову практичну примену.

ХЕ.3.3.10. Изводи огледе којима доказује елементе који улазе у састав органских једињења; примењује методе изоловања и пречишћавања природних производа (дестилација, екстракција, кристализација, хроматографија).

II. ПРАЗРЕД

– ОСНОВНИ НИВО

1. Област ОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.1.3.1. Препознаје угљоводонике, алкоhole, алдехиде, кетоне, карбоксилне киселине, естре и примарне аmine на основу структурне формуле, функционалне групе, назива према IUPAC номенклатури и тривијалног назива који се користи у струци.

ХЕ.1.3.2. Описује физичка својства (агрегатно стање, температура топљења и кључања, растворљивост у поларним и неполарним растварачима, густина) угљоводоника, алкоhole, алдехида, кетона, карбоксилних киселина, естара и примарних амина и повезује их са структуром њихових молекула и међумолекулским интеракцијама.

ХЕ.1.3.3. Наводи хемијске реакције угљоводоника (сагоревање и полимеризација), алкоhole (оксидација до алдехида и карбоксилних киселина и сагоревање) и карбоксилних киселина (неутрализација, естерификација).

ХЕ.1.3.4. Повезује физичка и хемијска својства органских једињења и њихових смеша с употребом и значајем у свакодневном животу, струци и хемијској индустрији (земни гас, нафта, пластичне масе, каучук, гума, боје, ацетилен, метанол, етанол, етилен-гликол, глицерол, формалдехид, ацетон, мравља киселина, сирћетна). Општи стандарди постигнућа за крај општег средњег образовања и васпитања и средњег стручног образовања и васпитања у делу општеобразовних предмета Завод за вредновање квалитета образовања и васпитања, 2013. Киселина, бензоева киселина, лимунска киселина, млечна киселина, палмитинска киселина, стеаринска киселина, олеинска киселина).

2. Област БИОХЕМИЈА

ХЕ.1.4.1. Описује структуру и физичка својства: моносахарида, дисахарида и полисахарида (глукозе, фруктозе, сахарозе, лактозе, скроба, гликогена и целулозе), естара који су главна компонента масти, уља, воскова, и аминокиселина као мономерних јединица протеина.

ХЕ.1.4.2. Наводи улогу и заступљеност угљених хидрата, масти, уља, воскова, протеина и витамина у живим системима, као и улогу ДНК.

ХЕ.1.4.3. Познаје алкалоиде као природна и синтетичка хемијска једињења која имају корисна и штетна физиолошка дејства.

ХЕ.1.4.4. Познаје улогу и примену антибиотика као природних и синтетичких хемијских једињења.

3. Област ХЕМИЈА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

ХЕ.1.5.1. Рукује супстанцама (производима) у складу с ознакама опасности, упозорења и обавештења на амбалажи; придржава се правила о начину чувања супстанци (производа) и одлагању отпада.

ХЕ.1.5.2. Наводи загађиваче ваздуха, воде, земљишта и описује њихов утицај на животну средину.

ХЕ.1.5.3. Описује потребу и предност рециклаже стакла, папира и другог чврстог отпада.

- СРЕДЊИ НИВО

1. Област ОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.2.3.1. Пише структурне формуле на основу назива према IUPAC номенклатури и на основу назива пише структурне формуле угљоводоника, алкоhole, фенола, алдехида, кетона, карбоксилних киселина, естара, примарних амина; разликује структурне изомере и пише њихове формуле и називе према IUPAC номенклатури. ХЕ.2.3.2. Класификује органска једињења према структури угљоводоничног низа на ациклична и циклична, засићена и незасићена, алифатична и ароматична; класификује алкоhole према атому угљеника за који је везана хидроксилна група на

примарне, секундарне и терцијарне; класификује алкоhole и карбоксилне киселине према броју функционалних група.

ХЕ.2.3.3. Наводи начине добијања једињења која имају примену у свакодневном животу и струци (етен, етин, етанол, етанска киселина) и пише одговарајуће једначине хемијских реакција.

ХЕ.2.3.4. Пише једначине хемијских реакција представника класе органских једињења чији је назив или структурна формула дата: угљоводоника (супституција и адиција), алкоhole (дехидратација, оксидација до карбонилних једињења и карбоксилних киселина и сагоревање), карбоксилних киселина (неутрализација, естерификација), естара (хидролиза).

2. Област БИОХЕМИЈА

ХЕ.2.4.1. Повезује структуру моносахарида, дисахарида и полисахарида, структуру естара из масти, уља и воскова, структуру аминокиселина и протеина са својствима и улогом у живим системима.

ХЕ.2.4.2. Описује четири нивоа структурне организације протеина: примарну, секундарну, терцијарну и кватернерну структуру и наводи њихов значај за биолошку активност протеина у живим системима.

ХЕ.2.4.3. Описује структуру нуклеинских киселина; разликује рибонуклеотиде од дезоксирибонуклеотида и наводи улогу и-РНК, р-РНК и т-РНК у живим системима.

5. Област ХЕМИЈА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

ХЕ.2.5.1. Објашњава настајање, последице и поступке за спречавање појаве киселих киша и ефекта стаклене баште; објашњава значај озонског омотача, узрок настанка озонских рупа и последице.

ХЕ.2.5.2. Објашњава значај употребе постројења за пречишћавање воде и ваздуха, индустријских филтера, аутомобилских катализатора и сличних уређаја у свакодневном животу и индустрији.

-Н АПРЕДНИ НИВО

1. Област ОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.3.3.1. Пише структурне формуле на основу назива према IUPAC номенклатури и на основу назива пише структурне формуле за халогене деривате угљоводоника, етре, ацил-халогениде, анхидриде киселина, амиде, аминe, нитроједињења и органска једињења са сумпором.

ХЕ.3.3.2. Класификује аминe према броју алкил-група везаних за атом азота на примарне, секундарне и терцијарне.

ХЕ.3.3.3. Објашњава облик молекула органских једињења (углове веза) на основу хибридизације атома угљеника у молекулима; илуструје и идентификује врсте изомерије; разликује просторну и конституиону изомерију, као и конформације. ХЕ.3.3.4. Предвиђа, испитује огледима и објашњава физичка својства органских једињења на основу структуре угљоводоничног низа, функционалне групе и међумолекулских интеракција.

ХЕ.3.3.5. На основу структуре молекула предвиђа тип хемијске реакције којој једињење подлеже (адиција, супституција, елиминација) и пише одговарајуће једначине хемијских реакција.

ХЕ.3.3.6. Испитује огледима и објашњава хемијска својства алкоhole, разлику у реактивности примарних, секундарних и терцијарних алкоhole, као и разлику између алдехида и кетона на основу реакција оксидације слабиm оксидационим средствима.

ХЕ.3.3.7. Објашњава утицај структуре и утицај удаљене групе на киселост и базност органских једињења; пореди киселост алкоhole, фенола и карбоксилних киселина, базност амина и пише одговарајуће једначине хемијских реакција. ХЕ.3.3.8. Наводи својства и примену органских једињења са сумпором и упоређује њихова физичка и хемијска својства са својствима одговарајућих органских једињења са кисеоником.

ХЕ.3.3.9. Користи тривијалне називе за основне представнике хетероцикличних једињења (пирол, фуран, тиофен, пиран, пиридин, пиримидин, пурин); објашњава физичка и хемијска својства ових

једињења, наводи њихов значај и распрострањеност у природи и описује њихову практичну примену.

ХЕ.3.3.10. Изводи огледе којима доказује елементе који улазе у састав органских једињења; примењује методе изоловања и пречишћавања природних производа (дестилација, екстракција, кристализација, хроматографија).

42. Област БИОХЕМИЈА

ХЕ.3.4.1. Објашњава појаву стереоизомерије код моносахарида.

ХЕ.3.4.2. На основу назива, формула и врсте веза разликује структуру молекула дисахарида (малтозе, лактозе, сахарозе, целобиозе) и полисахарида (скроба, целулозе и гликогена).

ХЕ.3.4.3. Објашњава хемијска својства моносахарида (оксидација, редукција, грађење гликозида, грађење естара са фосфорном киселином); разликује и огледом доказује редукујуће и нередукујуће угљене хидрате на основу реакције са Фелинговим и Толенсовим реагенсом.

ХЕ.3.4.4. Класификује липиде на основу реакције базне хидролизе; испитује огледима и објашњава њихова физичка и хемијска својства и улогу у живим системима.

ХЕ.3.4.5. Објашњава структуру, физичка и хемијска својства аминокиселина; предвиђа наелектрисање аминокиселина на различитим рН вредностима; објашњава међусобно повезивање 2-аминокиселина (α -аминокиселина) пептидном везом, као и природу пептидне везе.

ХЕ.3.4.6. Објашњава четири нивоа структурне организације протеина: примарну, секундарну, терцијарну и кватернерну структуру и њихов значај за биолошку активност протеина у живим системима.

ХЕ.3.4.7. Објашњава улогу ензима у живим системима и утицај различитих фактора на активност ензима (температура, промена рН вредности, додатак јона тешких метала, кофактори и коензими, инхибитори).

ХЕ.3.4.8. Објашњава основне принципе чувања, преноса и испољавања генетских информација.

ХЕ.3.4.9. Објашњава функционисање метаболизма, да се у оквиру деградационе фазе метаболизма (катаболизма) разградњом угљених хидрата, протеина и липида до мањих молекула (вода, угљеник(IV)-оксид, млечна киселина) ослобађа енергија која се конзервира у облику АТФ-а и редукованих форми коензима, док се у биосинтетској фази метаболизма (анаболизма) ова енергија, као и неки једноставнији молекули који настају у оквиру катаболичких процеса, користе за изградњу сложених биомолекула протеина, липида, полисахарида и нуклеинских киселина, који су организму потребни.

3. Област ХЕМИЈА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

ХЕ.3.5.1. Објашњава методе пречишћавања воде (физичко-механичке, хемијске и биолошке).

ХЕ.3.5.2. Објашњава допринос хемије заштити животне средине и предлаже активности којима доприноси очувању животне средине.

І.РАЗРЕД

ХЕМИЈА

ОСНОВНИ НИВО

ОПШТА ХЕМИЈА

У области општа хемија ученик зна: - да прави разлику између елемената, једињења и смеша из свакодневног живота на основу њихове сложености - о практичној примени елемената, једињења и смеша из сопственог окружења на основу њихових практичних својстава - на основу којих својстава супстанце могу да се разликују, којим врстама промена супстанце подлежу као и да се при променама укупна маса супстанце не мења - да су чисте супстанце изграђене од атома, молекула и јона, и да се те честице међусобно разликује по наелектрисању и сложености грађе - тип хемијске везе у молекулима елемената, ковалентним и јонским једињењима - квалитативно значење симбола најважнијих хемијских елемената, хемијских формула најважнијих представника класа неорганских и органских једињења и квалитативно значење хемијских једначина реакција оксидације - шта су раствори, како настају и примере раствора у свакодневном животу

НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области неорганске хемије ученик зна: - основна физичка и хемијска својства неметала и метала (агрегатно стање, проводљивост топлоте и електрицитет и реакцију са кисеоником) - везу између својстава неметала, метала и њихове практичне примене - да препозна метале (на основу њихових физичких и хемијских својстава - да на основу формуле именује основне класе неорганских једињења - примере оксида, киселина, база и соли у свакодневном животу као и практичну примену ових једињења - основна физичка и хемијска својства оксида, киселина, база и соли.

ОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области органске хемије ученик зна: - да разликује угљоводонике, алкохоле, феноле, алдехиде, кетоне, карбоксилне киселине, нитро једињења и аmine по функционалној групи и називу по ЈУПАК-номенклатури; зна агрегатна стања представника одређене класе једињења, зависност температуре кључања или топљења од међумолекулских интеракција; да пише једначине хемијских реакција, сагоревања угљоводоника и алкохола, оксидације алкохола у алдехиде и кетоне, неутрализације и естерификације; зна својства и примену најзначајнијих представника одређене класе органских једињења

СРЕДЊИ НИВО

ОПШТА ХЕМИЈА

У области општа хемија ученик зна: - како тип хемијске везе одређује својства супстанци (температура топљења, кључања) као и растворљивост супстанци - значење термина материја, хомогена смеша, хетерогена смеша, изотоп, анхидрид, анализа, синтеза, неутрализација, супституција, адиција - шта је засићен, незасићен и презасићен раствор - да саставља формуле најважнијих представника класа неорганских и органских једињења и саставља једначине хемијских реакција неутрализације и супституције У области експеримента ученик уме - да изабере најпогоднији начин за повећање брзине растварања супстанце (повећањем температуре растварања, уситљавањем супстанце, мешањем) - промени концентрацију раствора додавањем растворене супстанце и растварања (разблаживање и концентровање) - у огледима да испитује својства супстанци и податке о супстанцама приказује табеларно или шематски - израчуна процентни састав једињења на основу формуле и масу реактанта производа на основу хемијске једначине, тј. да покаже на основу израчунавања да се укупна маса супстанци не мења при хемијским реакцијама - израчуна масу растворене супстанце и растварања на основу процентне концентрације раствора и обрнуто - направи раствор одређене процентне концентрације

НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области неорганске хемије ученик зна: - да основу назива оксида, киселина, база и соли састави формуле тих супстанци - да пише једначине хемијских реакција бинарних једињења. У области експеримента ученик уме да - експерименталним путем испита растворљивост оксида и хемијску реакцију оксида са водом - испита најважнија хемијска својства киселина (реакцију са металима и карбонатима)

ОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области органске хемије ученик зна: - да пише једначине хемијских реакција, сагоревања угљоводоника и алкохола

НАПРЕДНИ НИВО

ОПШТА ХЕМИЈА

У области општа хемија ученик зна: - објашњава структуру атома, молекула и јона, које честице изграђују атоме и како од њиховог броја зависи наелектрисање молекула и јона - објашњава разлику између чистих супстанци, елемената и једињења и смеша на основу врста честица које их изграђују и објашњава како честична грађа и хемијске везе одређују својства и промене супстанци - објашњава зависност растворљиве супстанце од природе супстанце и растварача - изводи стехиометријска израчунавања која обухватају однос масе и количине супстанце

НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области неорганске хемије ученик зна да: - објашњава физичка и хемијска својства метала и неметала на основу структуре њихових атома и молекула - објашњава хемијска својства оксида (реакције са водом, киселинама, хидроксидима) и пише одговарајуће хемијске једначине - објашњава хемијска својства киселина (реакције са металима, базним оксидима, хидроксидима, карбонатима и бикарбонатима) и пише одговарајуће хемијске једначине

ОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области органске хемије ученик зна да: - објашњава хемијске реакције угљоводоника, алкохола, карбоксилних киселина и естара и пише одговарајуће хемијске једначине - објашњава практичну примену угљоводоника, алкохола, карбоксилних киселина и естара на основу својства која имају

II. ПРАЗРЕД

ХЕМИЈА

ОСНОВНИ НИВО

ОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области органске хемије ученик зна: - да разликује угљоводонике, алкохоле, феноле, алдехиде, кетоне, карбоксилне киселине, нитро једињења и аmine по функционалној групи и називу по ЈУПАК-номенклатури; зна агрегатна стања представника одређене класе једињења, зависност температуре кључања или топљења од међумолекулских интеракција; да пише једначине хемијских реакција, сагоревања угљоводоника и алкохола, оксидације алкохола у алдехиде и кетоне, неутрализације и естерификације; зна својства и примену најзначајнијих представника одређене класе органских једињења

БИОХЕМИЈА

У области биохемије ученик зна: - структуру и најважније улоге и заступљености масти и уља, угљених хидрата, протеина, ДНК у живим организмима ; улогу, заступљеност и примену алкалоида, антибиотика

СРЕДЊИ НИВО

ОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области органске хемије ученик зна: - да пише једначине хемијских реакција, сагоревања угљоводоника и алкохола

БИОХЕМИЈА

У области биохемије ученик зна: - најважније улоге масти и уља, угљених хидрата и протеина у живим организмима

НАПРЕДНИ НИВО

ОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области органске хемије ученик зна да: - објашњава хемијске реакције угљоводоника, алкохола, карбоксилних киселина и естара и пише одговарајуће хемијске једначине - објашњава практичну примену угљоводоника, алкохола, карбоксилних киселина и естара на основу својства која имају

БИОХЕМИЈА

У области биохемије ученик зна да: - описује основну структуру молекула који чине масти и уља, угљене хидрате и протеине - објашњава хидрогенизацију незасићених триациглицерола и сапонификацију, наводи производе хидролизе дисахарида и полисахарида и описује услове под којима долази до денатурације протеина.

II. РАЗРЕД

АНАЛИТИЧКА ХЕМИЈА

ОСНОВНИ НИВО

У области квалитативне хемијске анализе ученик зна: ко су електролити, како дисосују киселине , базе а како соли, који су јаки , а који слаби електролити; шта су киселине а шта базе по протолитичкој теорији (коњуговани парови); шта је рН вредност, како се одређује, које вредности може да има; шта је хидролиза и које соли подлежу хидролизи; шта је производ растворљивости а шта растворљивост и на шта утиче његова вредност; шта су пуфери и чему служе; шта су јонске реакције и дату једноставнију молекулску написати у јонском облику; аналитичке групе катјона, број, групни реагенси

У области квантитативне хемијске анализе ученик зна: шта је волуметрија и на чему је заснована, шта је титрација, стандардни раствори, ЗТТ; шта су неутрализационе методе и које супстанце се могу одређивати; шта су таложне методе и које супстанце се могу одређивати; шта су оксидоредукционе методе и које супстанце се могу одређивати, шта су комплексометријске методе и које супстанце се могу одређивати.

СРЕДЊИ НИВО

У области квалитативне хемијске анализе ученик зна: шта је степен дисоцијације а шта константа дисоцијације електролита и од чега зависе; да напише реакцију између киселине и базе по протолитичкој теорији и обележи коњуговани киселинско-базни пар; рачуна рН –вредност при

задатој концентрацији H^+ или OH^- ; пише реакције хидролизе у молекулском а потом у јонском облику и коментарише каква је средина; рачуна производ растворљивости и растворљивост за бинарне системе; пише реакције које објашњавају механизам дејства амонијачног и ацетатног пуфера, израчунава рН – вредност ; довршава тачно молекулске и јонске реакције; пише реакције катјона и анјона са групним и специфичним реагенсима.

У области квантитативне хемијске анализе ученик зна: на чему су засноване волуметријске методе и на чему је засновано израчунавање резултата у волуметрији; да објасни деловање кисело-базних индикатора и праћење промене рН – вредности при титрацији јаке киселине јаком базом; да објасни таложну методу по Мору; да објасни шта је перманганометрија , а шта јодометрија; да објасни директну комплексометријску титрацију и начин деловања металног индикатора.

НАПРЕДНИ НИВО

У области квалитативне хемијске анализе ученик зна: коришћењем степена и константе дисоцијације изводи закључке о јачини и понашању електролита; коришћењем јачине протолита и њихових коњугованих парова, изводе закључке о могућим реакцијама; рачуна рН – вредност у раствору јаких киселина и база, у раствору слабих киселина и база; рачуна рН – вредност у раствору соли које подлежу хидролизи; рачуна производ растворљивости и растворљивост; користи производ растворљивости и растворљивост да предвиди да ли се врши таложење, ко се пре таложи; израчунава рН – вредност у раствору пуфера насталог после хемијске реакције; пише аналитичке реакције са комплексним реагенсима или производима, као реакције оксидоредукције у молекулском и јонском облику.

У области квантитативне хемијске анализе ученик зна: да објасни праћење промене рН – вредности при титрацији јаке киселине јаком базом, као и криву титрације- зависност рН – вредности од запремине титрационог средства; да упореди титрацију јаке киселине и јаке базе са титрацијом слабе киселине и јаке базе; да објасни таложну методу по Мору, промену pAg и pCl у зависности од запремине титрационог средства; да објасни перманганометрију и јодометрију; да објасни појам потенцијала и како се мења у зависности од запремине титрационог средства.

III. РАЗРЕД

ФИЗИЧКА ХЕМИЈА

- ОСНОВНИ НИВО

У области оптичких метода испитивања ученик зна: општа својства и величине везане за светлост (преламање, поларизација, апсорпција) (таласна дужина, енергија, брзина, индекс преламања, угао ротације, апсорбанца и транспаренца); да наброји и каже појединачно на чему се заснивају неспектрохемијске методе анализе (рефрактометрија, полариметрија , фотоколориметрија); шта је спектар и врсте електромагнетног зрачења у спектру; да наброји и каже појединачно на чему се заснивају спектрохемијске методе анализе (пламена фотометрија, атомска апсорпциона спектрофотометрија и спектрофотометрија); која метода се користи за утврђивање концентрације испитиваног раствора; да има свеску за вежбе са текстом , већином графика и истакнутим резултатом анализа.

У области колоидних система ученик зна: шта су колоидни системи, да наброји основне механичке, оптичке и електрокинетичке особине колоида, као и поделу према афинитету према растварачу

У области хемијске кинетике ученик зна: шта је брзина хемијске реакције и израз за њу; да наброји факторе који утичу на брзину хемијске реакције; да дефинише закон о дејству маса и напише израз за брзину датог примера (са часа); да каже шта су катализатори и наброји 3 најважније одлике; да зна шта је молекуларност а шта ред реакције и врсте сложених реакција; када наступа стање динамичке

равнотеже и како гласи израз за константу равнотеже хомогених система; који фактори утичу на померање равнотеже

У области појаве на граници фаза ученик зна: да наброји одлике границе фаза, да наброји најзначајније појаве на граници фаза као и примере за њих; шта је хроматографија, заједничке одлике свих врста, хроматографија на хартији.

У области електрохемијских метода испитивања ученик зна: шта су проводници и врсте; шта су галвански елементи а шта електролитичке ћелије; шта је проводљивост и од чега зависи; шта је кондуктометријска титрација и када се користи; шта је електролиза (примарна и секундарна); шта је кулометријска титрација; шта су електроде, електродни потенцијал и потенциометријска титрација

СРЕДЊИ НИВО

У области оптичких метода испитивања ученик зна: релацију која повезује таласну и честичну природу светлости; да наброји и напише изразе за индекс преламања, угао ротације, транспаренцу и апсорбанцу и да зна од чега ове величине зависе; да објасни линијске, емисионе и апсорпционе спектре; да зна да ради на апаратима из оптичких метода и разуме шта ради; да свеска за вежбе буде педантна, графици читки и прецизно одређена испитивана концентрација.

У области колоидних система ученик зна: примере за колоидне системе у зависности од агрегатног стања дисперзне фазе и дисперзног средства, да објасни основне механичке, оптичке и електрокинетичке особине колоида, да објасни структуру хидрофобне честице на примеру

У области хемијске кинетике ученик зна: графички приказ брзине реакције у току реакције; да напише израз за брзину датог примера и да израчуна како ће се променити брзина реакције ако се промени концентрација реактаната; да наброји одлике катализатора и објасни хомогену и хетерогену катализу; да зна енергетски дијаграм тока реакције са обележеном енергијом активације; да примере за молекуларност, ред реакције и врсте сложених реакција; да израчуна константу равнотеже за дате равнотежне концентрације; примену фактора који утичу на померање равнотеже

У области појаве на граници фаза ученик зна: да објасни појаве на границе фаза (површински напон, адсорпција);, заједничке одлике свих врста, хроматографија на хартији и на танком слоју

У области електрохемијских метода испитивања ученик зна: шта су електрохемијске реакције; сличности и разлике између електрохемијских система (галвански елементи и електролитичке ћелије); врсте проводљивости, изрази за њих; принцип кондуктометријске титрације; примери за електролизу раствора, Фарадејеви закони електролизе израз и примена; кулометријска титрација –објаснити на примеру; врсте електрода и њихови изрази за електродни потенцијал, стандардне електроде, потенциометријска титрација на примеру

НАПРЕДНИ НИВО

У области оптичких метода испитивања ученик зна: да ради израчунавања на основу релације која повезује таласну и честичну природу светлости; да ради задатке где се користе изрази за индекс преламања, угао ротације, транспаренцу и апсорбанцу; да зна спектрохемијске инструменте и њихове заједничке делове; да зна да ради на апаратима из оптичких метода и разуме шта ради, зна коју супстанцу може анализирати на ком инструменту; да свеска за вежбе буде педантна, графици читки и прецизно одређена испитивана концентрација.

У области колоидних система ученик зна: шта је и примену електрофорезе; на чему су засноване нефелометрија и турбидиметрија; стабилност колоидних честица и од чега зависи.

У области хемијске кинетике ученик зна: да напише израз за брзину датог примера и да израчуна како ће се променити брзина реакције ако се промени притисак или запремина реактаната; да наброји одлике катализатора и објасни хомогену и хетерогену катализу; да зна енергетски дијаграм тока реакције са обележеном енергијом активације; образложи примере за молекуларност, ред реакције и

врсте сложених реакција; да израчуна почетне и равнотежне концентрације; примени фактора који утичу на померање равнотеже

У области појаве на граници фаза ученик зна: примену хроматографије на хартији и на танком слоју, гасне хроматографије, принцип рада гасног хроматографа

У области електрохемијских метода испитивања ученик зна: да израчуна, проводљивост, масу и друго на основу Фарадејевих закона, електродни потенцијал, електромоторну силу; врсте електрода, њихова структура и њихови изрази за електродни потенцијал, потенциометријска титрација –графички прикази

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

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИЧКИХ ПРОДУКАТА- РЕЗУЛТАТА РАДА

(пано и-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. Издавање теза Писање формула и једначина(ако их тема садржи) Тачност презентованих информација	ВРЛОДОБАР(4)
Садржај мора да одговара задатој теми.Припремљен плакат или ППТ или други продукт. Излагање научног садржаја из уџбеника и ван уџбеника. Издавање 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)

***Напомена:

Када су у питању продукти истраживања везани за теме које не се налазе у уџбенику, пројекти имодели, осим критеријума наведених у табели, вредноваће се и додатни критеријуми, у зависности од природе конкретне теме, са којима ће ученици бити упознати благовремено. Наставник је у обавези да упозна ученике са додатним критеријумима.

Ученици се могу оцењивати и из лабораторијских вежби,у зависности од могућности-услова рада.

ОЦЕЊИВАЊЕ РАЧУНСКИХ ЗАДАТАКА

Рачунски задаци се оцењују на два начина:

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

АКТИВНОСТ 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)

ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА КОЈИ ОСТВАРУЈУ ДОДАТНУ ПОДРШКУ У ОБРАЗОВАЊУ

Ученик који стиче образовање и васпитање по индивидуалном образовном плану (ИОП-1) оцењивање се врши у односу на постојеће стандарде и очекиване исходе у ИОП-у. Ученик који стиче образовање и васпитање по индивидуалном образовном плану са прилагођеним стандардима постостигнућа(ИОП-2), оцењује се на основу ангажовања и степена остварености циљева и прилагођених стандарда. Ученик са изузетним способностима који стиче образовање и васпитање на прилагођен и обогаћен начин, применом индивидуалног образовног плана(ИОП-3), оцењује се на основу праћења остваривања прописаних циљева, општих и посебних стандарда постигнућа и ангажовањ.

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИКА- ХЕМИЈА СМЕР ПЕКАР , МЕСАР

ПРЕДМЕТНИ НАСТАВНИК: Петровић Едина

Према ПРАВИЛНИКУ О ОЦЕЊИВАЊУ УЧЕНИКА У СРЕДЊЕМ ОБРАЗОВАЊУ И ВАСПИТАЊУ("Сл. гласник РС", бр. 82/2015, 59/2020 и 95/2022)

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.

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.

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, писмено, графички, практично, ликовно и др.), укључујући коришћење информационих технологија;
- 6) изводи основне моторичке вештинама 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.

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 аналогije 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, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих 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.

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

Оцењивање је саставни део процеса наставе и учења. Оцењивање је континуирана педагошка активност која позитивно утврђује однос према учењу и знању и подстиче мотивацију за учење. Оцењивањем се ученик оспособљава за објективну процену сопствених постигнућа и постигнућа других ученика, за постављање личних циљева током процеса учења, развија се систем вредности и обезбеђује се поштовање општих принципа система образовања и васпитања утврђених законом којим се уређују основе система образовања и васпитања.

Праћење развоја напредовања и остварености постигнућа ученика у току школске године обавља се:

1. **сумативно** - кроз писмене и усмене провере у току и на крају програмске целине и на крају полугодишта;
2. **формативно** - праћењем активности ученика на сваком часу, домаћих задатака, семинарских радова;

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

ОБАВЕШТАВАЊЕ О ОЦЕЊИВАЊУ

На почетку школске године ученици, родитељи односно старатељи се обавештавају о критеријуму, начину и распореду оцењивања и доприносу појединачних оцена закључној оцени.

ЕВИДЕНЦИЈА О УСПЕХУ УЧЕНИКА

Наставник у поступку оцењивања прикупља и бележи податке о постигнућима ученика, процесу учења, напредовању и развоју ученика током године у дневнику рада и у својој педагошкој документацији.

КРИТЕРИЈУМИ БРОЈЧАНОГ ОЦЕЊИВАЊА ЗА ПРЕДМЕТ ХЕМИЈА

Оцена је јавна и саопштава се ученику одмах по добијању са образложењем. Образложење оцене садржи препоруку које активности ученик треба да предузме у даљем раду.

Оцену одличан (5) добија ученик:

- 1) Који остварује веома значајан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу разумевања и самосталне примене, односно који: — уочава битно, — лако одваја појединачно, опште и посебно ради уопштавања, — логички повезује чињенице и појмове, — самостално закључује на основу датих података, — решава проблеме на нивоу стваралачког мишљења, — поседује богат речник и лако се садржајно усмено и писмено изражава, — лако и брзо примењује стечена знања, — показује интересовања и самоиницијативност за проширивање стечених знања и додатно самообразовање;

Оцену врло добар (4) добија ученик:

- 1) који остварује значајан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције, разумевања и примене, односно који: — уочава битно, — лако разуме, закључује и репродукује чињенице, дате дефиниције и законитости, — лако се усмено и писмено изражава, — испољава активност на већини часова, — самостално и уз помоћ наставника практично примењује знања, умења и вештине у истим и сличним ситуацијама, — показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања.

Оцену добар (3) добија ученик:

- 1) који остварује напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције и разумевања уз помоћ наставника, односно на нивоу могућности ученика да: — схвати значење научених садржаја, објашњења и да их повезује, — у ситуацијама анализа и закључивања захтева посебно залагање наставника и додатну помоћ, — има тешкоћа у брзом и тачном усменом и писменом изражавању; — показује делимични степен активности и ангажовања.

Оцену довољан (2) добија ученик:

- 1) који остварује минималан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу репродукције уз наставникову помоћ, односно који: — има склоност ка пасивном запамћивању и механичком репродуковању, — има тешкоћа у усменом и писменом изражавању, — испољава несналажење у новим ситуацијама, — уз помоћ решава једноставније рачунске задатке, — показује мањи степен активности и ангажовања.

Оцену недовољан (1) добија ученик: који није усвојио основна знања, умења и вештине. Не препознаје основне хемијске појмове, или их само може набројати. Ни уз помоћ наставника не испуњава захтеве који су утврђени на основном нивоу постигнућа. Слабо показује интересовање за учешће у активностима.

Додатна подршка: Оцењивање ученика којима је услед социјалне ускраћености, сметњи у развоју, инвалидитета, тешкоћа у учењу и других разлога потребна додатна подршка у образовању и васпитању оцењује се на основу ангажовања и степена остварености циљева и исхода дефинисаних планом индивидуализације и ИОП-ом. Начини, поступци и елементи вредновања су у складу са тешкоћама и личношћу сваког ученика у сарадњи са стручном службом школе. Треба развијати његово самопоуздање и осећај напредовања.

Закључна оцена из предмета утврђује се на крају првог полугодишта коју утврђује одељенско веће на предлог предметног наставника и другог полугодишта на основу свих појединачних оцена које су унете у дневник од почетка школске године а у складу са законом, која не може да буде већа од највеће појединачне оцене уписане у дневник добијене било којом техником провере знања. Закључна оцена не може бити мања од аритметичке средине оцена.

Неоцењен ученик : Ученику који није оцењен најмање четири пута у току полугодишта се не утврђује закључна оцена изузев у случају када због угрожености безбедности и здравља ученика и запослених није могуће оценити ученика потребан број пута.

Шта и како се оцењује?

- **Иницијални тест** - обавља се на почетку школске године, у првој или другој недељи. Наставник процењује претходна постигнућа ученика у оквиру одређене области, модула или теме, која су од значаја за предмет. Резултат иницијалног процењивања не оцењује се и служи за планирање рада наставника и даље праћење напредовања ученика.

- **Усмена провера постигнућа ученика** - обавља се у току оба полугодишта. Најмање две оцене у полугодишту треба да буду на основу усмене провере постигнућа ученика. Начини оцењивања: Дискусија на часу, мапе појмова, проблемски задаци, есеји, провера усвојености појмова усменим одговором ученика ... Ниво исхода: Разумевање (навести пример, упоредити, објаснити, препричати...

- **Писмена провера постигнућа ученика** - обавља се у току оба полугодишта.

Начини оцењивања: Објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова... Ниво исхода: Памћење (навести, препознати, идентификовати...) Контролне вежбе изводиће се према унапред утврђеном плану који ће бити истакнут на сајту школе. Оцена се уписује у дневник у року од осам дана од дана провере. Због сложености градива са којим се ученици овог узраста срећу, због веће мотивације за даљи рад, примењиваће се блажи критеријум оцењивања на контролним вежбама.

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.

- **Пројекат** - групни облик рада на одређену тему, а има за циљ: самостално прикупљање и критички одабир информација; решавање проблема; доношење одлука; планирање и поштовање рокова; самостално учење; рад у групи; сарадња; критички однос према властитом и туђем раду. Наставник јасно дефинише и упознаје ученике са елементима за вредновање пројекта, групног рада и индивидуалног рада у оквиру групе. Начини оцењивања: Експерименти, истраживачки пројекти Ниво

исхода: Креирање и анализирање (поставити хипотезу, конструисати, планирати, реализовати, систематизовати, презентовати, вредновати...)

• **Активност и резултати рада ученика** - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околини, а које су у складу са програмом биологије. У активности ученика улазе кратки усмени одговори на часу приликом обнављања или обраде нове лекције, израда домаћих задатака, рад лабораторијских вежби, кратки пројекти, петнаестоминутне провере, израда цртежа и презентација. 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 дневнику. Ученик се оцењује на основу:

- излагања и представљања (обрађених појмова, изложба радова, резултати истраживања, модели, цртежи, графикони, табеле, постери...)

- писање есеја

- учешће у дебати и дискусији

- учешће на општинском, окружном или републичком такмичењу

- учешће у различитим облицима групног рада

• **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.

• **Радна свеска из хемије** - наставник може да оцени радну свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, тачност дати одговора

• **Домаћи задатак** - наставник вреднује сваки домаћи задатак (д. задатак мора одговорити захтеву задатог задатка; да буде потпун, тачан).

• **Ваннаставне активности** - подразумева ангажовање ученика у ваншколским активностима (Фестивал науке, сарадња са институцијама у циљу промовисања науке, конкурси...), као и током излета, посета...

• **Остало** - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе, редован долазак на часове додатне и допунске наставе, припремне наставе...

ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА КОЈИ ОСТВАРУЈУ ДОДАТНУ ПОДРШКУ У ОБРАЗОВАЊУ

Ученик који стиче образовање и васпитање по индивидуалном образовном плану (ИОП-1) оцењивање се врши у односу на постојеће стандарде и очекиване исходе у ИОП-у. Ученик који стиче образовање и васпитање по индивидуалном образовном плану са прилагођеним стандардима постостигнућа (ИОП-2), оцењује се на основу ангажовања и степена остварености циљева и прилагођених стандарда. Ученик са изузетним способностима који стиче образовање и васпитање на прилагођен и обогаћен начин, применом индивидуалног образовног плана (ИОП-3), оцењује се на основу праћења остваривања прописаних циљева, општих и посебних стандарда постигнућа и ангажовања.

Следећи искази описују шта ученик зна, уме и може да уради на **основном нивоу** у свакој области.

Област ОПШТА И НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.1.1.3. Препознаје примере суспензија, емулзија, колоида и правих раствора у свакодневном животу и струци и употребу базира на познавању њихових својстава.

ХЕ.1.1.4. Описује утицај температуре на брзину растварања и растворљивост супстанци; изводи потребна израчунавања и припрема раствор одређеног процентног састава за потребе у свакодневном животу и струци; препознаје значење количинске концентрације.

ХЕ.1.1.5. Разликује и описује киселине, базе и соли, утврђује кисело-базна својства раствора помоћу индикатора и на основу рН вредности и повезује с примерима из свакодневног живота и струке.

ХЕ.1.1.6. Саставља хемијске једначине једноставних реакција и, на основу њих, сагледава односе између масе, количине и броја честица реактанта и производа.

ХЕ.1.2.3. Препознаје неорганска једињења значајна у свакодневном животу и струци на основу назива и формуле и повезује својства и примену тих једињења.

Област ОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.1.3.1. Препознаје угљоводонике, алкоhole, алдехиде, кетоне, карбоксилне киселине, естре и примарне аминe на основу структурне формуле, функционалне групе, назива према IUPAC номенклатури и тривијалног назива који се користи у струци.

ХЕ.1.3.2. Описује физичка својства (агрегатно стање, температура топљења и кључања, растворљивост у поларним и неполарним растварачима, густина) угљоводоника, алкоhole, алдехида, кетона, карбоксилних киселина, естара и примарних амина и повезује их са структуром њихових молекула и међумолекулским интеракцијама.

ХЕ.1.3.3. Наводи хемијске реакције угљоводоника (сагоревање и полимеризација), алкоhole (оксидација до алдехида и карбоксилних киселина и сагоревање) и карбоксилних киселина (неутрализација, естерификација).

ХЕ.1.3.4. Повезује физичка и хемијска својства органских једињења и њихових смеша с употребом и значајем у свакодневном животу, струци и хемијској индустрији (земни гас, нафта, пластичне масе, каучук, гума, боје, ацетилен, метанол, етанол, етилен-гликол, глицерол, формалдехид, ацетон, мравља киселина, сирћетна). Општи стандарди постигнућа за крај општег средњег образовања и васпитања и средњег стручног образовања и васпитања у делу општеобразовних предмета Завод за вредновање квалитета образовања и васпитања, 2013. киселина, бензоева киселина, лимунска киселина, млечна киселина, палмитинска киселина, стеаринска киселина, олеинска киселина).

Област БИОХЕМИЈА

ХЕ.1.4.1. Описује структуру и физичка својства: моносахарида, дисахарида и полисахарида (глюкозе, фруктозе, сахарозе, лактозе, скроба, гликогена и целулозе), естара који су главна компонента масти, уља, воскова, и аминокиселина као мономерних јединица протеина.

ХЕ.1.4.2. Наводи улогу и заступљеност угљених хидрата, масти, уља, воскова, протеина и витамина у живим системима, као и улогу ДНК.

Следећи искази описују шта ученик зна, уме и може да уради **на средњем нивоу** у свакој области.

Област ОПШТА И НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.2.1.3. Изводи потребна израчунавања и припрема раствор одређене количинске концентрације.

ХЕ.2.1.4. Објашњава шта су киселине и базе према протолитичкој теорији; разликује јаке и слабе киселине и базе на основу степена дисоцијације; користи јонски производ воде у израчунавању концентрације водоник- и хидроксид-јона, рН и рОН вредности водених раствора.

ХЕ.2.1.6. Саставља хемијске једначине реакција, на основу хемијских једначина и познатих података израчунава масу, запремину, количину и број честица супстанци које настају или су потребне за хемијске реакције.

ХЕ.2.2.3. Пише једначине оксидације метала и неметала са кисеоником; разликује киселе, базне и неутралне оксиде на основу реакције оксида са водом, киселинама и базама и изводи огледе којима то потврђује.

ХЕ.2.2.6. Наводи карактеристике неорганских једињења у комерцијалним производима хемијске индустрије (хлороводонична киселина, сумпорна киселина, азотна киселина, фосфорна киселина, натријум-хидроксид, раствор амонијака, водоник-пероксид), мере предострожности у раду и начин складиштења.

Област ОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.2.3.1. Пише структурне формуле на основу назива према IUPAC номенклатури и на основу назива пише структурне формуле угљоводоника, алкоhole, фенола, алдехида, кетона,

карбоксилних киселина, естара, примарних амина; разликује структурне изомере и пише њихове формуле и називе према IUPAC номенклатури.

ХЕ.2.3.2. Класификује органска једињења према структури угљоводоничног низа на ациклична и циклична, засићена и незасићена, алифатична и ароматична; класификује алкоhole према атому угљеника за који је везана хидроксилна група на примарне, секундарне и терцијарне; класификује алкоhole и карбоксилне киселине према броју функционалних група.

ХЕ.2.3.3. Наводи начине добијања једињења која имају примену у свакодневном животу и струци (етен, етин, етанол, етанска киселина) и пише одговарајуће једначине хемијских реакција.

ХЕ.2.3.4. Пише једначине хемијских реакција представника класе органских једињења чији је назив или структурна формула дата: угљоводоника (супституција и адиција), алкоhole (дехидратација, оксидација до карбонилних једињења и карбоксилних киселина и сагоревање), карбоксилних киселина (неутрализација, естерификација), естара (хидролиза).

Област БИОХЕМИЈА

ХЕ.2.4.1. Повезује структуру моносахарида, дисахарида и полисахарида, структуру естара из масти, уља и воскова, структуру аминокиселина и протеина са својствима и улогом у живим системима.

ХЕ.2.4.2. Описује четири нивоа структурне организације протеина: примарну, секундарну, терцијарну и кватернерну структуру и наводи њихов значај за биолошку активност протеина у живим системима.

Следећи искази описују шта ученик зна, уме и може да уради **на напредном нивоу** у свакој области.

Област ОПШТА И НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.3.1.3. Припрема растворе одређеног процентног састава и одређене масене и количинске концентрације од течних и чврстих супстанци, кристалохидрата и концентрованијих раствора и изводи потребна прерачунавања једног начина изражавања квантитативног састава раствора у други.

ХЕ.3.1.4. Израчунава рН и рОН вредности водених раствора јаких киселина и база; процењује јачину киселина и база на основу константе дисоцијације, K_a и K_b , и пише изразе за K_a и K_b .

ХЕ.3.1.5. Предвиђа кисело-базна својства водених раствора соли на основу реакције соли са водом и пише одговарајуће хемијске једначине.

ХЕ.3.1.8. Изводи стехиометријска израчунавања која обухватају реактант у вишку, нечистоћу реактаната (сировина) и одређује принос реакције.

ХЕ.3.1.11. Одређује оксидационе бројеве елемената у супстанцама, оксидационо и редукционо средство и одређује коефицијенте у једначинама оксидо-редукционих реакција.

Област ОРГАНСКА ХЕМИЈА

ХЕ.3.3.1. Пише структурне формуле на основу назива према IUPAC номенклатури и на основу назива пише структурне формуле за халогене деривате угљоводоника, етре, ацил-халогениде, анхидриде киселина, амиде, аминe, нитроједињења и органска једињења са сумпором.

ХЕ.3.3.2. Класификује аминe према броју алкил-група везаних за атом азота на примарне, секундарне и терцијарне.

ХЕ.3.3.3. Објашњава облик молекула органских једињења (углове веза) на основу хибридизације атома угљеника у молекулима; илуструје и идентификује врсте изомерије; разликује просторну и конституциону изомерију, као и конформације.

ХЕ.3.3.4. Предвиђа, испитује огледима и објашњава физичка својства органских једињења на основу структуре угљоводоничног низа, функционалне групе и међумолекулских интеракција.

ХЕ.3.3.5. На основу структуре молекула предвиђа тип хемијске реакције којој једињење подлеже (адиција, супституција, елиминација) и пише одговарајуће једначине хемијских реакција.

ХЕ.3.3.7. Објашњава утицај структуре и утицај удаљене групе на киселост и базност органских једињења; пореди киселост алкоhole, фенола и карбоксилних киселина, базност амина и пише одговарајуће једначине хемијских реакција.

4. Област БИОХЕМИЈА

ХЕ.3.4.1. Објашњава појаву стереоизомерије код моносахарида.

ХЕ.3.4.2. На основу назива, формула и врсте веза разликује структуру молекула дисахарида (малтозе, лактозе, сахарозе, целобиозе) и полисахарида (скроба, целулозе и гликогена).

ХЕ.3.4.3. Објашњава хемијска својства моносахарида (оксидација, редукција, грађење гликозида, грађење естара са фосфорном киселином); разликује и огледом доказује редукујуће и нередукујуће угљене хидрате на основу реакције са Фелинговим и Толенсовим реагенсом.

ХЕ.3.4.4. Класификује липиде на основу реакције базне хидролизе; испитује огледима и објашњава њихова физичка и хемијска својства и улогу у живим системима.

ХЕ.3.4.5. Објашњава структуру, физичка и хемијска својства аминокиселина; предвиђа наелектрисање аминокиселина на различитим рН вредностима; објашњава међусобно повезивање 2-аминокиселина (α -аминокиселина) пептидном везом, као и природу пептидне везе.

ХЕ.3.4.6. Објашњава четири нивоа структурне организације протеина: примарну, секундарну, терцијарну и кватернерну структуру и њихов значај за биолошку активност протеина у живим системима.

ОСНОВНИ НИВО

ОПШТА И НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области општа хемија ученик зна: - да прави разлику између елемената, једињења и смеша из свакодневног живота на основу њихове сложености - о практичној примени елемената, једињења и смеша из сопственог окружења на основу њихових практичних својстава - на основу којих својстава супстанце могу да се разликују, којим врстама промена супстанце подлежу као и да се при променама укупна маса супстанце не мења - да су чисте супстанце изграђене од атома, молекула и јона, и да се те честице међусобно разликује по наелектрисању и сложености грађе - тип хемијске везе у молекулима елемената, ковалентним и јонским једињењима - квалитативно значење симбола најважнијих хемијских елемената, хемијских формула најважнијих представника класа неорганских и органских једињења и квалитативно значење хемијских једначина реакција оксидације - шта су раствори, како настају и примере раствора у свакодневном животу

У области неорганске хемије ученик зна: - основна физичка и хемијска својства неметала и метала (агрегатно стање, проводљивост топлоте и електрицитет и реакцију са кисеоником) - везу између својстава неметала, метала и њихове практичне примене - да препозна метале (на основу њихових физичких и хемијских својстава - да на основу формуле именује основне класе неорганских једињења - примере оксида, киселина, база и соли у свакодневном животу као и практичну примену ових једињења - основна физичка и хемијска својства оксида, киселина, база и соли.

ОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области органске хемије ученик зна: - да разликује угљоводонике, алкохоле, феноле, алдехиде, кетоне, карбоксилне киселине, нитро једињења и аmine по функционалној групи и називу по ЈУПАК-номенклатури; зна агрегатна стања представника одређене класе једињења, зависност температуре кључања или топљења од међумолекулских интеракција; да пише једначине хемијских реакција, сагоревања угљоводоника и алкохола, оксидације алкохола у алдехиде и кетоне, неутрализације и естерификације; зна својства и примену најзначајнијих представника одређене класе органских једињења

БИОХЕМИЈА

У области биохемије ученик зна: - структуру и најважније улоге и заступљености масти и уља, угљених хидрата, протеина, ДНК у живим организмима ; улогу, заступљеност и примену алкалоида, антибиотика

СРЕДЊИ НИВО

ОПШТА И НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области општа хемија ученик зна: - како тип хемијске везе одређује својства супстанци (темп. топљења, кључања) као и растворљивост супстанци - значење термина материја, хомогена смеша, хетерогена смеша, изотоп, анхидрид, анализа, синтеза, неутрализација, супституција, адиција - шта је засићен, незасићен и презасићен раствор - да саставља формуле најважнијих представника класа неорганских и органских једињења и саставља једначине хемијских реакција неутрализације и супституције У области експеримента ученик уме - да изабере најпогоднији начин за повећање брзине растварања супстанце (повећањем температуре растварача, уситљавањем супстанце, мешањем) - промени концентрацију раствора додавањем растворене супстанце и растварача (разблаживање и концентровање) - у огледима да испитује својства супстанци и податке о супстанцама приказује табеларно или шематски - израчуна процентни састав једињења на основу формуле и масу реактаната производа на основу хемијске једначине, тј. да покаже на основу израчунавања да се укупна маса супстанци не мења при хемијским реакцијама - израчуна масу растворене супстанце и растварача на основу процентне концентрације раствора и обрнуто - направи раствор одређене процентне концентрације

У области неорганске хемије ученик зна: - да основу назива оксида, киселина, база и соли састави формуле тих супстанци - да пише једначине хемијских реакција бинарних једињења. У области експеримента ученик уме да - експерименталним путем испита растворљивост оксида и хемијску реакцију оксида са водом - испита најважнија хемијска својства киселина (реакцију са металима и карбонатима)

ОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области органске хемије ученик зна: - да пише једначине хемијских реакција, сагоревања угљоводоника и алкохола

БИОХЕМИЈА

У области биохемије ученик зна: - најважније улоге масти и уља, угљених хидрата и протеина у живим организмима

НАПРЕДНИ НИВО

ОПШТА И НЕОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области општа хемија ученик зна: - објашњава структуру атома, молекула и јона, које честице изграђују атоме и како од њиховог броја зависи наелектрисање молекула и јона - објашњава разлику између чистих супстанци, елемената и једињења и смеша на основу врста честица које их изграђују и објашњава како честична грађа и хемијске везе одређују својства и промене супстанци - објашњава зависност растворљиве супстанце од природе супстанце и растварача - изводи стехиометријска израчунавања која обухватају однос масе и количине супстанце

У области неорганске хемије ученик зна да: - објашњава физичка и хемијска својства метала и неметала на основу структуре њихових атома и молекула - објашњава хемијска својства оксида (реакције са водом, киселинама, хидроксидима) и пише одговарајуће хемијске једначине - објашњава хемијска својства киселина (реакције са металима, базним оксидима, хидроксидима, карбонатима и бикарбонатима) и пише одговарајуће хемијске једначине

ОРГАНСКА ХЕМИЈА

У области органске хемије ученик зна да: - објашњава хемијске реакције угљоводоника, алкохола, карбоксилних киселина и естара и пише одговарајуће хемијске једначине - објашњава практичну примену угљоводоника, алкохола, карбоксилних киселина и естара на основу својства која имају

БИОХЕМИЈА

У области биохемије ученик зна да: - описује основну структуру молекула који чине масти и уља, угљене хидрате и протеине - објашњава хидрогенизацију незасићених триациглицерола и сапонификацију, наводи производе хидролизе дисахарида и полисахарида и описује услове под којима долази до денатурације протеина.

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИЧКИХ ПРОДУКАТА- РЕЗУЛТАТА РАДА

(пано и-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 наученог Тачност презентованих информација	ДОВОЉАН (2)
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз излагање наученог садржаја из уџбеника Тачност презентованих информација	ДОБАР(3)
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт Излагање наученог садржаја из уџбеника и других извора. Издавање теза Писање формула и једначина(ако их тема садржи) Тачност презентованих информација	ВРЛОДОБАР(4)
Садржај мора да одговара задатој теми.Припремљен плакат или ППТ или други продукт. Излагање наученог садржаја из уџбеника и ван уџбеника. Издавање 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)

***Напомена:

Када су у питању продукти истраживања везани за теме које не се налазе у уџбенику, пројекти имодели, осим критеријума наведених у табели, вредноваће се и додатни критеријуми, у зависности од природе конкретне теме, са којима ће ученици бити упознати благовремено. Наставник је у обавези да упозна ученике са додатним критеријумима.

Ученици се могу оцењивати и из лабораторијских вежби,у зависности од могућности-услова рада.

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 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)

ПРЕДМЕТНИ НАСТАВНИЦИ:

**Чила Гоголак
Марин Виденов
Едина Петровић**

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИКА- ХЕМИЈА

Образовни профил: КУВАР, КОНОБАР

ПРЕДМЕТНИ НАСТАВНИК: Марин Виденов

Према ПРАВИЛНИКУ О ОЦЕЊИВАЊУ УЧЕНИКА У СРЕДЊЕМ ОБРАЗОВАЊУ И ВАСПИТАЊУ("Сл. гласник РС", бр. 82/2015, 59/2020 и 95/2022)

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.

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.

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, писмено, графички, практично, ликовно и др.), укључујући коришћење информационих технологија;
- 6) изводи основне моторичке вештинама 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.

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 аналогije 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, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих 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.

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

Оцењивање је саставни део процеса наставе и учења. Оцењивање је континуирана педагошка активност која позитивно утврђује однос према учењу и знању и подстиче мотивацију за учење. Оцењивањем се ученик оспособљава за објективну процену сопствених постигнућа и постигнућа других ученика, за постављање личних циљева током процеса учења, развија се систем вредности и обезбеђује се поштовање општих принципа система образовања и васпитања утврђених законом којим се уређују основе система образовања и васпитања.

Праћење развоја напредовања и остварености постигнућа ученика у току школске године обавља се:

1. сумативно - кроз писмене и усмене провере у току и на крају програмске целине и на крају полугодишта;

2. **формативно** - праћењем активности ученика на сваком часу, домаћих задатака, семинарских радова;

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

ОБАВЕШТАВАЊЕ О ОЦЕЊИВАЊУ

На почетку школске године ученици, родитељи односно старатељи се обавештавају о критеријуму, начину и распореду оцењивања и доприносу појединачних оцена закључној оцени.

ЕВИДЕНЦИЈА О УСПЕХУ УЧЕНИКА

Наставник у поступку оцењивања прикупља и бележи податке о постигнућима ученика, процесу учења, напредовању и развоју ученика током године у дневнику рада и у својој педагошкој документацији.

КРИТЕРИЈУМИ БРОЈЧАНОГ ОЦЕЊИВАЊА ЗА ПРЕДМЕТ ХЕМИЈА

Оцена је јавна и саопштава се ученику одмах по добијању са образложењем. Образложење оцене садржи препоруку које активности ученик треба да предузме у даљем раду.

Оцену одличан (5) добија ученик:

- 1) Који остварује веома значајан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу разумевања и самосталне примене, односно који: — уочава битно, — лако одваја појединачно, опште и посебно ради уопштавања, — логички повезује чињенице и појмове, — самостално закључује на основу датих података, — решава проблеме на нивоу стваралачког мишљења, — поседује богат речник и лако се садржајно усмено и писмено изражава, — лако и брзо примењује стечена знања, — показује интересовања и самоиницијативност за проширивање стечених знања и додатно самообразовање;

Оцену врло добар (4) добија ученик:

- 1) који остварује значајан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције, разумевања и примене, односно који: — уочава битно, — лако разуме, закључује и репродукује чињенице, дате дефиниције и законитости, — лако се усмено и писмено изражава, — испољава активност на већини часова, — самостално и уз помоћ наставника практично примењује знања, умења и вештине у истим и сличним ситуацијама, — показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања.

Оцену добар (3) добија ученик:

- 1) који остварује напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције и разумевања уз помоћ наставника, односно на нивоу могућности ученика да: — схвати значење научених садржаја, објашњења и да их повезује, — у ситуацијама анализа и закључивања захтева посебно залагање наставника и додатну помоћ, — има тешкоћа у брзом и тачном усменом и писменом изражавању; — показује делимични степен активности и ангажовања.

Оцену довољан (2) добија ученик:

- 1) који остварује минималан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу репродукције уз наставникову помоћ, односно који: — има склоност ка пасивном запамћивању и механичком репродуковању, — има тешкоћа у усменом и писменом изражавању, — испољава несналажење у новим ситуацијама, — уз помоћ решава једноставније рачунске задатке, — показује мањи степен активности и ангажовања.

Оцену недовољан (1) добија ученик: који није усвојио основна знања, умења и вештине. Не препознаје основне хемијске појмове, или их само може набројати. Ни уз помоћ наставника не испуњава захтеве који су утврђени на основном нивоу постигнућа. Слабо показује интересовање за учешће у активностима.

Додатна подршка: Оцењивање ученика којима је услед социјалне ускраћености, сметњи у развоју, инвалидитета, тешкоћа у учењу и других разлога потребна додатна подршка у образовању и васпитању оцењује се на основу ангажовања и степена остварености циљева и исхода дефинисаних планом индивидуализације и ИОП-ом. Начини, поступци и елементи вредновања су у складу са тешкоћама и личношћу сваког ученика у сарадњи са стручном службом школе. Треба развијати његово самопоуздање и осећај напредовања.

Закључна оцена из предмета утврђује се на крају првог полугодишта коју утврђује одељенско веће на предлог предметног наставника и другог полугодишта на основу свих појединачних оцена које су унете у дневник од почетка школске године а у складу са законом, која не може да буде већа од највеће појединачне оцене уписане у дневник добијене било којом техником провере знања. Закључна оцена не може бити мања од аритметичке средине оцена.

Неоцењен ученик : Ученику који није оцењен најмање четири пута у току полугодишта се не утврђује закључна оцена изузев у случају када због угрожености безбедности и здравља ученика и запослених није могуће оценити ученика потребан број пута.

Шта и како се оцењује?

- **Иницијални тест** - обавља се на почетку школске године, у првој или другој недељи. Наставник процењује претходна постигнућа ученика у оквиру одређене области, модула или теме, која су од значаја за предмет. Резултат иницијалног оцењивања не оцењује се и служи за планирање рада наставника и даље праћење напредовања ученика.

- **Усмена провера постигнућа ученика** - обавља се у току оба полугодишта. Најмање две оцене у полугодишту треба да буду на основу усмене провере постигнућа ученика. Начини оцењивања: Дискусија на часу, мапе појмова, проблемски задаци, есеји, провера усвојености појмова усменим одговором ученика ... Ниво исхода: Разумевање (навести пример, упоредити, објаснити, препричати...

- **Писмена провера постигнућа ученика** - обавља се у току оба полугодишта.

Начини оцењивања: Објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова... Ниво исхода: Памћење (навести, препознати, идентификовати...) Контролне вежбе изводиће се према унапред утврђеном плану који ће бити истакнут на сајту школе. Оцена се уписује у дневник у року од осам дана од дана провере. Због сложености градива са којим се ученици овог узраста срећу, због веће мотивације за даљи рад, примењиваће се блажи критеријум оцењивања на контролним вежбама.

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.

• **Пројекат** - групни облик рада на одређену тему, а има за циљ: самостално прикупљање и критички одабир информација; решавање проблема; доношење одлука; планирање и поштовање рокова; самостално учење; рад у групи; сарадња; критички однос према властитом и туђем раду. Наставник јасно дефинише и упознаје ученике са елементима за вредновање пројекта, групног рада и индивидуалног рада у оквиру групе. Начини оцењивања: Експерименти, истраживачки пројекти Ниво исхода: Креирање и анализирање (поставити хипотезу, конструисати, планирати, реализовати, систематизовати, презентовати, вредновати...)

• **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). Начини оцењивања: Лабораторијске вежбе, проблемски задаци, симулације.... Ниво исхода: Примена (употребити, спровести, демонстрирати...)

• **Активност и резултати рада ученика** - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околини, а које су у складу са програмом биологије. У активности ученика улазе кратки усмени одговори на часу приликом обнављања или обраде нове лекције, израда домаћих задатака, рад лабораторијских вежби, кратки пројекти, петнаестоминутне провере, израда цртежа и презентација. 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 дневнику. Ученик се оцењује на основу:

- излагања и представљања (обрађених појмова, изложба радова, резултати истраживања, модели, цртежи, графикони, табеле, постери...)

- писање есеја

- учешће у дебати и дискусији

- учешће на општинском, окружном или републичком такмичењу

- учешће у различитим облицима групног рада

• **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.

• **Радна свеска из хемије** - наставник може да оцени радну свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, тачност дати одговора

• **Домаћи задатак** - наставник вреднује сваки домаћи задатак (д.задатак мора одговорити захтеву задатог задатка; да буде потпун, тачан).

• **Ваннаставне активности** - подразумева ангажовање ученика у ваншколским активностима (Фестивал науке, сарадња са институцијама у циљу промовисања науке, конкурси...), као и током излета, посета...

• **Остало** - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе, редован долазак на часове додатне и допунске наставе, припремне наставе...

ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА КОЈИ ОСТВАРУЈУ ДОДАТНУ ПОДРШКУ У ОБРАЗОВАЊУ

Ученик који стиче образовање и васпитање по индивидуалном образовном плану (ИОП-1) оцењивање се врши у односу на постојеће стандарде и очекиване исходе у ИОП-у. Ученик који стиче образовање и васпитање по индивидуалном образовном плану са прилагођеним стандардима постостигнућа(ИОП-2), оцењује се на основу ангажовања и степена остварености циљева и прилагођених стандарда Ученик са изузетним способностима који стиче образовање и васпитање на прилагођен и обogaћен начин, применом индивидуалног образовног плана(ИОП-3), оцењује се на основу праћења остваривања прописаних циљева, општих и посебних стандарда постигнућа и ангажовања

Следећи искази описују шта ученик зна, уме и може да уради на **основном нивоу** у свакој области.

ОСНОВНИ ПОЈМОВИ У ХЕМИЈИ

ХЕ.1.1.1. Представи и опише структуру, својства и промене супстанци помоћу хемијског језика: хемијских термина, хемијских симбола, формула и једначина (атоми, молекули јони)

ХЕ.1.1.2. Разликује основне и изведене физичке величине и изражава их одговарајућим мерним јединицама међународног система (SI), (претварање и извођење јединица)

ХЕ.1.1.3. Опише како честична грађа, хемијске везе и међумолекулске интеракције одређују својства супстанци познатих из свакодневног живота и струке (јонска и ковалентна веза)

ХЕ.1.2.1 Опише својства дисперзних система и наведе примере њихове примене у свакодневном животу и струци (суспензије, емулзије, колоиди и прави раствори)

ХЕ.1.2.2. Опише методе за одвајање и пречишћавање састојака смеша (методе за раздвајање састојака смеша)

ХЕ.1.2.3. Изведе израчунавања у вези с квантитативним саставом раствора према потребама у свакодневном животу и струци (масени удео и количинска концентрација)

ХЕ.1.2.4. Изведе једноставна стехиометријска израчунавања на основу задатих података (основна стехиометријска израчунавања-пропорције)

ХЕ.1.3.1. Наведете факторе који утичу на брзину хемијске реакције и процени њихов утицај на хемијске процесе у индустрији, струци и свакодневном животу (утицај Т, Р, С и катализатора)

ХЕ.1.3.2. Разликује ендотермне и екзотермне реакције и наведе њихове примере из свакодневног живота и струке (енергетски ресурси)

ХЕ.1.3.3. Разликује киселу, неутралну и базну средину на основу рН вредности (коришћење лакмус папира)

ХЕ.1.3.4. Препозна на основу назива и хемијске формуле примере киселина, база и соли у свакодневном животу и струци (сона киселина, каустична сода, сода бикарбона)

ХЕ.1.3.5. Испита киселинско-базна својства водених раствора помоћу различитих киселинско базних индикатора

ХЕ.1.3.6. Повеже својства електролита са њиховим значајем за здравље и с применом у свакодневном животу и струци

ХЕ.1.4.1. Опише оксидоредукционе реакције познате из свакодневног живота и струке (хемијски извори струје, електролиза и корозија)

ХЕОРГАНСКЕ СУПСТАНЦЕ У ПРИРОДИ И ПРАКСИ

ХЕ.2.1.1 Разликује метале, неметале и металоиде према физичким и хемијским својствима, и повеже својства и положај елемената у Периодном систему

ХЕ.2.1.2. Наведе карактеристична својства метала: натријума, калијума, магнезијума, калцијума, алуминијума, олова и њихових важнијих једињења, и повеже својства ових једињења с налажењем у неживој и живој природи, њиховим значајем и применом

ХЕ.2.1.3. Наведе општа својства, значај и примену метала d-блока, као и њихових најважнијих једињења

ХЕ.2.2.1. Наведе карактеристична својства неметала: водоника, кисеоника, угљеника, азота, фосфора, сумпора, хлора и њихових важнијих једињења, и повеже својства ових елемената с налажењем у неживој и живој природи, њиховим значајем и применом

ОРГАНСКЕ СУПСТАНЦЕ У ПРИРОДИ И ПРАКСИ

ХЕ.3.1.1. Опише начине повезивања атома угљеника у различитим органским молекулима (структура органских једињења)

ХЕ.3.1.2. Класификује органска једињења према саставу и структури молекула, на основу назива и хемијске формуле(класе органских једињења, функционалне групе)

ХЕ.3.1.3. Именује и хемијским формулама прикаже представнике класа органских једињења

ХЕ.3.1.4. Повеже физичка и хемијска својства органских једињења и њихових смеша с употребом и значајем у свакодневном животу, струци и хемијској индустрији

БИОМОЛЕКУЛИ

ХЕ.4.1.1. Наведе примере биомолекула, њихов значај и улоге у организму, као и заступљеност у природи

УТИЦАЈ СУПСТАНЦИ НА ЗДРАВЉЕ И ЖИВОТНУ СРЕДИНУ

ХЕ.5.1.1. Повеже својства неорганских и органских супстанци с њиховим утицајима на здравље и животну средину, и наведе начине заштите

ХЕ.5.1.2. Разликује врсте отпада према токсичности, месту настанка и саставу(Отпад при припремању хране)

ОСНОВНИ НИВО

Основни појмови у хемији На основу стеченог знања у основној школи ученици описују структуру атома елемената користећи: Z , A , $N(p+)$, $N(e-)$, $N(n0)$, про ширују знање о распореду електрона по нивоима у атомима раз матрањем електронске конфигурације атома елемената и, према томе, одређују групу и периоду у којој се елемент налази у Периодном систему елемената. Положај елемената у Периодном систему повезују са својствима елемената. Удруживање атома у стабилне молекуле, односно грађење и врсте ковалентне везе, ученици наводе и разликују на примерима: водоника, кисеоника, азота и хлороводоника. Описују јонску везу и формирање јонских кристала. Стечено знање из основне школе о хетерогеним и хомогеним смешама ученици проширују новим појмовима о суспензијама, емулзијама, колоидима и правим растворима. Наводе значај и при мену дисперзних система у свакодневном животу и струци, и по везују колигативна својства раствора с применом у свакодневном животу. Према по потребама у свакодневном животу и струци изражавају квантитативни састав раствора и изводе потребна израчунавања за припремање раствора одређеног састава.. Стечено знање примењују на примерима из свакодневног живота и струке (киселинско-базна својстава комерцијалних производа која се примењују за уклањање каменца, одмашћивање перни, чишћење сливника). На тај начин утврђују повезаност својстава киселина и хидроксида с практичном применом ових једињења. Ученици уче о киселости раствора и рН-скали на примерима из свакодневног живота (на пример, средства за одржавање хигијене, козметички препарати, прехранбени производи, телесне течности), што им помаже у разумевању информација о рН вредности на етикетама различитих производа. У оквиру теме ученици разматрају квалитативно и квантитативно значење хемијске једначине којом се представља одређена хемијска промена и уочавају различите врсте хемијских реакција на примерима из свакодневног живота и струке. Разликују то плутне ефекте при физичким и хемијским променама супстанци, и наводе примере егзотермних и ендотермних промена из свакодневног живота и струке. Ученици дефинишу брзину хемијске реакције, наводе факторе који утичу на брзину реакције и процењују њихов утицај на хемијске процесе у индустрији, струци и свакодневном животу. Ученици разликују појмове оксидације и редукције, оксидациона и редукциона средства на примерима оксидоредукционих реакција из свакодневног живота и струке, повезују наведене појмове с процесима електролизе и корозије, и наводе примере оксидоредукционих процеса у свакодневном животу, струци или индустријској производњи. Неорганске супстанце у природи и пракси На почетку теме ученици разматрају заступљеност метала и неметала у неживој и живој природи, и повезују налажење елемената у природи (у елементарном облику и у једињењима) са структуром атома, односно реактивношћу елемената. Физичка својства метала уче у прегледу кроз групу и периоду. Хемијска својства метала 1. и 2. групе Периодног система елемената уче на изабраним примерима. При разматрању хемијских својстава метала који имају велику практичну примену (гвожђе, бакар, алуминијум, олово и цинк), ученици би требало да уоче разлику у њиховој реактивности (грађење оксида и хидроксида) у односу на реактивност алкалних и земноалкалних метала. Очекује се да упоређују физичка и хемијска својства метала и њихових легура (отпорност на корозију, проводљивост топлоте и електричне струје, ковност, могућност обликовања, отпорност на ломове, еластичност, тврдоћа), да описују зашто се метали (укључујући и племените) легирају, тј. да повезују с практичном применом. Ученици сазнају о различитим алотропским модификацијама сумпора, фосфора, угљеника и кисеоника, о физичким и хемијским својствима неметала и њихових најважнијих једињења која се практично примењују у свакодневном животу и струци. На крају обраде теме, на примерима разматраних једињења у теми, ученици систематизују знања о карактеристичним својствима оксида, киселина, хидроксида и соли. Органске супстанце у природи и пракси Од ученика се очекује да уоче бројност и значај класификације органских једињења, да разликују функционалне групе у органским молекулама и, на основу тога, класе органских једињења. Навођењем карактеристичних физичких и хемијских својстава органских једињења (агрегатно стање, растворљивост, сагоревање, полимеризација), ученици повезују својства органских једињења и њихових смеша с практичном применом и значајем за струку и свакодневни живот (нафта, земни гас, пластичне масе...). Ученици сазнају који су најзначајнији представници класа органских једињења, познатих из свакодневног живота и струке (метан, каучук, гума, ацетилен, метанол,

етанол, етилен-гликол, глицерол, формалдехид, ацетон, мравља киселина, сирћетна ки селина, бензоева киселина, натријум-бензоат, лимунска киселина, млечна киселина, палмитинска киселина, стеаринска киселина, олеинска киселина...). У овој наставној теми они стичу увид о заступљености органских једињења у природи, њиховим својствима, улози у добијању многих органских комерцијалних производа, њиховом значају и утицају на здравље људи. Биомолекули Током учења садржаја ове теме, ученици би требало да понове врсте, заступљеност, својства и значај биомолекула о којима су учили у основној школи (протеини, угљени хидрати, триацилгли цероли у мастима и уљима, витамини). Ученици уче о аминокиселинама као једињењима која у свом молекулу садрже две функционалне групе: карбоксилну и аминок групу, и о настајању пептидне везе. Важно је да ученици познају значење појмова: аминокиселина и есенцијалне аминокиселине, као и да познају биолошки значај протеина, њихову градивну и каталитичку функцију у организму. На основу огледа ученици би требало да уоче да под дејством топлоте и киселина долази до де натурације протеина. У оквиру теме од ученика се очекује да класификују угљене хидрате на моносахариде, дисахариде и полисахариде, да наводе и међусобно разликују најважније представнике угљених хидрата (глюкоза, фруктоза, сахароза, лактоза, скроб, целулоза и гликоген), као и да наводе њихова карактеристична својства. Важно је да по знају заступљеност угљених хидрата у природи и њихову примену у свакодневном животу: сахарозе у прехранбеној индустрији, скроба у прехранбеној и фармацеутској индустрији, памука и целулозе у текстилној индустрији. Ученици критички разматрају алкалоиде и остале супстанце које више или мање утичу на здравље и живот људи, а доступни су у свакодневном животу као природни или синтетички производи. Ученици могу да припреме есеј о енергетској улози биомолекула у живим бићима и значају правилне исхране. У оквиру теме они треба да науче да се исхраном уноси шест главних врста супстанци неопходних људском организму (протеини, угљени хидрати, масти и уља, витамини, минерали и вода), о важности правилне исхране, о поремећајима исхране и штетности различитих органских једињења (на пример, неких алкалоида). Очекује се да ученици повежу садржаје ове теме са садржајем програма наставе и учења биологије, познавања робе (прехранбени производи) или са садржајем програма наставе и учења у којима се изучавају биомолекули у контексту струке. Такође, важно је да коригују своје навике у исхрани на основу познавања улоге и значаја биомолекула за организам и њихове заступљености у намирницама, као и да воде рачуна о штетним ефектима по здравље појединих супстанци. Утицај супстанци на здравље и животну средину На основу стеченог знања у претходним темама ученици би требало да уоче да неорганске и органске супстанце доспевањем у животну средину могу да изазву промене, мањег или већег интензитета, као и да почетна промена може покренути серију других промена. Они би требало да познају загађујуће неорганске и органске супстанце које могу нарушити квалитет животне средине и здравље људи. Ученици би требало да анализирају узроке, ефекте, ризике и последице примене одређених хемијских технологија и супстанци (неорганских и органских) на здравље људи, загађивање и очување животне средине, економију, као и остале домене људског живота и рада. Потребно је да уваже значај раздвајања отпада и рециклаже одређених материјала (папир, стакло, пластика). У оквиру теме ученици разматрају мере које се могу предузети у циљу спречавања загађивања ваздуха, воде и земљишта. Упознају основе зелене технологије која нуди иновативна решења у циљу замене класичних решења третирања отпада на крају производног процеса, као и значај чистије производње за очување животне средине и одрживи развој. Ученици би требало да развијају одговоран однос према очувању животне средине, да се придржавају ознака опасности, упозорења и обавештења при употреби, складиштењу и одлагању производа с којима долазе у контакт код куће, у школи или с којима ће бити у контакту на будућем радном месту (средства за дезинфекцију, вештачка ђубрива, боје и лакови, плинске боце, бензин итд).

СРЕДЊИ НИВО

Повезују својства супстанци с врстом хемијске везе и описују их. Ученици пишу формуле и називе супстанци користећи појам валенце.

Описују методе које се примењују у свакодневном животу и струци за одвајање и пречишћавање састојака смеше

На основу посматрања демонстрационих огледа, ученици поведу састав и својства киселина, база и соли, уочавају шта је за једничко у саставу киселина (на пример, HCl , H_2SO_4), и у саставу хидроксида/база (NaOH , Ca(OH)_2), предвиђају промену боје индикатора у растворима различитих киселина и база, повезују са постојањем H^+ , односно OH^- јона у воденим растворима и хемијским својствима ових једињења

Ученици би требало да сазнају о важности катјона по јединих метала за живе организме и повежу та знања са садржајем биологије

У оквиру разматрања практичне примене метала, ученици би требало да сазнају о начинима заштите метала од корозије, о легирању метала у циљу добијања материјала са бољим својствима за одређену намену и о легурама које се најчешће користе (бронза, месинг, челик, дуралуминијум, силумини).

Ученици препознају и именују класе органских једињења на основу хемијских формула и пишу формуле представника класа органских једињења на основу њиховог назива

На пример, сазнају о хемијском саставу и значају синтетичких комерцијалних органских производа (лекови, боје, вештачка влакна...), као и о својствима и примени органских полимера (пластика, гума). При томе је важно да размотре оне органске супстанце које су посебно важне за изабрану струку

Од ученика се очекује да наводе разлике у саставу и својствима између масти и уља, биолошки значај масти и уља, протеина, угљених хидрата и витамина, и примену ових једињења као силовина или полупроизвода у даљој хемијској преради (на пример, добијање маргарина из уља и производња сапуна)

Ученици би требало да развијају одговоран однос према очувању животне средине, да се придржавају ознака опасности, упозорења и обавештења при употреби, складиштењу и одлагању производа с којима долазе у контакт код куће, у школи или с којима ће бити у контакту на будућем радном месту (средства за дезинфекцију, вештачка ђубрива, боје и лакови, плинске боце, бензин итд)

НАПРЕДНИ НИВО

Од ученика се очекује да самостално користе другу литературу, дигиталне методе и рачунске задатке

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИЧКИХ ПРОДУКАТА- РЕЗУЛТАТА РАДА

(пано и-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 наученог Тачност презентованих информација	ДОВОЉАН (2)
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз излагање наученог 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. Издавање теза Писање формула и једначина(ако их тема садржи) Тачност презентованих информација	ВРЛОДОБАР(4)
Садржај мора да одговара задатој теми.Припремљен плакат или ППТ или други продукт. Излагање научног садржаја из уџбеника и ван уџбеника. Издавање 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)

*****Напомена:**

Када су у питању продукти истраживања везани за теме које не се налазе у уџбенику, пројекти имодели, осим критеријума наведених у табели, вредноваће се и додатни критеријуми, у зависности од природе конкретне теме, са којима ће ученици бити упознати благовремено. Наставник је у обавези да упозна ученике са додатним критеријумима.

Ученици се могу оцењивати и из лабораторијских вежби,у зависности од могућности-услова рада.

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 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)

СТРУЧНИ АКТИВ ПРОФЕСОРА БИЉНЕ ПРОИЗВОДЊЕ

- На онлине седници Стручног актива професора биљне производње презентован је документ са критеријумима за оцењивање предмета из области биљне производње.
- Документ је сачињен на основу:
 - ПРАВИЛНИКА о оцењивању ученика у средњем образовању и васпитању „Службени гласник РС”, број 10/24 од 09.02.2024. године
 - „Службени гласник РС- Просветни гласник“ број 11/2024,
 - „Службени гласник РС- Просветни гласник“ РС 17. август 2020. 2023.
- Чланови Стручног већа - Мирјана Ивановић, Драгица Рашевић, Тамара Мартиновић, Агнеш Фекете Банов, Тамаш Пеце, Деже Бриндза, Драшко Ђумић - једногласно су прихватили документ.

КРИТЕРИЈУМИ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ ПРЕДМЕТА ИЗ ОБЛАСТИ БИЉНЕ ПРОИЗВОДЊЕ

ПЕДОЛОГИЈА И АГРОХЕМИЈА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Праћење напредовања ученика се одвија на сваком часу, свака активност је добра прилика за процену напредовања и давање повратне информације, а оцењивање ученика се одвија у складу са Правилником о оцењивању. Ученике треба оспособљавати и охрабривати да процењују сопствени напредак у остваривању задатака предмета, као и напредак других ученика уз одговарајућу аргументацију.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализованог модула/ препорученог садржаја. Сумативне оцене се добијају вредновањем теоријског знања, и наставе у блоку/ вежбе у блоку. Проверу теоријских знања вршити на основу писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика. Поред тога, ученици се могу сумативно оцењивати и кроз дискусију у радионици, кабинету или специјализованој учионици уколико ученик има идеје, закључује, препознаје елементе. **Вежбе оцењивати на основу стечених вештина и дневника вежби.** У току сумативног оцењивања подстицати ученике да једни другима постављају питања, исправе грешку, питати да ли се слаже са одговором, закључком на часовима вежби, тражити да аргументовано брани став.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада.

Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује (теоријска настава, вежбе, настава у блоку / вежбе у блоку). И ако је садржај овог предмета је нов, ученици већину елемената могу да виде самостално и у групи. Кроз конкретне примере ученике треба подстицати на размишљање, самостално закључивање, охрабривати и пратити њихов напредак.

Модул I - Земљиште

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- опише настанак и генезу земљишта;
- наведе минеролошки састав земљишта и однос минерала у земљишту;
- наброји и објасни најважније особине глине и њен утицај у биљној производњи;
- опише земљишни раствор као чинилац плодности земљишта;
- објасни реакцију земљишног раствора и његов утицај на успевање биљака;
- наведе физичке, водно-физичке, физичко-механичке, ваздушне и топлотне особине земљишта;
- дефинише плодност земљишта;
- објасни морфологију земљишта;
- распозна хоризонте земљишта;
- наброји и опише различите типове земљишта, а нарочито типове земљишта у окружењу локалне средине;
- наведе мере за поправљање плодности земљишта.

Оцену довољан 2 добија ученик ако:

1. Познаје и разуме кључне појмове о настанку и генези земљишта, минералима у земљишту, чиниоце плодности земљишта.
2. Познаје терминологију везану за стене, минерале из земљишта.

Оцену добар 3 добија ученикако:

1. Разуме и самостално објашњава појмове о настанку и генези земљишта, минералума у земљишту, чиниоцима плодности земљишта и везе између њих.
2. Разврстава различите врсте података везане за стене и минерале земљишта
3. Показује заинтересованост за процес учења.

Оцену врло добар 4 добија ученик који:

1. Логички организује и самостално тумачи настанак и генезу земљишта, минерале у земљишту, чиниоце плодности земљишта.
2. Изражава се на различите начине (усмено, писмено, графички, ликовно, информационе технологије).
3. Уме да анализира проблем и заузима став у току натанка и генезе земљишта, минералима у земљишту, чиниоцима плодности земљишта.

Оцену одличан 5 добија ученик који уме:

1. Да примени знања везана за настанак и генезу земљишта, минерале у земљишту, чиниоце плодности земљишта.
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте из извора података о настанку и генези земљишта, минералима у земљишту, чиниоце плодности земљишта.

Модул II - Исхрана биљака

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- објасни значај воде за биљке;
- наведе облике воде у биљци;
- опише органске материје (угљене хидрате, беланчевине, масти и уља);
- објасни аутоτροφни и хетеротрофни начин исхране;
- објасни процес фотосинтезе и значај кружења елемената за фотосинтезу;
- опише хлорофил и објасни његову улогу у процесу фотосинтезе;
- наведе изворе воде за биљке, начине усвајања воде и њено кретање кроз биљку;
- објасни процес транспирације;
- објасни привремено и трајно увенуће биљке;
- опише утицај вишка воде на развитак биљке;
- објасни улогу корена и листа у процесу усвајања минералних материја;
- објасни значај и улогу биогених (макро и микро) елемената за биљке и њихове облике у земљишту;
- опише симптоме вишка и мањка биогених елемената;
- објасни процес асимилације биљака;
- опише раст и развиће биљака;
- објасни отпорност биљака на абиотичке факторе.

Оцену довољан 2 добија ученик ако:

1. Познаје и разуме кључне појмове о хемијском стаству биљака, исхрани биљака.
2. Познаје терминологију везану за хемијски састав биљака, исхрану биљака, дисање биљака, отпорност биљака.

Оцену добар 3 добија ученик ако:

1. Разуме и самостално објашњава појмове о хемијском стаству биљака, исхрани биљака.
2. Разврстава различите врсте података везане за хемијски састав биљака, исхрану биљака, дисање биљака, отпорност биљака.
3. Показује заинтересованост за процес учења.

Оцену врло добар 4 добија ученик који:

1. Логички организује и самостално тумачи хемијски састав биљака, исхрану биљака, дисање биљака, отпорност биљака.
2. Изражава се на различите начине (усмено, писмено, графички, ликовно, информационе технологије).
3. Уме да анализира проблем и заузима став за хемијски састав биљака, исхрану биљака, дисање биљака, отпорност биљака.
4. Показује заинтересованост за процес учења.

Оцену одличан 5 добија ученик који уме:

1. Да примени знања везана за хемијски састав биљака, исхрану биљака, дисање биљака, отпорност биљака.
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте из извора података за хемијски састав биљака, исхрану биљака, дисање биљака, отпорност биљака.

4. Показује заинтересованост за процес учења.

Модул III – Ђубрива

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- наведе органска ђубрива по врсти и пореклу;
- објасни значај употребе органских ђубрива у биљној производњи;
- наведе особине минералних ђубрива;
- опише проста и сложена минерална ђубрива;
- објасни добре и лоше стране употребе сложених (мешаних) минералних ђубрива;
- наведе начине израчунавања потребне количине ђубрива;
- објасни коришћење фолијарних и бактериолошких ђубрива;
- наведе разлоге коришћења одређених врста ђубрива у односу на тип земљишта;
- израчуна потребну количину ђубрива у односу на биљну врсту, приступачност важнијих хранљивих елемената у земљишту и планираног приноса;
- наведе начине ђубрења земљишта.

Оцену довољан 2 добија ученик ако:

1. Познаје и разуме кључне појмове о ђубривима, ђубрењу и врсти ђубрива.
2. Познаје терминологију везану за ђубрива, ђубрење и врстама ђубрива.

Оцену добар 3 добија ученик ако:

1. Разуме и самостално објашњава појмове о ђубривима, ђубрењу и врсти ђубрива.
2. Разврстава различите врсте података везане за ђубрива, ђубрење и врстама ђубрива.
3. Показује заинтересованост за процес учења.

Оцену врло добар 4 добија ученик који:

1. Логички организује и самостално тумачи ђубрива, ђубрење и врсте ђубрива.
2. Изражава се на различите начине (усмено, писмено, графички, ликовно, информационе технологије).
3. Уме да анализира проблем и заузима став о ђубривима, ђубрењу и врстама ђубрива.
4. Показује заинтересованост за процес учења.

Оцену одличан 5 добија ученик који уме:

1. Да ученик примени знања везана за ђубрива, ђубрење и врсте ђубрива.
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте из извора података за ђубрива, ђубрење и врсте ђубрива.
3. Показује заинтересованост за процес учења.

Усмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта. Најмање једна оцена треба да буде на основу усмене провере постигнућа ученика.

Начини оцењивања: усмено одговарање, дискусија на часу, проблемски задаци,

Писмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта, Начини оцењивања: објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова, набрајања, и објашњења.

Бодовање теста

Постигнуће у тесту се изражава у процентима и даје се оцена пропорционално процентима.

Оцена са теста се уноси у дневник у року од осам дана и мора бити евидентирана у распоредуконтролних и писмених задатака у дневнику и најављена унапред ученицима.

Постигнуће изражено у % Оцена

100 – 87,5	Одличан	(5)
87 – 75,5	Врло добар	(4)
75 – 63,5	Добар	(3)
63 - 50,5	Довољан	(2)
50 – 0	Недовољан	(1)

Активност и резултати рада ученика - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околини, а које су у складу са програмом.

Ученик се оцењује на основу:излагања и представљања (презентације, табеле, постери...)

Рад на часу- подразумева ученикову пажњу, праћење (слушање наставника или ученика док излажу), једном речју активно учествовање у наставном процесу. Наставник може да прати, и на крају полугодишта оцењује активност ученика.

Школска свеска - наставник може да оцени школску свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, цртеже, додатне текстове...

Остало - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе.

Практична настава- вежба у блоку

Оцењивање дневника:

- оцена довољан (2) – неуредно вођен дневник, са набројаним средствима за рад уз минимално описаним поступком извођења радног задатка;
- оцена добар (3) – мање уредно вођен дневник са делимичним описом средстава за рад уз делимично описаним поступком извођења радног задатка;
- врло добар (4) – уредан и са мањим грешкама вођен дневник, али и потпуним описом потребних средстава за рада и поступака извођења радног задатка;
- одличан (5) –уредно вођен дневник с потпуним описом потребних средстава за рада и поступака извођења радног задатка.

Оцењивање вештина:

- оцена довољан (2) – ученик повремено показује заинтересованост за извођење радних задатака, препознаје средства за рад, вежбу изводи уз подршку наставника;
- оцена добар (3) – ученик показује заинтересованост за извођење вежби, приликом извођења вежби прави мање грешке које уз сугестују наставника може самостално исправити, разликује делове средстава за рад;

- брло добар (4) – вежбу изводи прецизно и тачно уз објашњавање поступка рада, активно извршава задатак а приликом извођења може имати неке ситније недостатке који нису од значаја за коначан исход/продукт, обавља вежбу самостално према упутству наставника и самостално врши избор прибора и алата;
- одличан (5) – ученик самостално извршава теже радне задатке и показује одговорност према сопственом раду, прецизан је и уредан, успешно повезује теоријска знања са практичним задацима, самостално користи упутства за рад, уважава препоруке наставника и реализује их.

Предметни професори: Драшко Ђумић, Мирјана Ивановић и Тамаш Пеце

ЗАШТИТА БИЉА

УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Праћење напредовања ученика се одвија на сваком часу, свака активност је добра прилика за процену напредовања и давање повратне информације, а оцењивање ученика се одвија у складу са Правилником о оцењивању. Ученике треба оспособљавати и охрабровати да процењују сопствени напредак у остваривању задатака предмета, као и напредак других ученика уз одговарајућу аргументацију.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализованог модула/ препорученог садржаја. Сумативне оцене се добијају вредновањем теоријског знања, вежби и наставе у блоку/ вежбе. Проверу теоријских знања вршити на основу писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика. Поред тога, ученици се могу сумативно оцењивати и кроз дискусију у радионици, кабинету или специјализованој учионици уколико ученик има идеје, закључује, препознаје елементе. **Вежбе оцењивати на основу стечених вештина и дневника вежби.** У току сумативног оцењивања подстицати ученике да једни другима постављају питања, исправе грешку, питати да ли се слаже са одговором, закључком на часовима вежби, тражити да аргументовано брани став.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује (теоријска настава, вежбе, настава у блоку / вежбе). И ако је садржај овог предмета је нов, ученици већину елемената могу да виде самостално и у групи. Кроз конкретне примере ученике треба подстицати на размишљање, самостално закључивање, охрабровати и пратити њихов напредак.

- **ЦИЉЕВИ предмета**

- Развијање знања о биљним болестима, њиховим изазивачима, типовима, начинима настајања биљних болести и њиховој штетности;
- Развијање знања о биљним штеточинама, типовима, времену и динамици настајања оштећења и њиховом препознавању;
- Усвајање основних знања о врстама корова;
- Упознавање ученика са пестицидима, начинима, временом и ефектима њихове примене;
- Упознавање ученика са мерама заштите биља, њиховом применом, значајем и вештинама извођења заштите биља.

ПРВИ РАЗРЕД

1. Назив модула: Изазивачи биљних болести

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- дефинише појам болести биљака;
- наведе врсте изазивача биљних болести;
- опише типове биљних болести;
- опише начине настајања биљних болести (заражавање, инкубација, симптоми, примарни и секундарни циклуси);
- опише услове за настајање и ширење обољења код биљака;
- објасни појам отпорности биљака;
- објасни поделу болести биљака према економском значају.
- уочи симптоме биљних болести;
- изради хербаријум.

Оцену довољан 2 добија ученик ако:

1. Познаје и разуме кључне појмове о патогени, изазивачи болести биљака, гљиве, бактерије, вируси, отпорности биљака.
2. Познаје терминологију везану за патогени

Оцену добар 3 добија ученик ако:

1. Разуме и самостално објашњава појмове патогени, изазивачи болести биљака, гљиве, бактерије, вируси, отпорности биљака.
2. Разврстава различите врсте података везане за патогене.
3. Показује заинтересованост за процес учења.

Оцену врло добар 4 добија ученик ако:

1. Логички организује и самостално тумачи појмове: настанак болести, патогени, изазивачи болести биљака, гљиве, бактерије, вируси, отпорности биљака.
2. Изражава се на различите начине (усмено, писмено, графички, ликовно, информационе технологије).
3. Уме да анализира проблем и заузима став о биљним болестима

Оцену одличан 5 добија ученик ако:

1. Уме да примени знања везана за настанак болеси и патогена, изазивачи болести биљака, гљиве, бактерије, вируси, отпорности биљака.
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте извора података о настанку болести

2. Назив модула: Биљне штеточине

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- објасни појам штеточина биљака;
- наведе врсте штеточина;
- објасни типове оштећења биљака;
- опише начине настајања оштећења биљака (директно, индиректно, физиолошке и морфолошке промене);
- објасни начине размножавања и распрострањавања штеточина;
- опише основне појмове о динамици популације;
- објасни појмове отпорности биљака;
- објасни поделу штеточина према економском значају; уочи оштећења изазвана нападом штеточинама

Оцену довољан 2 добија ученик ако:

1. Познаје и разуме кључне појмове о штеточине биљака, инсекти, гриње, глодари, нематодe, пужеви, птице, отпорности биљака, толерантност.
2. Познаје терминологију

Оцену добар 3 добија ученик ако:

1. Разуме и самостално објашњава појмове штеточине биљака, инсекти, гриње, глодари, нематодe, пужеви, птице, отпорности биљака, толерантност
2. Разврстава различите врсте података.
3. Показује заинтересованост за процес учења.

Оцену врло добар 4 добија ученик који:

1. Логички организује и самостално тумачи појмове: штеточине биљака, инсекти, гриње, глодари, нематодe, пужеви, птице, отпорности биљака, толерантност
2. Изражава се на различите начине: усмено, писмено, графички, ликовно, информационе технологије).
3. Уме да анализира проблем и заузима став у вези са штеточинама

Оцену одличан 5 добија ученик ако:

1. Уме да примени знања везана за штеточине биљака: инсекти, гриње, глодари, нематодe, пужеви, птице, отпорности биљака, толерантност
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте извора података о штеточинама

3. Назив модула: Корови

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- објасни појам корова;

- наведе групе и врсте корова;
- објасни штетно деловање корова;
- опише начине размножавања и распрострањања корова
- објасни појам закоровљености.
- разликује корове;
- изради хербаријум коровских биљака

Оцену довољан 2 добија ученик ако:

1. Познаје и разуме кључне појмове о корови, врсте корова, закоровљеност
2. Познаје терминологију

Оцену добар 3 добија ученик ако:

1. Разуме и самостално објашњава појмове корови, врсте корова, закоровљеност
2. Разврстава различите врсте података.
3. Показује заинтересованост за процес учења.

Оцену врло добар 4 добија ученик који:

1. Логички организује и самостално тумачи појмове: корови, врсте корова, закоровљеност
2. Изражава се на различите начине (усмено, писмено, графички, ликовно, информационе технологије).
3. Уме да анализира проблем и заузима став о коровима

Оцену одличан 5 добија ученик:

1. Да ученик примени знања везана за појмове корови, врсте корова, закоровљеност
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте из извора података о коровима

4. Назив модула: Пестициди

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- дефинише појам пестицида, активне супстанце, препарата, растварача, носача, бонификатора, физичко стање и особине пестицида;
- наведе поделу пестицида према намени, начину деловања, месту и начину примене;
- наведе облике формулације пестицида и њихове основне особине (биолошке, хемијске, физичке токсиколошке, екотоксиколошке);
- објасни регистрацију и примену пестицида;
- дефинише појмове отровности и опасности, каренце, толеранције;
- наведе мере предострожности при руковању и примени пестицида;
- наведе мере заштите на раду и заштите животне средине;
- опише средства заштите људи и начине њиховог коришћења

Оцену довољан 2 добија ученик ако:

1. Познаје и разуме кључне појмове о фунгициди, инсектициди, хербициди, бактерициди, особине пестицида, каренца, толеранција
2. Познаје терминологију

Оцену добар 3 добија ученик ако:

1. Разуме и самостално објашњава појмове фунгициди, инсектициди, хербициди, бактерициди, особине пестицида, каренца, толеранција
2. Разврстава различите врсте података.
3. Показује заинтересованост за процес учења.

Оцену врло добар 4 добија ученик који:

1. Логички организује и самостално тумачи појмове фунгициди, инсектициди, хербициди, бактерициди, особине пестицида, каренца, толеранција
2. Изражава се на различите начине (усмено, писмено, графички, ликовно, информационе технологије).
3. Уме да анализира проблем и заузима став о пестицидима

Оцену одличан 5 добија ученик који уме:

1. Да примени знања везана за фунгициди, инсектициди, хербициди, бактерициди, особине пестицида, каренца, толеранција
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте извора података о пестицидима

5. Назив модула: Мере заштите гајених биљака

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- објасни појам штете и наведе критеријуме за процену опасности;
- опише начине прикупљања података о биљним болестима и штетним организмима, временским условима, фенофазама биљака и др;
- објасни повезаност технологије гајења биљака и заштите биља у односу на биљне болести, штетне организме и вегетациони циклус биљака;
- дефинише појам мере заштите биља;
- објасни мере заштите биља:
- дефинише појам резистентности штетних организама на пестициде;
- наведе корисне организме и начине очувања природне регулације;
- опише хемијске мера заштите: прскање, орошавањe, замагљивањe, задимљавањe, ињектовањe, фумигација, примена мамака, запрашивањe, растурањe гранула итд;
- наведе средства личне заштите при руковању са пестицидима;
- објасни значај поштовања упутства за примену пестицида, начина и услова за њихову примену;
- наведе мере заштите на раду и заштите животне средине;
- припрема пестициде;
- примени пестициде у заштити биља;
- примени мере заштите на раду и заштите животне средине

Оцену довољан 2 добија ученик ако:

1. Познаје и разуме кључне појмове
2. Познаје терминологију

Оцену добар 3 добија ученик ако:

1. Разуме и самостално објашњава појмове
2. Разврстава различите врсте података.

3. Показује заинтересованост за процес учења.

Оцену врло добар 4 добија ученик који:

1. Логички организује и самостално тумачи појмове фунгициди, инсектициди, хербициди, бактерициди, особине пестицида, каренца, толеранција
2. Изражава се на различите начине (усмено, писмено, графички, ликовно, информационе технологије).
3. Уме да анализира проблем и заузима став о мерама заштите

Оцену одличан 5 добија ученик који уме:

1. Да ученик примени знања везана за мерама заштите
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте извора података о мерама заштите

ДРУГИ РАЗРЕД

Назив модула: Заштита ратарских култура

- Уочи обољења, оштећења и корове на пољу прегледом биљака и биљног материјала у различитим фенофазама
- Прикупља податке о фенофазама биљака, временским условима, појави обољења, оштећења и корова
- Промени мере заштите биља против болести, штеточина и корова
- Примени пестициде и примени раствор

Оцену довољан 2 добија ученик ако:

1. Познаје и разуме кључне појмове
2. Познаје терминологију

Оцену добар 3 добија ученик ако:

1. Разуме и самостално објашњава појмове
2. Разврстава различите врсте података.
3. Показује заинтересованост за процес учења.

Оцену врло добар 4 добија ученик који:

1. Логички организује и самостално тумачи појмове
2. Изражава се на различите начине (усмено, писмено, графички, ликовно, информационе технологије).
3. Уме да анализира проблем и заузима став о заштити ратарских култура

Оцена одличан 5 добија ученик који уме:

1. Да ученик примени знања везана за заштиту ратарских култура
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте извора података о заштити ратарских култура

ТРЕЋИ РАЗРЕД

Назив модула: Заштита воћарских култура и винове лозе

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- Уочи оболјенја, оштећења и корове у воћњаку и винограду прегледом биљака и биљног материјала у различитим фенофазама
- Прикупља податке о фенофазама биљака, временским условима, појави обољења, оштећења и корова
- Примени мере заштите биља против болести, штеточина и корова
- Примени пестициде и примени раствор

Оцену довољан 2 добија ученик ако:

1. Познаје и разуме кључне појмове
2. Познаје терминологију

Оцену добар 3 добија ученик ако:

1. Разуме и самостално објашњава појмове
2. Разврстава различите врсте података.
3. Показује заинтересованост за процес учења.

Оцену врло добар 4 добија ученик који:

1. Логички организује и самостално тумачи појмове
2. Изражава се на различите начине (усмено, писмено, графички, ликовно, информационе технологије).
3. Уме да анализира проблем и заузима став о заштити воћарских култура и винове лозе

Оцену одличан 5 добија ученик који уме:

1. Да ученик примени знања везана за заштиту воћарских култура и винове лозе
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте извора података о заштити воћарских култура и винове лозе

Усмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта. Најмање једна оцена треба да буде на основу усмене провере постигнућа ученика.

Начини оцењивања: дискусија на часу, проблемски задаци, есеји,

Писмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта, Начини оцењивања: објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова, набрајања, и објашњења.

Бодовање теста

Постигнуће у тесту се изражава у процентима и даје се оцена пропорционално процентима.

Оцена са теста се уноси у дневник у року од осам дана и мора бити евидентирана у распореду контролних и писмених задатака у дневнику и најављена унапред ученицима.

Постигнуће изражено у % Оцена

100 –80	Одличан	(5)
79 - 70	Врло добар	(4)
69– 60	Добар	(3)
59 – 50	Довољан	(2)

Активност и резултати рада ученика - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околини, а које су у складу са програмом.

Ученик се оцењује на основу: излагања и представљања (презентације, табеле, постери...)

Рад на часу- подразумева ученикову пажњу, праћење (слушање наставника или ученика док излажу), једном речју активно учествовање у наставном процесу. Наставник може да прати, и на крају полугодишта оцењује активност ученика.

Школска свеска - наставник може да оцени школску свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, цртеже, додатне текстове...

Остало - у закључну оцену на крају полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе.

Предметни професори: Драгица Рашевић, Мирјана Ивановић, Тамара Мартиновић,
Агнеш Фекете Банов, Тамаш Пеце

ПОВРТАРСКА ПРОИЗВОДЊА – ИЗБОРНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ

Критеријуми и елементи оцењивања предмета

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- препозна значај и узајамну повезаност вегетационих чинилаца у повртарској производњи;
- дефинише најзначајније вегетационе чиниоце: светлост, топлота, ваздух, вода и земљиште;
- препозна и дефинише морфолошке особине повртарских биљака.
- дефинише значај гајења повртарских култура;
- наброји најзначајније повртарске културе и да наведе којој групи поврћа припада;
- дефинише технологију производње купусњача;
- дефинише технологију производње лиснатог поврћа;
- дефинише технологију производње лукова;
- дефинише технологију производње коренастог поврћа;
- дефинише технологију производње поврћа са меснатим плодовима;
- објасни органску производњу поврћа.

Из предмета Повртарска производња, ученик се оцењује бројчано, а у складу са законом и прописима донетим на основу њега. Врста, ниво и обим знања и ангажовање ученика оцењују се тако да оцену:

Одличан (5) добија ученик који:

- је у потпуности савладао градиво,
- је сигуран и самосталан, брзо и логично закључује,
- успешно повезује садржаје, уочава корелације с другим предметима,
- зна применити знање у решавању проблемских задатака,
- брзо, тачно, опширно, логички и аргументовано одговара на постављена питања,
- самостално или у групи ради и презентира пројектне задатке,
- је одговоран према раду, наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Врло добар (4) добија ученик који:

- има висок ниво и обим знања и степен разумевања програмских садржаја,
- спорије, али тачно, логично и углавном аргументирано одговара на постављена питања, уз евентуално постављање подпитања,
- поседује и успешно примењује стечена знања из биологије (уз мању помоћ наставника и висок степен ангажовања ученика),
- доноси закључке на већ наученим примерима,
- се повремено укључује тимски рад при изради пројектних задатака,
- је одговоран према раду, наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Добар (3) добија ученик који:

- има просечан ниво и обим знања и степен разумевања програмских садржаја,
- полагаано и углавном тачно одговара на постављена питања, уз помоћ наставника,
- углавном разуме наставне садржаје и деломично примењује стечена знања,
- изводи закључке уз помоћ наставника,
- је понекад и неспреман може изказати знање, способности и вештине из биологије,
- је одговоран према наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Довољан (2) добија ученик који:

- има задовољавајући ниво и обим знања (не разуме у потпуности наставне садржаје и отежано примењује стечена знања),
- деломично и површно одговара на постављена питања уз помоћ наставника,
- уз знатну помоћ наставника на једноставан начин набраја и описује природне и биолошке процесе,
- код доношења закључака наилази на веће проблеме и несамостално доноси закључке.

Недовољан (1) добија ученик који:

- није достигао задовољавајући ниво и обим знања и разумевања програмских садржаја,
- не одговара на постављена питања и није усвојио кључне појмове,
- не разуме наставне садржаје и не примењује знање из биологије и у свакодневном животу,
- уз велику помоћ наставника непотпуно и несувисло описује биолошке појаве и процесе,
- не показује вољу за стицање биолошког знања,
- погрешно уочава биолошке процесе те доноси нелогичне закључке без разумевања.

Усмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта. Најмање једна оцена треба да буде на основу усмене провере постигнућа ученика.

Начини оцењивања: дискусија на часу, проблемски задаци, презентација рада ученика...

Писмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта.

Начини оцењивања: објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова...

Бодовање теста

Постигнуће у тесту се изражава у процентима и даје се оцена пропорционално процентима.

Постигнуће изражено у % Оцена

100 – 87,5	Одличан	(5)
87 – 75,5	Врло добар	(4)
75 – 63,5	Добар	(3)
63 – 50,5	Довољан	(2)
50 – 0	Недовољан	(1)

Активност и резултати рада ученика - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околини, које су у складу са програмом предмета.

Ученик се оцењује на основу:

- излагања и представљања (израда презентација, табела, постера)

Школска свеска из Повртарске производње - наставник може да оцени школску свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, цртеже, додатне текстове...

Остало - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе.

Закључна оцена утврђује се на крају првог и другог полугодишта, на основу свих појединачних оцена које су унете у дневник од почетка школске године.

Закључна оцена не може да буде већа од највеће појединачне оцене уписане у дневник, добијене било којом техником провере знања. Као почетно полазиште код закључивања оцене узима се у обзир аритметичка средина оцена из елемената оцењивања.

Предметни професор: Деже Бриндза

НАВОДЊАВАЊЕ

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- наброји најзначајније воде у природи;
- наведе које се воде могу користити за наводњавање;

- наброји физичке особине воде за наводњавање;
- наброји физичке особине земљишта;
- наброји категорије воде у земљишту;
- дефинише водне константе земљишта;
- опише процес инфилтрације и филтрације;
- наброји врсте кореновог система и начине распрострањавања;
- наведе начине снабдевања биљака водом;
- дефинише процес транспирације;
- наведе критичне периоде биљака за водом;
- дефинише појам земљишне и ваздушне суше;
- наброји мере борбе против суше. одреди моменат заливања, норму наводњавања и норму заливања;
- наброји и опише поједине начине наводњавања пољопривредних култура;
- наведе предности и недостатке различитих начина наводњавања;
- одреди потребе стрних и просоликих жита за водом;
- наведе број заливања и дефинише заливну норму за стрна и просолика жита;
- одреди потребе за водом биљака за техничку прераду;
- наведе број заливања и дефинише заливну норму биљака за техничку прераду;
- одреди потребе за водом крмног биља (биљака за сточну храну);
- наведе број заливања и дефинише заливну норму биљака за сточну храну;
- одреди потребе повртарских култура за водом;
- наведе број заливања и дефинише заливну норму за повртарске културе.

Критеријуми и елементи оцењивања предмета

Из предмета Наводњавање, ученик се оцењује бројчано, а у складу са законом и прописима донетим на основу њега. Врста, ниво и обим знања и ангажовање ученика оцењују се тако да оцену:

Одличан (5) добија ученик који:

- је у потпуности савладао градиво,
- је сигуран и самосталан, брзо и логично закључује,
- успешно повезује садржаје, уочава корелације с другим предметима,
- зна применити знање у решавању проблемских задатака,
- брзо, тачно, опширно, логички и аргументовано одговара на постављена питања,
- самостално или у групи ради и презентира пројектне задатке,
- је одговоран према раду, наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Врло добар (4) добија ученик који:

- има висок ниво и обим знања и степен разумевања програмских садржаја,
- спорије, али тачно, логично и углавном аргументирано одговара на постављена питања, уз евентуално постављање подпитања,
- поседује и успешно примењује стечена знања из биологије (уз мању помоћ наставника и висок степен ангажовања ученика),
- доноси закључке на већ наученим примерима,
- се повремено укључује тимски рад при изради пројектних задатака,
- је одговоран према раду, наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Добар (3) добија ученик који:

- има просечан ниво и обим знања и степен разумевања програмских садржаја,
- полагао и углавном тачно одговара на постављена питања, уз помоћ наставника,
- углавном разуме наставне садржаје и деломично примењује стечена знања,
- изводи закључке уз помоћ наставника,
- је понекад и неспреман може изказати знање, способности и вештине из биологије,
- је одговоран према наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Довољан (2) добија ученик који:

- има задовољавајући ниво и обим знања (не разуме у потпуности наставне садржаје и отежано примењује стечена знања),
- деломично и површно одговара на постављена питања уз помоћ наставника,
- уз знатну помоћ наставника на једноставан начин набраја и описује природне и биолошке процесе,
- код доношења закључака наилази на веће проблеме и несамостално доноси закључке.

Недовољан (1) добија ученик који:

- није достигао задовољавајући ниво и обим знања и разумевања програмских садржаја,
- не одговара на постављена питања и није усвојио кључне појмове,
- не разуме наставне садржаје и не примењује знање из биологије и у свакодневном животу,
- уз велику помоћ наставника непотпуно и несувисло описује биолошке појаве и процесе,
- не показује вољу за стицање биолошког знања,
- погрешно уочава биолошке процесе те доноси нелогичне закључке без разумевања.

Усмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта. Најмање једна оцена треба да буде на основу усмене провере постигнућа ученика.

Начини оцењивања: усмено одговарање, дискусија на часу, проблемски задаци, презентација рада ученика.

Писмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта.

Начини оцењивања: објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова, набрајања и објашњења.

Бодовање теста

Постигнуће у тесту се изражава у процентима и даје се оцена пропорционално процентима.

Постигнуће изражено у % Оцена

100 – 87,5	Одличан	(5)
87 – 75,5	Врло добар	(4)
75 – 63,5	Добар	(3)
63 – 50,5	Довољан	(2)
50 – 0	Недовољан	(1)

Активност и резултати рада ученика - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околини, које су у складу са програмом предмета.

Ученик се оцењује на основу:

- излагања и представљања (израда презентација, табела, постера)

Школска свеска из предмета Наводњавање - наставник може да оцени школску свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, цртеже, додатне текстове...

Остало - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе.

Закључна оцена утврђује се на крају првог и другог полугодишта, на основу свих појединачних оцена које су унете у дневник од почетка школске године.

Закључна оцена не може да буде већа од највеће појединачне оцене уписане у дневник, добијене било којом техником провере знања. Као почетно полазиште код закључивања оцене узима се у обзир аритметичка средина оцена из елемената оцењивања.

Предметни професори: Драгица Рашевић и Тамаш Пеце

БИЉНА ПРОИЗВОДЊА 1

ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА / МОДУЛА:

- Стицање знања о агроеколошким условима гајења ратарских, повртарских и цвећарских биљака;
- Стицање знања о морфологији ратарских, повртарских и цвећарских биљака;
- Стицање знања о технологијама производње ратарских, повртарских и цвећарских биљака;
- Оспособљавање за примену агротехничких мера у биљној производњи
- Оспособљавање за правилну примену пестицида, ђубрива и осталих средстава у биљној производњи;
- Оспособљавање за самосталну примену ратарске технологије;
- Оспособљавање за самосталну примену повртарско - цвећарске технологије;
- Оспособљавање за вођење евиденције о раду у биљној производњи;
- Развијање радних навика, сигурности, прецизности и одговорности у раду у биљној производњи;
- Оспособљавање за праћење и примењивање резултата нових научних достигнућа у биљној производњи.

Критеријуми и елементи оцењивања предмета

1 МОДУЛ – ОПШТЕ РАТАРСТВО

Теорија

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- дефинише методе оплемењивања ратарских биљака (самооплодних, странооплодних и биљака са вегетативним размножавањем);
- дефинише категорије семенског материјала и наведе најважније особине семена;

- препозна значај и узајамну повезаност вегетационих чинилаца у биљној производњи;
- опише најзначајније вегетационе чиниоце светлост, топлота, ваздух, вода и земљиште;
- наведе најзначајније рејоне за гајење ратарских биљака / усева у нашој земљи;
- дефинише значај основне и допунске обраде земљишта за ратарске биљке / усева;
- наведе начине (технике) орања и препозна важност основне обраде земљишта за озиме и јаре усева;
- наведе различите појмове семена и његове делове;
- опише значај припреме семена за сетву и објасни различите начине сетве;
- дефинише време сетве озимих и јарих усева и израчуна количину семена за сетву ратарских биљака;
- дефинише основне мере неге усева;
- опише најзначајније мере неге усева дрљање, ваљање, култивирање, окопавање, проређивање, прихрањивање, заштита од болести, штеточина, суше и мрза);
- дефинише различите начине наводњавања и наведе специјалне мере неге усева;
- препозна моменат убирања плодова различитих ратарских биљака / усева и наведе различите начине убирања усева;
- наведе различите начине чувања и складиштења производа ратарских биљака /усева;
- дефинише појам, значај, елементе и врсте плодореда.

Вежбе

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- израчуна одговарајућу количину адекватног ђубрива у односу на хемијску анализу земљишта;
- примени одговарајући начин примени одговарајући начин и врсту обраде у односу на тип земљишта
- примени одговарајуће врсте и елементе плодореда;
- примени одговарајуће поступке припреме семена за сетву;
- процени време и начин жетве / бербе, у односу на стање усева и спољашњих чинилаца.

Практична настава и настава у блоку

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- користи ХТЗ опрему;
- изведе сетву;
- примени, у односу на стање усева и земљишта, врсту мера неге;
- организује жетву / бербу усева и транспорт ратарских производа;
- организује складиштење и чување ратарских производа.

2 МОДУЛ – ПОСЕБНО РАТАРСТВО

Теорија

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- препозна ратарске биљке по групама и опише њихову морфологију;
- дефинише значај гајења ратарских биљака;
- опише агроеколошке услове гајења ратарских биљака;
- дефинише специфичности технологије гајења (агротехнике) ратарских биљака;
- дефинише моменат силирања и кошења.

Практична настава и настава у блоку

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- обави припрему земљишта за сетву одговарајућих ратарских биљака / усева;
- одабере и израчуна потребну количину ђубрива за одговарајуће ратарских биљака/усева;
- примени ђубрење појединачних ратарских биљака / усева;
- правилно постави у плодоред сваку појединачну ратарску биљку / усев;
- правовремено примени одговарајућу количину семена појединачних ратарских биљака / усева;
- примени одговарајућу дубину, начин и врсту сетве за сваку ратарску биљку / усев;
- примени одговарајуће мере неге за сваку појединачну ратарску биљку / усев;
- благовремено примени одговарајуће начине жетве / бербе, у односу на стањепојединачних ратарских биљака / усева и спољашњих чинилаца;
- организује жетву / бербу производа одговарајућих ратарских биљака / усева;
- организује транспорт, складиштење и чување производа појединачних ратарских биљака / усева.

КРИТЕРИЈУМИ И ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА ТЕОРЕТСКЕ НАСТАВЕ:

Из предмета Биљна производња 1, ученик се оцењује бројчано, а у складу са законом и прописима донетим на основу њега. Врста, ниво и обим знања и ангажовање ученика оцењују се тако да оцену:

Одличан (5) добија ученик који:

- је у потпуности савладао градиво,
- је сигуран и самосталан, брзо и логично закључује,
- успешно повезује садржаје, уочава корелације с другим предметима,
- зна применити знање у решавању проблемских задатака,
- брзо, тачно, опширно, логички и аргументовано одговара на постављена питања,
- самостално или у групи ради и презентира пројектне задатке,
- је одговоран према раду, наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Врло добар (4) добија ученик који:

- има висок ниво и обим знања и степен разумевања програмских садржаја,
- спорије, али тачно, логично и углавном аргументирано одговара на постављена питања, узевентуално постављање подпитања,
- поседује и успешно примењује стечена знања из биологије (уз мању помоћ наставника и висок степен ангажовања ученика),
- доноси закључке на већ наученим примерима,
- се повремено укључује тимски рад при изради пројектних задатака,
- је одговоран према раду, наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Добар (3) добија ученик који:

- има просечан ниво и обим знања и степен разумевања програмских садржаја,
- полагаано и углавном тачно одговара на постављена питања, уз помоћ наставника,

- углавном разуме наставне садржаје и делимично примењује стечена знања,
- изводи закључке уз помоћ наставника,
- је понекад и неспреман може изказати знање, способности и вештине из биологије,
- је одговоран према наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Довољан (2) добија ученик који:

- има задовољавајући ниво и обим знања (не разуме у потпуности наставне садржаје и отежано примењује стечена знања),
- деломично и површно одговара на постављена питања уз помоћ наставника,
- уз знатну помоћ наставника на једноставан начин набраја и описује природне и биолошке процесе,
- код доношења закључака наилази на веће проблеме и несамостално доноси закључке.

Недовољан (1) добија ученик који:

- није достигао задовољавајући ниво и обим знања и разумевања програмских садржаја,
- не одговара на постављена питања и није усвојио кључне појмове,
- не разуме наставне садржаје и не примењује знање из биологије и у свакодневном животу,
- уз велику помоћ наставника непотпуно и несувисло описује биолошке појаве и процесе,
- не показује вољу за стицање биолошког знања,
- погрешно уочава биолошке процесе те доноси нелогичне закључке без разумевања.

Усмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта. Најмање једна оцена треба да буде на основу усмене провере постигнућа ученика.

Начини оцењивања: усмено одговарање, дискусија на часу, проблемски задаци, презентација рада ученика.

Писмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта.

Начини оцењивања: објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова, набрајања и објашњења.

Бодовање теста

Постигнуће у тесту се изражава у процентима и даје се оцена пропорционално процентима.

Постигнуће изражено у % Оцена

100 – 87,5	Одличан	(5)
87 – 75,5	Врло добар	(4)
75 – 63,5	Добар	(3)
63 – 50,5	Довољан	(2)
50 – 0	Недовољан	(1)

Активност и резултати рада ученика - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околини, које су у складу са програмом предмета.

Ученик се оцењује на основу:

- излагања и представљања (израда презентација, табела, постера)

Школска свеска из предмета Биљна производња 2 - наставник може да оцени школску свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, цртеже, додатне текстове.

Остало - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе.

Закључна оцена утврђује се на крају првог и другог полугодишта, на основу свих појединачних оцена које су унете у дневник од почетка школске године.

Закључна оцена не може да буде већа од највеће појединачне оцене уписане у дневник, добијене било којом техником провере знања. Као почетно полазиште код закључивања оцене узима се у обзир аритметичка средина оцена из елемената оцењивања.

КРИТЕРИЈУМИ И ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА ВЕЖБЕ, ПРАКТИЧНА НАСТАВА И НАСТАВЕ У БЛОКУ:

Активност и резултати рада ученика - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околина, а које су у складу са програмом.

Ученик се оцењује на основу: излагања и представљања (презентације, табеле, постери...)

Рад на часу- подразумева ученикову пажњу, праћење (слушање наставника или ученика док излажу), једном речју активно учествовање у наставном процесу. Наставник може да прати, и на крају полугодишта оцењује активност ученика.

Школска свеска - наставник може да оцени школску свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, цртеже, додатне текстове...

Остало - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе.

Практична настава- вежба у блоку

Оцењивање дневника рада:

- оцена довољан (2) – неуредно вођен дневник, са набројаним средствима за рад уз минимално описаним поступком извођења радног задатка;
- оцена добар (3) – мање уредно вођен дневник са делимичним описом средстава за рад уз делимично описаним поступком извођења радног задатка;
- брло добар (4) – уредан и са мањим грешкама вођен дневник, али и потпуним

описом потребних средстава за рада и поступака извођења радног задатка;

- одличан (5) –уредно вођен дневник с потпуним описом потребних средстава за рада и поступака извођења радног задатка.

Оцењивање вештина:

- оцена довољан (2) – ученик повремено показује заинтересованост за извођење радних задатака, препознаје средства за рад, вежбу изводи уз подршку наставника;
- оцена добар (3) – ученик показује заинтересованост за извођење вежби, приликом извођења вежби прави мање грешке које уз сугестују наставника може самостално исправити, разликује делове средстава за рад;
- брло добар (4) –вежбу изводи прецизно и тачно уз објашњавање поступка рада, активно извршава задатак а приликом извођења може имати неке ситније недостатке који нису од значаја за коначан исход/продукт, обавља вежбу самостално према упутству наставника и самостално врши избор прибора и алата;
- одличан (5) – ученик самостално извршава теже радне задатке и показује одговорност према сопственом раду, прецизан је и уредан, успешно повезује теоријска знања са практичним задацима, самостално користи упутства за рад, уважава препоруке наставника и реализује их.

Предметни професори: Мирјана Ивановић, Тамаш Пеце, Драгица Рашевић, Деже Бриндза, Николета Губик

БИЉНА ПРОИЗВОДЊА 2

ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА:

- Стицање знања о биолошким, агротехничким и другим знањима неопходним за укључивање у технолошке процесе воћарске и виноградарске производње;
- Стицање знања о основним карактеристикама воћарске и виноградарске производње;
- Стицање знања о агроеколошким условима гајења воћарских и виноградарских биљака (воћних врста / воћака и винове лозе) ;
- Стицање знања о морфологији воћарских и виноградарских биљака (воћних врста / воћака и винове лозе);
- Стицање знања о технологијама производње воћарских и виноградарских биљака (воћних врста / воћака и винове лозе);
- Оспособљавање за примену агротехничких мера у воћарству и виноградарству;.
- Оспособљавање за правилну примену пестицида, ђубрива и осталих средстава у воћарској и виноградарској производњи;
- Оспособљавање за самосталну примену воћарске технологије;
- Оспособљавање за самосталну примену виноградарске технологије;
- Оспособљавање за вођење евиденције о раду;
- Развијање радних навика, сигурности, прецизности и одговорности у раду;
- Оспособљавање за праћење и примењивање резултата нових научних достигнућа у

воћарској и виноградарској производњи.

КРИТЕРИЈУМИ И ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА ПРЕДМЕТА

1. ИСХОДИ МОДУЛА ВОЋНИ РАСАДНИК И ПОДИЗАЊЕ ЗАСАДА

Теорија:

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- дефинише предмет изучавања воћарства;
- дефинише историјски и економски значај воћака;
- опише биолошко-морфолошке особености воћака и њихов значај у гајењу;
- опише генеративне и вегетативне органе воћака;
- дефинише појам воћног расадника;
- објасни поступак заснивања воћака по закону;
- наведе и опише делове воћног расадника;
- објасни начине размножавања и умножавања;
- опише добијање генеративних и вегетативних подлога и калемгранчица;
- наведе генеративне и вегетативне подлоге по воћним врстама;
- наведе потребан алат и прибор и материјал за калемљење;
- наведе и опише начине калемљења;
- објасни негу калемова, садног материјала, од калемљења до вађења, класирања, паковања и чувања садница;
- опише вођење књига по законским актима и прописима у производњи садног материјала;
- препозна локације за подизање воћака у зависности од агроеколошких услова;
- објасни припреме радове за подизање засада (у зависности од стања земљишне територије предвиђене за подизање воћака);
- објасни размаравање и обележавање садног места;
- опише припрему саднице за садњу, поступак са истом до садње и технику садње;
- наведе мере неге младог засада;

Вежбе:

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- заснива расадник по закону;
- води књиге у расадничкој производњи и промету садног материјала;
- одабира семе за производњу генеративних подлога;
- испитује клијавост семена;
- припреми подлоге и калем гранчице за калемљење;
- припреми прибор и материјал за калемљење;
- прави рез на подлози и калем гранчици;
- спаја подлогу и калем гранчицу и везује спојно место;
- одређује квалитет воћних садница;
- чита елаборат за подизање воћака;
- размери и обележи садна места;
- израчуна број садница;
- припреми саднице за садњу;

Практична настава и настава у блоку:

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- користи заштитну опрему при раду;

- спроводи мере заштите животне средине;
- води дневник рада;
- дезинфикује и одржава хигијену у објектима економског дворишта;
- обавља радове у семеништу и растилу;
- обавља радове у матичњаку вегетативних подлога;
- обавља радове у матичњаку гајених сорти;
- калема;
- проверава пријем калема;
- негује садница у растилу;
- обавља вађење, класирање, паковање;
- етикетира, плумбира и складишти воћне саднице;
- припреми земљиште за подизање засада;
- мерева и обележава садна места;
- припреми саднице за садњу и сади;
- изводи резидбу након садње;
- поставља наслоне у воћњаку;
- одржава земљиште у воћњаку;
- ђубри воћњак;
- наводњава воћњак;
- примењује мере заштите од абиотичких.

2. ИСХОДИ МОДУЛА ПОМОЛОГИЈА СА ТЕХНОЛОГИЈОМ ПРОИЗВОДЊЕ ВОЋАКА:

Теорија:

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- наведе значај помологије;
- наведе класификације воћа;
- наведе воћне врсте према помолошким особинама;
- опише генеративне и вегетативне органе воћака;
- објасни животни и годишњи циклус развоја код воћака;
- наведе помолошке карактеристике плодова за детерминизацију сорти воћака по врсти;
- опише најзначајније сорте по воћним врстама;
- наведе специфичности припреме земљишта за подизање засада воћака по врстама;
- опише размак и распоред садње у односу на узгојне системе и односе опрашивања и оплодње воћака по врстама;
- објасни савремене системе гајења и узгојне облике круна код воћака по врстама;
- објасни специфичности резидбе у периоду родности воћака по врстама;
- опише начине одржавања земљишта у засадима воћака по врстама;
- опише мере заштите од абиотичких фактора;
- објасни потребе за храњивим елементима у зависности од плодности земљишта и планираних приноса воћака по врстама;
- објасни потребе воћака за водом по врстама;
- опише начине одређивања зрелости плодова воћака по врстама;
- наведе потребна средства, припор и амбалажу за бербу воћака по врстама;
- објасни технику бербе воћака по врстама;
- опише класирање, паковање, транспорт и складиштење плодова;
- објасни органску производњу воћа;

Вежбе:

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- препозна водеће сорте по врстама;
- разликује родне и неродне гране и гранчица код различитих воћних врста;
- одређује момент бербе воћака по врстама.

Практична настава и настава у блоку:

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- користи заштитну опрему при раду;
- спроводи мере заштите животне средине;
- формира узгојне облике воћних врста;
- одржава узгојне облике круне код различитих воћних врста;
- реже на зрело и зелено различите воћне врсте;
- одржава земљиште у воћњаку;
- ђубри воћњак;
- наводњава воћњак;
- одржава и користи потребни алат за резидбу;
- припрема амбалажу, помоћне објекте и транспортна средства;
- бере, класира, пакује, транспортује и складишти воћне плодове;
- примењује принципе органске производње воћа.

3. ИСХОДИ МОДУЛА ЛОЗНИ РАСАДНИК И ПОДИЗАЊЕ ВИНОГРАДА**Теорија:**

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- дефинише предмет изучавања виноградарства;
- опише годишњи циклус развоја винове лозе;
- опише генеративне и вегетативне органе винове лозе;
- објасни начине размножавања винове лозе;
- објасни законске одредбе за заснивање расадника;
- дефинише појам лозног расадника;
- наведе делове лозног расадника;
- наведе врсте лозних подлога;
- опише производњу подлога и вијока;
- објасни начине и време калемљења;
- наведе потребан алат и прибор за калемљење;
- објасни негу калемова, садног материјала, од калемљења до вађења, класирања, паковања и чувања;
- наведе еколошке чиниоце гајења винове лозе;
- објасни значај абиотских чинилаца гајења винове лозе;
- наведе рејоне, подрејоне и виногорја;
- објасни системе гајења винове лозе и пројектовање винограда;
- наведе редослед радова на припреми земљишта за заснивање винограда;
- објасни размаравање и обележавање места за садњу;
- објасни припрему калема за садњу и технику садње садње;
- наведе врсте наслона и објасни технику постављање наслона за винову лозу;
- опише радове у прве три године неге винограда;

- објасни агротехничке и ампелотехничке мере од садње до плодношења;
- наведе начине наводњавања младог винограда;
- опише абiotичке чиниоце који наносе штете младом винограду;

Вежбе:

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- води књиге у расадничкој производњи и промету садног материјала;
- припрема подлоге и вијоке за калемљење;
- припрема прибор и материјал за калемљење;
- припрема стратификалу;
- прави рез на подлози и вијоци, спаја подлогу и вијоку и парафинише;
- одређује квалитет калема;
- чита пројекат подизања винограда;
- размерава и обележава места за садњу;
- израчуна број калемова за садњу;
- припрема калемове за садњу;

Практична настава и настава у блоку:

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- користи заштитну опрему при раду;
- спроводи мере заштите животне средине;
- изводи радове на објектима економског дворишта лозног расадника;
- припрема земљиште за подизање лозног расадника;
- ради у сортиментском винограду;
- ради у матичњаку вегетативних лозних подлога;
- организује припрему и припрема подлогу и вијоку за калемљење;
- одржава и користи прибор и алат за калемљење;
- калеми;
- негује калемове од калемљења до вађења;
- вади, класира, пакује, декларише и чува калемове;
- води књиге расадничке производње;
- припрема земљиште за подизање винограда;
- размерава и обележава места за садњу;
- припрема калем за садњу и сади винову лозу;
- поставља наслоне у винограду;
- обавља агротехничке и ампелотехничке мере од садње до плодношења.

4. ИСХОДИ МОДУЛА АМПЕЛОГРАФИЈА СА ТЕХНОЛОГИЈОМ ПРОИЗВОДЊЕ ГРОЖЂА

Теорија:

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- дефинише значај ампелологије у производњи грожђа;
- дефинише класификацију винове лозе;
- наведе сорте према употребној вредности (стоне, винске, за сушење);
- дефинише циљеве и принципе резидбе;
- објасни основне системе узгојних облика винове лозе;
- објасни начине формирања узгојних облика;

- објасни основне карактеристике резидбе винове лозе у циљу регулисања родности и бујности;
- објасни начине резидбе винове лозе;
- наведе и објасни технолошке операције зелене резидбе;
- наведе и објасни ампелотехничке мере неге у циљу добијања квалитетног стоног и винског грозђа;
- опише реконструкцију чокота винове лозе;
- објасни бербу, класирање, паковање и транспорт грозђа;
- наведе агротехничке мере неге винове лозе;
- опише утицај агротехнике на квалитет и принос грозђа;
- објасни начине одржавања земљишта у свременим виноградима;
- објасни начин и време ђубрења винове лозе;
- објасни потребе винове лозе за водом;
- наведе савремене начине наводњавања винове лозе;
- објасни абиотичке чиниоце који наносе штете на виновој лози;
- објасни органску производњу грозђа;

Вежбе:

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- препозна винске сорте грозђа;
- препозна стоне сорте грозђа;
- препозна сорте за сушење;
- одреди време бербе винског грозђа;
- одреди време бербе стоног грозђа;

Практична настава и настава у блоку:

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- користи заштитну опрему при раду;
- спроводи мере заштите животне средине;
- користи заштитну опрему при раду;
- спроводи мере заштите животне средине;
- припреми алат, амбалажу за бербу и помоћне објекте;
- бербе, класира, пакује и транспортује грозђе;
- обавља резидбу;
- одржава прибор и алат за резидбу;
- формира основне системе узгојних облика винове лозе;
- реже на зрело;
- реже на зелено;
- обнавља родне чворове и кракове стабла;
- одржава земљиште винограда у роду;
- ђубри виноград у роду;
- користи системе за наводњавање у винограду;
- примењује принципе органске производње грозђа.

КРИТЕРИЈУМИ И ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА ТЕОРЕТСКЕ НАСТАВЕ:

Из предмета Биљна производња 2, ученик се оцењује бројчано, а у складу са законом и

прописима донетим на основу њега. Врста, ниво и обим знања и ангажовање ученика оцењују се тако да оцену:

Одличан (5) добија ученик који:

- је у потпуности савладао градиво,
- је сигуран и самосталан, брзо и логично закључује,
- успешно повезује садржаје, уочава корелације с другим предметима,
- зна применити знање у решавању проблемских задатака,
- брзо, тачно, опширно, логички и аргументовано одговара на постављена питања,
- самостално или у групи ради и презентира пројектне задатке,
- је одговоран према раду, наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Врло добар (4) добија ученик који:

- има висок ниво и обим знања и степен разумевања програмских садржаја,
- спорије, али тачно, логично и углавном аргументирано одговара на постављена питања, узевентуално постављање подпитања,
- поседује и успешно примењује стечена знања из биологије (уз мању помоћ наставника и висок степен ангажовања ученика),
- доноси закључке на већ наученим примерима,
- се повремено укључује тимски рад при изради пројектних задатака,
- је одговоран према раду, наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Добар (3) добија ученик који:

- има просечан ниво и обим знања и степен разумевања програмских садржаја,
- полагаано и углавном тачно одговара на постављена питања, уз помоћ наставника,
- углавном разуме наставне садржаје и делимично примењује стечена знања,
- изводи закључке уз помоћ наставника,
- је понекад и неспреман може изказати знање, способности и вештине из биологије,
- је одговоран према наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Довољан (2) добија ученик који:

- има задовољавајући ниво и обим знања (не разуме у потпуности наставне садржаје и отежано примењује стечена знања),
- деломично и површно одговара на постављена питања уз помоћ наставника,
- уз знатну помоћ наставника на једноставан начин набраја и описује природне и биолошке процесе,
- код доношења закључака наилази на веће проблеме и несамостално доноси закључке.

Недовољан (1) добија ученик који:

- није достигао задовољавајући ниво и обим знања и разумевања програмских садржаја,
- не одговара на постављена питања и није усвојио кључне појмове,
- не разуме наставне садржаје и не примењује знање из биологије и у свакодневном животу,
- уз велику помоћ наставника непотпуно и несувисло описује биолошке појаве и процесе,
- не показује вољу за стицање биолошког знања,
- погрешно уочава биолошке процесе те доноси нелогичне закључке без разумевања.

Усмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта. Најмање једна оцена треба да буде на основу усмене провере постигнућа ученика.

Начини оцењивања: усмено одговарање, дискусија на часу, проблемски задаци, презентација рада ученика.

Писмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта.

Начини оцењивања: објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова, набрајања и објашњења.

Бодовање теста

Постигнуће у тесту се изражава у процентима и даје се оцена пропорционално процентима.

Постигнуће изражено у % Оцена

100 – 87,5	Одличан	(5)
87 – 75,5	Врло добар	(4)
75 – 63,5	Добар	(3)
63 - 50,5	Довољан	(2)
50 – 0	Недовољан	(1)

Активност и резултати рада ученика - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околина, које су у складу са програмом предмета.

Ученик се оцењује на основу:

- излагања и представљања (израда презентација, табела, постера)

Школска свеска из предмета Биљна производња 2 - наставник може да оцени школску свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, цртеже, додатне текстове.

Остало - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе.

Закључна оцена утврђује се на крају првог и другог полугодишта, на основу свих појединачних оцена које су унете у дневник од почетка школске године.

Закључна оцена не може да буде већа од највеће појединачне оцене уписане у дневник, добијене било којом техником провере знања. Као почетно полазиште код закључивања оцене узима се у обзир аритметичка средина оцена из елемената оцењивања.

КРИТЕРИЈУМИ И ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА ВЕЖБЕ, ПРАКТИЧНА НАСТАВА И НАСТАВЕ У БЛОКУ:

Активност и резултати рада ученика - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околина, а које су у складу са програмом.

Ученик се оцењује на основу: излагања и представљања (презентације, табеле,

постери...)

Рад на часу- подразумева ученикову пажњу, праћење (слушање наставника или ученика докизлажу), једном речју активно учествовање у наставном процесу. Наставник може да прати, и на крају полугодишта оцењује активност ученика.

Школска свеска - наставник може да оцени школску свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, цртеже, додатне текстове...

Остало - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе.

Практична настава- вежба у блоку

Оцењивање дневника рада:

- оцена довољан (2) – неуредно вођен дневник, са набројаним средствима за рад уз минимално описаним поступком извођења радног задатка;
- оцена добар (3) – мање уредно вођен дневник са делимичним описом средстава за рад уз делимично описаним поступком извођења радног задатка;
- брло добар (4) – уредан и са мањим грешкама вођен дневник, али и потпуним описом потребних средстава за рада и поступака извођења радног задатка;
- одличан (5) –уредно вођен дневник с потпуним описом потребних средстава за рада и поступака извођења радног задатка.

Оцењивање вештина:

- оцена довољан (2) – ученик повремено показује заинтересованост за извођење радних задатака, препознаје средства за рад, вежбу изводи уз подршку наставника;
- оцена добар (3) – ученик показује заинтересованост за извођење вежби, приликом извођења вежби прави мање грешке које уз сугестују наставника може самостално исправити, разликује делове средстава за рад;
- брло добар (4) –вежбу изводи прецизно и тачно уз објашњавање поступка рада, активно извршава задатак а приликом извођења може имати неке ситније недостатке који нису од значаја за коначан исход/продукт, обавља вежбу самостално према упутству наставника и самостално врши избор прибора и алата;
- одличан (5) – ученик самостално извршава теже радне задатке и показује одговорност према сопственом раду, прецизан је и уредан, успешно повезује теоријска знања са практичним задацима, самостално користи упутства за рад, уважава препоруке наставника и реализује их.

Предметни професори: Тамара Мартиновић, Агнеш Фекете Банов, Драгица Рашевић,
Деже Бриндза

ОРГАНСКА ПРОИЗВОДЊА У ВОЋАРСТВУ И ВИНОГРАДАРСТВУ – ИЗБОРНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ

• Упутство за формативно и сумативно оцењивање ученика

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Праћење напредовања ученика се одвија на сваком часу, свака активност је добра прилика за процену напредовања и давање повратне информације, а оцењивање ученика се одвија у складу са Правилником о оцењивању. Ученике треба оспособљавати и охрабрити да процењују сопствени напредак у остваривању задатака предмета, као и напредак других ученика уз одговарајућу аргументацију.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализованог модула/ препорученог садржаја. Сумативне оцене се добијају вредновањем теоријског знања, вежби и наставе у блоку/ вежбе. Проверу теоријских знања вршити на основу писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика. Поред тога, ученици се могу сумативно оцењивати и кроз дискусију у радионици, кабинету или специјализованој учионици уколико ученик има идеје, закључује, препознаје елементе. У току сумативног оцењивања подстицати ученике да једни другима постављају питања, исправе грешку, питати да ли се слаже са одговором, закључком на часовима вежби, тражити да аргументовано брани став.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује (теоријска настава, вежбе, настава у блоку / вежбе). И ако је садржај овог предмета је нов, ученици већину елемената могу да виде самостално и у групи. Кроз конкретне примере ученике треба подстицати на размишљање, самостално закључивање, охрабрити и пратити њихов напредак.

Циљеви предмета:

- Стицање знања о значају и биолошким основама пољопривреде
- Стицање знања карактеристикама органске воћарско- виноградарске производње
- Стицање знања о управљању органском производњом у воћарству и виноградарству
- Стицање знања о примени агротехничких мера у органској воћарско- виноградарској производњи
- Стицање знања о гајењу воћарско- виноградарских култура у органској воћарско- виноградарској производњи

1. Модул: Основи органске пољопривреде

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- Наведе разлику између традиционане, конвенционалне и одрживе пољопривреде

- Дефинише и објасни принципе добре пољопривредне праксе (ГАП) и интегралне пољопривредне производње
- Основе и значај органске пољопривреде

Оцену довољан 2 добија ученик ако:

1. Познаје и разуме кључне појмове везану за органску пољопривреду
2. Познаје терминологију везану за органску пољопривреду

Оцену добар 3 добија ученик ако:

1. Разуме и самостално објашњава појмове везану за органску пољопривреду
2. Разврстава различите врсте података везану за органску пољопривреду
3. Показује заинтересованост за процес учења.

Оцену врло добар 4 добија ученик ако:

1. Логички организује и самостално тумачи појмове везану за органску пољопривреду
2. Изражава се на различите начине (усмено, писмено, графички, ликовно, информационе технологије).
3. Уме да анализира проблем и заузима став о органској пољопривреди

Оцену одличан 5 добија ученик ако:

1. Уме да примени знања везану за органску пољопривреду
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте извора података везану за органску пољопривреду

2. Модул: Биолошке основе органске пољопривреде

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- Разуме и објасни значај кружења биогених елемената
- Наброји факторе неопходне за стварање органске материје у агроекосистемима
- Дефинише плодоред
- Наброји најзначајније функције плодореда у органској производњи
- Објасни обраду земљишта у органској производњи
- Објасни исхрану биљака у органској производњи
- Дефинише здруживање усева и објасни значај здруживања усева у органској производњи
- Користи правилник и разуме закон о органској пољопривреди

Оцену довољан 2 добија ученик ако:

1. Познаје и разуме кључне појмове везано за основе органске производње
2. Познаје терминологију везано за основе органске производње

Оцену добар 3 добија ученик ако:

1. Разуме и самостално објашњава појмове везану за биолошке основе органске пољопривреде
2. Разврстава различите врсте података везану за биолошке основе органске пољопривреде
3. Показује заинтересованост за процес учења.

Оцену врло добар 4 добија ученик ако:

1. Логички организује и самостално тумачи појмове везану за биолошке основе органске пољопривреде
2. Изражава се на различите начине (усмено, писмено, графички, ликовно, информационе технологије).
3. Уме да анализира проблем и заузима став о биолошким основама органске пољопривреде

Оцену одличан 5 добија ученик ако:

1. Уме да примени знања везану за биолошке основе органске пољопривреде
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте извора података везану за биолошке основе органске пољопривреде

3. Модул: Заједничке карактеристике воћарство- виноградарске производње

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- Наброји основне принципе воћарства и виноградарства
- Схвати разлику између воћарске и виноградарске конвенционалне и органске производње
- Објасни плодоред у органској воћарској и виноградарској производњи

Оцену довољан 2 добија ученик ако:

1. Познаје и разуме кључне појмове
2. Познаје терминологију

Оцену добар 3 добија ученик ако:

1. Разуме и самостално објашњава појмове
2. Разврстава различите врсте података
3. Показује заинтересованост за процес учења.

Оцену врло добар 4 добија ученик ако:

1. Логички организује и самостално тумачи појмове
2. Изражава се на различите начине (усмено, писмено, графички, ликовно, информационе технологије).
3. Уме да анализира проблем и заузима став о органској воћарској и виноградарској производњи

Оцену одличан 5 добија ученик ако:

1. Уме да примени знања везану за органске воћарске и виноградарске производње
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте извора података везану за органску воћарску и виноградарску производњу

4. Модул: Воћарско- виноградарске културе у органској производњи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- Обајсни значај гајене воћне врсте и сорте са аспекта органске производње
- Објасни значај гајене сорте винове лозе са аспекта органске производње
- Наброји агроеколошке услове успевања појединих воћних врсти и сорти
- Упознавање агроеколошких услове успевања појединих сорти винове лозе

- Наброји и објасни мере неге биљака у циљу постизања високих и стабилних приноса
- Разуме значај благовремене примене агротехничких мера за правилан развој биљака
- Утврди моменат бербе воћака и винове лозе и распозна различите фазе зрелости
- Наведите специфичности бербе и чувања гајених сорти

Оцену довољан 2 добија ученик ако:

1. Познаје и разуме кључне појмове
2. Познаје терминологију

Оцену добар 3 добија ученик ако:

1. Разуме и самостално објашњава појмове
2. Разврстава различите врсте података
3. Показује заинтересованост за процес учења.

Оцену врло добар 4 добија ученик ако:

1. Логички организује и самостално тумачи појмове
2. Изражава се на различите начине (усмено, писмено, графички, ликовно, информационе технологије).
3. Уме да анализира проблем и заузима став о агротехничким мерама у органској воћарској и виноградарској производњи

Оцену одличан 5 добија ученик ако:

1. Уме да примени знања везану за агротехничке мера у органској воћарској и виноградарској производњи
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте извора података везану за агротехничке мера у органској воћарској и виноградарској производњи

Усмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта. Најмање једна оцена треба да буде на основу усмене провере постигнућа ученика.

Начини оцењивања: дискусија на часу, проблемски задаци, есеји,

Писмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта, Начини оцењивања: објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова, набрајања, и објашњења.

Бодовање теста

Постигнуће у тесту се изражава у процентима и даје се оцена пропорционално процентима.

Оцена са теста се уноси у дневник у року од осам дана и мора бити евидентирана у распоредуконтролних и писмених задатака у дневнику и најављена унапред ученицима.

Постигнуће изражено у % Оцена

100 –80	Одличан	(5)
79 - 70	Врло добар	(4)
69– 60	Добар	(3)
59 – 50	Довољан	(2)
49 – 0	Недовољан	(1)

Активност и резултати рада ученика - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околини, а које су у складу са програмом.

Ученик се оцењује на основу излагања и представљања (презентације, табеле, постери...)

Рад на часу- подразумева ученикову пажњу, праћење (слушање наставника или ученика док излажу), једном речју активно учествовање у наставном процесу. Наставник може да прати, и на крају полугодишта оцењује активност ученика.

Школска свеска - наставник може да оцени школску свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, цртеже, додатне текстове...

Остало - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе.

Предметни професори: Агнеш Фекете Банов

ПРОИЗВОДЊА ДУВАНА - ИЗБОРНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ

Оцењивање: активност ученика на часу, редовност и прегледност радне свеске, домаће задатке, тестове знања, израду практичних радова, панoa, презентације, табела, израде хербаријума по фазама раста дувана...

Акценат: Развијати код ученика осећај одговорности за заштиту природе (људи, биљака и животиња) и биолошке разноврсности и свест о властитом положају у природи и потреби одрживог развоја.

Водити рачуна о примени пестицида! Одговорно се понашати- чувајмо пчеле да би сачували биљке а самим тим и људе...

Оцењивање **активности** на часу:

Проценат часова на којима је ученик **био присутан и активно учествовао** у раду

Оцена

Мање од 20% Недовољан (1)

Од 20-39% Довољан (2)

Од 40-59% Добар (3)

Од 60-79% Врло добар (4)

Од 80-100% Одличан (5)

Тест у **трајању од 15 минута** се не најављује, не уписује, може се узети у обзир приликом закључивања оцено.

Ученици се оцењују:

1. Усмено- обавља се у току оба полугодишта. Најмање 2 оцене по полугодишту треба да буде на основу усмених провера постигнућа ученика. Начини оцењивања: усмено одговарање, дискусија на часу, проблемски задаци, примена наученог у пракси, повезивање са појмовима из свакодневног живота...

2. Писмено- обавља се у току оба полугодишта. Две оцене по полугодишту добијају на основу писменог тестирања. Начини оцењивања: објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, набрајања и објашњења.

Наставник може да оцени и свеску ученика на крају полугодишта/ школске године: садржај свеске, радне задатке на часу, уредност, додатне тестове. цртеже...

Бодовање теста:

Иницијални тест на почетку школске године не оцењује се бројчан- оценом, оцењује се процентуално.

Постигнуће у тесту изражава у процентима и даје се оцена пропорционално процентима.

100 – 87,5	Одличан	(5)
------------	---------	-----

87 – 75,5	Врло добар	(4)
-----------	------------	-----

75 – 63,5	Добар	(3)
-----------	-------	-----

63 – 50,5	Довољан	(2)
-----------	---------	-----

50 – 0	Недовољан	(1)
--------	-----------	-----

3. На основу активности на часу- наставник у поступку оцењивања прикупља и бележи податке о постигнућима ученика, процесу учења, напредовању и развоју ученика током године, одговори ученика се евидентирају (педагошка свеска и е-дневник).

Формативно и сумативно оцењивање:

Наставник прати: достизање исхода, продукте учења и сопствени рад. Наставник континуирано прати напредак ученика, како прикупљају податке, како аргументују, примењују стечено знање у пракси... У **сумативном оцењивању** вредновање постигнућа ученика на крају сваке теме, добијају оцене из усменог одговарања, контролних радова, тестова, самосталних или групних радова...

У **формативном оцењивању**: промовисање групног дијалога, помаже развоју јачких идеја, води евиденцију о продуктима и процесима рада(тестови, пано, презентација, представља подршку ученика за самопроцену, за процену других ученика, даје повратну информацију ученику...

Оцену **одличан (5)** имаће ученик који:

Редовно води дневник рада и ради задатке, вежбе...

Активан на часу!

Учествује на школском и др. такмичењима, учествује у пројектима...

Тимски рад- сарађује у тиму, помаже члановима тима

Реално процењује сопствен рад и рад других ученика!

Редовно присутан и активан на часовима!

Износи примере добре праксе!

Има развијен осећај одговорности за заштиту природе!

Модул: Општи део

ИСХОДИ:

Циљ: Упознавање ученика са привредним значајем и условима средине, морфологији дувана, оплемењивању...

По завршетку теме ученик ће бити у стању

- * да дефинише економски значај и употребу дувана
- * дефинише значај производње дувана за тржиште
- * схвати и разуме грађу корена, стабла, листа, цвета и плода
- * разуме узајамну повезаност два периода производње расада и развића у пољу
- * дефинише привредни значај дувана
- * дефинише однос дувана према вегетационим факторима
- * дефинише услове за производњу дувана код нас
- * дефинише огранску производњу дувана

Оцену **довољан (2)** добија ученик ако :

1. Познаје и разуме узајамну повезаност два основна периода производње расада и развића у пољу
2. Познаје морфологију дувана
3. Дефинише привредни значај дувана

Оцену **добар (3)** добија ученик :

1. Разуме и самостално објашњава грађу корена, стабла, листа, цвета и плода дувана
2. Разуме и самостално објашњава утицај вегетационих фактора на узгој дувана
3. Разврстава различите врсте података
4. Показује заинтересованост за процес учења

Оцену **врло добар (4)** добија ученик:

1. Логички организује и самостално тумачи морфологију дувана
2. Самостално објашњава органску производњу дувана
3. Уме да анализира проблем и заузме став у вези органске производње и класичне
4. Изражава се на различите начине: усмено, писмено, ликовно, информационе технологије

Оцену **одличан (5)** добија ученик ако:

1. Уме да примени знања везана за морфологију и биологију дувана, условима спољње средине, знања о оплемењивању и семенарству ради постизања већег и стабилнијег приноса.
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте података о морфологији, значају, условима успевања, подели дувана, органској производњи.

Модул: Агротехника дувана- производња расада

ИСХОДИ:

- * дефинише важније моменте код формирања леја
- * дефинише циљ дезинфекције земљишта у леји
- * дефинише утицај количине семена на пораст и развиће биљака у леји
- * дефинише значај припреме семена
- * дефинише одговарајуће мере неге
- * дефинише најважније болести расада

Оцену **довољан (2)** добија ученик ако :

1. Познаје и разуме кључне појмове
2. Познаје терминологију

Оцену **добар (3)** добија ученик ако:

1. Разуме и самостално објашњава значај дезинфекције земљишта, припреме семена, мере неге, болести дувана
2. Разврстава различите врсте података.
3. Показује заинтересованост за процес учења

Оцену **врло добар(4)** добија ученик ако:

1. Логички организује и самостално тумачи дезинфекцију земљишта, припрему семена, мере неге, болести дувана, значај количине семена на пораст и развиће биљака у леји.
2. Уме да анализира проблем и заузме став у вези производње расада дувана
4. Изражава се на различите начине: усмено, писмено, ликовно, информационе технологије

Оцену **одличан(5)** добија ученик ако:

1. Уме да примени знања о техници припреме леја, значају дезинфекције земљишта и њеном безбедном извођењу, схвата важност свих елемената сетве
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте података о производњи расада дувана

Модул: Агротехника дувана- производња у пољу

ИСХОДИ:

- * направи разлику гајења у плодореду од гајења у монокултури
- * схвати и разуме значај обраде земљишта
- * одреди моменат расађивања дувана
- * схвати значај мера неге
- * схвати значај адекватне минералне исхране
- * дефинише техничку зрелост, време и број берби, начин бербе и низање дувана
- * дефинише сушење и чување дувана

Оцену **недовољан (1)** добија ученик који:

- * није достигао задовољавајући ниво и обим знања и разумевања програмских садржаја,
- * не одговара на постављена питања и није усвојио кључне појмове,
- * не разуме наставне садржаје и не примењује знања из биологије, екологије, технике...и у свакодневном животу
- * уз велику помоћ наставника непотпуно описује производњу дувана
- * не показује вољу за стицање знања
- * погрешно уочава биолошке процесе те доноси нелогичне закључке без разумевања.

Оцену **довољан (2)** добија ученик ако :

1. Познаје и разуме кључне појмове
2. Познаје терминологију

Оцену **добар(3)** добија ученик ако:

1. Разуме и самостално објашњава значај обраде земљишта, значај мера неге, значај адекватне минералне исхране, дефинише техничку зрелост, време и број берби, сушење и чување дувана.
2. Разврстава различите врсте података.
3. Показује заинтересованост за процес учења

Оцену **врло добар(4)** добија ученик ако:

1. Логички организује и самостално тумачи обраду земљишта, моменат расађивања дувана, мере неге, минералну исхрану, техничку зрелост, време и број берби, начин бербе и низања дувана, сушење и чување дувана.
2. Уме да анализира проблем и заузме став у вези производњи у пољу

4. Изражава се на различите начине: усмено, писмено, ликовно, информационе технологије

Оцену **одличан(5)** добија ученик ако:

1. Уме да примени знања о гајењу, расађивању, нези, ђубрењу, берби, сушењу и чувању дувана.
2. Бира, повезује и вреднује различите врсте података о производњи расада дувана

Предметни наставник: спец Мирјана Ивановић дип.инж.

АГРАРНИ ТУРИЗАМ – ИЗБОРНИ СТРУЧНИ ПРЕДМЕТ

• УПУТСТВО ЗА ФОРМАТИВНО И СУМАТИВНО ОЦЕЊИВАЊЕ УЧЕНИКА

У настави оријентисаној ка достизању исхода прате се и вреднују процес наставе и учења, постигнућа ученика (продукти учења) и сопствени рад. Наставник треба континуирано да прати напредак ученика, који се огледа у начину на који ученици партиципирају, како прикупљају податке, како аргументују, евалуирају, документују итд. Да би вредновање било објективно и у функцији учења, потребно је ускладити нивое исхода и начине оцењивања.

Праћење напредовања ученика се одвија на сваком часу, свака активност је добра прилика за процену напредовања и давање повратне информације, а оцењивање ученика се одвија у складу са Правилником о оцењивању. Ученике треба оспособљавати и охрабривати да процењују сопствени напредак у остваривању задатака предмета, као и напредак других ученика уз одговарајућу аргументацију.

Сумативно оцењивање је вредновање постигнућа ученика на крају сваке реализованог модула/ препорученог садржаја. Сумативне оцене се добијају вредновањем теоријског знања, вежби и наставе у блоку/ вежбе. Проверу теоријских знања вршити на основу писмених радова, тестова, усменог испитивања, самосталних или групних радова ученика,. Поред тога, ученици се могу сумативно оцењивати и кроз дискусију у радионици, кабинету или специјализованој учионици уколико ученик има идеје, закључује, препознаје елементе.. У току сумативног оцењивања подстицати ученике да једни другима постављају питања, исправе грешку, питати да ли се слаже са одговором, закључком на часовима вежби, тражити да аргументовано брани став.

У формативном вредновању наставник би требало да промовише групни дијалог, да користи питања да би генерисао податке из ђачких идеја, али и да помогне развој ђачких идеја, даје ученицима повратне информације, а повратне информације добијене од ученика користи да прилагоди подучавање, охрабрује ученике да оцењују квалитет свог рада. Избор инструмента за формативно вредновање зависи од врсте активности која се вреднује (теоријска настава, вежбе, настава у блоку / вежбе). И ако је садржај овог предмета је нов, ученици већину елемената могу да виде самостално и у групи. Кроз конкретне примере ученике треба подстицати на размишљање, самостално закључивање, охрабривати и пратити њихов напредак.

Цилјеви предмета

- Разумевање теоријских основа, основних принципа и организације туризма
- Схватање туристичке индустрије кроз међузависности различитих сектора

- Разумевање нераскидиве везе између туризма и пољопривреде
- Упознавање ученика са делатношћу угоститељства његовим карактеристикама и значајем

1. Модул: Одређивања туризма

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- Дефинише појмове: туризам, индустрија слободног времена, подстицајна путовања, туриста, пословни, путник;
- Познаје карактеристике туризма као привредне делатности;
- Објасни економски, друштвени и политички значај и утицај туризма;
- Дефинише туристичку потребу и туристичке мотиве;
- Наводи функције туризма.

2. Модул: Облици, врсте и трендови туризма

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- Разликује облике туризма;
- Описује облике туризма;
- Разликује врсте туризма;
- Описује врсте туризма;
- Познаје факторе и савремене трендове у туризму;
- Опише нове форме туристичке индустрије;
- Дефинише хотелске и ресторанске ланце.

3. Модул: Туристичко тржиште

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- дефинише туристичко тржиште;
- познаје карактеристике туристичког тржишта;
- дефинише туристичку тражњу;
- описује специфичности туристичке тражње;
- дефинише туристичку понуду;
- описује специфичности туристичке понуде;
- разликује факторе понуде и тражње.

4. Модул: Туризам и прехранбена индустрија

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- Описује повезаност туризма и прехранбене индустрије;
- Познаје међусобну условљеност туризма и прехранбене индустрије;
- Дефинише туристички производ;
- Описује прехранбене производе у сврси туристичког производа;
- Познаје значај здраве хране за развој туризма;
- Наброји прехранбене производе који представљају карактеристичне туристичке производе

5. Одређивање угоститељства

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- Дефинише угоститељство;

- Познаје место и улогу угоститељства у привреди земље;
- Познаје задатке угоститељства;
- Објасни значај угоститељства;
- Дефинише угоститељску услугу;

6. Модул: Угоститељско пословне јединице

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- Дефинише угоститељско пословне јединице;
- Наброји угоститељско пословне јединице;
- Разврстава угоститељско пословне јединице према различитим критеријумима;
- Разликује угоститељско пословне јединице по категоријама;
- Разликује понуду угоститељско пословних јединица.

7. Модул: Кадрови у угоститељству и туризму

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- Дефинише кадрове у угоститељству и туризму;
- Објасни улогу кадрова за пословни успех;
- Познаје структуру запослених у угоститељству и туризму.

Критеријуми и елементи оцењивања предмета

Из предмета Наводњавање, ученик се оцењује бројчано, а у складу са законом и прописима донетим на основу њега. Врста, ниво и обим знања и ангажовање ученика оцењују се тако да оцену:

Одличан (5) добија ученик који:

- је у потпуности савладао градиво,
- је сигуран и самосталан, брзо и логично закључује,
- успешно повезује садржаје, уочава корелације с другим предметима,
- зна применити знање у решавању проблемских задатака,
- брзо, тачно, опширно, логички и аргументовано одговара на постављена питања,
- самостално или у групи ради и презентира пројектне задатке,
- је одговоран према раду, наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Врло добар (4) добија ученик који:

- има висок ниво и обим знања и степен разумевања програмских садржаја,
- спорије, али тачно, логично и углавном аргументирано одговара на постављена питања, уз евентуално постављање подпитања,
- поседује и успешно примењује стечена знања из биологије (уз мању помоћ наставника и висок степен ангажовања ученика),
- доноси закључке на већ наученим примерима,
- се повремено укључује тимски рад при изради пројектних задатака,
- је одговоран према раду, наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Добар (3) добија ученик који:

- има просечан ниво и обим знања и степен разумевања програмских садржаја,
- полагаано и углавном тачно одговара на постављена питања, уз помоћ наставника,

- углавном разуме наставне садржаје и деломично примењује стечена знања,
- изводи закључке уз помоћ наставника,
- је понекад и неспреман може изказати знање, способности и вештине из биологије,
- је одговоран према наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Довољан (2) добија ученик који:

- има задовољавајући ниво и обим знања (не разуме у потпуности наставне садржаје и отежано примењује стечена знања),
- деломично и површно одговара на постављена питања уз помоћ наставника,
- уз знатну помоћ наставника на једноставан начин набраја и описује природне и биолошке процесе,
- код доношења закључака наилази на веће проблеме и несамостално доноси закључке.

Недовољан (1) добија ученик који:

- није достигао задовољавајући ниво и обим знања и разумевања програмских садржаја,
- не одговара на постављена питања и није усвојио кључне појмове,
- не разуме наставне садржаје и не примењује знање из биологије и у свакодневном животу,
- уз велику помоћ наставника непотпуно и несувисло описује биолошке појаве и процесе,
- не показује вољу за стицање биолошког знања,
- погрешно уочава биолошке процесе те доноси нелогичне закључке без разумевања.

Усмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта. Најмање једна оцена треба да буде на основу усмене провере постигнућа ученика.

Начини оцењивања: усмено одговарање, дискусија на часу, проблемски задаци, презентација рада ученика.

Писмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта.

Начини оцењивања: објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова, набрајања и објашњења.

Бодовање теста

Постигнуће у тесту се изражава у процентима и даје се оцена пропорционално процентима.

Постигнуће изражено у % Оцена

100 –80	Одличан	(5)
79 - 70	Врло добар	(4)
69– 60	Добар	(3)
59 – 50	Довољан	(2)
49 – 0	Недовољан	(1)

Активност и резултати рада ученика - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околини, које су у складу са програмом предмета.

Ученик се оцењује на основу:

- излагања и представљања (израда презентација, табела, постера)

Школска свеска из предмета Наводњавање - наставник може да оцени школску свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, цртеже, додатне текстове...

Остало - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе.

Закључна оцена утврђује се на крају првог и другог полугодишта, на основу свих појединачних оцена које су унете у дневник од почетка школске године.

Закључна оцена не може да буде већа од највеће појединачне оцене уписане у дневник, добијене било којом техником провере знања. Као почетно полазиште код закључивања оцене узима се у обзир аритметичка средина оцена из елемената оцењивања.

Предметни професори: Агнеш Фекете Банов

ОСНОВИ ПОЉОПРИВРЕДНЕ ПРОИЗВОДЊЕ

ПРВИ РАЗРЕД

• Циљеви учења/модула:

- Упознавање са настанком и најважнијим типовима земљишта;
- Упознавање са хемијским саставом и начинима исхране биљака;
- Упознавање са ђубривима која се користе у биљној производњи.
- Оспособљавање за препознавање биљних болести, штеточина и корова;
- Оспособљавање за сузбијање биљних болести, штеточина и корова;
- Правилна примена науке ради очувања људског здравља и животне средине;
- Упознавање са чиниоцима за гајење биљних врста;
- Стицање знања о обради земљишта, сетви и садњи;
- Оспособљавање за примену мера неге у биљној производњи;
- Усвајање знања о убирању и чувању плодова;
- Упознавање морфологије ратарских и повртарских биљака;
- Оспособљавање за производњу ратарских и повртарских биљака.

1.МОДУЛ: Педологија и агрохемија

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- опише настанак и генезу земљишта;
- наведе минеролошки састав и органске материје земљишта;
- дефинише хумус;
- наведе хемијске особине земљишта;
- објасни физичке особине земљишта;
- наведе типове земљишта који се налазе у подручју где се школа налази;
- наведе хемијски састав биљака;
- објасни хетеротрофни начин исхране;

- објасни аутотрофни начин исхране;
- објасни исхрану најважнијим биогеним елементима (азот, фосфор, калијум);
- наведе најважнија органска ђубрива;
- наведе најважнија минерална ђубрива;
- наведе бактериолошка ђубрива;

наброји начине ђубрења.

2.МОДУЛ: Заштита биља

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- дефинише појам биљних болести;
- наброји врсте биљних болести у зависности од узрока;
- објасни основне карактеристике непаразитних болести;
- објасни основе паразитних болести (микозе, вирозе, бактериозе и болести изазване паразитним цветницама) ;
- наброји најважније групе биљних штеточина;
- објасни инсекте као најважније и најбројније групе;
- објасни шта су нематодe, гриње, пужеви и глодари;
- објасни када птице постају штетне;
- наброји индиректне и директне мере борбе у сузбијању биљних болести, штеточина и корова;
- дефинише појам пестицида и наведе класификацију пестицида;
- наброји начине употребе пестицида;
- наброји појмове везане за примену пестицида, перзистентност, резистентност, каренца и фитотоксичност;
- објасни поделу и дејство хербицида;
- објасни шта је токсична и летална доза;
- објасни начине доспевања пестицида у организам, симптоме тровања и терапију;
- наброји и објасни мере предострожности при раду са пестицидима.
- разликује биљне болести у зависности од узрока;
- разликује биљне штеточине;
- распознаје инсекте;
- разликује корове;
- користи хербициде за културе које се најчешће гаје у датом реону;
- измери одређену количину препарата на парцели;
- користи заштитну опрему у раду са пестицидима.

3.МОДУЛ: Ратарство и повртарство

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- објасни важност климатских чинилаца у пољопривредној производњи;
- објасни потребу обраде земљишта;
- дефинише основну и допунску обраду земљишта;
- објасни потребу биљака за ђубрењем;
- објасни основно и допунско ђубрење;
- објасни начине размножавања биљака;
- дефинише појам семена и квалитет семена;

- објасни припрему семена за сетву;
- објасни начине и време сетве најзначајнијих ратарских и повртарских биљака;
- објасни производњу расада повртарских биљака на отвореном и затвореном простору;
- наведе мере неге усева;
- дефинише појам жетве зрнастих биљака;
- опише бербу и вађење коренасто-кртоластих усева.
- објасни значај ратарских и повртарских биљака;
- објасни морфологију ратарских и повртарских биљака;
- објасни технологију производње ратарских и повртарских биљака.

Из предмета Основи пољопривредне производње 1, ученик се оцењује бројчано, а у складу са законом и прописима донетим на основу њега. Врста, ниво и обим знања и ангажовање ученика оцењују се тако да оцену:

Одличан (5) добија ученик који:

- је у потпуности савладао градиво,
- је сигуран и самосталан, брзо и логично закључује,
- успешно повезује садржаје, уочава корелације с другим предметима,
- зна применити знање у решавању проблемских задатака,
- брзо, тачно, опширно, логички и аргументовано одговара на постављена питања,
- самостално или у групи ради и презентира пројектне задатке,
- је одговоран према раду, наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Врло добар (4) добија ученик који:

- има висок ниво и обим знања и степен разумевања програмских садржаја,
- спорије, али тачно, логично и углавном аргументирано одговара на постављена питања, уз евентуално постављање подпитања,
- поседује и успешно примењује стечена знања из биологије (уз мању помоћ наставника и висок степен ангажовања ученика),
- доноси закључке на већ наученим примерима,
- се повремено укључује тимски рад при изради пројектних задатака,
- је одговоран према раду, наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Добар (3) добија ученик који:

- има просечан ниво и обим знања и степен разумевања програмских садржаја,
- полагао и углавном тачно одговара на постављена питања, уз помоћ наставника,
- углавном разуме наставне садржаје и деломично примењује стечена знања,
- изводи закључке уз помоћ наставника,
- је понекад и неспреман може изказати знање, способности и вештине из биологије,
- је одговоран према наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Довољан (2) добија ученик који:

- има задовољавајући ниво и обим знања (не разуме у потпуности наставне садржаје и отежано примењује стечена знања),
- деломично и површно одговара на постављена питања уз помоћ наставника,
- уз знатну помоћ наставника на једноставан начин набраја и описује природне и биолошке процесе,

- код доношења закључака наилази на веће проблеме и несамостално доноси закључке.

Недовољан (1) добија ученик који:

- није достигао задовољавајући ниво и обим знања и разумевања програмских садржаја,
- не одговара на постављена питања и није усвојио кључне појмове,
- не разуме наставне садржаје и не примењује знање из биологије и у свакодневном животу,
- уз велику помоћ наставника непотпуно и несувисло описује биолошке појаве и процесе,
- не показује вољу за стицање биолошког знања,
- погрешно уочава биолошке процесе те доноси нелогичне закључке без разумевања.

Усмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта. Најмање једна оцена треба да буде на основу усмене провере постигнућа ученика.

Начини оцењивања: дискусија на часу, проблемски задаци, презентација рада ученика...

Писмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта.

Начини оцењивања: објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова...

Бодовање теста

Постигнуће у тесту се изражава у процентима и даје се оцена пропорционално процентима.

Постигнуће изражено у % Оцена

100 – 80	Одличан	(5)
79 - 70	Врло добар	(4)
69 – 60	Добар	(3)
59 – 50	Довољан	(2)
49 – 0	Недовољан	(1)

Активност и резултати рада ученика - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околини, које су у складу са програмом предмета.

Ученик се оцењује на основу:

- излагања и представљања (израда презентација, табела, постера)

Школска свеска из Основи пољопривредне производње - наставник може да оцени школску свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, цртеже, додатне текстове...

Остало - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе.

Закључна оцена утврђује се на крају првог и другог полугодишта, на основу свих појединачних оцена које су унете у дневник од почетка школске године.

Закључна оцена не може да буде већа од највеће појединачне оцене уписане у дневник, добијене било којом техником провере знања. Као почетно полазиште код закључивања оцене узима се у обзир аритметичка средина оцена из елемената оцењивања.

ДРУГИ РАЗРЕД

Циљеви учења:

- упознавање услова успевања, воћарско-виноградарских врсти и сорти;
- оспособљавање за непосредно извођење радова у воћарско виноградарској производњи;
- оспособљавање за самосталан рад у биљној производњи.

1.МОДУЛ: Воћарство и виноградарство

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- наброји вегетативне и генеративне органе воћака и винове лозе;
- објасни основне функције органа воћака и винове лозе;
- дефинише цветање, опрашивање, оплођење и развиће плодова;
- наброји начине размножавања воћака/ винове лозе;
- опише производњу генеративних и вегетативних подлога воћака/ винове лозе ;
- дефинише калемљење као начин размножавања воћака/ винове лозе;
- наброји и опише начине калемљења воћака/ винове лозе ;
- наведе редослед радова за подизање засада воћака/ винове лозе ;
- опише припрему садница/калемова за садњу;
- опише технику садње и радове након садње.
- Опише начине постављања наслона у засадима воћака/ винове лозе
- опише основне помотехничке /ампелотехничке захвате у току зимске и летње резидбе;
- наведе основне принципе узгојне резидбе воћа;
- наведе основне принципе резидбе на род;
- наброји и опише начине одржавања земљишта у воћњаку/винограду;
- наведе време и начин ђубрења воћака/ винограда;
- објасни технику и начине наводњавања воћака/винограда

2.МОДУЛ: Сточарство

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- објасни порекло појединих раса домаћих животиња;
- објасни зоолошке карактеристике домаћих животиња
- објасни морфолошке и физиолошке карактеристике домаћих животиња
- дефинише појам: врсте, расе, соја, запата, линије, рода, фамилије, стабла и категорије;
- наведе специјалне особине за селекцију: млечност, товност, носивост и производња вуне.
- објасни спремање и складиштење сточне хране;
- наброји врсте сточних хранива
- објасни значај спољашњих фактора и њихов утицај на здравље животиње;
- објасни значај хигијене и неге животиња;
- објасни значај одржавања хигијене уређаја за припрему хране

- објасни значај одржавања хигијене уређаја за водоснабдевање и напајање домаћих животиња
- објасни начине исхране
- објасни начине напајања

3.МОДУЛ: Адаптивне мере на климатске промене

Исходи

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- објасни важност климатских чинилаца у пољопривредној производњи;
- објасни значај средње месчних и годишњих температура у пољопривредној производњи;
- објасни значај средње месчних и годишњих врсте и количине падавина у пољопривредној производњи;
- објасни појам климатских промена
- објасни значај и потребу за наводњавањем;
- објасни предности производње у условима наводњавања;
- дефинише атмосферске воде и кружење воде у природи;
- дефинише појам и врсте падавина;
- наброји поделу површинских вода и објасни њихов значај за наводњавање;
- објасни порекло и врсте подземних вода;
- објасни земљишну и ваздушну сушу и мере борбе против суше;
- објасни коренов систем биљака и његово простирање;
- објасни начин снабдевања биљке водом;;
- дефинише транспирацију и мерење транспирације;
- објасни критичан период потребе биљака за водом.
- објасни значај и потребу за наводњавањем;
- објасни предности производње у условима наводњавања;
- објасни начине наводњавања;
- примењује системе за наводњавање
- Објасни адаптивне мере на касне пролећне мразеве у биљној производњи (избор врсте/ сорте са каснијим кретањем вегетације, примене вештачке кише, загревање ваздуха и мешање ваздуха)
- објасни мере које се могу примењивати у циљу смањења последица изазваних овим еколошким фактором су избор положаја (северна страна), постављање мрежа за засену (најчешће противградних мрежа), затрављивање у међуредном простору, орошавање биљака водом

Из предмета Основи пољопривредне производње 2, ученик се оцењује бројчано, а у складу са законом и прописима донетим на основу њега. Врста, ниво и обим знања и ангажовање ученика оцењују се тако да оцену:

Одличан (5) добија ученик који:

- је у потпуности савладао градиво,
- је сигуран и самосталан, брзо и логично закључује,
- успешно повезује садржаје, уочава корелације с другим предметима,
- зна применити знање у решавању проблемских задатака,

- брзо, тачно, опширно, логички и аргументовано одговара на постављена питања,
- самостално или у групи ради и презентира пројектне задатке,
- је одговоран према раду, наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Врло добар (4) добија ученик који:

- има висок ниво и обим знања и степен разумевања програмских садржаја,
- спорије, али тачно, логично и углавном аргументирано одговара на постављена питања, уз евентуално постављање подпитања,
- поседује и успешно примењује стечена знања из биологије (уз мању помоћ наставника и висок степен ангажовања ученика),
- доноси закључке на већ наученим примерима,
- се повремено укључује тимски рад при изради пројектних задатака,
- је одговоран према раду, наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Добар (3) добија ученик који:

- има просечан ниво и обим знања и степен разумевања програмских садржаја,
- полагао и углавном тачно одговара на постављена питања, уз помоћ наставника,
- углавном разуме наставне садржаје и деломично примењује стечена знања,
- изводи закључке уз помоћ наставника,
- је понекад и неспреман може изказати знање, способности и вештине из биологије,
- је одговоран према наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Довољан (2) добија ученик који:

- има задовољавајући ниво и обим знања (не разуме у потпуности наставне садржаје и отежано примењује стечена знања),
- деломично и површно одговара на постављена питања уз помоћ наставника,
- уз знатну помоћ наставника на једноставан начин набраја и описује природне и биолошке процесе,
- код доношења закључака наилази на веће проблеме и несамостално доноси закључке.

Недовољан (1) добија ученик који:

- није достигао задовољавајући ниво и обим знања и разумевања програмских садржаја,
- не одговара на постављена питања и није усвојио кључне појмове,
- не разуме наставне садржаје и не примењује знање из биологије и у свакодневном животу,
- уз велику помоћ наставника непотпуно и несувисло описује биолошке појаве и процесе,
- не показује вољу за стицање биолошког знања,
- погрешно уочава биолошке процесе те доноси нелогичне закључке без разумевања.

Усмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта. Најмање једна оцена треба да буде на основу усмене провере постигнућа ученика.

Начини оцењивања: дискусија на часу, проблемски задаци, презентација рада ученика...

Писмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта.

Начини оцењивања: објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова...

Бодовање теста

Постигнуће у тесту се изражава у процентима и даје се оцена пропорционално процентима.

100 –80	Одличан	(5)
79 - 70	Врло добар	(4)
69– 60	Добар	(3)
59 – 50	Довољан	(2)
49 – 0	Недовољан	(1)

Активност и резултати рада ученика - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околини, које су у складу са програмом предмета.

Ученик се оцењује на основу:

- излагања и представљања (израда презентација, табела, постера)

Школска свеска из Основи пољопривредне производње - наставник може да оцени школску свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, цртеже, додатне текстове...

Остало - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе.

Закључна оцена утврђује се на крају првог и другог полугодишта, на основу свих појединачних оцена које су унете у дневник од почетка школске године.

Закључна оцена не може да буде већа од највеће појединачне оцене уписане у дневник, добијене било којом техником провере знања. Као почетно полазиште код закључивања оцене узима се у обзир аритметичка средина оцена из елемената оцењивања.

ТРЕЋИ РАЗРЕД

1. Модул: Биљне болести, штеточине и корови

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- Дефинише појам биљних болести
- Наброји врсте биљних болести у зависности од узорка
- Објасни основне карактеристике непаразитних болести
- Објасни основне паразитних болести
- Наброји најважније групе биљних штеточина
- Објасни инсекте као најважније и најбројније групе
- Објасни шта су нематодe, гриње, пужеви и глодари
- Објасни када птице постају штетне
- Објасни шта су корови

2. Модул: Сузбијање биљних болести, штеточина и корова

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- Наброји индиректне и директне мере борбе у сузбијању биљних болести, штеточина и корова
- Дефинише појам пестицида и наведе класификацију пестицида
- Наброји и објасни најважније облике производње пестицида
- Наброји и објасни начине употребе пестицида
- Објасни састав и особине пестицида
- Наброји и дефинише појмове везане за примену пестицида, перзистентност, резистентност, каренца и фитотоксичност
- Објасни могућност комбиноване примене пестицида
- Наброји и објасни најчешће коришћене зооциде: акарицид, инсектицид, нематоциди, молускоциди, родентициди, авициди
- Наброји и објасни најчешће коришћење фунгициде и бактерициде и механизам деловања
- Објасни појам, поделу и дејство хербицида
- Објасни шта је токсична и летална доза
- Објасни начине доспевања пестицида у организам, симптоме тровања и терапију
- Наброји и објасни мере предострожности при раду са пестицидама

3. Модул: Биљка и вода

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- Објасни значај и потребу за наводњавањем
- Објасни предности производње у условима наводњавања
- Дефинише атмосферске воде и кружење воде у природи
- Дефинише појам и врсте падавина
- Наброји поделу површинских вода и објасни њихов значај за наводњавање
- Објасни порекло и врсте подземних вода
- Објасни земљишну и вадужну сушу и мере борбе против суше
- Објасни коренов систем биљака и његово простирање
- Објасни начин снабдевања биљке водом
- Дефинише осмозу и осмотски притисак
- Објасни кретање воде у биљци
- Дефинише транспирацију и мерење транспирације
- Објасни критичан период потребе биљака за водом

4. Модул: Наводњавање пољопривредних култура

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- Наброји машине наводњавања
- Дефинише површинско наводњавање
- Објасни карактеристике површинског наводњавања
- Дефинише подземно наводњавање
- Објасни карактеристике наводњавања вештачком кишом
- Дефинише наводњавање капањем
- Објасни карактеристике наводњавањем капањем
- Набројати критеријуме за избор начина наводњавања

- Одреди моменат заливања према спољашним морфолошким променама на биљкама, турнусима, дневном утрешку воде евапотранспирацијом и стању влажности земљишта
- Одреди моменталну влажност земљишта визуелном методом и методом сушења у сушници
- Дефинише норму наводњавања
- Одреди норму заливања наброји врсте система за наводњавања
- Објасни специфичности наводњавања појединих пољопривредних култура
- Постави поједине системе за наводњавања

Критеријуми и елементи оцењивања предмета

Из предмета Основи пољопривредне производње 3 ученик се оцењује бројчано, а у складу са законом и прописима донетим на основу њега. Врста, ниво и обим знања и ангажовање ученика оцењују се тако да оцелу:

Одличан (5) добија ученик који:

- је у потпуности савладао градиво,
- је сигуран и самосталан, брзо и логично закључује,
- успешно повезује садржаје, уочава корелације с другим предметима,
- зна применити знање у решавању проблемских задатака,
- брзо, тачно, опширно, логички и аргументовано одговара на постављена питања,
- самостално или у групи ради и презентира пројектне задатке,
- је одговоран према раду, наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Врло добар (4) добија ученик који:

- има висок ниво и обим знања и степен разумевања програмских садржаја,
- спорије, али тачно, логично и углавном аргументирано одговара на постављена питања, уз евентуално постављање подпитања,
- поседује и успешно примењује стечена знања из биологије (уз мању помоћ наставника и висок степен ангажовања ученика),
- доноси закључке на већ наученим примерима,
- се повремено укључује тимски рад при изради пројектних задатака,
- је одговоран према раду, наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Добар (3) добија ученик који:

- има просечан ниво и обим знања и степен разумевања програмских садржаја,
- полагано и углавном тачно одговара на постављена питања, уз помоћ наставника,
- углавном разуме наставне садржаје и деломично примењује стечена знања,
- изводи закључке уз помоћ наставника,
- је понекад и неспреман може изказати знање, способности и вештине из биологије,
- је одговоран према наставницима, ученицима, и животном окружењу.

Довољан (2) добија ученик који:

- има задовољавајући ниво и обим знања (не разуме у потпуности наставне садржаје и отежано примењује стечена знања),
- деломично и површно одговара на постављена питања уз помоћ наставника,
- уз знатну помоћ наставника на једноставан начин набраја и описује природне и биолошке

процесе,

- код доношења закључака наилази на веће проблеме и несамостално доноси закључке.

Недовољан (1) добија ученик који:

- није достигао задовољавајући ниво и обим знања и разумевања програмских садржаја,
- не одговара на постављена питања и није усвојио кључне појмове,
- не разуме наставне садржаје и не примењује знање из биологије и у свакодневном животу,
- уз велику помоћ наставника непотпуно и несувисло описује биолошке појаве и процесе,
- не показује вољу за стицање биолошког знања,
- погрешно уочава биолошке процесе те доноси нелогичне закључке без разумевања.

Усмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта. Најмање једна оцена треба да буде на основу усмене провере постигнућа ученика.

Начини оцењивања: усмено одговарање, дискусија на часу, проблемски задаци, презентација рада ученика.

Писмена провера постигнућа ученика - обавља се у току оба полугодишта.

Начини оцењивања: објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова, набрајања и објашњења.

Бодовање теста

Постигнуће у тесту се изражава у процентима и даје се оцена пропорционално процентима.

100 –80	Одличан	(5)
79 - 70	Врло добар	(4)
69– 60	Добар	(3)
59 – 50	Довољан	(2)
49 – 0	Недовољан	(1)

Активност и резултати рада ученика - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околини, које су у складу са програмом предмета.

Ученик се оцењује на основу:

- излагања и представљања (израда презентација, табела, постера)

Школска свеска из предмета Основи пољопривредне производње - наставник може да оцени школску свеску ученика на крају полугодишта/школске године. Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, цртеже, додатне текстове...

Остало - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе.

Закључна оцена утврђује се на крају првог и другог полугодишта, на основу свих појединачних оцена које су унете у дневник од почетка школске године.

Закључна оцена не може да буде већа од највеће појединачне оцене уписане у дневник, добијене било којом техником провере знања. Као почетно полазиште код закључивања оцене узима се у обзир аритметичка средина оцена из елемената оцењивања.

Предметни професори: Агнеш Фекете Банов, Деже Бриндза

ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

Циљеви предмета:

- Оспособљавање за практичну примену теоријских знања;
- Оспособљавање за примену агротехничких мера у биљној производњи;
- Оспособљавање за правилну примену пестицида, ђубрива и осталих средстава у биљној производњи;
- Оспособљавање за примену зоотехничких мера у сточарској производњи;
- Развијање радних навика, сигурности, прецизности и одговорности у раду;
- Оспособљавање за правилно и рационално коришћења пољопривредне технике;
- Оспособљавање за самостално руковање, подешавање и одржавање пољопривредних машина, уређаја и опреме;
- Оспособљавање за радну и професионалну одговорност, прецизност и сигурност при раду;
- Оспособљавање за коришћење средстава заштите на раду и заштите животне средине;

Критеријуми и елементи оцењивања предмета

Разред: Први

1. Исходи модула Основе пољопривредне производње

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- обави мере неге у пољопривредној производњи
- одржава хигијену у објектима и на површинама школске економије
- спроводи мере личне хигијене и хигијене радног простора
- одлаже штетне материје и амбалажу на прописан начин
- одржава средства за рад
- користи средстава заштите на раду
- стиче радне навике и развија техничку културу
- стиче сигурност и самопоуздање у раду
- придржава се прописа заштите здравља и животне средине
- користи стручну терминологију у комуникацији са сарадницима у рутинским задацима који захтевају једноставну и непосредну размену информација
- учествује у кратким дијалозима о извршењу радних задатака
- примени принципе органске производње у савременој пољопривредној производњи

Разред: други

2. Исходи модула Примена агротехничких мера у пољопривредној производњи (ратарству, повртарству и цвећарству)

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- обави мере неге у пољопривредној;

- уочава на биљкама утицај спољних (климатских) чинилаца;
- припреми органска ђубрива за ђубрење;
- примени агротехничке мере у расадничарској производњи;
- обави послове везане за гајење биљака на отвореном и затвореном простору;
- обави послове везане за сушење, складиштење и чување пољопривредних производа;
- обави послове везане за мере неге у затвореном и на отвореном простору;
- препозна фазе (фенофазе) раста и развића биљних култура;
- учествује у жетви и берби пољопривредних култура;
- учествује у транспорту пољопривредних култура;
- управља машинама и оруђима за рад;
- изводи технолошке операције према захтевима биљака;
- примени принципе органске производње у савременој пољопривредној производњи.

Разред: трећи

3. Исходи модула Биљна производња 2 / примена агротехничких мера у пољопривредној производњи (ратарству, повртарству, цвећарству, воћарству и виноградарству)

По завршетку теме ученик ће бити у стању да:

- користи заштитну опрему при раду;
- спроводи мере заштите животне средине;
- припрема терен и уређује простор за биљну производњу;
- примењује агротехничке мере у расадничарској производњи;
- калем биљне културе;
- примењује одговарајуће начине обраде у зависности од стања земљишта;
- рукује уређајима за наводњавање;
- обави послове везане за гајење биљака на отвореном и затвореном простору;
- препознаје фенофазе раста и развића биљних култура;
- примењује мере неге у биљној производњи;
- бере, класира, пакује, складишти и чува производе биљне производње;
- управља машинама и оруђима за рад;
- спроводи домаћинско пословање у пољопривредној производњи;
- припрема органска ђубрива;
- примењује принципе органске производње у савременој пољопривредној производњи;
- поштује стандарде пољопривредне производње и добре производне праксе у пољопривредној производњи (ГАП).

Критеријуми и елементи оцењивања:

Активност и резултати рада ученика - су различите активности којима се показује примена знања ученика, самосталност, показане вештине у коришћењу материјала, алата, инструмената и др. у извођењу задатка, као и примена мера заштите и безбедности према себи, другима и околини, а које су у складу са програмом.

Рад на часу- подразумева ученикову пажњу, праћење (слушање наставника или ученика док излажу), једном речју активно учествовање у наставном процесу.

Наставник може да прати, и на крају полугодишта оцењује активност ученика.

Дневник практичног рада - наставник може да оцени једном у школску годину

Наставник оцењује: садржај свеске, уредност, цртеже, додатне текстове...

Остало - у закључну оцену за крај полугодишта/школске год. могу да уђу и остале активности и интересовања ученика, његова залагања, прикази занимљивих текстова из научно-популарне литературе.

Оцењивање дневника рада:

- оцена довољан (2) – неуредно вођен дневник, са набројаним средствима за рад уз минимално описаним поступком извођења радног задатка;
- оцена добар (3) – мање уредно вођен дневник са делимичним описом средстава за рад уз делимично описаним поступком извођења радног задатка;
- брло добар (4) – уредан и са мањим грешкама вођен дневник, али и потпуним описом потребних средстава за рада и поступака извођења радног задатка;
- одличан (5) –уредно вођен дневник с потпуним описом потребних средстава за рада и поступака извођења радног задатка.

Оцењивање вештина:

- оцена довољан (2) – ученик повремено показује заинтересованост за извођење радних задатака, препознаје средства за рад, вежбу изводи уз подршку наставника;
- оцена добар (3) – ученик показује заинтересованост за извођење вежби, приликом извођења вежби прави мање грешке које уз сугестују наставника може самостално исправити, разликује делове средстава за рад;
- брло добар (4) –вежбу изводи прецизно и тачно уз објашњавање поступка рада, активно извршава задатак а приликом извођења може имати неке ситније недостатке који нису од значаја за коначан исход/продукт, обавља вежбу самостално према упутству наставника и самостално врши избор прибора и алата;
- одличан (5) – ученик самостално извршава теже радне задатке и показује одговорност према сопственом раду, прецизан је и уредан, успешно повезује теоријска знања са практичним задацима, самостално користи упутства за рад, уважава препоруке наставника и реализује их.

Предметни професори: Мирјана Ивановић, Драгица Рашевић, Тамара Мартиновић, Агнеш Фекете Банов, Тамаш Пеце, Деже Бриндза, Драшко Ђумић

Stručno veće mehanizacije

Kriterijumi ocenjivanja učenika za školsku 2024/25 za predmete:

-poljoprivredna tehnika-mehanizacija u poljoprivredi

-motori i traktori

-poljoprivredne mašine

-osnovi poljoprivredne tehnike

-eksploatacija poljoprivrednih mašina

-hidraulika i pneumatika

-precizna poljoprivreda

Praćenje razvoja i napredovanja učenika u dostizanju ishoda i standarda postignuća, kao i napredovanje u razvijanju kompetencija u toku školske godine obavlja se formativnim i sumativnim ocenjivanjem.

Formativno ocenjivanje sadrži povratnu informaciju nastavniku za dalje kreiranje procesa učenja i preporuke učeniku za dalje napredovanje i evidentira se u pedagoškoj dokumentaciji (pedagoškoj svesci ili esdnevniku) nastavnika. Formativne ocene se daju i upisuju u pedagošku svesku na osnovu odnosa učenika prema radu, aktivnosti na času, urađenih domaćih zadataka, vođenja sveske na časovima, učešća u grupnim radovima, projektima. Na osnovu podataka prikupljenih formativnim ocenjivanjem mogu se izvesti sumativne ocene koje se unose u knjigu evidencije o obrazovno-vaspitnom radu (u dnevnik).

Sumativne ocene se dobijaju i iz kontrolnih provera, testova, usmenog ispitivanja, samostalnih ili grupnih radova učenika . Ocena je javna i saopštava se učeniku odmah po sprovedenom postupku ocenjivanja, sa obrazloženjem.

Na početku školske godine nastavnik, radi planiranja rada i daljeg praćenja napredovanja učenika, procenjuje stepen razvijenosti kompetencija učenika u okviru određene oblasti, predmeta, modula ili teme od značaja za nastavu u toj školskoj godini. Rezultat inicijalnog procenjivanja ne ocenjuje se brojčano, ali se učeniku daje povratna informacija o postignućima.

Kontrolni testovi koji traju duže od 15 min moraju se najaviti pet dana unapred. Ukoliko više od polovine učenika dobije jedinicu na pismenoj proveri znanja, on se automatski poništava, drži se obavezna dopunska nastava i provera se ponavlja.

Svaka sumativna ocena uneta u dnevnik je od istog značaja i uračunava se u aritmetičku sredinu pri zaključivanju ocena . U toku časa nastavnici imaju pravo da đacima zadaju petnaestominutni test čija ocena ne ulazi u dnevnik. To je samo rekapitulacija onoga što su deca usvojila u toku prethodnih 30 minuta tog časa, i spada u formativnu ocenu.

Kriterijumi ocenjivanja u teorijskoj nastavi

Dovoljan (2): Proste delove mašina da prepozna, a složenije uz pomoć nastavnika da objasni način rada mašina i uređaja uz pomoć nastavnika da površno uz pomoć nastavnika zna primenu i efikasno iskorišćavanje mašina i uređaja samostalno razmišljanje nije izraženo Teorijska znanja i objašnjenja povremeno ili retko povezuje sa praktičnim Teorijska znanja retko povezuje sa drugim predmetima sličnog sadržaja, kao i prethodnim znanjima iz istog predmeta ili znanjima i iskustvima iz svakodnevnog života Zadatke rešava na tabli uz pomoć nastavnika. Domaće zadatke radi povremeno. Redovno pohađa nastavu ovog predmeta povremeno pokazuje zainteresovanost za sopstveni proces učenja, a preporuke za napredovanje realizuje uz stalno praćenje Na času je ponekad aktivan korektno učestvuje i angažuje se u različitim oblicima grupnog rada i na projektima.

Dobar (3): ume jasno da iskaže određeni sadržaj u skladu sa zahtevom i na odgovarajući način (usmeno, pismeno, grafički, praktično, i dr.), uključujući korišćenje informacionih tehnologija pokazuje zainteresovanost za sopstveni proces učenja, uvažava preporuke za napredovanje i delimično ih realizuje .učenik koji u dovoljnoj meri pokazuje sposobnost na osnovu stečenih znanja iz gradiva:navodi osnovne delove mašina, uređaja ili objekata, a složenije uz pomoć nastavnika objasni njihovu međusobnu povezanostu znatnoj meri, logički povezuje činjenice i pojmove, većim delom samostalno izvodi zaključke koji se zasnivaju na podacima i delimično samostalno rešava pojedine probleme uz manju pomoć nastavnika povezuje teorijska znanja i objašnjenja sa praktičnim i iskustvima uz manju pomoć nastavnika teorijska znanja povezuje sa drugim predmetima sličnog sadržaja, kao i prethodnim znanjima iz istog predmeta ili znanjima i iskustvima iz svakodnevnog života zadatke radi uz manju pomoć nastavnika domaće zadatke radi redovno na času je ponekad aktivan redovno pohađa nastavu ovog predmeta korektno učestvuje i angažuje u različitim oblicima grupnog rada i na projektima, uključujući i interdisciplinarne projekte.

Vrlo dobar (4): u velikoj meri pokazuje sposobnost primene tih znanja, objašnjava princip rada i funkciju mašina, uređaja i objekata iz obrađenog gradiva samostalno izvodi zaključke koji se zasnivaju na podacima, rešava pojedine probleme na nivou stvaralačkog mišljenja i u znatnoj meri kritički rasuđuje, pokazuje veliku samostalnost i visok stepen aktivnosti i angažovanja zadatke na času radi uglavnom samostalno, teorijska znanja i objašnjenja daje samostalno i povezuje ih sa praktičnim, teorijska znanja povezuje sa drugim predmetima sličnog sadržaja, kao i prethodnim znanjima iz istog predmeta ili znanjima i iskustvima iz svakodnevnog života domaće zadatke radi redovno i tačno na času je aktivan i pokazuje interesovanje za predmet redovno pohađa nastavu ovog predmeta aktivno učestvuje i angažuje u različitim oblicima grupnog rada i na projektima.

Odličan (5): objašnjenja iz gradiva na osnovu znanja iz predmeta daje iscrpno i potpuno samostalno objasni značaj mašina, uređaja i objekata. nakon čega vrši odabir određenih mašina, uređaja i objekata za različite radne operacije, lako logički povezuje činjenice i pojmove, samostalno izvodi zaključke koji se zasnivaju na podacima, zadatke na času radi potpuno samostalno i tačno teorijska znanja i objašnjenja daje samostalno i povezuje ih sa praktičnim teorijska znanja povezuje sa drugim predmetima sličnog sadržaja, kao i prethodnim znanjima iz istog predmeta ili znanjima i iskustvima iz svakodnevnog života, domaće zadatke rešava redovno i tačno povremeno dolazi do novih rešenja (u teoriji i zadacima), kao poseban vid interesovanja za predmet rado se angažuje u vannastavnim aktivnostima vezanim za struku po potrebi se angažuje u pružanju pomoći učenicima u odeljenju kojima je potrebna pomoć u savladavanju gradiva redovno pohađa nastavu ovog predmeta pokazuje visok stepen aktivnosti u učestvovanju i angažovanju u različitim oblicima grupnog rada

Kod ocenjivanja pomoću pisanja kontrolnih testova kriterijum je sledeći:

40-55% dovoljan (dva)

56-70 % dobar (tri)

71-85% vrlo dobar (4)

86-100% odličan (5)

Kriterijumi ocenjivanja praktične nastave i vežbi

Kod izvođenja vežbi i praktične nastave ocenjuje se sledeće:

- Složenost rada
- Samostalnost izrade zadataka-rukovanja mašinama i uređajima
- Primena mera zaštite na radu
- Pravilno korišćenje alata, pribora i mašina
- Motivisanost učenika tokom izrade zadataka
- Dnevnik rada
- Urednost radnog mesta
- Izvođenje preventivnog i redovnog održavanja mašina i uređaja

Dovoljan (2): u fazi pripreme postavljenog radnog zadatka snalazi se uz pomoć nastavnika uspešno obavlja jednostavnije radne zadatke uz pomoć nastavnika. sredstva rada, opreme i pravila bezbednosti na radu poznaje i pravilno koristi, teorijska znanja povezuje sa praksom uz pomoć nastavnika ekonomičnost materijala zadovoljavajuća sporije radi uz pomoć nastavnika. Motivisanost, primena mera zaštite na radu, čuvanje alata, instrumenata i

pribora zadovoljavajuća. Estetski izgled i tehnička ispravnost obavljenog posla na zadovoljavajućem nivou

Dobar (3): u fazi pripreme postavljenog radnog zadatka dobro se snalazi, uspešno obavlja jednostavnije i neke složenije radne zadatke. Sredstva rada, opreme i pravila bezbednosti na radu poznaje i pravilno koristi, teorijska znanja dobro povezuje sa praksom. Ekonomičnost utrošenog materijala dobra, brzina rada dobra. Motivisanost, primena mera zaštite na radu, čuvanje alata, instrumenata i pribora dobra, estetski izgled i tehnička ispravnost obavljenog posla na dobrom nivou.

Vrlo dobar (4): fazu pripreme postavljenog zadatka obavlja potpuno samostalno i pravilno, sve radne operacije uspešno i samostalno izvodi. Sredstva rada, opreme i pravila bezbednosti na radu vrlo dobro poznaje i pravilno koristi. Teorijska znanja povezuje sa praksom tačno i samostalno, ekonomičnost utrošenog materijala vrlo dobra, brzina rada optimalna, čuvanje alata, instrumenata i pribora vrlo dobra estetski izgled i tehnička ispravnost obavljenog posla na vrlo dobrom, visokom nivou.

Odličan (5): fazu pripreme postavljenog zadatka obavlja potpuno samostalno, pravilno i tačno. Sve radne operacije visoke složenosti obavlja uspešno i samostalno. Sredstva rada, opreme i pravila bezbednosti na radu odlično poznaje i pravilno koristi, teorijska znanja povezuje sa praksom tačno, samostalno, racionalno i inovativno. Ekonomičnost utrošenog materijala odlična, velika brzina rada i sigurnosti. Čuvanje alata, instrumenata i pribora odlična. Estetski izgled i tehnička ispravnost obavljenog posla na odličnom, veoma visokom nivou po potrebi može pružiti podršku i pomoć učenicima sa slabije razvijenim veštinama i znanjem.

Kriterijumi ocenjivanja iz obuke vožnje traktorom:

Obuka se sastoji iz dva dela: teoretski i praktični deo.

Na teoretskom delu učenici izrađuju test provere znanja o bezbednosti saobraćaja. Učenici na proveru dobijaju jednu od osam kombinacija. Jedna kombinacija sadrži pedeset pitanja. Uspeh se ocenjuje opisno sa **položio** ili **nije položio**. Test je položio onaj učenik koji od maksimalnih 110 bodova dobije najmanje 94 bodova ili više. Posle pregleda testa se ispunjava zapisnik o teorijskom ispitu gde se konstatuje da li je učenik položio ili nije položio ispit i beleže se pitanja na koje nije dat tačan odgovor. Učenik koji je položio teoretski deo ispita dobija potvrdu o položenom teorijskom ispitu iz obuke vožnje.

Učenik posle položenog teoretskog dela obavlja lekarski pregled gde treba da se ustanovi da je sposoban za polaganje vozačkog ispita za F kategoriju.

Nakon toga se pristupa praktičnom delu obuke vožnje koja se sastoji od dvadeset časova vožnje traktora sa prikolicom na poligonu i u saobraćaju. Posle toga ako se proceni da učenik

Kriterijumi za polaganje praktičnog dela ispita se nalaze u sledećoj tabeli:

10

Učenik koji je položio praktičan deo ispita iz obuke vožnje dobija o tome potvrdu. Nakon ispunjavanja svih uslova (učenik treba da navrši 16 godina života) učenik dobija uverenje od strane škole da je položio vozački ispit za F kategoriju i može ići na izradu vozačke dozvole.

Članovi stručnog veća mehanizacije:

1. Tibor Tot
2. Janoš Meheskei Kiš
3. Robert Firstner
4. Aleksandar Vujinović

**КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УЧЕНИКА
АКТИВА НАСТАВНИКА БИОЛОГИЈЕ, СТОЧАРСТВА И ВЕТЕРИНАРСКИХ ПРЕДМЕТА
ПОЉОПРИВРЕДНЕ ШКОЛЕ СА ДОМОМ УЧЕНИКА БАЧКА ТОПОЛА**

Према ПРАВИЛНИКУ О ОЦЕЊИВАЊУ УЧЕНИКА У СРЕДЊЕМ ОБРАЗОВАЊУ И ВАСПИТАЊУ ("Сл. гласник РС", бр. 82/2015, 59/2020 и 95/2022)

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 продуката 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.

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.

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, писмено, графички, практично, ликовно и др.), укључујући коришћење информационих технологија;
- 6) изводи основне моторичке вештинама 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.

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 аналогije 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, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих 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.

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

Оцењивање је саставни део процеса наставе и учења. Оцењивање је континуирана педагошка активност која позитивно утврђује однос према учењу и знању и подстиче мотивацију за учење. Оцењивањем се ученик оспособљава за објективну процену сопствених постигнућа и постигнућа других ученика, за постављање личних циљева током процеса учења, развија се систем вредности и обезбеђује се поштовање општих принципа система образовања и васпитања утврђених законом којим се уређују основе система образовања и васпитања.

Праћење развоја напредовања и остварености постигнућа ученика у току школске године обавља се:

1. **сумативно** - кроз писмене и усмене провере у току и на крају програмске целине и на крају полугодишта;
2. **формативно** - праћењем активности ученика на сваком часу, домаћих задатака, семинарских радова, ове активности предметни наставник бележи у есДневник у виду смајлића. На овај начин добијене повратне информације се на крају полугодишта преводе се у бројчану оцену и уписује се у дневник.

ОЦЕНОМ СЕ ИЗРАЖАВА:

1. Оствареност циљева и прописаних, односно прилагођених стандарда постигнућа, достизање исхода и степена развијености компетенција у току савладавања програма предмета.
2. Ангожовање ученика у настави.
3. Напредовање у односу на претходни период.
4. Препорука за даље напредовање ученика

ОБАВЕШТАВАЊЕ О ОЦЕЊИВАЊУ

На почетку школске године ученици, родитељи односно старатељи се обавештавају о критеријуму, начину и распореду оцењивања и доприносу појединачних оцена закључној оцени.

ЕВИДЕНЦИЈА О УСПЕХУ УЧЕНИКА

Наставник у поступку оцењивања прикупља и бележи податке о постигнућима ученика, процесу учења, напредовању и развоју ученика током године у дневнику рада и у својој педагошкој документацији.

КРИТЕРИЈУМИ БРОЈЧАНОГ ОЦЕЊИВАЊА

Оцена је јавна и саопштава се ученику одмах по добијању са образложењем. Образложење оцене садржи препоруку које активности ученик треба да предузме у даљем раду.

Оцену одличан (5) добија ученик:

- 1) који остварује веома значајан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције и самосталне примене, односно који: — уочава битно, — лако одваја појединачно, опште и посебно ради уопштавања, — логички повезује чињенице и појмове, — самостално закључује на основу датих података, — решава проблеме на нивоу стваралачког мишљења, — поседује богат речник и лако се садржајно усмено и писмено изражава, — лако и брзо примењује стечена знања, — показује интересовања и самоиницијативност за проширивање стечених знања и додатно самообразовање;

Оцену врло добар (4) добија ученик:

- 1) који остварује значајан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције, разумевања и примене, односно који: — уочава битно, — лако разуме, закључује и репродукује чињенице, дате дефиниције и законитости, — лако се усмено и писмено изражава, — испољава активност на већини часова, — самостално и уз помоћ наставника практично примењује знања, умења и вештине у истим и сличним ситуацијама, — показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања.

Оцену добар (3) добија ученик:

- 1) који остварује напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције и разумевања уз помоћ наставника, односно на нивоу могућности ученика да: — схвати значење научених садржаја, објашњења и да их повезује, — у ситуацијама анализа и закључивања захтева посебно залагање наставника и додатну помоћ, — има тешкоћа у брзом и течном усменом и писменом изражавању; — показује делимични степен активности и ангажовања.

Оцену довољан (2) добија ученик:

- 1) који остварује минималан напредак у савладавању програма предмета;
- 2) чија су знања, умења и вештине на нивоу репродукције уз наставникову помоћ, односно који: — има склоност ка пасивном запамћивању и механичком репродуковању, — има тешкоћа у усменом и писменом изражавању, — испољава несналажење у новим ситуацијама, — уз помоћ решава једноставније рачунске задатке, — показује мањи степен активности и ангажовања.

Оцену недовољан (1) добија ученик: који није усвојио основна знања, умења и вештине. Не препознаје основне хемијске појмове, или их само може набројати. Ни уз помоћ наставника не испуњава захтеве који су утврђени на основном нивоу постигнућа. Слабо показује интересовање за учешће у активностима.

Додатна подршка: Оцењивање ученика којима је услед социјалне ускраћености, сметњи у развоју, инвалидитета, тешкоћа у учењу и других разлога потребна додатна подршка у образовању и васпитању оцењује се на основу ангажовања и степена остварености циљева и исхода дефинисаних планом индивидуализације и ИОП-ом. Начини, поступци и елементи вредновања су у складу са тешкоћама и личношћу сваког ученика у сарадњи са стручном службом школе. Треба развијати његово самопоуздање и осећај напредовања.

Закључна оцена из предмета утврђује се на крају првог полугодишта коју утврђује одељенско веће на предлог предметног наставника и другог полугодишта на основу свих појединачних оцена које су унете у дневник од почетка школске године а у складу са законом, која не може да буде већа од највеће појединачне оцене уписане у дневник добијене било којом техником провере знања. Закључна оцена не може бити мања од аритметичке средине оцена.

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.

У околностима **када два или више наставника** предлажу јединствену оцену (потпредмети):

- 1) предлог закључне оцене из предмета одређује се на основу усаглашавања мишљења два или више наставника у односу на утврђене критеријуме;
- 2) не може се предложити позитивна оцена уколико наставник једног дела предмета предлаже недовољну оцену.

Неоцењен ученик : Ученику који није оцењен најмање три пута у току полугодишта се не утврђује закључна оцена изузев у случају када због угрожености безбедности и здравља ученика и запослених није могуће оценити ученика потребан број пута.

Шта и како се оцењује?

• **Иницијални тест** - обавља се на почетку школске године, у првој или другој недељи. Наставник процењује претходна постигнућа ученика у оквиру одређене области, модула или теме, која су од значаја за предмет. Резултат иницијалног процењивања не оцењује се и служи за планирање рада наставника и даље праћење напредовања ученика.

• **Усмена провера постигнућа ученика** - обавља се у току оба полугодишта. Најмање две оцене у полугодишту треба да буду на основу усмене провере постигнућа ученика. **Начини оцењивања:** Дискусија на часу, мапе појмова, проблемски задаци, провера усвојености појмова усменим одговором ученика ... Ниво исхода: Разумевање (навести пример, упоредити, објаснити, препричати...)

• **Писмена провера постигнућа ученика** - обавља се у току оба полугодишта.

Начини оцењивања: Објективни тестови са допуњавањем кратких одговора, задаци са означавањем, задаци вишеструког избора, спаривање појмова... Ниво исхода: Памћење (навести, препознати, идентификовати...) Писмене провере (тестови) изводиће се према унапред утврђеном плану који ће бити истакнут на сајту или огласној табли школе. Оцена се уписује у дневник у року од осам дана од дана провере. Због сложености градива са којим се ученици овог узраста срећу, због веће мотивације за даљи рад, примењиваће се припрема за тест.

-**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.

• **Практични рад** (самостално уз присуство и помоћ ветеринара/наставника)- ученик/ученица се оцењује: за извођење вежбе/практичног задатка, давање једноставног објашњења рада (поступка) и начина одбране (излагања). Начини оцењивања: редовност долазака на часове, дневник практичне наставе, праћење остварености исхода, тестове знања, тестове практичних вештина. Ниво исхода: Примена (употребити, спровести, демонстрирати...)

РАЗРЕД - ПРВИ ПРЕДМЕТ – АНАТОМИЈА И ФИЗИОЛОГИЈА

Оцену одличан (5) добија ученик који:

1. МОДУЛ – АНАТОМИЈА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално и на креативан начин објашњава хистолошку грађу појединих ткива и органа;
- самостално наводи (српске и латински називе), описује, објашњава самостално анатомску грађу и топографски положај органа мишићно-скелетног система, органа кардиоваскуларног система, органа дигестивног тракта, органа респираторног тракта, органа уrogenиталног тракта код различитих врста домаћих животиња, уочава битне разлике у грађи и положају система органа;
- самостално описује, објашњава и показује на моделу и живој животињи положај појединих унутрашњих органа код различитих животињских врста;

- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- самостано припрема микроскоп за микроскопирање и врши самостално микроскопирање ткива;
- разликује и упоређује кости разних животињских врста;
- упоређује и анализира на моделима и животињама топографски положај и величину органа;
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;

2. МОДУЛ – ФИЗИОЛОГИЈА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- објасни, повезује, закључује, уочава битне разлике у функцији органа мишићно-скелетног система, кардиоваскуларног система и крви, дигестивног тракта, респираторног система, чула, млечне жлезде и уrogenиталног тракта код различитих врста домаћих животиња;
- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- самостално повезује, тумачи, пореди физиолошке процесе који се одвијају у мишићима, органима за варење хране, кардиоваскуларном систему, органима за дисање, мокраћним и полним органима,
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;

Оцену врло добар (4) добија ученик који:

1. МОДУЛ – АНАТОМИЈА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално објасни хистолошку грађу појединих ткива и органа;
- самостално наведе (српске и латински називе) и опише анатомску грађу и топографски положај органа мишићно-скелетног система, органа кардиоваскуларног система, органа дигестивног тракта, органа респираторног тракта, органа урогениталног тракта код различитих врста домаћих животиња;
- самостално објасни и покаже на моделу и живој животињи положај појединих унутрашњих органа код различитих животињских врста;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- лако се писмено и усмено изражава;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- припреми микроскоп за микроскопирање и изврши самостално микроскопирање ткива;
- разликује и упоређује кости разних животињских врста;
- упоређује на моделима и животињама топографски положај и величину органа;
- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада;
- теоријска знања примењује самостално у вежбама,
- испољава активност на већини часова;

2. МОДУЛ – ФИЗИОЛОГИЈА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално објасни функцију органа мишићно-скелетног система, кардиоваскуларног система и крви, дигестивног тракта, респираторног система, чула, млечне жлезде и урогениталног тракта код различитих врста домаћих животиња;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- лако се писмено и усмено изражава;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- самостално повезује, тумачи, пореди физиолошке процесе који се одвијају у мишићима, органима за варење хране, кардиоваскуларном систему, органима за дисање, мокраћним и полним органима,
- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада;
- теоријска знања примењује самостално у вежбама
- испољава активност на већини часова;
- повезује садржаје и концепте из различитих области са ситуацијама из живота;

Оцену добар (3) добија ученик који:

1. МОДУЛ – АНАТОМИЈА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- разуме и објашњава хистолошку грађу појединих ткива и органа;

- наведе (српске и латински називе) и опише уз помоћ наставника анатомску грађу и топографски положај органа мишићно-скелетног система, органа кардиоваскуларног система, органа дигестивног тракта, органа респираторног тракта, органа урогениталног тракта код различитих врста домаћих животиња;
- покаже уз помоћ наставника на моделу и живој животињи положај појединих унутрашњих органа код различитих животињских врста;
- тешкоће у брзом и течном усменом и писменом изражавању,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- припреми уз помоћ наставника микроскоп за микроскопирање и изврши микроскопирање ткива;
- разликује кости разних животињских врста;
- препозна на моделима и животињама топографски положај и величину органа;
- на часу показује интересовање,
- теоријска знања примењује у вежбама уз мању помоћ наставника,
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продукцима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;

2. МОДУЛ – ФИЗИОЛОГИЈА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- разуме и самостално објасни функцију органа мишићно-скелетног система, кардиоваскуларног система и крви, дигестивног тракта, респираторног система, чула, млечне жлезде и урогениталног тракта код различитих врста домаћих животиња;
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- тешкоће у брзом и течном усменом и писменом изражавању,
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- разликује физиолошке процесе који се одвијају у мишићима, органима за варење хране, кардиоваскуларном систему, органима за дисање, мокраћним и полним органима,
- на часу показује интересовање,
- теоријска знања примењује у вежбама уз мању помоћ наставника,
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продукцима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;

Оцену довољан (2) добија ученик који:

1. МОДУЛ – АНАТОМИЈА

ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника хистолошку грађу појединих ткива и органа;
- наведе (српске и латински називе) и уз помоћ наставника опише анатомску грађу и топографски положај органа мишићно-скелетног система, органа кардиоваскуларног система, органа дигестивног тракта, органа респираторног тракта, органа урогениталног тракта код различитих врста домаћих животиња;
- усвојио је одговарајућу терминологију,
- објасни и уз помоћ наставника покаже на моделу и живој животињи положај појединих унутрашњих органа код различитих животињских врста;
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,

- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- припреми микроскоп за микроскопирање и изврши уз помоћ наставника микроскопирање ткива;
- разликује кости разних животињских врста уз помоћ наставника ;
- препозна на моделима и животињама топографски положај и величину органа уз помоћ наставника;
- на часу углавном пасивно прати садржај часа,
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама
- нередовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

2. МОДУЛ – ФИЗИОЛОГИЈА

ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника функцију органа мишићно-скелетног система, кардиоваскуларног система и крви, дигестивног тракт , респираторног система, чула, млечне жлезде и уrogenиталног тракта код различитих врста домаћих животиња;
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- познаје физиолошке процесе који се одвијају у мишићима, органима за варење хране, кардиоваскуларном систему, органима за дисање, мокраћним и полним органима,
- на часу углавном пасивно прати садржај часа,
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама
- нередовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

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

РАЗРЕД – ПРВИ

ПРЕДМЕТ – СТОЧАРСТВО СА ИСХРАНОМ

Оцену одличан (5) добија ученик који:

1. МОДУЛ – ОПШТЕ СТОЧАРСТВО

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања према програму предмета;
- самостално и на креативан начин објашњава доместикацију животиња, наведе порекло домаћих животиња
- самостално дефинише и објашњава појам врсте, расе, соја, запата, рода, линије, фамилије и јата
- самостално дефинише и објашњава поделу раса

- самостално наведе морфолошке и физиолошке особине домаћих животиња
- разликује врсте конституције, кондиције, темперамента и ћуди домаћих животиња
- дефинише појам индивидуалне селекције
- самостално и на креативан начин објашњава факторе индивидуалне селекције (породо, екстеријер, перформанс тест и прогени тест)
- самостално и на креативан начин објашњава методе одгајивања
- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- самостално оцени екстеријер од ока, мерењем, фотографисањем и поентирањем
- вешто и самостално користи прибор за мерење екстеријера
- самостално демонстрира обележавање тетовирањем, маркицама
- упоређује и анализира мане и предности различитих врста обележавања
- самостално унесе податке у различите обрасце матичног књиговодства
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;

2. МОДУЛ – СПЕЦИЈАЛНО СТОЧАРСТВО

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- објасни, повезује, закључује, уочава битне разлике код свих врста домаћих животиња, разликује и опише расе
- објасни поступак индивидуалне селекције у оквиру појединих врста
- самостално дефинише поступке у савременој сточарској производњи
- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- самостално повезује, тумачи, пореди контролу производних способности
- самостално припреми животињу за мужу, и обави поступак муже
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;

3. МОДУЛ- ОПШТА ИСХРАНА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- објасни, повезује, закључује, уочава битне разлике и класификује разна сточна хранива
- самостално дефинише поступке у савременој сточарској производњи
- самостално објасни улогу и значај хранљивих материја
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- самостално припреми сточна хранива
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;

4. МОДУЛ- ИСХРАНА ДОМАЋИХ ЖИВОТИЊА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- објасни, повезује, закључује, уочава битне разлике и класификује о количини и квалитету хране по врстама и категоријама домаћих животиња
- самостално израчуна потребе домаћих животиња у исхрани и саставља оброк
- самостално објасни улогу и значај хранљивих материја
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- самостално припреми сточна хранива и изведе храњење појединих врста и категорија домаћих животиња
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,

- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;

Оцену врло добар (4) добија ученик који:

1. МОДУЛ – ОПШТЕ СТОЧАРСТВО

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања према програму предмета;
- самостално објашњава доместикацију животиња, наведе порекло домаћих животиња
- самостално дефинише и објашњава појам врсте, расе, соја, запата, рода, линије, фамилије и јата
- самостално дефинише и објашњава поделу раса
- самостално наведе морфолошке и физиолошке особине домаћих животиња
- Разликује врсте конституције, кондиције, темперамента и ћуди домаћих животиња
- дефинише појам индивидуалне селекције
- самостално објашњава факторе индивидуалне селекције (порекло, екстеријер, перформанс тест и прогени тест)
- самостално наведе методе одгајивања
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- лако се писмено и усмено изражава;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- припреми самостално прибор за мерење екстеријера и за обележавање животиња
- самостално попуњава обрасце матичне евиденције
- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада;
- теоријска знања примењује самостално у вежбама,
- испољава активност на већини часова;

2. МОДУЛ – СПЕЦИЈАЛНО СТОЧАРСТВО

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, више од половине проширених односно продубљених знања према програму предмета-
- објасни, повезује, закључује, уочава битне разлике код свих врста домаћих животиња, разликује и опише расе
- објасни поступак индивидуалне селекције у оквиру појединих врста
- самостално дефинише поступке у савременој сточарској производњи
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- лако се писмено и усмено изражава;
- испољава активност на већини часова;

- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- самостално повезује, тумачи, пореди контролу производних способности
- самостално припреми животињу за мужу, и обави поступак муже
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада;
- теоријска знања примењује самостално у вежбама
- испољава активност на већини часова;
- повезује садржаје и концепте из различитих области са ситуацијама из живота;

3. МОДУЛ- ОПШТА ИСХРАНА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања више од половине проширених односно продубљених знања према програму предмета;
- објасни, повезује, закључује, уочава битне разлике и класификује разна сточна хранива
- самостално дефинише поступке у савременој сточарској производњи
- самостално објасни улогу и значај хранљивих материја
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- лако се писмено и усмено изражава;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- самостално припреми сточна хранива
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- испољава активност на већини часова;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;

4. МОДУЛ- ИСХРАНА ДОМАЋИХ ЖИВОТИЊА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања више од половине проширених односно продубљених знања према програму предмета;
- објасни, повезује, закључује, уочава битне разлике и класификује о количини и квалитету хране по врстама и категоријама домаћих животиња
- самостално израчуна потребе домаћих животиња у исхрани и саставља оброк
- самостално објасни улогу и значај хранљивих материја
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- самостално припреми сточна хранива и изведе храњење појединих врста и категорија домаћих животиња
- теоријска знања примењује самостално у вежбама

- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;

Оцену добар (3) добија ученик који:

1. МОДУЛ – ОПШТЕ СТОЧАРСТВО

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- разуме и објашњава дефиницију врсте, расе и ниже категорије
- наведе и опише уз помоћ наставника морфолошке и физиолошке особине домаћих животиња
- уз помоћ наставника дефинише појам селекције, врсте конституције и кондиције, методе одгајивања
- тешкоће у брзом и течној усменој и писменој изражавању,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- припреми уз помоћ наставника прибор за мерење екстеријера и за обележавање животиња и изврши мерење или обележавање животиње
- попуњава обрасце матичне евиденције уз мању помоћ наставника
- на часу показује интересовање
- теоријска знања примењује у вежбама уз мању помоћ наставника,
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продуктима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;

2. МОДУЛ – СПЕЦИЈАЛНО СТОЧАРСТВО

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- разуме и самостално разликује расе у оквиру врсте
- наведе поступке индивидуалне селекције уз мању помоћ наставника,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- тешкоће у брзом и течној усменој и писменој изражавању,
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- припреми животињу за мужу, изврши ручну и машинску мужу уз помоћ наставника
- наведе поједине контроле производних особина

- на часу показује интересовање
- теоријска знања примењује у вежбама уз мању помоћ наставника,
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продуктима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;

3. МОДУЛ- ОПШТА ИСХРАНА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- разуме и објашњава поделу, улогу и коришћење сточних хранива,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- тешкоће у брзом и течној усменој и писменој изражавању,
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- разликује начин исхране појединих врста и категорија
- на часу показује интересовање
- теоријска знања примењује у вежбама уз мању помоћ наставника,
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продуктима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;

4. МОДУЛ- ИСХРАНА ДОМАЋИХ ЖИВОТИЊА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- разуме и објашњава потребе у количини и квалитету хране по врстама и категоријама
- наведе начине исхране по врстама и категоријама
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- тешкоће у брзом и течној усменој и писменој изражавању,
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- разликује хранива и састави оброк за поједине врсте и категорије уз мању помоћ наставника
- Изведе поступак храњења уз мању помоћ наставника
- на часу показује интересовање,
- теоријска знања примењује у вежбама уз мању помоћ наставника,
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продуктима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;

Оцену довољан (2) добија ученик који:

1. МОДУЛ – ОПШТЕ СТОЧАРСТВО

ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника доместикацију животиња, дефинише појам врсте и расе
- наведе и уз помоћ наставника конституције
- наведе уз помоћ наставника покаже методе одгајивања
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- припреми прибора за мерење екстеријера и за обележавање уз помоћ наставника
- наведе начине оцене екстеријера уз помоћ наставника ;
- изврши обележавање животиње уз помоћ наставника
- попуњава обрасце за матичну евиденцију уз помоћ наставника;
- на часу углавном пасивно прати садржај часа,
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама
- нередовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

2. МОДУЛ – СПЕЦИЈАЛНО СТОЧАРСТВО

ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни расе у оквиру врсте уз помоћ наставника
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- познаје терминологију
- на часу углавном пасивно прати садржај часа,
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама
- нередовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

3. МОДУЛ- ОПШТА ИСХРАНА

ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника поделу и примену сточних хранива
- наведе уз помоћ наставника поступак припреме сточних хранива
- усвојио је одговарајућу терминологију,
- објасни и уз помоћ наставника покаже врсте сточних хранива
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- разликује сточна хранива уз помоћ наставника ;
- препозна и објасни поступак припреме сточних хранива уз помоћ наставника;
- на часу углавном пасивно прати садржај часа,
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама
- нередовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

4. МОДУЛ- ИСХРАНА ДОМАЋИХ ЖИВОТИЊА

ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника потребе у количини и квалитету хране по врстама и категоријама домаћих животиња
- наведе и уз помоћ наставника начине исхране по врстама и категоријама
- усвојио је одговарајућу терминологију,
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- разликује хранива уз помоћ наставника ;
- израчуна потребе и састави оброк за различите врсте и категорије уз помоћ наставника
- изведе поступак храњења уз помоћ наставника;
- на часу углавном пасивно прати садржај часа,
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама

- нередовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

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

Формативно оцењивање– праћењем активности ученика на сваком часу, домаћих задатака, семинарских радова, ове активности предметни наставник бележи у есДневник у виду смајлића. На овај начин добијене повратне информације се на крају полугодишта преводе се у бројчану оцену и уписује се у дневник.

РАЗРЕД - ПРВИ **ПРЕДМЕТ – ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА**

Оцену одличан (5) добија ученик који:

- редовно похађа часове професионалне праксе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене у различитим околностима;
- самостално изврши припреми краву за мужу
- обави самостално под надзором наставника ручну и машинску мужу;
- самостално одабере хранива за исхрану домаћих животиња и обави исхрану по врстама и категоријама животиња
- 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 продуката у задатом временском оквиру;
- испољава креативну активност на већини часова;
- лако и брзо примењује стечена знања на часовима теорије;
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, користећи опрему, прибор у складу са захтевима безбедности и очувања околине, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

Оцену врло добар (4) добија ученик који:

- редовно похађа часове професионалне праксе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене;
- самостално припреми краву за мужу и обави ручну и машинску мужу
- самостално али под надзором наставника изабере хранива за исхрану домаћих животиња и обави исхрану по врстама и категоријама животиња
- самостално извршава сложене радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- испољава активност на већини часова;

- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада,
- примењује стечена знања на часовима теорије;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

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

- редовно похађа часове професионалне праксе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- овладао основним техникама рада, умећима и вештинама према програму на нивоу примене;
- самостално, али под надзором наставника припреми краву за мужу и обави ручну и машинску мужу
- уз помоћ наставника изабере хранива за исхрану домаћих животиња и обави исхрану по врстама и категоријама животиња
- испољава интересовање у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- примењује уз помоћ наставника стечена знања на часовима теорије;
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продуктима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;
- уз инструкције извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- редовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

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

- редовно похађа часове професионалне праксе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- самостално, али уз помоћ наставника припреми краву за мужу
- обави уз помоћ наставника ручну и машинску мужу
- уз помоћ наставника одабере хранива за исхрану домаћих животиња и уз помоћ наставника обави исхрану по врстама и категоријама животиња
- овладао основним техникама рада, умећима и вештинама према програму на нивоу примене уз помоћ наставника;
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- уз инструкције и уз помоћ наставника извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама;
- нередовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

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

Формативно оцењивање- праћењем активности ученика на сваком часу, домаћих задатака, семинарских радова, ове активности предметни наставник бележи у есДневник у виду смајлића. На овај начин добијене повратне информације се на крају полугодишта преводе се у бројчану оцену и уписује се у дневник.

РАЗРЕД – ДРУГИ
ПРЕДМЕТ – ФАРМАКОЛОГИЈА

Оцену одличан (5) добија ученик који:

1. МОДУЛ – ОПШТА ФАРМАКОЛОГИЈА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално дефинише појам лека и порекло лека;
- уочава битно, логички повезује, самостално закључује о разликама између врста и облика лекова;
- самостално наведе и разликује начине апликације лека;
- самостално објасни судбину лека у организму и логички повезује фазе фармакокинетики;
- самостално наводи и разликује дозе лека у познатим једноставним ситуацијама, повезује са примерима из праксе;
- самостално наведе и објасни путеве елиминације лека из организма, наводи примере ;
- у потпуности разуме и самостално може да објасни, анализира и логички повезује и упоређује комбиновано деловање лекова;
- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- одабере самостално лекове према облику и примени их у одређеној дози под надзором наставника, уз објашњавање поступка рада ;
- одабере самостално и чува лек према прописима које налаже фармакопеја;
- одабере самостално прибор и инструменте за апликацију лека;
- самостално идентификује потребан лек и под надзором наставника припреми га за апликацију;
- испољава креативну активност на већини часова показује интересовање
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене у различитим околностима;
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, захтеве безбедности и очувања околине, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене у различитим околностима;

- обавља самостално, али под надзором наставника фиксирање животиње и одреди место за апликацију;
- обавља самостално, али под надзором наставника апликацију лекова перорално, ректално, интравенозно, субкутано, интракутано, апликацију лека распршивачем (аеросол);
- припреми самостално прибор и инструменте за апликацију лекова;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;
- испољава креативну активност на већини часова;
- лако и брзо примењује стечена знања на часовима теорије;
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања околине, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

2. МОДУЛ – СПЕЦИЈАЛНА ФАРМАКОЛОГИЈА ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално наведе, анализира, закључује, логички повезује и објасни групе и представнике група дезинфицијенаса и антисептика;
- самостално наведе, анализира, закључује, логички повезује и објасни представнике појединих група антипаразита;
- самостално наведе, анализира, закључује, логички повезује и објасни представнике појединих група лекова који делују на органе за варење, органе за дисање, на срце и крвне судове, нервни систем, мокраћне и полне органе, кожу и слузокожу,
- самостално наведе, анализира, закључује, логички повезује и објасни поделу антибиотика по намени и представнике група антибиотика;
- самостално дефинише, анализира, закључује, логички повезује и објасни значај и примену хормона;
- самостално дефинише, анализира, закључује, логички повезује и објасни значај и примену витамина;
- самостално анализира, закључује, логички повезује и објасни својства биолошких препарата: вакцина, серума и дијагностичких средстава;
- испољава креативну активност на већини часова;
- поседује богат речник, изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информacionих технологија и прилагођава комуникацију и начин презентације различитим контекстима;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

Оцену врло добар (4) добија ученик који:

1. МОДУЛ – ОПШТА ФАРМАКОЛОГИЈА ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- у целини усвојио основна и продубљена знања о појму лека и пореклу лека;
- уочава битне разлике и анализира разлике између врста и облика лекова;
- самостално наведе и разликује начине апликације лека;
- самостално објасни судбину лека у организму;
- самостално наводи и разликује дозе лека у познатим једноставним ситуацијама;
- самостално наведе и објасни путеве елиминације лека из организма;
- разуме и самостално може да објасни и анализира комбиновано деловање лекова;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;

- има богат речник, изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих технологија и прилагођава комуникацију задатим контекстима;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- одабере самостално лекове према облику и примени их у одређеној дози под надзором наставника;
- одабере самостално и чува лек према прописима које налаже фармакопеја;
- одабере самостално прибор и инструменте за апликацију лека;
- самостално идентификује потребан лек и под надзором наставника припреми га за апликацију;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета на нивоу примене,
- испољава активност на већини часова;
- самостално извршава сложене радне задатке према стандардизованој процедури у складу са задатком и захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада;
- редовно и уредно вођење дневника;
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене;
- самостално извршава сложене радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- обави самостално, али под надзором наставника фиксирање животиње и одреди место за апликацију;
- обави самостално, али под надзором наставника апликацију лекова перорално, ректално, интракутано, субкутано, интракутано, апликацију лека распршивачем (аеросол);
- припреми самостално прибор и инструменте за апликацију лекова;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- испољава активност на већини часова;
- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада,
- примењује стечена знања на часовима теорије;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

2. МОДУЛ – СПЕЦИЈАЛНА ФАРМАКОЛОГИЈА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално наведе и објасни групе и представнике група дезинфицијенаса и антисептика;
- самостално наведе и објасни представнике појединих група антипаразита;
- самостално наведе и објасни представнике појединих група лекова који делују на органе за варење,

органе за дисање, на срце и крвне судове, нервни систем, мокраћне и полне органе, кожу и слузокожу,

- самостално наведе и објасни поделу антибиотика по намени и представнике група антибиотика;
- самостално дефинише и објасни значај и примену хормона;
- самостално дефинише и објасни значај и примену витамина;
- самостално објасни својства биолошких препарата: вакцина, серума и дијагностичких средстава;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- има богат речник, изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих технологија и прилагођава комуникацију задатим контекстима;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује

Оцену добар (3) добија ученик који:

1. МОДУЛ – ОПШТА ФАРМАКОЛОГИЈА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- у целини усвојио основна знања о појму лека и пореклу лека;
- уочава битне разлике између врста и облика лекова;
- самостално наведе и уз помоћ наставника разликује начине апликације лека;
- објасни уз помоћ наставника судбину лека у организму;
- уз помоћ наставника разликује дозе лека у познатим једноставним ситуацијама;
- самостално наведе и објасни уз помоћ наставника путеве елиминације лека из организма;
- разуме и уз помоћ наставника објасни комбиновано деловање лекова;
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

.

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- одабере самостално лекове према облику и примени их у одређеној дози под надзором наставника;
- одабере самостално и чува лек према прописима које налаже фармакопеја;
- одабере самостално прибор и инструменте за апликацију лека;
- самостално идентификује потребан лек и уз помоћ наставника припреми га за апликацију;
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене;
- на часу показује интересовање,
- теоријска знања примењује у вежбама уз мању помоћ наставника,
- самостално извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним производима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;
- редовно вођење дневника;
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,

- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе;
- обави самостално, али под надзором и уз помоћ наставника фиксирање животиње и одреди место за апликацију;
- обави уз помоћ наставника апликацију лекова перорално, ректално, интравенозно, интракутантно, интракутантно, апликацију лека распршивачем (аеросол);
- припреми самостално, али под надзором и уз помоћ наставника наставника прибор и инструменте за апликацију лекова;
- овладао основним техникама рада, умећима и вештинама према програму на нивоу примене;
- испољава интересовање у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- примењује уз помоћ наставника стечена знања на часовима теорије;
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продуктивним и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;
- уз инструкције извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- редовно вођење дневника;
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

2. МОДУЛ – СПЕЦИЈАЛНА ФАРМАКОЛОГИЈА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- наведе и објасни уз помоћ наставника групе и представнике група дезинфицијенаса и антисептика;
- наведе и објасни уз помоћ наставника представнике појединих група антипаразита;
- наведе и објасни уз помоћ наставника представнике појединих група лекова који делују на органе за варење, органе за дисање, на срце и крвне судове, нервни систем, мокраћне и полне органе, кожу и слузокожу;
- наведе и објасни уз помоћ наставника поделу антибиотика по намени и представнике група антибиотика;
- самостално дефинише и објасни уз помоћ наставника значај и примену хормона;
- самостално дефинише и објасни уз помоћ наставника значај и примену витамина;
- објасни уз помоћ наставника својства биолошких препарата: вакцина, серума и дијагностичких средстава;
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању;
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује;

Оцену довољан (2) добија ученик који:

1. МОДУЛ – ОПШТА ФАРМАКОЛОГИЈА

ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника појам и порекло лека;
- разликује врсте и облике лекова;
- уз помоћ наставника наведе и разликује начине апликације лека;
- објасни уз помоћ наставника судбину лека у организму;
- наведе и разликује уз помоћ наставника дозе лека;
- објасни уз помоћ наставника путеве елиминације лека из организма;
- наведе уз помоћ наставника комбиновано деловање лекова;
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;

- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку
- одабере лекове према облику и примени их уз помоћ наставника у одређеној дози;
- одабере и чува лек према прописима које налаже фармакопеја;
- одабере прибор и инструменте за апликацију лека;
- идентификује потребан лек и уз помоћ наставника припреми га за апликацију;
- на часу углавном пасивно прати садржај часа,
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама;
- нередовно редовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- обави самостално, али под надзором и уз помоћ наставника фиксирање животиње и одреди место за апликацију;
- обави уз помоћ наставника апликацију лекова перорално, ректално, интратруминално, субкутано, интракутано, апликацију лека распршивачем (аеросол);
- припреми уз помоћ наставника прибор и инструменте за апликацију лекова;
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене уз помоћ наставника;
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- уз инструкције и уз помоћ наставника извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама;
- нередовно редовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

2. МОДУЛ – СПЕЦИЈАЛНА ФАРМАКОЛОГИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- наведе уз помоћ наставника групе и представнике група дезинфицијенаса и антисептика;
- наведе уз помоћ наставника представнике појединих група антипаразита;
- наведе уз помоћ наставника представнике појединих група лекова који делују на органе за варење, органе за дисање, на срце и крвне судове, нервни систем, мокраћне и полне органе, кожу и слузокожу,
- наведе уз помоћ наставника поделу антибиотика по намени и представнике група антибиотика;
- дефинише уз помоћ наставника значај и примену хормона и витамина;
- објасни уз помоћ наставника својства биолошких препарата: вакцина, серума и дијагностичких средстава;
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

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

ПРЕДМЕТ – ПАТОЛОГИЈА

Оцену одличан (5) добија ученик који:

1. МОДУЛ – ПАТОЛОШКИ ПОРЕМЕЋАЈИ ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално формулише, анализира, закључује, логички повезује и објасни болесни процес и болесно стање;
- самостално може да објасни, анализира, закључује, логички повезује и објасни деловање спољашњих и унутрашњих етиолошких фактора на настанак болести;
- самостално разликује, анализира, закључује, логички повезује и објасни поједине метаболичке поремећаје у промету воде, беланчевина, масти и угљених хидрата;
- самостално наведе, анализира, закључује, логички повезује и објасни узроке настанка локалне смрти ћелија или ткива;
- самостално наведе, анализира, закључује, логички повезује и објасни поједине облике развојних аномалија;
- самостално опише, анализира, закључује, логички повезује и објасни узроке настанка анемије, хиперемije, инфаркта, стазе, тромбозе, емболије и метастазе;
- самостално наведе, анализира, закључује, логички повезује, објасни и опише узроке, врсте и начине крварења;
- самостално објасни, анализира, закључује, логички повезује процесе терморегулације;
- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове наставе у блоку,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене у различитим околностима;
- самостално одабере место и прибор за извођење обдукције;
- самостално, али под надзором наставника одабере и пакује патолошки материјал;
- испољава креативну активност на већини часова;
- лако и брзо примењује стечена знања на часовима теорије;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, захтеве безбедности и очувања околине, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

2. МОДУЛ – ЗАПАЉЕЊА И ТУМОРИ

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни узроке запаљења;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и опише основне симптоме запаљења;
- самостално наведе, логички повезује и анализира компоненте запаљења;
- самостално користи номенклатуру запаљења;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни узроке, облик и грађу тумора;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и проналази разлике малигних и бенигних тумора;
- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

Оцену врло добар (4) добија ученик који:

1. МОДУЛ – ПАТОЛОШКИ ПОРЕМЕЋАЈИ

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално формулише и разликује болесни процес и болесно стање;
- самостално може да објасни деловање спољашњих и унутрашњих етиолошких фактора на настанак болести;
- самостално разликује и анализира поједине метаболичке поремећаје у промету воде, беланчевина, масти и угљених хидрата;
- самостално наведе узроке настанка локалне смрти ћелија или ткива;
- објасни самостално поједине облике развојних аномалија;
- самостално опише узроке настанка анемије, хиперемije, инфаркта, стазе, тромбозе, емболије и метастазе;
- самостално наведе и опише узроке, врсте и начине крварења;
- самостално објасни процесе терморегулације;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- лако се писмено и усмено изражава;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове наставе у блоку
- самостално одабере место и прибор за извођење обдукције;
- под надзором наставника одабере и пакује патолошки материјал;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- испољава активност на већини часова;
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета на нивоу примене,
- испољава активност на већини часова;
- самостално извршава сложене радне задатке према стандардизованој процедури у складу са задатком и захтевима безбедности и очувања здравља и околине;

- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада;
- редовно и уредно вођење дневника;
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

2. МОДУЛ – ЗАПАЉЕЊА И ТУМОРИ

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално наведе узроке запаљења;
- самостално опише основне симптоме запаљења;
- објасни самостално и анализира компоненте запаљења;
- самостално користи номенклатуру запаљења;
- објасни самостално узроке, облик и грађу тумора;
- самостално наведе и анализира разлике малигних и бенигних тумора;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- лако се писмено и усмено изражава;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

Оцену добар (3) добија ученик који:

1. МОДУЛ – ПАТОЛОШКИ ПОРЕМЕЋАЈИ

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- разликује уз помоћ наставника болесни процес и болесно стање;
- уз помоћ наставника може да објасни деловање спољашњих и унутрашњих етиолошких фактора на настанак болести;
- разликује уз помоћ наставника поједине метаболичке поремећаје у промету воде, беланчевина, масти и угљених хидрата;
- наведе уз помоћ наставника узроке настанка локалне смрти ћелија или ткива;
- објасни уз помоћ наставника поједине облике развојних аномалија;
- опише уз помоћ наставника узроке настанка анемије, хиперемije, инфаркта, стазе, тромбозе, емболије и метастазе;
- самостално уз помоћ наставника наведе узроке, врсте и начине крварења;
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове наставе у блоку,
- самостално уз помоћ наставника одабере место и прибор за извођење обдукције;
- одабере и пакује уз помоћ наставника патолошки материјал;
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене;
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене;
- на часу показује интересовање,
- теоријска знања примењује у вежбама уз мању помоћ наставника,
- самостално извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продукцијом и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;
- редовно вођење дневника;
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

2. МОДУЛ – ЗАПАЉЕЊА И ТУМОРИ

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- самостално наведе узроке запаљења;
- уз помоћ наставника опише основне симптоме запаљења;
- објасни уз помоћ наставника компоненте запаљења;
- уз помоћ наставника користи номенклатуру запаљења;
- објасни уз помоћ наставника узроке, облик и грађу тумора;
- самостално наведе разлике малигних и бенигних тумора;
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању;
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

Оцену довољан (2) добија ученик који:

1. МОДУЛ – ПАТОЛОШКИ ПОРЕМЕЋАЈИ

ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- разликује уз помоћ наставника болесни процес и болесно стање;
- објасни уз помоћ наставника деловање спољашњих и унутрашњих етиолошких фактора на настанак болести;
- разликује уз помоћ наставника поједине метаболичке поремећаје у промету воде, беланчевина, масти и угљених хидрата;
- наведе уз помоћ наставника узроке настанка локалне смрти ћелија или ткива;
- објасни уз помоћ наставника поједине облике развојних аномалија;
- опише уз помоћ наставника узроке настанка анемије, хиперемije, инфаркта, стазе, тромбозе, емболије и метастазе;
- наведе уз помоћ наставника узроке, врсте и начине крварења;
- објасни уз помоћ наставника процес терморегулације,
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања на часу,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове наставе у блоку,
- одабере уз помоћ наставника место и прибор за извођење обдукције;
- одабере и пакује уз помоћ наставника патолошки материјал;
- на часу углавном пасивно прати садржај часа,
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама
- нередовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

2. МОДУЛ – ЗАПАЉЕЊА И ТУМОРИ

ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- наведе уз помоћ наставника узроке запаљења;
- опише уз помоћ наставника основне симптоме запаљења;
- објасни уз помоћ наставника компоненте запаљења;
- користи уз помоћ наставника номенклатуру запаљења;
- објасни уз помоћ наставника узроке, облик и грађу тумора;

- наведе уз помоћ наставника разлике малигних и бенигних тумора;
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

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

РАЗРЕД - ДРУГИ

ПРЕДМЕТ – ХИГИЈЕНА И НЕГА ЖИВОТИЊА

1. МОДУЛ – ЗООХИГИЈЕНА И ПРЕВЕНТИВНЕ МЕРЕ ТЕОРИЈА

Оцену одличан (5) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално и на креативан начин објашњава зоохигијенско превентивне мере
- самостално дефинише и објашњава хигијенско превентивне мере дезинфекцију, дезинсекцију, дератизацију и нешкодљиво уклањање животињских лешева
- самостално наведе разлике у хигијенско превентивним мерама
- Разликује врсте средстава за дезинфекцију
- опише појам и врсте дезинсекције
- разликује средства за дезинсекцију
- разликује и опише врсте и средства за дератизацију
- разликује и опише начине нешкодљивог уклањања лешева
- самостално спроведе одржавање хигијене у сточарским објектима;
- самостално израчуна потребне количине дезинфекционог и дезинсекционог средства за различите потребе;
- изведе превенти вне мере дезинфекције, дезинсекције, дератизације и дезодоризације у објектима и на терену
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

Оцену врло добар (4) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално објашњава хигијенско превентивне мере неге животиња
- самостално дефинише хигијенско превентивне мере дезинфекцију, дезинсекцију, дератизацију и нешкодљиво уклањање животињских лешева
- објасни, повезује, закључује, уочава битне разлике код хигијенско превентивних мера
- повезује, закључује, уочава битне разлике између хигијенско превентивних мера
- разликује средства за дератизацију
- разликује начине нешкодљивог уклањања лешева
- израчуна потребне количине дезинфекционог и дезинсекционог средства за различите потребе;
- показује интересовање и одговорност према учењу

Оцену добар (3) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна знања и половину знања зоохигијене и хигијенско превентивних мера
- разуме и објашњава зоохигијенске мере и превентивне мере
- наведе и опише уз помоћ наставника различите хигијенско превентивне мере дезинфекције, дезинсекције, дератизације и нешкодљивог уклањања лешева
- покаже уз помоћ наставника одговарајућа хемијска средства за спровођење хигијенско превентивних мера
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању,
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

Оцену довољан (2) добија ученик који (теорија):

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника зоохигијенске и превентивне мере
- наведе и уз помоћ наставника различите хигијенско превентивне мере дезинфекције, дезинсекције, дератизације и нешкодљивог уклањања лешева
- усвојио је одговарајућу терминологију
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

Оцену довољан (1) добија ученик који (теорија):

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

ВЕЖБЕ, НАСТАВА У БЛОКУ И ПРАКТИЧНА НАСТАВА – МОДУЛ ЗООХИГИЈЕНА И ПРЕВЕНТИВНЕ МЕРЕ

Оцену одличан (5) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

- редовно похађа часове практичне наставе, вежби и блок практичне наставе
- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета
- вешто и самостално користи средства за извођење хигијенско превентивних мера
- самостално и на креативан начин демонстрира прављење дезинфикационих раствора за сточарске објекте
- упоређује и анализира мане и предности различитих врста дезинфекције
- самостално унесе податке у различите обрасце материјалног књиговодства
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;
- редовно похађа часове практичне наставе,
- самостално дефинише и објашњава зоохигијенске и превентивне мере
- самостално спроводи мере дезинфекције, дезинсекције, дератизације и нешкодљивог уклањања животињских лешева у сточарским објектима.

Оцену врло добар (4) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

- редовно похађа часове практичне наставе, вежби и блок практичне наставе
- самостално користи средства за извођење хигијенско превентивних мера
- самостално демонстрира прављење дезинфикационих раствора за сточарске објекте
- упоређује различитих врста дезинфекције
- самостално спроводи мере дезинфекције, дезинсекције, дератизације и нешкодљивог уклањања животињских лешева у сточарским објектима
- самостално унесе податке у различите обрасце материјалног књиговодства
- теоријска знања примењује самостално у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава радне задатке, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- доприноси групном раду, уважава мишљења других чланова групе и помаже им у реализацији њихових задатака; фокусиран је на заједнички циљ групног рада.

Оцену добар (3) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

- редовно похађа часове практичне наставе, вежби и блок практичне наставе
- уз помоћ наставника користи средства за извођење хигијенско превентивних мера
- уз помоћ наставника прави дезинфикационе растворе за сточарске објекте
- упоређује различитих врста дезинфекције
- уз помоћ наставника извршава радне задатке за спровођење зоохигијенских мера
- има потешкоће у брзом решавању задатих практичних задатака из зоохигијене и хигијенско превентивних мера
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.

Оцену довољан (2) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

- усвојио је основна знања из практичних вештина спровођења општих хигијенско превентивних мера и зоохигијене
- уз помоћ наставника наводи врсте извођења хигијенских мера
- показује мањи степен активности и ангажовања
- исказује несналажење у новим ситуацијама
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење

Оцену недовољан (1) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

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

2. МОДУЛ – ХИГИЈЕНА СМЕШТАЈА ДОМАЋИХ ЖИВОТИЊА

ТЕОРИЈА

Оцену одличан (5) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално и на креативан начин описује објекте за смештај животиња
- самостално и на креативан начин дефинише и објашњава услове држања домаћих животиња
- самостално наведе разлике у условима држања појединих врста домаћих животиња
- самостално изведе поступке неге животиња – тимарење, шишање, прање, купање;
- самостално опише и примени биотермичку обраду стајњака;

- самостално припреми и обезбеди адекватна средства за транспорт различитих врста домаћих животиња
- самостално бира и примењује средства за нешкодљиво уклањање животињских лешева
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

Оцену врло добар (4) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално објашњава и описује објекте за смештај животиња
- самостално дефинише и објашњава услове држања домаћих животиња
- самостално описује и примењује биотермичку обраду стајњака
- повезује и самостално закључује о мерама уклањања животињских лешева
- самостално бира средства за транспорт различитих врста животиња
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

Оцену добар (3) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна знања и половину знања о условима смештаја домаћих животиња
- разуме и објашњава различите објекте за смештај домаћих животиња
- покаже и опише уз помоћ наставника средства за транспорт животиња
- уз помоћ наставника описује биотермичку обраду стајњака
- тешкоће у брзом и течном усменом и писменом изражавању,
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује

Оцену довољан (2) добија ученик који (теорија):

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника објекте за смештај домаћих животиња
- наведе и уз помоћ наставника различите објекте за смештај различитих врста домаћих животиња
- усвојио је одговарајућу терминологију
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

Оцену недовољан (1) добија ученик који (теорија):

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

ВЕЖБЕ, НАСТАВА У БЛОКУ И ПРАКТИЧНА НАСТАВА – МОДУЛ СМЕШТАЈ ДОМАЋИХ ЖИВОТИЊА

Оцену одличан (5) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

- редовно похађа часове практичне наставе, вежби и блок практичне наставе
- у целини је усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета
- вешто и самостално врши мере неге домаћих животиња
- вешто и самостално врши поступак са стајњаком
- самостално бира одговарајућа средства за транспорт животиња према врстама домаћих животиња и датим релацијама
- самостално бира поступке нешкодљивог уклањања лешева
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;

Оцену врло добар (4) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

- редовно похађа часове практичне наставе, вежби и блок практичне наставе
- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета
- самостално врши мере неге домаћих животиња
- самостално врши поступак са стајњаком
- самостално бира одговарајућа средства за транспорт животиња према врстама домаћих животиња и датим релацијама
- самостално бира поступке нешкодљивог уклањања лешева
- теоријска знања примењује самостално у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава радне задатке, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- доприноси групном раду, уважава мишљења других чланова групе и помаже им у реализацији њихових задатака; фокусиран је на заједнички циљ групног рада.

Оцену добар (3) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

- редовно похађа часове практичне наставе, вежби и блок практичне наставе
- уз помоћ наставника врши мере неге домаћих животиња
- уз помоћ наставника врши манипулацију са стајњаком
- уз помоћ наставника извршава радне задатке нешкодљивог уклањања лешева
- има потешкоће у брзом решавању задатих практичних задатака уклањања животињских лешева
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.

Оцену довољан (2) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

- усвојио је основна знања из практичних вештина мера неге домаћих животиња
- уз помоћ наставника наводи мере неге домаћих животиња
- уз помоћ наставника наводи мере неге стајњака
- показује мањи степен активности и ангажовања
- исказује несналажење у новим ситуацијама
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење

Оцену недовољан (1) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

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

3. МОДУЛ – ЕКОЛОШКИ ФАКТОРИ **ТЕОРИЈА**

Оцену одличан (5) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално и на креативан начин објашњава утицај светлости на животињске организме
- самостално дефинише физичке, хемијске, биолошке особине ваздуха и утицај на животињски организам;
- самостално наведе разлике врстама вода, физичке и хемијске особине
- самостално и на креативан начин објасни физичке, хемијске, биолошке особине земљишта и утицај на животињски организам
- самостално и на креативан начин уз давање примера опише процес аклиматизације
- самостално наведе и објасни факторе од којих зависи процес аклиматизације
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

Оцену врло добар (4) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално објашњава утицај светлости на животињске организме
- самостално дефинише физичке, хемијске, биолошке особине ваздуха и утицај на животињски организам,
- самостално опише процес аклиматизације
- самостално наведе и објасни факторе од којих зависи процес аклиматизације
- показује интересовање и одговорност према учењу

Оцену добар (3) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна знања и половину знања о утицају еколошких фактора на домаће животиња
- разуме и објашњава еколошке факторе
- наведе и опише уз помоћ наставника утицај светлости на животињски организам
- уз помоћ наставника наведе физичке, хемијске, биолошке особине ваздуха и утицај на животињски организам,
- уз помоћ наставника опише процес аклиматизације
- уз помоћ наставника наведе факторе од којих зависи процес аклиматизације
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању,
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

Оцену довољан (2) добија ученик који (теорија):

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника утицај светлости на животињски организам
- наведе и уз помоћ наставника наведе физичке, хемијске и биолошке особине ваздуха и воде
- усвојио је одговарајућу терминологију
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;

- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

Оцену недовољан (1) добија ученик који (теорија):

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

Формативно оцењивање – праћењем активности ученика на сваком часу, домаћих задатака, семинарских радова, ове активности предметни наставник бележи у есДневник у виду смајлића. На овај начин добијене повратне информације се на крају полугодишта преводе се у бројчану оцену и уписује се у дневник.

вв

ПРЕДМЕТ – БИОЛОГИЈА И ПАТОЛОГИЈА ДИВЉИХ ЖИВОТИЊА

Оцену одличан (5) добија ученик који:

- наведе биолошке карактеристике дивљих птица;
- објасни начине и врсте дохране дивљих птица;
- објасни репродуктивни циклус дивљих птица;
- разликује основне болести код дивљих птица.
- наведе биолошке карактеристике зечева и кунића;
- објасни начине и врсте дохране зечева и кунића;
- објасни репродуктивни циклус зечева и кунића;
- разликује основне болести код зечева и кунића
- наведе биолошке карактеристике јеленске дивљачи;
- објасни начине и врсте дохране јеленске дивљачи;
- објасни репродуктивни циклус јеленске дивљачи;
- разликује основне болести код јеленске дивљачи
- наведе биолошке карактеристике дивљих свиња;
- објасни начине и врсте дохране дивљих свиња;
- објасни репродуктивни циклус дивљих свиња;
- разликује основне болести код дивљих свиња.
- наведе биолошке карактеристике вукова, шакала и лисица
- објасни репродуктивни циклус вукова шакала и лисица;
- разликује основне болести код вукова, шакала и лисица
- наведе дефиницију ловства;
- објасни економски значај ловства;
- разликује основне болести дивљачи као резервоара болести;
- разликује трофеје.
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

Оцену врло добар (4) добија ученик који:

- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- лако се писмено и усмено изражава;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

Оцену добар (3) добија ученик који:

- самостално уз помоћ наставника наведе садржај наставе;
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

Оцену довољан (2) добија ученик који:

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- показује мањи степен активности и ангажовања на часу,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

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

РАЗРЕД - ДРУГИ

ПРЕДМЕТ – ОРГАНСКА ПОЉОПРИВРЕДА У СТОЧАРСТВУ

ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТ

2. МОДУЛ – ОСНОВИ ОРГАНСКЕ ПРОИЗВОДЊЕ ТЕОРИЈА

ОЦЕНУ ОДЛИЧАН (5) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално и на креативан начин објашњава разлику између традиционалне, конвекционалне и одрживе пољопривреде
- самостално дефинише и објасни принципе добре пољопривредне праксе и интегралне пољопривредне производње;
- самостално наведе разлике
- дефинише и на креативан начин објашњава основне циљеве органске пољопривреде
- самостално и на креативан начин дефинише (одржив) маркетинг
- самостално и на креативан начин дефинише активности које су обухваћене маркетингом.
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ОЦЕНУ ВРЛО ДОБАР (4) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално објашњава разлику између традиционалне, конвекционалне и одрживе пољопривреде

- самостално дефинише принципе добре пољопривредне праксе и интегралне пољопривредне производње;
- самостално наведе разлике
- дефинише и на креативан начин објашњава основне циљеве органске пољопривреде
- самостално дефинише (одржив) маркетинг
- самостално дефинише активности које су обухваћене маркетингом.
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.
- показује интересовање и одговорност према учењу

ОЦЕНА ДОБАР (3) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је у целини усвојио основна знања и половину знања између традиционалне, конвенционалне и одрживе пољопривреде
- разуме разлику између традиционалне, конвенционалне и одрживе пољопривреде
- наведе и опише уз помоћ наставника принципе добре пољопривредне праксе и интегралне пољопривредне производње
- уз помоћ наставника дефинише (одржив) маркетинг
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању,
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

ОЦЕНА ДОВОЉАН (2) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника принципе добре пољопривредне праксе
- наведе и уз помоћ наставника различите начине пољопривредне производње
- усвојио је одговарајућу терминологију
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ОЦЕНА НЕДОВОЉАН (1) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

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

ВЕЖБЕ– МОДУЛ ОСНОВИ ОРГАНСКЕ ПРОИЗВОДЊЕ

ОЦЕНА ОДЛИЧАН (5) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (вежбе):

- редовно похађа часове вежби,
- самостално повезује, тумачи, пореди принципе добре пољопривредне праксе
- самостално и на креативан начин објашњава Глобал –Гапа (добре пољопривредне праксе)
- самостално и на креативан начин објашњава принципе органске пољопривреде
- самостално дефинише и на креативан начин објашњава принципе одрживог маркетинга
- самостално и на креативан начин дефинише активности које су обухваћене маркетингом
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,

- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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;

ОЦЕНА ВРЛО ДОБАР (4) ДОБИЛА УЧЕНИК КОЈИ (вежбе):

- редовно похађа часове вежби,
- самостално повезује, тумачи, пореди принципе добре пољопривредне праксе
- самостално начин објашњава Глобал –Гап (добре пољопривредне праксе)
- самостално објашњава принципе органске пољопривреде
- самостално објашњава принципе одрживог маркетинга
- самостално дефинише активности које су обухваћене маркетингом
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру,
- 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;

ОЦЕНА ДОБАР (3) ДОБИЛА УЧЕНИК КОЈИ (вежбе):

- редовно похађа часове вежби
- уз помоћ наставника пореди принципе добре пољопривредне праксе
- уз помоћ наставника објашњава принципе органске пољопривреде
- уз помоћ наставника дефинише активности које су обухваћене маркетингом
- има потешкоће у брзом решавању задатих практичних задатака Глобал-Гап
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.

ОЦЕНА ДОВОЉАН (2) ДОБИЛА УЧЕНИК КОЈИ (вежбе):

- усвојио је основна знања из принципа добре пољопривредне праксе
- уз помоћ наставника објашњава принципе органске пољопривреде
- показује мањи степен активности и ангажовања
- исказује несналажење у новим ситуацијама
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење

ОЦЕНА НЕДОВОЉАН (1) ДОБИЛА УЧЕНИК КОЈИ (вежбе):

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

2. МОДУЛ ОСНОВИ ОРГАНСКЕ СТОЧАРСКЕ ПРОИЗВОДЊЕ ТЕОРИЈА:

ОЦЕНУ ОДЛИЧАН (5) ДОБИЛА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;

- самостално и на креативан начин наведе недостатке интензивне сточарске производње
- самостално дефинише и објасни значај гајења домаћих животиња на органским принципима;
- самостално наведе и усваја разлике управљања у органском сточарству
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ОЦЕНУ ВРЛО ДОБАР (4) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално објашњава недостатке интензивне сточарске производње
- дефинише значај гајења домаћих животиња на органским принципима
- самостално наведе разлике управљања у органском сточарству
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.
- показује интересовање и одговорност према учењу

ОЦЕНА ДОБАР (3) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је у целини усвојио основна знања и половину знања о интензивној сточарској производњи
- разуме недостатке интензивне сточарске производње
- наведе начин управљања у органском сточарству
- тешкоће у брзом и течној усменом и писменом изражавању,
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

ОЦЕНА ДОВОЉАН (2) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника интензивну сточарску производњу
- наведе и уз помоћ наставника недостатке интензивне сточарске производње
- усвојио је одговарајућу терминологију
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ОЦЕНА НЕДОВОЉАН (1) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

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

3. МОДУЛ ВРСТЕ И РАСЕ ЗА ОРГАНСКУ ПРОИЗВОДЊУ **ТЕОРИЈА**

ОЦЕНУ ОДЛИЧАН (5) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално и на креативан начин наведе расе које су погодне за гајење у органском сточарству и образложи исто,
- самостално примени технологију гајења домаћих животиња погодних за органско сточарство и на органским принципима;
- самостално и на креативан начин објасни и наведе услове смештаја и неге домаћих животиња,
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.
- показује интересовање и одговорност према учењу

ОЦЕНУ ВРЛО ДОБАР (4) ДОБИЛА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално наведе расе које су погодне за гајење у органском сточарству и образложи исто,
- самостално примени технологију гајења домаћих животиња погодних за органско сточарство и на органским принципима;
- самостално наведе услове смештаја и неге домаћих животиња,
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ОЦЕНА ДОБАР (3) ДОБИЛА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је у целини усвојио основна знања и половину знања према програму предмета
- разуме расе погодне за гајење у органском сточарству
- наведе услове смештаја домаћих животиња на органским принципима
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању,
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

ОЦЕНА ДОВОЉАН (2) ДОБИЛА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника гајење раса погодних за органско сточарство
- наведе и уз помоћ наставника услове смештаја домаћих животиња
- усвојио је одговарајућу терминологију
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ОЦЕНА НЕДОВОЉАН (1) ДОБИЛА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

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

4. МОДУЛ ПРОИЗВОДЊА СТОЧНЕ ХРАНЕ НА ОРГАНСКИМ ПРИНЦИПИМА ТЕОРИЈА

ОЦЕНУ ОДЛИЧАН (5) ДОБИЛА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално и на креативан начин наведе и описује зелена биљна хранива
- самостално примени технологију спремања конзервисаних сточних хранива
- самостално и на креативан начин објасни и наведе сва зрнаста хранива као и њихове нус производе погодне за гајење на органским принципима,
- самостално примењује смеше концентрата из органске производње,
- самостално и на креативан начин објасни помоћна средства у преради хране,
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.
- показује интересовање и одговорност према учењу

ОЦЕНУ ВРЛО ДОБАР (4) ДОБИЛА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално наведе и описује зелена биљна хранива
- самостално примени технологију спремања конзервисаних сточних хранива
- самостално наведе сва зрнаста хранива као и њихове нус производе погодне за гајење на органским принципима,
- примењује смеше концентрата из органске производње,
- самостално објасни помоћна средства у преради хране,
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ОЦЕНА ДОБАР (3) ДОБИЛА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је у целини усвојио основна знања и половину знања према програму предмета
- разуме спремање зелених хранива на органским принципима
- разуме и наведе зрнаста хранива као и њихове нус производе
- разуме спремање конзервисаних сточних хранива
- тешкоће у брзом и течној усменој и писменој изражавању,
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

ОЦЕНА ДОВОЉАН (2) ДОБИЛА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника зелена хранива погодна за органско сточарство
- наведе уз помоћ наставника зрнаста хранива као и њихове нус производе
- наведе уз помоћ наставника конзервисана сточна хранива
- усвојио је одговарајућу терминологију
- има тешкоће у усменој и писменој изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;

- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ОЦЕНА НЕДОВОЉАН (1) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

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

5. МОДУЛ ИСХРАНА ЖИВОТИЊА НА ОРГАНСКИМ ПРИНЦИПИМА ТЕОРИЈА

ОЦЕНУ ОДЛИЧАН (5) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално и на креативан дефинише основне принципе исхране преживара по врстама и категоријама;
- самостално и на креативан начин објасни исхрану непреживара по врстама и категоријама,
- самостално и на креативан начин објасни правилну исхрану живине на органским принципима
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.
- показује интересовање и одговорност према учењу

ОЦЕНУ ВРЛО ДОБАР (4) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално дефинише основне принципе исхране преживара по врстама и категоријама;
- самостално објасни исхрану непреживара по врстама и категоријама,
- самостално објасни правилну исхрану живине на органским принципима,
- самостално објасни исхрану непреживара по врстама и категоријама,
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ОЦЕНА ДОБАР (3) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је у целини усвојио основна знања и половину знања према програму предмета
- разуме принципе исхране преживара по врстама и категоријама
- разуме исхрану непреживара по врстама и категоријама
- разуме исхрану живине
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању,
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

ОЦЕНА ДОВОЉАН (2) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника исхрану непреживара по врстама и категоријама
- наведе уз помоћ наставника исхрану преживара по врстама и категоријама

- наведе уз помоћ наставника исхрану живине
- усвојио је одговарајућу терминологију
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ОЦЕНА НЕДОВОЉАН (1) ДОБИЈА УЧЕНИК КОЈИ (теорија):

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

Формативно оцењивање - праћењем активности ученика на сваком часу, домаћих задатака, семинарских радова, ове активности предметни наставник бележи у есДневник у виду смајлића. На овај начин добијене повратне информације се на крају полугодишта преводе се у бројчану оцену и уписује се у дневник.

ПРЕДМЕТ – ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

Оцену одличан (5) добија ученик који:

- редовно похађа часове професионалне праксе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене у различитим околностима;
- самостално припрема лек за апликацију;
- обави самостално под надзором наставника апликацију лека интрамускуларно, субкутано, перорално;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;
- испољава креативну активност на већини часова;
- лако и брзо примењује стечена знања на часовима теорије;
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања околине, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

Оцену врло добар (4) добија ученик који:

- редовно похађа часове професионалне праксе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене;
- самостално припреми лек за апликацију;
- обави под надзором наставника апликацију лека интрамускуларно, субкутано, перорално;

- самостално извршава сложене радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- испољава активност на већини часова;
- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада,
- примењује стечена знања на часовима теорије;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

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

- редовно похађа часове професионалне праксе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене;
- самостално, али по назору наставника припреми лек за апликацију;
- обави уз помоћ наставника апликацију лека интрамускуларно, субкутано, перорално;
- испољава интересовање у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- примењује уз помоћ наставника стечена знања на часовима теорије;
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продуктима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;
- уз инструкције извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- редовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

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

- редовно похађа часове професионалне праксе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- самостално, али уз помоћ наставника припреми лек за апликацију;
- обави уз помоћ наставника апликацију лека интрамускуларно, субкутано, перорално;
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене уз помоћ наставника;
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- уз инструкције и уз помоћ наставника извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама;
- нередовно редовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

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

ПРЕДМЕТ – Микробиологија и паразитологија

Оцену одличан (5) добија ученик који:

1. МОДУЛ – МИКРОБИОЛОГИЈА
ТЕОРИЈА
- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;

- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и опише грађу и функцију бактерија и вируса;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни хемијски састав и биохемијске процесе у ћелијама микроорганизама;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни утицај биотичких и абиотичких фактора на поједине врсте микроорганизама;
- самостално самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни појам и значај имунитета;
- самостално самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни настанак и врсте инфекције;
- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

БЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- самостално одабере и под надзором наставника припреми прибор и посуђе које се користи за рад у лабораторији;
- самостално одабере материјал за лабораторијски преглед и под надзором наставника пошаље га у лабораторију на правиан начин;
- самостално и под надзором наставника узме узорке измета, крви и урина и припреми препарате за преглед;
- самостално и под надзором наставника узме узорке и прави препарате за дерматолошки преглед;
- самостално препознаје основне облике бактерија;
- испољава креативну активност на већини часова показује интересовање,
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама,
- лако и брзо примењује стечена знања;
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене у различитим околностима;
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, захтеве безбедности и очувања околине, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

2. МОДУЛ – ПАРАЗИТОЛОГИЈА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и класификује паразите по систематским категоријама;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује објасни грађу протозоа;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и класификује представнике протозоа;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и упоређује морфолошке и биолошке карактеристике хелминта;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и класификује трематодe, цестодe и нематодe;

- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни значај хелминта у настанку паразитских болести;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује, опише и разликује морфолошке и биолошке одлике артропода;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни значај геоклиматских фактора за развој и размножавање паразита;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни видове патогеног деловања паразита;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни како организам домаћина реагује на присуство паразита;
- самостално препознаје и анализира паразите;
- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

Оцену врло добар (4) добија ученик који:

1. МОДУЛ – МИКРОБИОЛОГИЈА ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- објасни самостално грађу и функцију бактерија и вируса;
- самостално наведе и анализира хемијски састав и биохемијске процесе у ћелијама микроорганизама;
- самостално наведе и анализира утицај биотичких и абиотичких фактора на поједине врсте микроорганизама;
- самостално дефинише и објасни појам и значај имунитета;
- самостално објасни настанак и врсте инфекције;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- има богат речник, изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих технологија и прилагођава комуникацију задатим контекстима;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

БЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета на нивоу примене,
- самостално извршава сложене радне задатке према стандардизованој процедури у складу са задатком и захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- самостално одабере и под надзором наставника припреми прибор и посуђе које се користи за рад у лабораторији;
- самостално одабере материјал за лабораторијски преглед и под надзором наставника пошаље га у лабораторију на правиан начин;
- самостално и под надзором наставника узме узорке измета, крви и урина и припреми препарате за преглед;
- самостално и под надзором наставника узме узорке и прави препарате за дерматолошки преглед;

- самостално препознаје основне облике бактерија;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- испољава активност на већини часова;
- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада;
- редовно и уредно вођење дневника;
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

2. МОДУЛ – ПАРАЗИТОЛОГИЈА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално класификује паразите по систематским категоријама;
- самостално објасни грађу протозоа;
- самостално класификује представнике протозоа;
- самостално објасни и анализира морфолошке и биолошке карактеристике хелминта;
- самостално класификује трематодне, цестодне и нематодне;
- самостално објасни значај хелминта у настанку паразитских болести;
- самостално опише и разликује морфолошке и биолошке одлике артропода;
- самостално наведе значај геоклиматских фактора за развој и размножавање паразита;
- самостално објасни видове патогеног деловања паразита;
- самостално објасни како организам домаћина реагује на присуство паразита;
- самостално препознаје и анализира паразите;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- има богат речник, изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих технологија и прилагођава комуникацију задатим контекстима;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

Оцену добар (3) добија ученик који:

1. МОДУЛ – МИКРОБИОЛОГИЈА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника грађу и функцију бактерија и вируса;
- самостално уз помоћ наставника наведе хемијски састав и биохемијске процесе у ћелијама микроорганизама;
- самостално уз помоћ наставника наведе утицај биотичких и абиотичких фактора на поједине врсте микроорганизама;
- дефинише уз помоћ наставника појам и уз помоћ наставника објасни значај имунитета;
- објасни уз помоћ наставника настанак и врсте инфекције;
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању;
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

БЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене;
- самостално одабере и уз помоћ наставника припреми прибор и посуђе које се користи за рад у лабораторији;
- самостално одабере материјал за лабораторијски преглед и уз помоћ наставника пошаље га у лабораторију на правилан начин;
- уз помоћ наставника узме узорке измета, крви и урина и припреми препарате за преглед;

- уз помоћ наставника узме узорке и прави препарате за дерматолошки преглед;
- самостално препознаје основне облике бактерија;
- на часу показује интересовање,
- теоријска знања примењује у вежбама уз мању помоћ наставника,
- самостално извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продукцијом и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;
- редовно вођење дневника;
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

2. МОДУЛ – ПАРАЗИТОЛОГИЈА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- уз помоћ наставника класификује паразите по систематским категоријама;
- уз помоћ наставника објасни грађу протозоа;
- уз помоћ наставника класификује представнике протозоа;
- уз помоћ наставника објасни морфолошке и биолошке карактеристике хелминта;
- уз помоћ наставника класификује трематоду, цестоду и нематоду;
- уз помоћ наставника објасни значај хелминта у настанку паразитских болести;
- уз помоћ наставника опише морфолошке и биолошке одлике артропода;
- самостално наведе значај геоклиматских фактора за развој и размножавање паразита;
- уз помоћ наставника објасни видове патогеног деловања паразита;
- уз помоћ наставника објасни како организам домаћина реагује на присуство паразита;
- самостално препознаје паразите;
- тешкоће у брзом и течној усменој и писменој изражавању,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

Оцену довољан (2) добија ученик који:

1. МОДУЛ – МИКРОБИОЛОГИЈА

ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника грађу и функцију бактерија и вируса;
- наведе уз помоћ наставника хемијски састав и биохемијске процесе у ћелијама микроорганизама;
- наведе уз помоћ наставника утицај биотичких и абиотичких фактора на поједине врсте микроорганизама;
- дефинише уз помоћ наставника појам и значај имунитета уз помоћ наставника;
- објасни уз помоћ наставника настанак и врсте инфекције уз помоћ наставника;
- има тешкоће у усменој и писменој изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

БЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- одабере и припреми уз помоћ наставника прибор и посуђе које се користи за рад у лабораторији;
- одабере материјал за лабораторијски преглед и пошаље га у лабораторију на правилан начин уз помоћ наставника;
- узме узорке измета, крви и урина и припреми препарате за преглед уз помоћ наставника;
- узме уз помоћ наставника узорке и прави препарате за дерматолошки преглед;
- препознаје уз помоћ наставника основне облике бактерија;

- на часу углавном пасивно прати садржај часа,
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама
- нередовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

2. МОДУЛ – ПАРАЗИТОЛОГИЈА

ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- класификује уз помоћ наставника паразите по систематским категоријама;
- објасни уз помоћ наставника грађу протозоа;
- класификује уз помоћ наставника представнике протозоа;
- објасни уз помоћ наставника морфолошке и биолошке карактеристике хелминта;
- класификује уз помоћ наставника трематоде, цестоде и нематоде;
- објасни уз помоћ наставника значај хелминта у настанку паразитских болести;
- опише уз помоћ наставника морфолошке и биолошке одлике артропода;
- наведе уз помоћ наставника значај геоклиматских фактора за развој и размножавање паразита;
- објасни уз помоћ наставника видове патогеног деловања паразита;
- објасни уз помоћ наставника како организам домаћина реагује на присуство паразита;
- препознаје уз помоћ наставника паразите;
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

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

ХИГИЈЕНА И НЕГА ЖИВОТИЊА

3. **МОДУЛ – ЗООХИГИЈЕНА И ПРЕВЕНТИВНЕ МЕРЕ**

ТЕОРИЈА

Оцену одличан (5) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално и на креативан начин објашњава зоохигијенско превентивне мере
- самостално дефинише и објашњава хигијенско превентивне мере дезинфекцију, дезинсекцију, дератизацију и нешкодљиво уклањање животињских лешева
- самостално наведе разлике у хигијенско превентивним мерама
- Разликује врсте средстава за дезинфекцију
- опише појам и врсте дезинсекције
- разликује средства за дезинсекцију
- разликује и опише врсте и средства за дератизацију
- разликује и опише начине нешкодљивог уклањања лешева
- самостално спроведе одржавање хигијене у сточарским објектима;

- самостално израчуна потребне количине дезинфекционог и дезинсекционог средства за различите потребе;
- изведе превенти вне мере дезинфекције, дезинсекције, дератизације и дезодоризације у објектима и на терену
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

Оцену врло добар (4) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално објашњава хигијенско превентивне мере неге животиња
- самостално дефинише хигијенско превентивне мере дезинфекцију, дезинсекцију, дератизацију и нешкодљиво уклањање животињских лешева
- објасни, повезује, закључује, уочава битне разлике код хигијенско превентивних мера
- повезује, закључује, уочава битне разлике између хигијенско превентивних мера
- разликује средства за дератизацију
- разликује нашине нешкодљивог уклањања лешева
- израчуна потребне количине дезинфекционог и дезинсекционог средства за различите потребе;
- показује интересовање и одговорност према учењу

Оцену добар (3) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна знања и половину знања зоохигијене и хигијенско превентивним мерама
- разуме и објашњава зоохигијенске мере и превентивне мере
- наведе и опише уз помоћ наставника различите хигијенско превентивне мере дезинфекције, дезинсекције, дератизације и нешкодљивог уклањања лешева
- покаже уз помоћ наставника одговарајућа хемијска средства за спровођење хигијенско превентивних мера
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању,
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

Оцену довољан (2) добија ученик који (теорија):

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;

- објасни уз помоћ наставника зоохигијенске и превентивне мере
- наведе и уз помоћ наставника различите хигијенско превентивне мере дезинфекције, дезинсекције, дератизације и нешкодљивог уклањања лешева
- усвојио је одговарајућу терминологију
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

Оцену **недовољан (1)** добија ученик који (теорија):

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

ВЕЖБЕ, НАСТАВА У БЛОКУ И ПРАКТИЧНА НАСТАВА – МОДУЛ ЗООХИГИЈЕНА И ПРЕВЕНТИВНЕ МЕРЕ

Оцену **одличан (5)** добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

- редовно похађа часове практичне наставе, вежби и блок практичне наставе
- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета
- вешто и самостално користи средства за извођење хигијенско превентивних мера
- самостално и на креативан начин демонстрира прављење дезинфикационих раствора за сточарске објекте
- упоређује и анализира мане и предности различитих врста дезинфекције
- самостално унесе податке у различите обрасце материјалног књиговодства
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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;
- редовно похађа часове практичне наставе,
- самостално дефинише и објашњава зоохигијенски и превентивне мере

- самостално спроводи мере дезинфекције, дезинсекције , дератизације и нешкодљивог уклањања животињских лешева у сточарским објектима.

Оцену врло добар (4) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

- редовно похађа часове практичне наставе, вежби и блок практичне наставе
- самостално користи средства за извођење хигијенско превентивних мера
- самостално демонстрира прављење дезинфикационих раствора за сточарске објекте
- упоређује различитих врста дезинфекције
- самостално спроводи мере дезинфекције, дезинсекције , дератизације и нешкодљивог уклањања животињских лешева у сточарским објектима
- самостално унесе податке у различите обрасце материјалног књиговодства
- теоријска знања примењује самостално у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава радне задатке, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- доприноси групном раду , уважава мишљења других чланова групе и помаже им у реализацији њихових задатака; фокусиран је на заједнички циљ групног рада .

Оцену добар (3) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

- редовно похађа часове практичне наставе, вежби и блок практичне наставе
- уз помоћ наставника користи средства за извођење хигијенско превентивних мера
- уз помоћ наставника прави дезинфикационе растворе за сточарске објекте
- упоређује различитих врста дезинфекције
- уз помоћ наставника извршава радне задатке за спровођење зоохигијенских мера
- има потешкоће у брзом решавању задатих практичних задатака из зоохигијене и хигијенско превентивних мера

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

Оцену довољан (2) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

- усвојио је основна знања из практичних вештина спровођења општих хигијенско превентивних мера и зоохигијене
- уз помоћ наставника наводи врсте извођења хигијенских мера
- показује мањи степен активности и ангажовања
- исказује несналажење у новим ситуацијама
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење

Оцену недовољан (1) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

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

2. МОДУЛ – ХИГИЈЕНА СМЕШТАЈА ДОМАЋИХ ЖИВОТИЊА

ТЕОРИЈА

Оцену одличан (5) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално и на креативан начин описује објекте за смештај животиња
- самостално и на креативан начин дефинише и објашњава услове држања домаћих животиња
- самостално наведе разлике у условима држања појединих врста домаћих животиња
- самостално изведе поступке неге животиња – тимарење, шишање, прање, купање;
- самостално опише и примени биотермичку обраду стајњака;
- самостално припреми и обезбеди адекватна средства за транспорт различитих врста домаћих животиња
- самостално бира и примењује средства за нешкодљиво уклањање животињских лешева
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;

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

Оцену врло добар (4) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално објашњава и описује објекте за смештај животиња
- самостално дефинише и објашњава услове држања домаћих животиња
- самостално описује и примењује биотермичку обраду стајњака
- повезује и самостално закључује о мерама уклањања животињских лешева
- самостално бира средства за транспорт различитих врста животиња
- показује интересовање и самкреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

Оцену добар (3) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна знања и половину знања о условима смештаја домаћих животиња
- разуме и објашњава различите објекте за смештај домаћих животиња
- покаже и опише уз помоћ наставника средства за транспорт животиња
- уз помоћ наставника описује биотермичку обраду стајњака
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању,
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује

Оцену довољан (2) добија ученик који (теорија):

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника објекте за смештај домаћих животиња
- наведе и уз помоћ наставника различите објекте за смештај различитих врста домаћих животиња
- усвојио је одговарајућу терминологију
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

Оцену **недовољан (1)** добија ученик који (теорија):

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

ВЕЖБЕ, НАСТАВА У БЛОКУ И ПРАКТИЧНА НАСТАВА – МОДУЛ СМЕШТАЈ ДОМАЋИХ ЖИВОТИЊА

Оцену **одличан (5)** добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

- редовно похађа часове практичне наставе, вежби и блок практичне наставе
- у целини је усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета
- вешто и самостално врши мере неге домаћих животиња
- вешто и самостално врши поступак са стајњаком
- самостално бира одговарајућа средства за транспорт животиња према врстама домаћих животиња и датим релацијама
- самостално бира поступке нешкодљивог уклањања лешева
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;

Оцену **врло добар (4)** добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

- редовно похађа часове практичне наставе, вежби и блок практичне наставе
- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета
- самостално врши мере неге домаћих животиња
- самостално врши поступак са стајњаком
- самостално бира одговарајућа средства за транспорт животиња према врстама домаћих животиња и датим релацијама

- самостално бира поступке нешкодљивог уклањања лешева
- теоријска знања примењује самостално у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава радне задатке, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- доприноси групном раду , уважава мишљења других чланова групе и помаже им у реализацији њихових задатака; фокусиран је на заједнички циљ групног рада .

Оцену добар (3) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

- редовно похађа часове практичне наставе, вежби и блок практичне наставе
- уз помоћ наставника врши мере неге домаћих животиња
- уз помоћ наставника врши манипулацију са стајњаком
- уз помоћ наставника извршава радне задатке нешкодљивог уклањања лешева
- има потешкоће у брзом решавању задатих практичних задатака уклањања животињских лешева
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.

Оцену довољан (2) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

- усвојио је основна знања из практичних вештина мера неге домаћих животиња
- уз помоћ наставника наводи мере неге домаћих животиња
- уз помоћ наставника наводи мере неге стајњака
- показује мањи степен активности и ангажовања
- исказује несналажење у новим ситуацијама
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење

Оцену недовољан (1) добија ученик који (вежбе, настава у блоку и практична настава):

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

3. МОДУЛ – ЕКОЛОШКИ ФАКТОРИ **ТЕОРИЈА**

Оцену одличан (5) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално и на креативан начин објашњава утицај светлости на животињске организме
- самостално дефинише физичке, хемијске, биолошке особине ваздуха и утицај на животињски организам;
- самостално наведе разлике врстама вода, физичке и хемијске особине
- самостално и на креативан начин објасни физичке, хемијске, биолошке особине земљишта и утицај на животињски организам
- самостално и на креативан начин уз давање примера опише процес аклиматизације
- самостално наведе и објасни факторе од којих зависи процес аклиматизације
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

Оцену врло добар (4) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално објашњава утицај светлости на животињске организме
- самостално дефинише физичке, хемијске, биолошке особине ваздуха и утицај на животињски организам,
- самостално опише процес аклиматизације
- самостално наведе и објасни факторе од којих зависи процес аклиматизације
- показује интересовање и одговорност према учењу

Оцену добар (3) добија ученик који (теорија):

- је у целини усвојио основна знања и половину знања о утицају еколошких фактора на домаће животиња
- разуме и објашњава еколошке факторе
- наведе и опише уз помоћ наставника утицај светлости на животињски организам

- уз помоћ наставника наведе физичке, хемијске, биолошке особине ваздуха и утицај на животињски организам,
- уз помоћ наставника опише процес аклиматизације
- уз помоћ наставника наведе факторе од којих зависи процес аклиматизације
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању,
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

Оцену довољан (2) добија ученик који (теорија):

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника утицај светлости на животињски организам
- наведе и уз помоћ наставника наведе физичке, хемијске и биолошке особине ваздуха и воде
- усвојио је одговарајућу терминологију
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

Оцену недовољан (1) добија ученик који (теорија):

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

Формативно оцењивање - праћењем активности ученика на сваком часу, домаћих задатака, семинарских радова, ове активности предметни наставник бележи у есДневник у виду смајлића. На овај начин добијене повратне информације се на крају полугодишта преводе се у бројчану оцену и уписује се у дневник.

РАЗРЕД – ТРЕЋИ
ПРЕДМЕТ – БОЛЕСТИ ЖИВОТИЊА

Оцену одличан (5) добија ученик који:

1. МОДУЛ – ЗАРАЗНЕ БОЛЕСТИ

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и класификује узрочнике болести и разликује начине ширења бактеријских, вирусних, прионских заразних болести;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и класификује разликује клиничке манифестације бактеријских, вирусних, прионских заразних болести;
- у потпуности схвата значај и разликује начине сузбијања заразних болести бактеријске, вирусне и прионске етиологије;
- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

2. МОДУЛ – ПАРАЗИТСКЕ БОЛЕСТИ

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и класификује узрочнике и разликује начине ширења болести које су изазване протозоама, хелминтима, ектопаразитима;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и класификује и разликује клиничке манифестације болести које су изазване протозоама, хелминтима, ектопаразитима;
- у потпуности схвата значај и разликује наведе мере за сузбијање обољења и које су изазване протозоама, хелминтима, ектопаразитима;
- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

3. МОДУЛ – БОЛЕСТИ ЖИВИНЕ

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује, класификује и разликује узрочнике најважнијих обољења живине инфективне природе;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује, класификује и разликује грешке у исхрани и начину држања на појаву болести живине у фармским условима;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује, класификује и разликује програме превентивних мера у живинарству;
- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

4. МОДУЛ – БОЛЕСТИ КОЊА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује, класификује и разликује најважније болести органа дигестивног тракта, кардиоваскуларног система, респираторног тракта, уrogenиталног тракта, коже, поремећаја метаболизма, болести новорођенчади;
- поседује богат речник, изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информациониx технологија и прилагођава комуникацију и начин презентације различитим контекстима;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- изведе самостално, али под надзором наставника опште методе прегледа;
- обави самостално, али под надзором наставника термометрирање код крава, свиња, оваца, паса;
- обави самостално, али под надзором наставника мерење тријаса код различитих животињских врста;
- одабере и припреми самостално прибор и инструменте за специјално испитивање;
- изведе вакцинацију под надзором и по налогу ветеринара/наставника;
- изведе дехелминтизацију по налогу и под надзором ветеринара/наставника;
- користи под надзором ветеринара/наставника дезинфекциона средства у профилакси заразних болести;
- испољава креативну активност на већини часова показује интересовање,
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама,
- лако и брзо примењује стечена знања;
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене у различитим околностима;
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, захтеве безбедности и очувања околине, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене у различитим околностима;
- изведе самостално правилно фиксирање говеда, оваца, свиња, коња, паса и мачака;
- примени терапију по налогу и под надзором наставника;
- изврше самостално пријем пацијената и узимање анамнезе;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;
- испољава креативну активност на већини часова;
- лако и брзо примењује стечена знања на часовима теорије;

- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања околине, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

Оцену врло добар (4) добија ученик који:

1. МОДУЛ – ЗАРАЗНЕ БОЛЕСТИ

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално наведе узрочнике и разликује начине ширења бактеријских, вирусних, прионских заразних болести;
- самостално разликује клиничке манифестације бактеријских, вирусних, прионских заразних болести;
- схвата значај и разликује начине сузбијања заразних болести бактеријске, вирусне и прионске етиологије;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- има богат речник, изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих технологија и прилагођава комуникацију задатим контекстима;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

2. МОДУЛ – ПАРАЗИТСКЕ БОЛЕСТИ

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- наведе самостално узрочнике и разликује начине ширења болести које су изазване протозоама, хелминтима, ектопаразитима;
- самостално разликује клиничке манифестације болести које су изазване протозоама, хелминтима, ектопаразитима;
- схвата значај и разликује мере за сузбијање обољења и које су изазване протозоама, хелминтима, ектопаразитима;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- има богат речник, изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих технологија и прилагођава комуникацију задатим контекстима;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

3. МОДУЛ – БОЛЕСТИ ЖИВИНЕ

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално наведе и разликује узрочнике најважнијих обољења живине инфективне природе;
- самостално наведе и разликује грешке у исхрани и начину држања на појаву болести живине у фармским условима;
- самостално наведе и разликује програме превентивних мера у живинарству;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- има богат речник, изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих технологија и прилагођава комуникацију задатим контекстима;
- испољава активност на већини часова;

- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

4. МОДУЛ – БОЛЕСТИ КОЊА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално наведе и разликује најважније болести органа дигестивног тракта, кардиоваскуларног система, респираторног тракта, урогениталног тракта, коже, поремећаја метаболизма, болести новорођенчади;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- има богат речник, изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационијих технологија и прилагођава комуникацију задатим контекстима;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- испољава активност на већини часова;
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета на нивоу примене,
- испољава активност на већини часова;
- самостално извршава сложене радне задатке према стандардизованој процедури у складу са задатком и захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- изведе самостално, али под надзором наставника опште методе прегледа;
- обави самостално, али под надзором наставника термометрирање код крава, свиња, оваца, паса;
- обави самостално, али под надзором наставника мерење тријаса код различитих животињских врста;
- одабере и припреми самостално прибор и инструменте за специјално испитивање;
- изведе вакцинацију под надзором и по налогу ветеринара/наставника;
- изведе дехелминтизацију по налогу и под надзором ветеринара/наставника;
- користи под надзором ветеринара/наставника дезинфекциона средства у профилакси заразних болести;
- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада;
- редовно и уредно вођење дневника;
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене;
- изведе самостално правилно фиксирање говеда, оваца, свиња, коња, паса и мачака;
- примени терапију по налогу и под надзором наставника;
- изврше самостално пријем пацијената и узимање анамнезе;
- самостално извршава сложене радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- испољава активност на већини часова;

- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада,
- примењује стечена знања на часовима теорије;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

Оцену добар (3) добија ученик који:

1. МОДУЛ – ЗАРАЗНЕ БОЛЕСТИ

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- наведе самостално узрочнике и уз помоћ наставника разликује начине ширења бактеријских, вирусних, прионских заразних болести;
- уз помоћ наставника разликује клиничке манифестације бактеријских, вирусних, прионских заразних болести;
- схвата значај и уз помоћ наставника разликује начине сузбијања заразних болести бактеријске, вирусне и прионске етиологије;
- тешкоће у брзом и течној усменој и писменој изражавању,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

2. МОДУЛ – ПАРАЗИТСКЕ БОЛЕСТИ

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- наведе самостално узрочнике и уз помоћ наставника разликује начине ширења болести које су изазване протозоама, хелминтима, ектопаразитима;
- разликује уз помоћ наставника клиничке манифестације болести које су изазване протозоама, хелминтима, ектопаразитима;
- схвата значај и уз помоћ наставника разликује наведе мере за сузбијање обољења и које су изазване протозоама, хелминтима, ектопаразитима;
- тешкоће у брзом и течној усменој и писменој изражавању,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

3. МОДУЛ – БОЛЕСТИ ЖИВИНЕ

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- наведе самостално и уз помоћ наставника разликује узрочнике најважнијих обољења живине инфективне природе;
- наведе самостално и уз помоћ наставника разликује грешке у исхрани и начину држања на појаву болести живине у фармским условима;
- наведе самостално и уз помоћ наставника разликује програме превентивних мера у живинарству;
- тешкоће у брзом и течној усменој и писменој изражавању,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

4. МОДУЛ – БОЛЕСТИ КОЊА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- уз помоћ наставника разликује најважније болести органа дигестивног тракта, кардиоваскуларног система, респираторног тракта, урогениталног тракта, коже, поремећаја метаболизма, болести новорођенчади;
- тешкоће у брзом и течној усменој и писменој изражавању;
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене;
- изведе самостално, али под надзором наставника опште методе прегледа;
- обави самостално, али под надзором наставника термометрирање код крава, свиња, оваца, паса;
- обави самостално, али под надзором наставника мерење тријаса код различитих животињских врста;
- одабере и припреми самостално прибор и инструменте за специјално испитивање;
- изведе вакцинацију под надзором и по налогу ветеринара/наставника;
- изведе дехелминтизацију по налогу и под надзором ветеринара/наставника;
- користи под надзором ветеринара/наставника дезинфекциона средства у профилакси заразних болести;
- на часу показује интересовање,
- теоријска знања примењује у вежбама уз мању помоћ наставника,
- самостално извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним производима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;
- редовно вођење дневника;
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене;
- изведе самостално уз помоћ наставника правилно фиксирање говеда, оваца, свиња, коња, паса и мачака;
- примени терапију по налогу и уз помоћ наставника;
- изврше самостално уз помоћ наставника пријем пацијената и узимање анамнезе;
- испољава интересовање у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- примењује уз помоћ наставника стечена знања на часовима теорије;
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним производима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;
- уз инструкције извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- редовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

Оцену довољан (2) добија ученик који:

1. МОДУЛ – ЗАРАЗНЕ БОЛЕСТИ ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;

- наведе уз помоћ наставника узрочнике и начин ширења бактеријских, вирусних, прионских заразних болести
- препозна уз помоћ наставника клиничке манифестације бактеријских, вирусних, прионских заразних болести
- наведе уз помоћ наставника начине сузбијања заразних болести бактеријске, вирусне и прионске етиологије
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања на часу,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

2. МОДУЛ – ПАРАЗИТСКЕ БОЛЕСТИ ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- наведе уз помоћ наставника узрочнике и начин ширења болести које су изазване протозоама, хелминтима, ектопаразитима
- препозна уз помоћ наставника клиничке манифестације болести које су изазване протозоама, хелминтима, ектопаразитима
- одреди уз помоћ наставника мере за сузбијање обољења и које су изазване протозоама, хелминтима, ектопаразитима
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања на часу,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

3. МОДУЛ – БОЛЕСТИ ЖИВИНЕ ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- наведе уз помоћ наставника најважнијих обољења живине инфективне природе;
- наведе уз помоћ наставника грешке у исхрани и начину држања на појаву болести живине у фармским условима;
- наведе уз помоћ наставника програм превентивних мера у живинарству;
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања на часу,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

4. МОДУЛ – БОЛЕСТИ КОЊА ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- препозна уз помоћ наставника најважније болести органа дигестивног тракта, кардиоваскуларног система, респираторног тракта, уrogenиталног тракта, коже, поремећаја метаболизма, болести новорођенчади
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања на часу,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- изведе опште методе прегледа
- обави уз помоћ наставника термометрирање код крава, свиња, оваца,
- обави уз помоћ наставника мерење тријаса код различитих животињских врста

- одабере и припреми уз помоћ наставника прибор и инструменте за специјално испитивање
- изведе уз помоћ наставника вакцинацију по налогу ветеринара,
- изведе уз помоћ наставника дехелминтизацију по налогу ветеринара,
- користи уз помоћ наставника дезинфекциона средства у профилакси заразних болести
- на часу углавном пасивно прати садржај часа,
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама
- нередовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- изведе уз помоћ наставника правилно фиксирање говеда, оваца, свиња, коња, паса и мачака
- примени по налогу и уз помоћ наставника терапију,
- обави уз помоћ наставника пријем пацијената и узимање анамнезе
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене уз помоћ наставника;
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- уз инструкције и уз помоћ наставника извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама;
- нередовно редовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

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

ПРЕДМЕТ – ПОРОДИЉСТВО

Оцену одличан (5) добија ученик који:

1. МОДУЛ – РЕПРОДУКЦИЈА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и класификује симптоме и фазе полног циклуса;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и класификује и опише припрему животиње за ректални и вагинални преглед;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и класификује и објасни дужину трајања гравидитета код појединих врста животиња;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и класификује и опише блиске знаке порођаја и порођајне фазе;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и класификује карактеристике пуерперијума;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и класификује узроке побачаја;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и класификује и опише узроке отежаног порођаја који потичу од мајке, плода и плодових овоја;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и класификује и идентификује знаке заостале постељице;

- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- самостално идентификује еструс, утврди оптимално време оплодње и поступак припуштања;
- помаже ветеринару при пружању помоћи код тешког порођаја;
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама,
- лако и брзо примењује стечена знања;
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене у различитим околностима;
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, захтеве безбедности и очувања околине, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

2. МОДУЛ – ВЕШТАЧКО ОСЕМЕЊАВАЊЕ И СТЕРИЛИТЕТ ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни зоотехнички, зоопрофилактички, медицинско-санитарни и економски значај вештачког осемењавања;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни методе узимања сперме;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и опише поступак прегледа, разређења и конзервисања сперме;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и опише начине транспорта сперме;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни урођене и стечене облике стерилитета женки;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни урођене и стечене облике стерилитета мужјака;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и одреди профилактичке мере сузбијања стерилитета;
- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,

- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене у различитим околностима;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника обави поступак узимања дозе семена из контејнера и припреми за вештачко осеменавање;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника одабере и припреми инструменте за вештачко осеменавање;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника изврши вештачко осеменавање крава, оваца и крмача;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;
- испољава креативну активност на већини часова;
- лако и брзо примењује стечена знања на часовима теорије;
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања околине, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

Оцену врло добар (4) добија ученик који:

1. МОДУЛ – РЕПРОДУКЦИЈА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално наведе симптоме и анализира фазе полног циклуса;
- самостално опише припрему животиње за ректални и вагинални преглед;
- наведе самостално дужину трајања гравидитета код појединих врста животиња;
- самостално опише блиске знаке порођаја и порођајне фазе;
- наведе самостално карактеристике пуерперијума;
- наведе самостално узроке побачаја;
- опише самостално узроке отежаног порођаја који потичу од мајке, плода и плодових овоја;
- идентификује самостално знаке заостале постелице;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- има богат речник, изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информацијских технологија и прилагођава комуникацију задатим контекстима;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета на нивоу примене,
- испољава активност на већини часова;
- под надзором наставника идентификује еструс, утврди оптимално време оплодње и поступак припуштања;
- помаже ветеринару при пружању помоћи код тешког порођаја;

- самостално извршава сложене радне задатке према стандардизованој процедури у складу са задатком и захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада;
- редовно и уредно вођење дневника;
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

2. МОДУЛ – ВЕШТАЧКО ОСЕМЕЊАВАЊЕ И СТЕРИЛИТЕТ ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално објасни и анализира зоотехнички, зоопрофилактички, медицинско-санитарни и економски значај вештачког осемењавања;
- наведе самостално методе узимања сперме;
- самостално опише поступак прегледа, разређења и конзервисања сперме;
- самостално опише начине транспорта сперме;
- самостално објасни и анализира урођене и стечене облике стерилитета женки;
- самостално објасни урођене и стечене облике стерилитета мужјака;
- самостално одреди профилактичке мере сузбијања стерилитета;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- има богат речник, изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих технологија и прилагођава комуникацију задатим контекстима;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене;
- под надзором и уз помоћ наставника обави поступак узимања дозе семена из контејнера и припреми за вештачко осемењавање;
- под надзором и уз помоћ наставника одабере и припреми инструменте за вештачко осемењавање;
- под надзором и уз помоћ наставника изврши вештачко осемењавање крва,оваца и крмача;
- самостално извршава сложене радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- испољава активност на већини часова;
- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада,
- примењује стечена знања на часовима теорије;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

Оцену добар (3) добија ученик који:

1. МОДУЛ – РЕПРОДУКЦИЈА ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- самостално наведе симптоме и фазе полног циклуса;

- уз помоћ наставника опише припрему животиње за ректални и вагинални преглед;
- наведе самостално дужину трајања гравидитета код појединих врста животиња;
- уз помоћ наставника опише блиске знаке порођаја и порођајне фазе;
- наведе уз помоћ наставника карактеристике пуерперијума;
- наведе уз помоћ наставника узроке побачаја;
- опише уз помоћ наставника узроке отежаног порођаја који потичу од мајке, плода и плодовах овоја;
- идентификује уз помоћ наставника знаке заостале постелице;
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене;
- идентификује уз помоћ наставника еструс, утврди оптимално време оплодње и поступак припуштања;
- помаже ветеринару при пружању помоћи код тешког порођаја;
- на часу показује интересовање,
- теоријска знања примењује у вежбама уз мању помоћ наставника,
- самостално извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продукцијом и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;
- редовно вођење дневника;
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

2. МОДУЛ – ВЕШТАЧКО ОСЕМЕЊАВАЊЕ И СТЕРИЛИТЕТ ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета,
- објасни уз помоћ наставника зоотехнички, зоопрофилактички, медицинско-санитарни и економски значај вештачког осемењавања,
- наведе самостално методе узимања сперме,
- опише уз помоћ наставника поступак прегледа, разређења и конзервисања сперме,
- опише уз помоћ наставника начине транспорта сперме,
- објасни уз помоћ наставника урођене и стечене облике стерилитета женки,
- објасни уз помоћ наставника урођене и стечене облике стерилитета мужјака,
- уз помоћ наставника одреди профилактичке мере сузбијања стерилитета,
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму,
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене;
- под надзором и уз помоћ наставника обави поступак узимања дозе семена из контејнера и припреми за вештачко осемењавање
- под надзором и уз помоћ наставника одабере и припреми инструменте за вештачко осемењавање,
- под надзором и уз помоћ наставника изврши вештачко осемењавање крава, оваца и крмача,

- испољава интересовање у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
 - примењује уз помоћ наставника стечена знања на часовима теорије;
 - извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продукцима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;
 - уз инструкције извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
 - редовно вођење дневника,
 - радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене;

Оцену довољан (2) добија ученик који:

1. МОДУЛ – РЕПРОДУКЦИЈА ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- наведе уз помоћ наставника симптоме и фазе полног циклуса;
- опише уз помоћ наставника припрему животиње за ректални и вагинални преглед;
- наведе уз помоћ наставника дужину трајања гравидитета код појединих врста животиња;
- опише уз помоћ наставника блиске знаке порођаја и порођајне фазе;
- наведе уз помоћ наставника карактеристике пуерперијума;
- наведе уз помоћ наставника узроке побачаја;
- опише уз помоћ наставника узроке отежаног порођаја који потичу од мајке, плода и плодних овоја;
- идентификује уз помоћ наставника знаке заостале постелице;
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- идентификује уз помоћ наставника еструс, утврди оптимално време оплодње и поступак припуштања;
- помаже ветеринару при пружању помоћи код тешког порођаја;
- на часу углавном пасивно прати садржај часа,
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама
- нередовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

2. МОДУЛ – ВЕШТАЧКО ОСЕМЕЊАВАЊЕ И СТЕРИЛИТЕТ ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- објасни уз помоћ наставника зоотехнички, зоофилактички, медицинско-санитарни и економски значај вештачког осемењавања
- наведе уз помоћ наставника методе узимања сперме
- опише уз помоћ наставника поступак прегледа, разређења и конзервисања сперме
- пише уз помоћ наставника начин транспорта сперме
- објасни уз помоћ наставника урођене и стечене облике стерилитета женки
- објасни уз помоћ наставника урођене и стечене облике стерилитета мужјака
- одреди уз помоћ наставника профилактичке мере сузбијања стерилитета
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,

- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- обави уз помоћ наставника поступак узмања дозе семена из контејнера и припреми уз помоћ наставника за вештачко осеменавање
- одабере и припреми уз помоћ наставника инструменте за вештачко осеменавање
- изврши уз помоћ наставника вештачко осеменавање крава, оваца и крмача
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене уз помоћ наставника;
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- уз инструкције и уз помоћ наставника извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама;
- нередовно редовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

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

ВЕТЕРИНАРСКИ ТЕХНИЧАР РАЗРЕД ТРЕЋИ

ПРЕДМЕТ: СПОРТСКО КОЊАРСТВО- ИЗБОРНИ

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

Очекивани ниво знања који треба да савладају ученици за позитивну оцену довољан (2)

Оцену довољан (2): добија ученик: који остварује минималан напредак у савладавању програма предмета и испуњавања уз помоћ наставника захтева који су утврђени у већем делу основног нивоа постигнућа, односно захтеве који су одређени индивидуалним образовним планом и прилагођеним стандардима постигнућа и ангажовање ученика.

МОДУЛ 1: Гајење спортских коња

- . Објасни привредни значај спортских коња

МОДУЛ 2: Исхрана спортских коња

- . Развијање знања о састављању obroka за спортска грла у складу са њиховим потребама

МОДУЛ 3: Спортске дисциплине

- . Објасни опрему за презање и седлање спортских коња
- . Наведе спортске дисциплине
- . Наведе неке повреде спортских коња

Очекивани ниво знања који треба да савладају ученици за позитивну оцену добар (3)

Оцену добар (3): добија ученик који остварује напредак у савладавању програма предмета и у потпуности, самостално испуњавања захтеве који су утврђени на основном и већи део на средњем нивоу посебних стандарда постигнућа, односно захтева који су одређени индивидуалним образовним планом и прилагођеним стандардима постигнућа, уз ангажовање ученик

МОДУЛ 1: Гајење спортских коња

- Привредни значај спортских коња
- Боја длаке, белеге и ознаке коња

МОДУЛ 2: Исхрана спортских коња

- Састави табелу оброка за спортска грла

МОДУЛ 3: Спортске дисциплине

- Опрема за презање и седлање спортских коња
- Наведите и објасните спортске дисциплине
- Психологија и увежбавање спортских коња
- Најчешће повреде спортских коња

Очекивани ниво знања који треба да савладају ученици за позитивну оцену врло добар 4

Оцену врло добар (4): добија ученик који остварује значајан напредак у савладавању програма предмета и у потпуности, самостално, испуњавања захтеве који су утврђени на основном и средњем нивоу, као и део захтева са напредног нивоа посебних стандарда постигнућа уз малу помоћ наставника, односно захтева који су одређени индивидуалним образовним планом и прилагођеним стандардима постигнућа, уз висок степен ангажовања.

МОДУЛ 1: Гајење спортских коња

- Привредни значај спортских коња
- Разликује боју длаке, белеге и ознаке коња и њихов значај за савремено коњарство
- Наведите технике обележавања коња

МОДУЛ 2: Исхрана спортских коња

- наведете основна хранива за спортске коње
- састави табелу оброка за спортска грла

МОДУЛ 3: Спортске дисциплине

- Опрема за презање и седлање спортских коња
- Наведите и објасните спортске дисциплине
- Психологија и увежбавање спортских коња

- Испитивање тркачких способности ергеле- наведе најпознатије ергеле
- Наведе најчешће повреде спортских коња

оčekивани ниво знања који треба да савладају ученици за позитивни оцeну одличан 5

Оцену одличан (5): добија ченик који остварује веома значајан напредак у савладавању програма предмета и у потпуности самостално истубовог захтеве који су утврђени на основном и средњем нивоу, као и већину захтева напредног нивоа посебних стандарда постигнућа, односно захтева који су одређени индивидуалним образовним планом и прилагођеним стандардима постигнућа, уз веома висок степен ангажовања.

МОДУЛ 1: Гајење спортских коња

- Објасни привредни значај спортских коња
- Разликује боју длаке, белеге и ознаке коња и њихов значај са савремено коњарство
- Наведе технике обележавања и идентификације коња

МОДУЛ 2: Исхрана спортских коња

- Наведе основна хранива за спортске коње
- Састави табелу obroка за спортска грла у зависности од кондиције и интензитета тренинга
- Објасни начин примене кабастих и концентрованих хранива

МОДУЛ 3: Спортске дисциплине

- наведе основна правила касачких трка, галопских трка, вожње запреге, дресурног јахања, препона, волтижовања
- Наброји и објасни опрему за касачке и галопске трка
- Развија знања о психологији и увежбавању спортских коња, препозна социјално понашање коња и примене у дресури коња
- Наведе методе испитивања тркачких способности
- Наведе најпознатије организације (ергеле, коњичке клубовове и удружења)
- Познаје најчешће повреде спортских коња

Формативно оцењивање- праћењем активности ученика на сваком часу, домаћих задатака, семинарских радова, ове активности предметни наставник бележи у есДневник у виду смајлића. На овај начин добијене повратне информације се на крају полугодишта преводе се у бројчану оцeну и уписује се у дневник.

ПРЕДМЕТ – ПРОФЕСИОНАЛНА ПРАКСА

Оцену одличан (5) добија ученик који:

- редовно похађа часове професионалне праксе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене у различитим околностима;
- збрињава под надзором и по налогу наставника различите клиничке случајеве у свакодневној клиничкој пракси;
- решава под надзором наставника специфичне проблеме клиничке патологије и терапије говеда, оваца, коза, свиња и паса
- под надзором наставника припреми и постави дезобаријере за транспортна средства на улазу у објекте;
- под надзором наставника вакцинише и дехелминтише животиње;
- самостално одабере, припреми и примени акушерске инструменте
- препозна животиње које су у еструсу и изврши осемењавање
- 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 продуката у задатом временском оквиру;
- испољава креативну активност на већини часова;
- лако и брзо примењује стечена знања на часовима теорије;
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања околине, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

Оцену врло добар (4) добија ученик који:

- редовно похађа часове професионалне праксе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене;
- збрињава под надзором и по налогу наставника различите клиничке случајеве у свакодневној клиничкој пракси;
- решава под надзором наставника специфичне проблеме клиничке патологије и терапије говеда, оваца, коза, свиња и паса
- под надзором наставника припреми и постави дезобаријере за транспортна средства на улазу у објекте;
- под надзором наставника вакцинише и дехелминтише животиње;
- самостално извршава сложене радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- испољава активност на већини часова;
- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада,
- примењује стечена знања на часовима теорије;
- редовно и уредно вођење дневника,

- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

Оцену добар (3) добија ученик који:

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене;
- збрињава по налогу и уз помоћ наставника различите клиничке случајеве у свакодневној клиничкој пракси;
- решава уз помоћ наставника специфичне проблеме клиничке патологије и терапије говеда, оваца, коза, свиња и паса
- припреми и постави по налогу и уз помоћ наставника дезобаријере за транспортна средства на улазу у објекте;
- под надзором ветеринара /наставника вакцинише и дехелминтише животиње;
- испољава интересовање у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- примењује уз помоћ наставника стечена знања на часовима теорије;
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продуктима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;
- уз инструкције извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- редовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

Оцену довољан (2) добија ученик који

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- збрињава по налогу и уз помоћ наставника различите клиничке случајеве у свакодневној клиничкој пракси;
- решава по налогу и уз помоћ наставника специфичне проблеме клиничке патологије и терапије говеда, оваца, коза, свиња и паса
- припреми и постави по налогу и уз помоћ наставника дезобаријере за транспортна средства на улазу у објекте;
- по налогу и уз помоћ наставника вакцинише и дехелминтише животиње;
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене уз помоћ наставника;
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- уз инструкције и уз помоћ наставника извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама;
- нередовно редовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

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

**РАЗРЕД – ЧЕТВРТИ
ПРЕДМЕТ – ОСНОВИ ХИРУРГИЈЕ**

Оцену одличан (5) добија ученик који:

1. МОДУЛ – АСЕПСА И АНТИСЕПСА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално дефинише, анализира, логички повезује, закључује и објасни појам асепсе;
- самостално дефинише, анализира, логички повезује, закључује и објасни појам антисепсе;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни поступке спровођења асепсе;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни поступке спровођења антисепсе;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни настанак, поделу и симптоме рана;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни разлике појединих рана;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни разлике између шока и колапса;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни разлике између фистуле, флегмоне и апсцеса;
- самостално, али под надзором наставника укаже прву помоћ код инфицираних рана;
- самостално разликује и опише врсте нагњечења, угануће, ишчашење и преломе;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни симптоме сваког стадијума опекотина;
- самостално, али под надзором наставника укаже прву помоћ код покривених повреда;
- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника спроведе асепсу у амбулантама, клиникама и операционим салама;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника изведе стерилизацију инструмената;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника обезбеди антисептичке услове за извођење разних интервенција;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника одабере и примени антисептичка средства;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника изведе шишање, чишћење и дезинфекцију операционог поља;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника одабере, припреми и стерилише инструменте за хируршке интервенције;
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама,
- лако и брзо примењује стечена знања;
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене у различитим околностима;
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, захтеве безбедности и очувања околине, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене у различитим околностима;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника изведе заустављање крварења различитим методама код различитих животињских врста;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника изврши имобилизацију код различитих животињских врста;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника изведе примарну обраду ране;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника одабере и примени одговарајуће начине завијања;
- испољава креативну активност на већини часова;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;
- испољава креативну активност на већини часова;
- лако и брзо примењује стечена знања на часовима теорије;
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања околине, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

2. МОДУЛ – ПРИПРЕМА И ИЗВОЂЕЊЕ ХИРУРШКИХ ЗАХВАТА ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и опише поједине хируршке инструменте;
- у потпуности разуме и може самостално да објасни циљ локалне и опште анестезије;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни поједине захвате везане за негу;
- самостално наведе, анализира, логички повезује, закључује и објашњава основне терапеутске поступке код лечења животиња;
- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

Оцену врло добар (4) добија ученик који:

1. МОДУЛ – АСЕПСА И АНТИСЕПСА ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално дефинише и разуме појам асепсе;
- самостално дефинише и разуме појам антисепсе;
- самостално објасни поступке спровођења асепсе;
- самостално објасни поступке спровођења антисепсе;
- самостално објасни настанак, поделу и симптоме рана;

- самостално уочава разлике појединих рана;
- самостално уочава разлике између шока и колапса;
- самостално уочава разлике између фистуле, флегмоне и апсцеса;
- самостално, али под надзором наставника укаже прву помоћ код инфицираних рана;
- самостално разликује и опише врсте нагњечења, угануће, ишчашење и преломе;
- наведе самостално симптоме сваког стадијума опекотина;
- самостално, али под надзором наставника укаже прву помоћ код покривених повреда;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- има богат речник, изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих технологија и прилагођава комуникацију задатим контекстима;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета на нивоу примене,
- испољава активност на већини часова;
- самостално извршава сложене радне задатке према стандардизованој процедури у складу са задатком и захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника спроведе асепсу у амбулантама, клиникама и операционим салама;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника изведе стерилизацију инструмената;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника обезбеди антисептичке услове за извођење разних интервенција;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника одабере и примени антисептичка средства;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника изведе шишање, чишћење и дезинфекцију операционог поља;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника одабере, припреми и стерилише инструменте за хируршке интервенције;
- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада;
- редовно и уредно вођење дневника;
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника изведе заустављање крварења различитим методама код различитих животињских врста;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника изврши имобилизацију код различитих животињских врста;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника изведе примарну обраду ране;
- самостално, али под надзором ветеринара/наставника одабере и примени одговарајуће начине завијања;

- самостално извршава сложене радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- испољава активност на већини часова;
- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада,
- примењује стечена знања на часовима теорије;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

2. МОДУЛ – ПРИПРЕМА И ИЗВОЂЕЊЕ ХИРУРШКИХ ЗАХВАТА ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално наведе и опише поједине хируршке инструменте;
- у потпуности разуме и може самостално да објасни циљ локалне и опште анестезије;
- самостално разликује и описује поједине захвате везане за негу;
- самостално објашњава основне терапеутске поступке код лечења животиња;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- лако се писмено и усмено изражава;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

Оцену добар (3) добија ученик који:

1. МОДУЛ – АСЕПСА И АНТИСЕПСА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- дефинише и уз помоћ наставника разуме појам асепсе;
- дефинише и уз помоћ наставника разуме појам антисепсе;
- објасни уз помоћ наставника поступке спровођења асепсе;
- објасни уз помоћ наставника поступке спровођења антисепсе;
- објасни уз помоћ наставника настанак, поделу и симптоме рана;
- уочава уз помоћ наставника разлике појединих рана;
- уочава уз помоћ наставника разлике између шока и колапса;
- уочава уз помоћ наставника разлике између фистуле, флегмоне и апсцеса;
- укаже уз помоћ наставника прву помоћ код инфицираних рана;
- разликује и опише уз помоћ наставника врсте нагњечења, угануће, ишчашење и преломе;
- наведе самостално симптоме сваког стадијума опекотина;
- укаже уз помоћ наставника прву помоћ код покривених повреда;
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене;
- под надзором и уз помоћ ветеринара/наставника спроведе асепсу у амбулантама, клиникама и операционим салама;
- под надзором и уз помоћ ветеринара/наставника изведе стерилизацију инструмената;
- под надзором и уз помоћ ветеринара/наставника обезбеди антисептичке услове за извођење разних интервенција;
- под надзором и уз помоћ ветеринара/наставника одабере и примени антисептичка средства;

- под надзором и уз помоћ ветеринара/наставника изведе шишање, чишћење и дезинфекцију оперативног поља;
- под надзором и уз помоћ ветеринара/наставника одабере, припреми и стерилише инструменте за хируршке интервенције;
- на часу показује интересовање,
- теоријска знања примењује у вежбама уз мању помоћ наставника,
- самостално извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продуктивним и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;
- редовно вођење дневника;
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене;
- под надзором и уз помоћ ветеринара/наставника изведе заустављање крварења различитим методама код различитих животињских врста;
- под надзором и уз помоћ ветеринара/наставника изврши имобилизацију код различитих животињских врста;
- под надзором и уз помоћ ветеринара/наставника изведе примарну обраду ране;
- под надзором и уз помоћ ветеринара/наставника одабере и примени одговарајуће начине завијања;
- испољава интересовање у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- примењује уз помоћ наставника стечена знања на часовима теорије;
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продуктивним и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;
- уз инструкције извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- редовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

2. МОДУЛ – ПРИПРЕМА И ИЗВОЂЕЊЕ ХИРУРШКИХ ЗАХВАТА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- наведе и опише поједине хируршке инструменте;
- разуме и може уз помоћ наставника самостално да објасни циљ локалне и опште анестезије;
- разликује и уз помоћ наставника описује поједине захвате везане за негу;
- објашњава уз помоћ наставника основне терапеутске поступке код лечења животиња;
- тешкоће у брзом и тачном усменом и писменом изражавању,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује;

Оцену довољан (2) добија ученик који:

1. МОДУЛ – АСЕПСА И АНТИСЕПСА

ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- дефинише уз помоћ наставника појам асепсе
- дефинише уз помоћ наставника појам антисепсе
- објасни уз помоћ наставника поступке спровођења асепсе
- објасни уз помоћ наставника поступке спровођења антисепсе
- објасни уз помоћ наставника настанак, поделу и симптоме рана

- разликује уз помоће наставника поједине ране
 - разликује уз помоће наставника шок и колапс
 - објасни уз помоће наставника разлику између фистуле, флегмоне и апсцеса
 - укаже уз помоће наставника прву помоћ код инфицираних рана
 - разликује и опише уз помоће наставника нагњечење, угануће, ишчашење и преломе
 - препозна уз помоће наставника симптоме сваког стадијума опекотина
 - укаже прву помоћ уз помоће наставника код покривених повреда
 - има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
 - показује мањи степен активности и ангажовања,
 - испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- спроведе уз помоћ ветеринара/наставника асепсу у амбулантама, клиникама и операционим салама
- изведе уз помоћ ветеринара/наставника стерилизацију инструмената
- обезбеди уз помоћ ветеринара/наставника антисептичке услове за извођење разних интервенција,
- одабере и примени уз помоћ ветеринара/наставника антисептичка средства
- изведе шишање, чишћење и дезинфекцију операционог поља
- одабере, припреми и стерилише уз помоћ ветеринара/наставника инструменте за хируршке интервенције
- на часу углавном пасивно прати садржај часа,
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама
- нередовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- под надзором и уз помоћ ветеринара/наставника изведе заустављање крварења различитим методама код различитих животињских врста;
- под надзором и уз помоћ ветеринара/наставника изврши имобилизацију код различитих животињских врста;
- под надзором и уз помоћ ветеринара/наставника изведе примарну обраду ране;
- под надзором и уз помоћ ветеринара/наставника одабере и примени одговарајуће начине завијања;
- овладао основним техникама рада, умећима и вештинама према програму на нивоу примене уз помоћ наставника;
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- уз инструкције и уз помоћ наставника извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама;
- нередовно редовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

2. МОДУЛ – ПРИПРЕМА И ИЗВОЂЕЊЕ ХИРУРШКИХ ЗАХВАТА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;

- наведе и опише уз помоћ наставника поједине хируршке инструменте;
- разуме и уз помоћ наставника да објасни циљ локалне и опште анестезије;
- разликује и уз помоћ наставника описује поједине захвате везане за негу;
- објашњава уз помоћ наставника основне терапеутске поступке код лечења животиња;
- тешкоће у брзом и течном усменом и писменом изражавању;
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

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

ПРЕДМЕТ – БОЛЕСТИ ЖИВОТИЊА

Оцену одличан (5) добија ученик који:

1. МОДУЛ – БОЛЕСТИ ПРЕЖИВАРА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- самостално препозна, наведе, анализира, логички повезује, закључује, објасни и под надзором и уз помоћ наставника лечи најважније болести појединих органа и система органа код говеда, оваца и коза;
- самостално препозна наведе, анализира, логички повезује, закључује и објасни и под надзором и уз помоћ наставника лечи најважније заразне и паразитске болести говеда, оваца и коза;
- под надзором и уз помоћ наставника примени програм превентивних мера у здравственој заштити говеда, оваца и коза;
- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника одабере сонду и изврши сондирање у терапијске и дијагностичке сврхе;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника изведе катетеризацију мокраћне бешике и узме узорак мокраће за дијагностичко испитивање;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника одабере и примени клизме у терапијске сврхе ;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника примени начине вештачке исхране код различитих животињских врста;
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама,
- лако и брзо примењује стечена знања;
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене у различитим околностима;
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, захтеве безбедности и очувања околине, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;

- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу самосталне примене у различитим околностима;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника реши различите клиничке случајеве у свакодневној клиничкој пракси;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника реши специфичне проблеме из клиничке патологије и терапије говеда, оваца, свиња, паса и мачака;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;
- испољава креативну активност на већини часова;
- лако и брзо примењује стечена знања на часовима теорије;
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања околине, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

2. МОДУЛ – БОЛЕСТИ СВИЊА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- под надзором и уз помоћ наставника препозна и лечи најважније болести појединих органа и система органа;
- под надзором и уз помоћ наставника препозна и лечи најважније заразне и паразитске болести свиња;
- под надзором и уз помоћ наставника примени програм превентивних мера у свињарству;
- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

3. МОДУЛ – БОЛЕСТИ ПАСА И МАЧАКА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна, проширена и продубљена знања, а према програму предмета;
- под надзором и уз помоћ наставника препозна и лечи најважније болести појединих органа и система органа;
- под надзором и уз помоћ наставника препозна и лечи најважније заразне и паразитске болести паса и мачака;
- под надзором и уз помоћ наставника објасни основне принципе неге и интензивне терапије паса и мачака;
- под надзором и уз помоћ наставника примени програм превентивних мера код паса и мачака;

- поседује богат речник, 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;
- испољава креативну активност на већини часова;
- показује интересовање и самокреативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;
- континуирано показује заинтересованост и одговорност према сопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

Оцену врло добар (4) добија ученик који:

1. МОДУЛ – БОЛЕСТИ ПРЕЖИВАРА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- самостално препозна и под надзором и уз помоћ наставника лечи најважније болести појединих органа и система органа код говеда, оваца и коза
- самостално препозна и под надзором и уз помоћ наставника лечи најважније заразне и паразитске болести говеда, оваца и коза
- под надзором и уз помоћ наставника примени програм превентивних мера у здравственој заштити говеда, оваца и коза;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- има богат речник, изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих технологија и прилагођава комуникацију задатим контекстима;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета на нивоу примене,
- испољава активност на већини часова;
- самостално извршава сложене радне задатке према стандардизованој процедури у складу са задатком и захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника одабере сонду и изврши сондирање у терапијске и дијагностичке сврхе;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника изведе катетеризацију мокраћне бешике и узме узорак мокраће за дијагностичко испитивање;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника одабере и примени клизме у терапијске сврхе ;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника примени начине вештачке исхране код различитих животињских врста;
- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада;
- редовно и уредно вођење дневника;
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- у потпуности овладао техником рада, умењима и вештинама према програму предмета, на нивоу

самосталне примене;

- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника реши различите клиничке случајеве у свакодневној клиничкој пракси;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника реши специфичне проблеме из клиничке патологије и терапије говеда, оваца, свиња, паса и мачака;
- самостално извршава сложене радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- испољава активност на већини часова;
- планира динамику рада, организује активности у групи, реализује сопствене задатке имајући на уму планиране заједничке продукте групног рада,
- примењује стечена знања на часовима теорије;
- редовно и уредно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља уредно;

2. МОДУЛ – БОЛЕСТИ СВИЊА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- под надзором и уз помоћ наставника препозна и лечи најважније болести појединих органа и система органа;
- под надзором и уз помоћ наставника препозна и лечи најважније заразне и паразитске болести свиња;
- под надзором и уз помоћ наставника примени програм превентивних мера у свињарству;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- има богат речник, изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих технологија и прилагођава комуникацију задатим контекстима;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

3. МОДУЛ – БОЛЕСТИ ПАСА И МАЧАКА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и усвојио више од половине проширених односно продубљених знања, а према програму предмета;
- под надзором и уз помоћ наставника препозна и лечи најважније болести појединих органа и система органа;
- под надзором и уз помоћ наставника препозна и лечи најважније заразне и паразитске болести паса и мачака;
- под надзором и уз помоћ наставника објасни основне принципе неге и интензивне терапије паса и мачака;
- под надзором и уз помоћ наставника примени програм превентивних мера код паса и мачака;
- испољава интересовање и упорност у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- има богат речник, изражава се на различите начине (усмено, писано, графички, практично, ликовно и др.), укључујући и коришћење информационих технологија и прилагођава комуникацију задатим контекстима;
- испољава активност на већини часова;
- континуирано показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и углавном их реализује;

Оцену добар (3) добија ученик који:

1. МОДУЛ – БОЛЕСТИ ПРЕЖИВАРА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- самостално препозна и под надзором и уз помоћ наставника лечи најважније болести појединих органа и система органа код говеда, оваца и коза
- самостално препозна и под надзором и уз помоћ наставника лечи најважније заразне и паразитске болести говедаоваца и коза
- под надзором и уз помоћ наставника примени програм превентивних мера у здравственој заштити говеда, оваца и коза;
- тешкоће у брзом и течном усменом и писменом изражавању,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника одабере сонду и изврши сондирање у терапијске и дијагностичке сврхе;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника изведе катетеризацију мокраћне бешике и узме узорак мокраће за дијагностичко испитивање;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника одабере и примени клизме у терапијске сврхе ;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника примени начине вештачке исхране код различитих животињских врста;
- на часу показује интересовање,
- теоријска знања примењује у вежбама уз мању помоћ наставника,
- самостално извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продуктима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;
- редовно вођење дневника;
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника реши различите клиничке случајеве у свакодневной клиничкој пракси;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника реши специфичне проблеме из клиничке патологије и терапије говеда, оваца, свиња, паса и мачака;
- испољава интересовање у савлађивању садржаја предвиђених наставним планом;
- примењује уз помоћ наставника стечена знања на часовима теорије;
- извршава додељене задатке у складу с циљевима, очекиваним продуктима и планираном динамиком рада у групи; уважава чланове тима и различитост идеја;
- уз инструкције извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- редовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

2. МОДУЛ – БОЛЕСТИ СВИЊА ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;

- под надзором и уз помоћ наставника препозна и лечи најважније болести појединих органа и система органа;
- под надзором и уз помоћ наставника препозна и лечи најважније заразне и паразитске болести свиња;
- под надзором и уз помоћ наставника примени програм превентивних мера у свињарству;
- тешкоће у брзом и течној усменој и писменој изражавању,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

3. МОДУЛ – БОЛЕСТИ ПАСА И МАЧАКА

ТЕОРИЈА

- је у целини усвојио основна знања, и половину проширених знања, а према програму предмета;
- под надзором и уз помоћ наставника препозна и лечи најважније болести појединих органа и система органа;
- под надзором и уз помоћ наставника препозна и лечи најважније заразне и паразитске болести паса и мачака;
- под надзором и уз помоћ наставника објасни основне принципе неге и интензивне терапије паса и мачака;
- под надзором и уз помоћ наставника примени програм превентивних мера код паса и мачака;
- тешкоће у брзом и течној усменој и писменој изражавању,
- разврстава различите врсте података у основне категорије према задатом критеријуму;
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује,

Оцену довољан (2) добија ученик који:

1. МОДУЛ – БОЛЕСТИ ПРЕЖИВАРА

ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- препозна и под надзором и уз помоћ наставника лечи најважније болести појединих органа и система органа код говеда, оваца и коза
- препозна и под надзором и уз помоћ наставника лечи најважније заразне и паразитске болести говедаоваца и коза
- под надзором и уз помоћ наставника примени програм превентивних мера у здравственој заштити говеда, оваца и коза;
- има тешкоће у усменој и писменој изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

ВЕЖБЕ И НАСТАВА У БЛОКУ

- редовно похађа часове вежби и наставе у блоку,
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника одабере сонду и изврши сондирање у терапијске и дијагностичке сврхе;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника изведе катетеризацију мокраћне бешике и узме узорак мокраће за дијагностичко испитивање;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника одабере и примени клизме у терапијске сврхе ;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника примени начине вештачке исхране код различитих животињских врста;
- на часу углавном пасивно прати садржај часа,
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама
- нередовно вођење дневника,

- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

ПРАКТИЧНА НАСТАВА

- редовно похађа часове практичне наставе, долази на време,
- има одговарајућу радну одећу предвиђену Правилником о заштити на раду и Правилником о реализацији практичне наставе и професионалне праксе,
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника реши различите клиничке случајеве у свакодневној клиничкој пракси;
- под надзором и уз помоћ ветеринара /наставника реши специфичне проблеме из клиничке патологије и терапије говеда, оваца, свиња, паса и мачака;
- овладао основним техникама рада, умењима и вештинама према програму на нивоу примене уз помоћ наставника;
- извршава додељене задатке искључиво на захтев и уз подршку осталих чланова групе;
- уз инструкције и уз помоћ наставника извршава рутинске радне задатке према стандардизованој процедури, користећи опрему, прибор и инструменте у складу са захтевима безбедности и очувања здравља и околине;
- понекад повезује теоријска знања са вежбама;
- нередовно редовно вођење дневника,
- радно место након обављеног задатка оставља делимично уредно;

2. МОДУЛ – БОЛЕСТИ СВИЊА

ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- под надзором и уз помоћ наставника препозна и лечи најважније болести појединих органа и система органа;
- под надзором и уз помоћ наставника препозна и лечи најважније заразне и паразитске болести свиња;
- под надзором и уз помоћ наставника примени програм превентивних мера у свињарству;
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

3. МОДУЛ – БОЛЕСТИ ПАСА И МАЧАКА

ТЕОРИЈА

- је усвојио основна знања, а према програму предмета;
- под надзором и уз помоћ наставника препозна и лечи најважније болести појединих органа и система органа;
- под надзором и уз помоћ наставника препозна и лечи најважније заразне и паразитске болести паса и мачака;
- под надзором и уз помоћ наставника објасни основне принципе неге и интензивне терапије паса и мачака;
- под надзором и уз помоћ наставника примени програм превентивних мера код паса и мачака;
- има тешкоће у усменом и писменом изражавању;
- показује мањи степен активности и ангажовања,
- испољава несналажење у новим ситуацијама;
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење;

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

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА ИЗ НАСТАВНОГ ПРЕДМЕТА БИОЛОГИЈА

Према ПРАВИЛНИКУ О ОЦЕЊИВАЊУ УЧЕНИКА У СРЕДЊЕМ ОБРАЗОВАЊУ И ВАСПИТАЊУ ("Сл. гласник РС", бр. 82/2015, 59/2020 и 95/2022) ученик добија:

Одличан (5) добија ученик који у потпуности показује способност примене знања из тема хемијски састав ћелије, јединство грађе и функције као основа живота, порекло и разноврсност живота, живот у екосистему и човек и здравље и примене у новим ситуацијама; лако логички повезује чињенице и појмове; самостално изводи закључке који се заснивају на подацима; решава проблеме на нивоу стваралачког мишљења и у потпуности критички расуђује; показује изузетну самосталност уз изузетно висок степен активности и ангажовања.

Врло добар (4) добија ученик који у великој мери показује способност примене знања из тема наслеђивање и еволуције, јединство грађе и функције као основа живота, порекло и разноврсност живота, живот у екосистему и човек и здравље, и логички повезује чињенице и појмове; 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.

Добар (3) добија ученик који у довољној мери показује способност употребе информација из тема наслеђивање и еволуције, јединство грађе и функције као основа живота, порекло

и разноврсност живота, живот у екосистему и човеки здравље у новим ситуацијама; 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; показује делимични степен активности и ангажовања.

Довољан (2) добија ученик чија знања, која је остварио из тема наслеђивање и еволуције, јединство грађе и функције као основа живота, порекло и разноврсност живота, живот у екосистему и човек и здравље су на нивоу репродукције, уз минималну примену; 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; показује мањи степен активности и ангажовања.

Недовољан (1) добија ученик који знања која је остварио из тема наслеђивање и еволуције, јединство грађе и функције као основа живота, порекло и разноврсност живота, живот у екосистему и човек и здравље 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 интересовање за учешће у активностима нити ангажовање.

Закључна оцена утврђује се на крају првог и другог полугодишта, на основу свих појединачних оцена које су унете у дневник од почетка школске године. Закључна оцена на првом полугодишту не узима се у обзир приликом утврђивања аритметичке средине на крају другог полугодишта.

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.

Иницијални тест- обавља се на почетку школске године, у првој или другој недељи. Наставник процењује претходна постигнућа ученика у оквиру одређене области, која су од значаја за предмет. Резултат иницијалног оцењивања не оцењује се и служи за планирање рада наставника и даље праћење напредовања ученика.

Ученици се оцењују:

1) усмено - обавља се у току оба полугодишта. Најмање једна оцена треба да буде на основу усмене провере постигнућа ученика.

2) писмено- када су у питању писмене провере знања, скала која изражава однос између процента тачних одговора и одговарајуће оцене је следећа:

84%- 100% одличан (5)

67%- 83% врло добар (4)

50% -66% добар (3)

31%-49% довољан (2)

0 % - 30% недовољан (1)

3) на основу активности на часу - наставник у поступку оцењивања прикупља и бележи податке о постигнућима ученика, процесу учења, напредовању и развоју ученика током године, одговори ученика се евидентирају (педагошка свеска и ес-дневник).

4) на основу рада на пројекту – вреднује се активност и ангажовање током рада на пројекту, знања које је ученик стекао и применио у раду, продукт пројекта и излагање резултата рада. Пројектна настава се реализује кроз рад у групи што подразумева тимски рад ученика. У формирању коначне оцене из пројекта улази и тзв. вршњачко оцењивање које подразумева попуњавање анкете од стране сваког ученика у којој се износи мишљење о сопственом раду и раду других ученика у групи. Наставник јасно дефинише и упознаје ученике са елементима за вредновање пројекта, групног рада и индивидуалног рада у оквиру групе. Пројекат може подразумевати и индивидуални рад када ученик самостално израђује одређену практичну вежбу и презентује свој рад писмено и/или усмено. Такође, ученик може добити задатак да самостално изради одређену презентацију или плакат на задату тему. Овакве самосталне ученичке активности се оцењују тзв.малом петицом у

педагошку свеску. Када ученик сакупи довољан број малих петица наставник уписује 5 у ес-дневник.

5) **на основу реализације домаћих задатака** - наставник у поступку оцењивања прикупља и бележи реализацију и оперативност у изради домаћих задатака. Наставник јасно дефинише и упознаје ученике са елементима за вредновање домаћег задатка (педагошка свеска и ес-дневник).

Основни ниво

НАСТАВНА ТЕМА: Порекло и разноврсност живог света

ДОВОЉАН 2	- зна дефиницију биологије као науке, уме да наведе карактеристике живих бића, разликује живу и неживу природу, препознаје основни лабораторијски прибор, зна да користи лупу, црта и пише - уме да наведе називе 5 царстава и типичне представнике истих, зна да су најситнија жива бића изграђена од једне ћелије, зна да је ћелија најмања јединица грађе свих вишећелијских организама, зна основне делове ћелије. - зна основне карактеристике грађе биљака, животиња и човека, познаје основну организацију органа у којима се одвијају животни процеси.
ДОБАР 3	- разуме поделу биологије на биолошке дисциплине, примењује критеријуме за разликовање живог од неживог, разуме значај експеримента. - разуме да постоје одређене разлике у грађи ћелија у зависности од функције коју обављају у вишећелијском организму, зна улогу појединих делова ћелије, разуме разлику између биљне и животињске ћелије, разуме нивое организације јединке (зна да се ћелије групишу у ткива, да ткива изграђују органе ...). - разуме да је за живот потребна енергија коју организми обезбеђују исхраном, разуме да су поједини процеси заједнички за сва жива бића (дисање, растење, размножавање...), разуме да у процесу фотосинтезе биљке производе храну.
ВРЛО ДОБАР 4	- разуме везу биологије и примењених биолошких наука (медицине, ветерине, фармације ...), уме самостално да одреди увећање лупе. - познаје критеријуме по којима се царства међусобно разликују на основу њихових својстава. - разуме да и у биљној и у животињској ћелији сложене материје могу да се разграђују при чему се ослобађа енергија и да се тај процес зове дисање.
ОДЛИЧАН 5	- показује веће интересовање, поставља питања, наводи своје примере, уопштава, примењује методе за упознавање природе. - примењује критеријуме за разликовање живог од неживог у граничним случајевима (нпр. делови организма, плодови).

НАСТАВНА ТЕМА: Јединство грађе и функције као основа живота

ДОВОЉАН 2	–зна да организми функционишу као независне целине у сталној интеракцији са околином, уме да разликује и користи једноставне процедуре, технике и инструменте за прикупљање података у биологији (посматрање, бројење, мерење)
ДОБАР 3	–зна карактеристике и основне функције спољашње грађе биљака, животиња и човека, идентификује основне прилагођености спољашње грађе живих бића на услове животне средине, укључујући и основне односе исхране и распрострањење
ВРЛО ДОБАР 4	–познаје и користи критеријуме за разликовање биљака и животиња и примењује их у типичним случајевима, уме да објасни прилагођености организама који живе у обе средине – и у води и на копну.
ОДЛИЧАН 5	–примењује критеријуме за разликовање живог од неживог у граничним случајевима (нпр. делови организма, плодови). –уме да осмисли једноставан протокол прикупљања података и формулар за упис резултата.

НАСТАВНА ТЕМА: Наслеђивање и еволуција

ДОВОЉАН 2	–разуме да јединка једне врсте даје потомке исте врсте, зна основне појмове о процесима размножавања, зна да свака ћелија у организму садржи генетички материјал, зна како делују гени и да се стечене особине не наслеђују.
ДОБАР 3	–разуме основне разлике између полног и бесполог размножавања, разуме механизам настанка зигота, разуме зашто потомци личе на родитеље и њихове претке, али нису идентични са њима.
ВРЛО ДОБАР 4	–зна да на развиће организама поред генетичког материјала утиче и средина, прикупља податке о варијабилности организама унутар једне врсте, табеларно и графички их представља и изводи једноставне закључке.
ОДЛИЧАН 5	– разуме како настају нове врсте, уме да објасни и наводи примере за варијабилност, мутације, модификације, мимикрију

НАСТАВНА ТЕМА: Живот у екосистему

ДОВОЉАН 2	–препознаје основне еколошке појмове (животна средина, станиште, животна заједница), препознаје утицаје појединих неживих и живих фактора на организме и популације, уочава разноликост екосистема на Земљи,
ДОБАР 3	– зна да објасни основне прилагођености живих организама на живот у ваздушној, воденој и земљишној средини, разуме значај природних добара у заштити природе (националних паркова, природних резервата, ботаничких башта, зоо-вртова)

ВРЛО ДОБАР 4	– разуме последице загађења воде, ваздуха и земљишта, као и значај очувања природних ресурса и уштеде енергије, разуме да су биљке значајне за исхрану и здравље људи због свог састава (шећера, уља, витамина ...)
ОДЛИЧАН 5	– разуме утицај човека на биосферу, илуструје примерима деловање људи на животну средину и процењује последице таквих дејстава.

НАСТАВНА ТЕМА: Човек и здравље

ДОВОЉАН 2	–познаје основне хигијенске мере и разуме зашто су потребне, познаје основне принципе здраве исхране, зна да болести зависности (претерана употреба дувана, алкохола и дрога) неповољно утичу на укупан квалитет живота и зна коме може да се обрати за помоћ (институцијама и стручњацима).
ДОБАР 3	–разуме значај и зна основне принципе правилног комбиновања животних намирница, зна и разуме какав значај за здравље имају умерена физичка активност и поштовање биолошких ритмова (сна, одмора).
ВРЛО ДОБАР 4	–идентификује елементе здравог начина живота и у односу на њих уме да процени сопствене животне навике и избегава ризична понашања.
ОДЛИЧАН 5	– познаје узроке и физиолошке последице заразних болести, познаје главне компоненте намирница и њихову хранљиву вредност.

НАСТАВНА ТЕМА: Јединство грађе и функције као основа живота

ДОВОЉАН 2	–зна да су организми изграђени од ћелија и основне делове ћелије, као и основне органе биљака, животиња и човека.
ДОБАР 3	–зна карактеристике и основне функције спољашње грађе биљака, животиња и човека, идентификује основне прилагођености спољашње грађе живих бића на услове животне средине, укључујући и разлике између биљне и животињске ћелије.
ВРЛО ДОБАР 4	–познаје основну грађу органа биљака , животиња и човека и објасни њихову улогу, као и улоге неких органела у ћелији.
ОДЛИЧАН 5	–разуме положај органа биљака, животиња и човека и повезује их са њиховом улогом у организму. –уме да осмисли једноставан протокол прикупљања података и формулар за упис резултата.

НАСТАВНА ТЕМА: Живот у екосистему

ДОВОЉАН 2	–препознаје основне еколошке појмове (животна средина, станиште, животна заједница), препознаје утицаје појединих неживих и живих фактора на организме и популације.
ДОБАР 3	– зна да објасни разлике између еколошких појмова: животна средина, станиште, популација, биоценоза и типове еколошких фактора
ВРЛО ДОБАР 4	– разуме разноврсност односа организама у популацији и биоценози, као и утицаје еколошких фактора на њих.
ОДЛИЧАН 5	– разуме утицај човека на биосферу, илуструје примерима деловање људи на животну средину и процењује последице таквих дејстава, као и његов утицај на односе организама у популацији и биоценози.

НАСТАВНА ТЕМА: Наслеђивање и еволуција

ДОВОЉАН 2	–разуме да јединка једне врсте даје потомке исте врсте, да објасни појам наслеђивања, зна основне појмове о процесима размножавања, зна да свака ћелија у организму садржи генетички материјал, зна како делују гени и да се стечене особине не наслеђују
ДОБАР 3	–разуме основне разлике између полног и бесполог размножавања, разуме механизам настанка зигота, разуме зашто потомци личе на родитеље и њихове претке, али нису идентични са њима, као и разлике између полних и телесних ћелија.
ВРЛО ДОБАР 4	–зна да на развиће организама поред генетичког материјала утиче и средина, прикупља податке о варијабилности организама унутар једне врсте, табеларно и графички их представља и изводи једноставне закључке.
ОДЛИЧАН 5	– разуме како настају нове врсте, уме да објасни и наводи примере за варијабилност, и објасни значај природне и вештачке селекције.

Средњи ниво

НАСТАВНА ТЕМА: Порекло и разноврсност живог света

ДОВОЉАН 2 – уме да наведе карактеристике живих бића, разликује живу и неживу природу, препознаје основни лабораторијски прибор, зна да користи лупу, црта и пише

– зна од једне ћелије, зна да је ћелија најмања јединица грађе свих вишећелијских организама, зна основне делове ћелије.

–зна основне карактеристике грађе биљака, животиња и човека, познаје основну организацију органа у којима се одвијају животни процеси и да објасни појам еволуције.

ДОБАР 3 –примењује критеријуме за разликовање живог од неживог, разуме значај експеримента.

–разуме да постоје одређене разлике у грађи ћелија у зависности од функције коју обављају у вишећелијском организму, зна улогу

	појединих делова ћелије, разуме разлику између биљне и животињске ћелије, разуме нивое организације јединке (зна да се ћелије групишу у ткива, да ткива изграђују органе ...), да објасни појам варијабилности у оквиру врсте. -разуме да је за живот потребна енергија коју организми обезбеђују исхраном, разуме да су поједини процеси заједнички за сва жива бића (дисање, растење, размножавање ...), разуме да у процесу фотосинтезе биљке производе храну.
ВРЛО ДОБАР 4	-разуме везу биологије и примењених биолошких наука (медицине, ветерине, фармације ...). -Објасни појам еволуције и основне факторе који доводе до ње. -разуме да и у биљној и у животињској ћелији сложене материје могу да се разграђују при чему се ослобађа енергија и да се тај процес зове дисање.
ОДЛИЧАН 5	-показује веће интересовање, поставља питања, наводи своје примере, уопштава, примењује методе за упознавање природе. -примењује критеријуме за разликовање живог од неживог у граничним случајевима (нпр. делови организма, плодови)

НАСТАВНА ТЕМА: Човек и здравље

ДОВОЉАН 2	-познаје основне хигијенске мере и разуме зашто су потребне, познаје основне принципе здраве исхране, зна основне изазиваче болести и како неповољно утичу на укупан квалитет живота и зна коме може да се обрати за помоћ (институцијама и стручњацима).
ДОБАР 3	-разуме значај и зна основне принципе правилног комбиновања животних намирница, зна и разуме какав значај за здравље имају умерена физичка активност и поштовање биолошких ритмова (сна, одмора).
ВРЛО ДОБАР 4	-идентификује елементе здравог начина живота и у односу на њих уме да процени сопствене животне навике и избегава ризична понашања.
ОДЛИЧАН 5	- познаје узроке и физиолошке последице заразних болести, познаје главне компоненте намирница и њихову хранљиву вредност.

НАСТАВНА ТЕМА: Наслеђивање и еволуција

ДОВОЉАН 2	-зна да свака ћелија у организму садржи генетички материјал -разликује ћелије прокарија и еукарија -уме да наброји и опише делове једра -зна за појам и основну улогу хромозома -зна за улогу Грегора Мендела у зачетку генетике -израчунава вероватноћу наслеђивања пола код људи
ДОБАР 3	-уочава и наводи сличности и разлике између биљних и животињских

	ћелија -уме да одреди везу између гена и хромозома -разликује телесне хромозоме од полних хромозома -разуме механизам настанка зигота -разуме зашто потомци личе на родитеље и њихове претке, али нису идентични са њима -разуме начине настајања грешака у генетичком материјалу -зна да на развиће организама поред генетичког материјала утиче и средина
ВРЛО ДОБАР 4	-уме да објасни појам кариотип и кариограм -уме да објасни промене на хромозомима током ћелијске деобе и да разликује појмове: хомологни хромозоми и хроматиде -уме да објасни грађу гена, као фактора наслеђивања -разуме да полне ћелије настају од посебних ћелија у организму -повезује фазе ћелијског циклуса са променама наследног материјала -графички приказује испољавање болести кроз рецесивне алеле -шематски приказује и објашњава наслеђивање пола код људи
ОДЛИЧАН 5	-уме да објасни ћелијски метаболизам -упоређује хромозоме прокарија и еукарија -сагледава разлике између митозе и мејозе и њихову улогу у развићу и размножавању вишећелијских организама -уме да шематски прикаже и објасни три Менделова правила -аргументује везу између наследних болести и утицаја животне средине -графички приказује испољавање болести кроз рецесивне алеле

НАСТАВНА ТЕМА: Јединство грађе и функције као основа живота

ДОВОЉАН 2

- разликује симетрију тела животиња
- уме да разликује и објасни животне форме гљива -разликује типове стабала код васкуларних биљака
- зна да је ћелија најмања јединица грађе и функције свих вишећелијских организама
- разликује начине размножавања биљака (бесполно, полно, вегетативно)
- уме да повеже раст биљке с клијањем семена и развојем биљних ткива
- наводи врсте телесног покривача код животиња
- уме да објасни разлике између спољашњег и унутрашњег скелета животиња
- уме да наведе и објасни грађу нервног система код различитих група животиња
- наводи начине пријема и реаговања животиња на дражи из спољашње средине
- разуме значај процеса исхране у обезбеђивању енергије за све животне процесе
- уме да објасни основне улоге крви
- наводи органе за излучивање код човека и разуме њихову основну

	-улогу -разликује бесполно и полно размножавање животиња
ДОБАР 3	-уочава везу између симетрије, цефализације и сегментације организама -разликује критеријуме за груписање једноћелијских протиста -разуме значај гљива за природу и човека -уме да објасни рад стоминог апарата -уочава сличности и разлике између биљних ткива, -уме да нацрта и обележи попречни пресек листа -објашњава начине размножавања биљака без семена и биљака са семеном -наводи примере покрета биљака -објашњава састав телесног покривача код животиња -упоређује типове скелета код бескичмењака и кичмењака -објашњава начине пријема и реаговања животиња на дражи из спољашње средине -упоређује грађу и функцију различитих чула животиња -објашњава грађу нервног система код различитих група животиња -уочава разлике у начину исхране и грађи система органа за варење код животиња -уме да објасни значај процеса дисања у обезбеђивању енергије за све животне процесе -уме да објасни и шематски прикаже отворен и затворен крвни систем -наводи грађу и функцију система органа за излучивање код бескичмењака и кичмењака -објашњава разлику између спољашњег и унутрашњег оплођења
ВРЛО ДОБАР 4	-разуме значај изгледа тела животиња у таксономији -објашњава сличности и разлике у грађи и начину живота једноћелијских протиста -уочава повезаност алге и гљиве у форми лишаја -уме да објасни повезаност грађе и функције биљних органа -описује прилагођености биљака за боље расејавање семена -разуме значај пупољака за развој биљке -уме да повеже грађу и улогу рожних творевина -објашњава састав костију кичмењака -наводи особине и типове мишића код одређених група животиња -упоређује грађу и функцију различитих чула животиња -уме да објасни грађу и функцију нервне ћелије и нервног ткива -уочава разлику у начину дисања и у грађи система органа за дисање код животиња -упоређује грађу и улогу крвних ћелија -разуме процес стварања мокраће -наводи начине размножавања код бескичмењака и кичмењака
ОДЛИЧАН 5	-препознаје и објашњава чланковитост у биљном царству -повезује знања из биологије и математике израдом адекватних задатака -припрема и поставља оглед за узгајање инфузорија -уме да одреди положај гљива и лишајева на дрвету живота

-шематски приказује и објашњава значај исхране, дисања и излучивања

код биљака

-упоређује животне циклусе различитих група биљака

-упоређује грађу и функцију творних и трајних ткива

-упоређује телесне омотаче и њихове улоге код различитих група животиња

-уочава и објашњава повезаност грађе и функције локомоторног система

-уме да објасни на примеру рефлексну реакцију код човека

-разуме правила трансфузије крви у АБО и Rh- фактор систему

-објашњава значај пречишћавања крви

-разликује и упоређује начине размножавања код бескичмењака и кичмењака

Напредни ниво

НАСТАВНА ТЕМА: Порекло и разноврсност живог света

ДОВОЉАН 2	- Уме да наведе карактеристике живих бића, препознаје лабораторијски прибор, зна да користи лупу и микроскоп. - Зна да се жива бића састоје из ћелија и основну грађу ћелије, зна основне разлике између биљне и животињске ћелије. - Познаје основну грађу биљака, животиња и човека, основну организацију и улогу биљних и животињских органа.
ДОБАР 3	- Разуме да постоје разлике у грађи ћелија у зависности од њихове функције, познаје најважније органеле и њихове улоге, зна разлике између биљне и животињске ћелије, познаје нивое организације вишећелијског организма, зна шта је наследни материјал и његову улогу. - Примењује основне лабораторијске методе, посматрање ћелија микроскопом. - Познаје животне процесе : исхрану, дисање, излучивање, транспорт материја, размножавање код биљака и животиња и најважније органе који обављају те функције. - Разуме значај дисања, исхране и излучивања. - Разликује полно од бесполог размножавања.
ВРЛО ДОБАР 4	- уме да објасни појам еволуције и основне факторе који доводе до ње. - Разуме да се у ћелијама разлажу сложене материје при чему настаје енергија. - Разуме везу између биологије и појединих биолошких дисциплина.
ОДЛИЧАН 5	- Примењује критеријуме за разликовање живог од неживог у граничним случајевима. - Разуме повезаност појединих животних процеса: дисања, исхране, излучивања. - Разуме појам еволуције и како се организми прилагођавају на одређене услове живота. - Показује веће интересовање, поставља питања, наводи примере, примењује методе за упознавање природе

НАСТАВНА ТЕМА: Живот у екосистему

ДОВОЉАН 2	- дефинише основне еколошке појмове (животна средина, станиште, животна заједница, популација, еколошка ниша, екосистем, биодиверзитет, биосфера). - Препознаје представнике екосистема у непосредном окружењу и одговорно се односи према њима. - Дефинише биодиверзитет. - Препознаје утицаје људског деловања на животну средину, основне мере заштите животне средине
ДОБАР 3	- разуме значење основних еколошких појмова (животна средина, станиште, животна заједница, популација, еколошка ниша, екосистем, биодиверзитет, биосфера). - Описује значај биодиверзитета и властите одговорности за његову заштиту. - Разуме значај мера заштите животне средине из аспекта одрживог развоја. - Зна основне односе међу члановима екосистема. - Зна типичне екосистеме у Србији.
ВРЛО ДОБАР 4	- Описује основне односе међу члановима екосистема и објашњава како делови екосистема утичу једни на друге. - Увиђа значај циклуса кружења најважнијих елемената у екосистему. - Разликује типичне екосистеме и њихове најважније представнике у Србији (биодиверзитет Србије). - Успоставља везу између узрока и последица штетног дејства загађујућих супстанци на живи свет и животну средину.
ОДЛИЧАН 5	- Уме да објасни преносе супстанце и енергије у екосистему, као и развој и еволуцију екосистема. - Процењује значај мера заштите, очувања и унапређивања животне средине и зна како може да их примени. - Повезује распоред биома на Земљи с чиниоцима који га одређују. - Разуме значај примене принципа одрживог развоја у свакодневном животу.

НАСТАВНА ТЕМА: Човек и здравље

ДОВОЉАН 2	- Именује и одређује положај органа човека. - Зна шта је адолесценција. - Уме да идентификује елементе здравог начина живота и у Односу на њих уме да процени сопствене животне навике и да избегава ризична понашања. - Препознаје најчешће болести, стања, деформитете
ДОБАР 3	- Описује улоге органа. - Познаје биолошки смисао адолесценције. - уме да примени мере превенције, а посебно схвата значај вакцинације у склопу тих мера.

ВРЛО ДОБАР 4	- Уочава повезаност између грађе и функције органа и органских система човека. - Уме да објасни физиолошке процесе организма човека и њихову повезаност. - Уме да општа знања о променама у пубертету повеже са сопственим искуствима и да се одговорно понаша у вези с репродуктивним здрављем. - Процењује када може сâм себи да помогне и када је потребно потражити лекарску помоћ.
ОДЛИЧАН 5	- Тумачи садејство нервног и ендокриног система у одржавању хомеостазе организма човека. - Зна улогу нервног и ендокриног система на настанак промене у адолесценцији. - Објашњава механизме и поремећаје функције органских система и истиче значај имунитета. - Зна животне стилове и утицај медија на понашање младих. - Повезује настанак болести (посебно болести зависности) с ризичним облицима понашања и са стресом (односно с поремећајима психичког стања и здравља личности).

НАСТАВНА ТЕМА: Јединство грађе и функције као основа живота

ДОВОЉАН 2	- зна да је ћелија најмања јединица грађе свих вишећелијских организма у чијим се одељцима одвијају разноврсни процеси, и зна основне карактеристике грађе тих ћелија - дефинише појам и значај матичних ћелија - зна да наведе које су ћелијске органеле пример великог односа између површине и запремине - дефинише грађу и улогу ензима, њихов значај за жива бића - дефинише улогу ендокриног система и значај хомеостазе - зна улогу и значај чулних ћелија, као и поделу рецептора - препознаје и објашњава грађу нервног система и улогу делова нервног система - зна појам рефлекса и његов значај за организам - уме да наведе поремећаје ендокриног, нервног и чулног система; - дефинише појам и значај хомеостазе - разуме појам и значај процеса фотосинтезе - зна појам и значај процеса ћелијског дисања - схвата и објашњава појам и значај процеса транспирације - схвата и објашњава значај сталности телесне температуре
ДОБАР 3	- наводи и објашњава улогу ћелијских органела - објашњава поделу матичних ћелија и њихову употребу - објашњава однос запремине и површине, као један од основних принципа

економичности живих бића

- објашњава регулацију ензимске реакције и њен значај
- препознаје и објашњава улоге различитих хормона
- објашњава основне особине нервних ћелија и њихову грађу; значај синапси и неуротрансмитера и особине мишићних ћелија
- зна начин функционисања чулног система (чуло вида, слуха, мириса, укуса) и грађу нервног система и улогу делова нервног система

Commented [A1]:

- објашњава начин деловања рефлексног лука
- објашњава и разуме узроке настанка поремећаја нервног, ендокриног и чулног система
- објашњава и разуме физичке и хемијске параметре који утичу на хомеостазу
- објашњава факторе који утичу на интензитет фотосинтезе
- разуме процес ћелијског дисања
- схвата и објашњава како транспирација функционише
- разуме, објашњава и на примерима препознаје поделу живих бића у зависности од начина

одржавања температуре

ВРЛО - на конкретном примеру препознаје органеле и истиче разлике између

ДОБАРА 4 ћелија

- анализира употребу матичних ћелија у лечењу болести
- на конкретним примерима препознаје, објашњава и анализира однос запремине и површине, као и принципе економичности живих бића
- препознаје, описује и анализира на конкретном примеру улогу одређених ензима
- објашњава биљне хормоне и хормоне бескичмењака; анализира значај хормона на конкретним примерима
- на конкретном примеру анализира значај чулних, нервних и мишићних ћелија као и грађу и улогу чулног и нервног система
- на конкретном примеру описује и анализира рефлексни лук и типове рефлекса
- објашњава и на конкретном примеру уочава и анализира поремећаје нервног, ендокриног и чулног система
- на конкретном примеру објашњава механизам негативне и позитивне повратне спреге
- објашњава начин вршења фотосинтезе, разликујући светлу и тамну фазу и њихове производе
- објашњава и на примерима препознаје процес аеробног и анаеробног дисања
- схвата, објашњава и на примерима препознаје типове транспирације
- схвата и објашњава механизме регулације телесне температуре код различитих група живих бића

- ОДЛИЧА -анализира значај ћелијских органела и
Н метаболизма ћелије
- коментарише, анализира и изводи закључке о
5 моралним дилемама
везаним за истраживање матичних ћелија
- објашњава и анализира значај принципа
економичности живих бића и
повезује га са адаптацијама

- схвата и објашњава примену ензима у производњи хране и лекова
- зна и разуме главне морфолошке и функционалне карактеристике органа који информичу организм о стању у околини и њихову улогу у одржавању унутрашње равнотеже (улога нервног система) као и органа који реагују на промене у околини и карактеристике органа које враћају организм у равнотежу онда када је из ње избачен (стресно стање - улога ендокриног система)
- анализира рефлексе, изводе закључке о њима и то објашњава на конкретном примеру - схвата важност и начине очувања здравља и примењује их у пракси
- анализира значај негативне и позитивне повратне спреге
- анализира на конкретном примеру процес фотосинтезе
- анализира на конкретним примерима процес ћелијског дисања
- анализира на конкретним примерима процес транспирације, адаптације биљака на транспирацију и факторе који утичу на овај процес
- анализира на конкретним примерима ендотерме, ектотерме, пойкилотерме и хомеотерме

НАСТАВНА ТЕМА: Човек и здравље

ДОВОЉАН 2	- Именује и одређује положај органа човека, крв улоге - Зна ште је адолесценција, пубертет, контрацепција - Уме да идентификује елементе здравог начина живота и у односу на њих уме да процени сопствене животне навике и да избегава ризична понашања. - Препознаје најчешће болести, стања, деформитете, утицаја нездравих стилова живота ;одговорно се односи према свом здрављу;
ДОБАР 3	- Описује улоге органа, крви, - Познаје биолошки смисао адолесценције, пубертета, контрацепција, полно преносиве болести, - уме да примени мере превенције за очување здравља, личне хигијене - Познаје утицај хормона на промене у пубертету - Познаје здраве стилове живота,
ВРЛО ДОБАР 4	- Уочава повезаност између грађе и функције нервног и ендокриног система, хормона пубертета - Уме да објасни физиолошке процесе организма човека и њихову повезаност. - Уме да општа знања о променама у пубертету повеже са сопственим искуствима и да се одговорно понаша у вези с репродуктивним здрављем. - Процењује када може сам себи да помогне и када је потребно потражити лекарску помоћ. - Уочава здраве стилове живота, утицај медијских садржаја на понашање младих - Истражује користи икт у истраживању обради података чита графиконе и табеларно приказује - Описује поремећаје који настају нездравим стилима живота

ОДЛИЧАН 5	Тумачи садејство нервног и ендокриног система у одржавању хомеостазе организма човека. Зна улогу нервног и ендокриног система на настанак промене у адолесценцији, пубертету, зна о полно преносивим болестима, заштиту од нежељене трудноће, зна састав крви и улоге крви Зна животне стилове и утицај медија на понашање младих. изрази критички став према медијским садржајима који се баве здравим стиливима живота; повеже промене настале у пубертету са деловањем хормона; идентификује поремећаје у раду органа и система органа изазваних нездравим начином живота; користи ИКТ и другу опрему у истраживању, обради података и приказу резултата; табеларно и графички представи прикупљене податке и изведе одговарајуће закључке;
-----------	---

НАСТАВНА ТЕМА: Порекло и разноврсност живота

ДОВОЉАН 2	- зна основне научне чињенице о еволуцији живота на Земљи и етапе Земљине историје - објашњава услове који су неопходни за живот
ДОБАР 3	- зна да живот на Земљи има заједничко порекло са чијом се историјом можемо упознати на основу фосилних записа - разуме и објашњава процесе који су претходили настанку живота на Земљи - дефинише појам „строматилити“ - разуме и објашњава значај цијанобактерија
ВРЛО ДОБАР 4	- схвата и објашњава узроке изумирања врста - објашњава појаву геолошких доба, начин на који су се смењивала, њихове карактеристике и појаву живих бића карактеристичних за свако геолошко доба - објашњава и анализира улогу алги и биљака у настанку кисеоника - разуме и објасни шта је довело до „кисеоничне катастрофе“ и које су последице тога
ОДЛИЧАН 5	- анализира на конкретним примерима време када се појавила дата врста и начине њеног опстанка - анализира на конкретним примерима настанак и значај озонског омотача као и ендосимбиозу и разуме њихов значај - објашњава и анализира адаптације које су биљкама биле неопходне да би опстале на копну

НАСТАВНА ТЕМА: Наслеђивање и еволуција

ДОВОЉАН 2	- зна да постоје природне промене у понашању које настају као последица физиолошких промена (пубертет) - препознаје фазе метаморфозе и зна начин њеног одвијања
-----------	--

	-зна фазе развоја биљке -зна теорију еволуције и значај еволуције; као и појмове- природна и вештачка селекција - препознаје карактеристичне представнике рода <i>Homo</i> и њихове одлике
ДОБАР 3	-разликује и објашњава процес потпуне и непотпуне метаморфозе - објашњава значај пубертета и процесе који га прате, као и утицај хормона на њих - објашњава начин цветања биљака и услове који су неопходни за цветање - препознаје на конкретним примерима природну и вештачку селекцију - препознаје на конкретним примерима одређене представнике рода <i>Homo</i>
ВРЛО ДОБАР 4	-анализира на конкретном примеру промене које се јављају у пубертету - објашњава начин формирања и сазревања плода, као и утицај биљних хормона на саме процесе - објашњава значај мутација и адаптација у еволуцији - разуме и објашњава основне разлике по којима се човек разликује од осталих припадника рода <i>Homo</i>
ОДЛИЧАН 5	-повезује промене које се догађају организму током животног циклуса са активностима гена - препознаје и анализира на конкретним примерима спољашње и унутрашње утицаје који су неопходни за процес цветања, плодношења и сазревања плода - разуме како различити еволуциони механизми, мењајући учесталост особина у популацијама, доводе до еволуције - анализира процес еволуције човека током времена и промене које су се јављале

НАСТАВНА ТЕМА: Живот у екосистему

ДОВОЉАН 2

- дефинише основне еколошке појмове (животна средина, станиште, животна заједница, популација, еколошка ниша, екосистем, биодиверзитет, биосфера).
- Препознаје представнике екосистема у непосредном окружењу и одговорно се односи према њима.
- Дефинише биодиверзитет.
- Препознаје утицаје људског деловања на животну средину, основне мере заштите животне средине
- препознаје животне услове који владају у карактеристичним екосистемима Србије и најважније врсте које их насељавају; појмове ендемит, реликт, интродукција,
- препознаје основне последице развоја човечанства на природу (утицај киселих киша, озонских рупа, појачаног ефекта стаклене баште, глобалне климатске промене) и најважније врсте загађивања воде, ваздуха и земљишта
- препознаје основне процесе важне у заштити и очувању животне средине (рециклажу, компост) и у заштити биодиверзитета (национални паркови, природни резервати).

Препознаје процесе кружења материје и протицања енергије, ланце исхране
 Препознаје обновљиве и необновљиве природне ресурсе,

ДОБАР 3	- разуме значење основних еколошких појмова (животна средина, станиште, животна заједница, популација, еколошка ниша, екосистем, биодиверзитет, биосфера). -Описује значај биодиверзитета и властите одговорности за његову заштиту. -Разуме значај мера заштите животне средине из аспекта одрживог развоја. -Зна основне односе међу члановима екосистема. -Зна типичне екосистеме у Србији. разуме и правилно именује одлике популације, биоценозе, екосистема, биома и биосфере; зна да у природи постоји кружење појединих супстанци (воде, угљеника, азота). препознаје различите биоме и зна њихов основни распоред на Земљи; уме да објасни појмове: макија, гарига, физичка суша, физиолошка суша; зна да наведе националне паркове Србије и зна шта су Црвене књиге. разуме утицај човека на биолошку разноврсност (нестанак врста, сеча шума, интензивна пољопривреда, отпад). разуме проблем демографске експанзије; уме да наведе обновљиве и необновљиве ресурсе.
ВРЛО ДОБАР 4	Описује основне односе међу члановима екосистема и објашњава како делови екосистема утичу једни на друге. -Увиђа значај циклуса кружења најважнијих елемената у екосистему. -Разликује типичне екосистеме и њихове најважније представнике у Србији (биодиверзитет Србије). -Успоставља везу између узрока и последица штетног дејства загађујућих супстанци на живи свет и животну средину. препознаје основне биоме и зна њихов основни распоред на Земљи; разуме и уме да објасни процес кружења материје и протицање енергије у екосистему. препознаје животне услове који владају у појединим екосистемима Европе и света и карактеристичне врсте које их насељавају; разуме значај природних добара у заштити природе (националних паркова, продних резервата, ботаничких башта, зоовертова) - разуме последице загађивања воде, ваздуха и замљишта, као и значај очувања природних ресурса и уштеде енергије разуме концепт одрживог развоја и енергетску ефикасност
ОДЛИЧАН 5	- Уме да објасни преносе супстанце и енергије у екосистему, као и развој и еволуцију екосистема. -Процењује значај мера заштите, очувања и унапређивања животне средине и зна како може да их примени. -Повезује распоред биома на Земљи с чиниоцима који га одређују. -Разуме значај примене принципа одрживог развоја у свакодневном животу. - разуме да се уз материјалне токове увек преноси и енергија и уме да објасни односе исхране у екосистему (аутотрофне, хетеротрофне, сапротрофне, ланце исхране и трофичке пирамиде); разуме просторну и временску организацију животних заједница и популација.

предвиђа, на основу задатих услова, тип екосистема који у тим условима настаје. познаје механизме којима развој човечанства изазива промене у природи (утицај киселих киша, озонских рупа, појачање ефекта стаклене баште, глобалне климатске промене); уопштава, изводи закључке, чита графикон.

разуме зашто се неограничен развој човечанства не може одржати у ограниченим условима целе планете

Циљ наставе биологије је да ученици развију биолошку, општу научну и језичку писменост, да развију способности, вештине и ставове корисне у свакодневном животу пре свега у заштити здравља и одабиру квалитетног животног стила, да развију мотивацију за учење и интересовања за биологију као науку уз примену концепта одрживог развоја.

Основни ниво: Разуме основне принципе структуре и функције живих организама, њихове филогенетске међуодnose и еволутивни развој живота на Земљи на основу Дарвиновог учења; разуме и примерено користи биолошке термине који су у широј употреби; разуме и примерено користи стечена знања и вештине за практичну примену у свакодневном животу, као што су лична хигијена, исхрана и животне навике и заштита животне средине.

Средњи ниво: Разуме и адекватном терминологијом исказује чињенице о типичним механизмима и процесима у биолошким системима, везама између структуре и функције у њима, и разуме основне узрочно-последичне везе које у тим системима владају; стечена знања активно користи у личном животу у очувању здравља и животне средине; учествује у друштвеним акцијама и дебатама са темом очувања животне средине и биолошке разноврсности; свестан је потребе одрживог развоја друштва и уме да процени које одлуке му омогућују живот, а које угрожавају.

Напредни ниво: Уме да анализира, интегрише и уопштава биолошке феномене и процесе, чак и на атипичним примерима; примењује стечена знања у решавању широког спектра животних ситуација; критички анализира информације и ризике одређених понашања и јасно аргументује ставове и животне навике који служе позитивном развоју; разуме и користи језик биолошке струке и може да прати усмену и писану биолошку комуникацију у медијима, иницира и учествује у друштвеним акцијама и дебатама са темом очувања животне средине и одрживог развоја, природе и биолошке разноврсности, и на основу биолошких знања и критичког погледа на свет користи и разуме савремене биотехнологије (вакцине, матичне ћелије, генетски модификована храна, генетске основе наследних болести).

Следећи искази специфичних предметних компетенција описују шта ученик зна, уме и може да уради на одређеном нивоу у свакој области:

Следећи искази описују шта ученик зна и уме **на основном нивоу** у свакој области.

1. Област Порекло и разноврсност живота

2.БИ.1.1.1. Уме да наведе најважније чињенице о основним својствима живих бића и уме да их објасни на карактеристичним примерима.

2.БИ.1.1.2. Зна основне чињенице о пореклу и развоју живота на планети и схвата значај живота на Земљи у контексту његовог дуготрајног развоја.

2.БИ.1.1.3. Разуме потребу за класификовањем живих бића, познаје и примењује основне принципе класификације (укљ. бинарну номенклатуру) и зна да класификује методски одабране представнике живог света (одабраних типова, подтипова, класа).

2.БИ.1.1.4. Зна основне чињенице о начину живота и распрострањењу карактеристичних представника најважнијих група живих бића.

2. Област Јединство грађе и функције као основа живота

2.БИ.1.2.1. Зна основне чињенице о грађи ћелија и метаболичким процесима који се у њима одвијају; познаје различите типове ћелија; зна хијерархију нивоа организације живих система и разуме њихову повезаност.

2.БИ.1.2.2. Зна основне карактеристике спољашње и унутрашње грађе методски одабраних представника живих бића а посебно спољашњу и унутрашњу грађу човека.

2.БИ.1.2.3. Зна основне чињенице о физиологији живих бића и активно користи та знања у свакодневном животу.

2.БИ.1.2.4. Уме да препозна једноставне хомеостатске механизме у организму; познаје последице нарушавања хомеостазе и решава једноставне проблемске ситуације нарушавања хомеостазе.

3. Област Од макромолекула до еволуције

2.БИ.1.3.1. Уме да наведе основне чињенице о грађи, улози и значају биолошких макромолекула (нуклеинских киселина и протеина) и њихову примену у биотехнологији.

2.БИ.1.3.2. Уме да наведе типове размножавања; зна који је значај митотичких и мејотичких деоба; разуме значај полног размножавања и познаје основне чињенице о животним циклусима методски одабраних представника живих бића, посебно човека.

2.БИ.1.3.3. Уме да објасни организацију генетичког материјала у ћелији (укљ. појмове ген, алел, хромозом, геном, генотип, фенотип); примењује основна правила наслеђивања у решавању једноставних задатака и зна да наведе неколико наследних болести.

2.БИ.1.3.4. Зна основне чињенице о теорији органске еволуције и уме да на једноставним примерима препозна деловање природне селекције.

4. Област Живот у екосистему

2.БИ.1.4.1. Познаје основне еколошке појмове и разуме њихово значење (животна средина, станиште – биотоп, животна заједница – биocenоза, популација, екосистем, биодиверзитет, биосфера).

2.БИ.1.4.2. Познаје основне законитости и принципе у екологији и ослањајући се на те принципе уме да објасни основне процесе у екосистему.

2.БИ.1.4.3. Схвата значај биодиверзитета и своју личну одговорност за заштиту природе и биодиверзитета.

2.БИ.1.4.4. Познаје утицаје људског деловања на животну средину, основне мере заштите животне средине и разуме значај тих мера.

5. Област Човек и здравље

2.БИ.1.5.1. Познаје основне заразне болести, њихове изазиваче, одговарајуће мере превенције и личне мере хигијене; разуме основне узорно-последичне односе у овој области.

2.БИ.1.5.2. Препознаје основне симптоме поремећаја у раду (и болести) најважнијих органа и органских система, основне методе дијагностике и уме да примени основне мере превенције и помоћи.

2.БИ.1.5.3. Уме да идентификује елементе здравог начина живота и у односу на њих уме да процени сопствене животне навике.

2.БИ.1.5.4. Уме да опишта знања о променама у адолесценцији повеже са сопственим искуствима (посебно у вези са репродуктивним здрављем).

Следећи искази описују шта ученик зна и уме **на средњем нивоу** у свакој области.

1. Област Породице и разноврсност живота

2.БИ.2.1.1. Уме да објасни основна својства живих бића у мање типичним и атипичним случајевима.

2.БИ.2.1.2. Разуме поступност у развоју живих бића и разуме појам предачких форми.

2.БИ.2.1.3. Зна хијерархију класификационих категорија и примењује једноставне кључеве за идентификацију живог света.

2.БИ.2.1.4. Зна основне чиниоце који опредељују начин живота и распрострањење важних представника главних група живих бића.

2. Област Јединство грађе и функције као основа живота

2.БИ.2.2.1. Уме да објасни структурну и функционалну повезаност основних ћелијских процеса и разуме разлоге ћелијске диференцијације.

2.БИ.2.2.2. Зна детаље грађе човека и уме то знање да користи у свакодневном животу а посебно ради очувања сопственог здравља.

2.БИ.2.2.3. Разуме физиолошке процесе организама, њихову повезаност и активно примењује та знања за очување свог здравља и непосредне околине.

2.БИ.2.2.4. Тумачи хомеостатске механизме принципима негативне повратне спреге у различитим ситуацијама у свакодневном животу.

3. Област Од макромолекула до еволуције

2.БИ.2.3.1. Повезује структуре и функције важних биолошких макромолекула (нуклеинских киселина и протеина).

2.БИ.2.3.2. Уме да опише морфологијске промене биљака, животиња и човека током развоја (од формирања полних ћелија преко оплодње, ембриогенезе и сазревања и старења).

- 2.БИ.2.3.3. Зна како настаје варијабилност генетичког материјала и основне принципе популационе генетике и примењује та знања у решавању конкретних задатака.
- 2.БИ.2.3.4. Зна основне еволуционе механизме, основне типове селекције и разуме како природна селекција наследне варијабилности доводи до настанка нових врста.
- 4. Област Живот у екосистему**
- 2.БИ.2.4.1. Разуме на који начин поједини фактори неживе и живе природе утичу на организме (механизми дејства абиотичких и биотичких фактора).
- 2.БИ.2.4.2. Зна да објасни како различити делови екосистема утичу један на други, а посебно у односу на циклусе кружења најважнијих елемената.
- 2.БИ.2.4.3. Зна које се мере могу применити и на основу којих критеријума у заштити природе и биодиверзитета.
- 2.БИ.2.4.4. Зна механизме штетног дејства загађујућих материја на медијуме животне средине, последице загађивања по живи свет, као и мере за њихово отклањање.
- 5. Област Човек и здравље**
- 2.БИ.2.5.1. Зна које су и како се примењују колективне хигијенске мере и разуме смисао тих мера.
- 2.БИ.2.5.2. Зна које мере да примени и на који начин како би отклонио или умањео дејство штетних чинилаца спољашње средине који су утицали на развој болести.
- 2.БИ.2.5.3. Критички анализира позитивне и негативне утицаје различитих животних стилова на здравље.
- 2.БИ.2.5.4. Зна који су критеријуми ризичног понашања и уме да препозна ситуације које носе такве ризике.
- Следећи искази описују шта ученик зна и уме **на напредном нивоу** у свакој области.
1. Област Порекло и разноврсност живота
 - 2.БИ.3.1.1. Разуме како основна својства живих бића указују на јединство живота.
 - 2.БИ.3.1.2. Разуме основне принципе филогеније и разлику између сличности и сродности живих бића.
 - 2.БИ.3.1.3. Познаје принципе филогенетске класификације и разуме њен значај у другим областима биологије.
 - 2.БИ.3.1.4. Разуме везу између начина живота и распрострањења живих бића и основних карактеристика њихове животне форме.
- 2. Област Јединство грађе и функције као основа живота**
- 2.БИ.3.2.1. Разуме да динамику ћелијских процеса условљавају како чиниоци ван ћелије (унутар организма али и из спољашње средине) тако и унутарћелијски чиниоци (генетска регулација метаболизма).
- 2.БИ.3.2.2. Уме да интерпретира морфоанатомске промене у еволутивно-филогенетском контексту.
- 2.БИ.3.2.3. Разуме да је функционална интеграција целог организма неопходна у остваривању карактеристичног понашања организама.
- 2.БИ.3.2.4. Разуме интеракцију нервног и ендокриног система у одржавању хомеостазе и обезбеђивању адаптивног понашања организма у променљивој околини.
3. Област Од макромолекула до еволуције
- 2.БИ.3.3.1. Разуме молекуларне основе наслеђивања.
 - 2.БИ.3.3.2. Уме да тумачи морфолошко-еволюционе промене код организама у току животног циклуса (посебно код човека).
 - 2.БИ.3.3.3. Примењује знања из генетике у методски одабраним проблем ситуацијама, посебно у генетици човека и конзервационој биологији.

2.БИ.3.3.4. Разуме значај теорије еволуције у формирању савременог биолошког начина мишљења и критички процењује њене домете у другим областима науке.

4. Област Живот у екосистему

2.БИ.3.4.1. Разуме интегритетност еколошких нивоа организације живог света, посебно начин на који се специфичности сваког од њих интегришу у више нивое.

2.БИ.3.4.2. Разуме функционисање екосистема, посебно токове материје и енергије у екосистему, као и развој и еволуцију екосистема.

2.БИ.3.4.3. Разуме и критички анализира конфликт између потреба економско-технолошког развоја људских заједница и потреба очувања природе и биодиверзитета.

2.БИ.3.4.4. Разуме значај и потребу одрживог развоја и критички анализира ситуације у којима постоје конфликти интереса између потребе економско-технолошког развоја и заштите природе и животне средине.

5. Област Човек и здравље

2.БИ.3.5.1. Разуме механизме имуног одговора на заразне болести.

2.БИ.3.5.2. Разуме механизме настанка (болести и) поремећаја у раду најважнијих органа и органских система.

2.БИ.3.5.3. Разуме потребе које стоје у основи различитих животних стилова младих и механизме помоћу којих медији утичу на понашање младих.

2.БИ.3.5.4. Разуме механизме којима ризични облици понашања, дуготрајна изложеност јаким негативним емоцијама и стрес доводе до развоја болести (односно поремећаја психичког стања и здравља личности).

Додатно, предлажемо и стандарде из области истраживачког и експерименталног рада

којима се развија научна писменост ђака као основа развоја научног погледа на свет. Ову област не предлажемо као обавезну, већ се опционо може увести и реализовати у оним школским срединама у којима постоје одговарајући услови за реализацију садржаја који су предмет стандарда.

6. Област Посматрање, мерење и експеримент у биологији *

Основни ниво

2.БИ.1.6.1. Уме да разликује и користи једноставне процедуре, технике и инструменте за прикупљање података у биологији (посматрање, бројање, мерење).

2.БИ.1.6.2. Разуме шта су основни постулати истраживачких процедура; разуме појам контролисаног истраживања; схвата како се у науци спроводи контрола и уме да, по упутству и уз помоћ наставника, реализује једноставно истраживање, потпуни формулар, прикаже резултате у табели/графикону и извести о резултату.

2.БИ.1.6.3. Уме да прочита једноставно приказане податке и зна како да се понаша у лабораторији и на терену као и правила о раду и безбедности на раду.

2.БИ.1.6.4. Разуме шта су посебности експерименталног приступа у науци, шта разликује експеримент од осталих метода и уме, по упутству, да изведе унапред постављени експеримент и одговори на једноставну хипотезу, уз помоћ и навођење наставника.

Средњи ниво

2.БИ.2.6.1. Уме да, уз навођење, реализује сложено прикупљање података, систематизује податке и извести о резултату.

- 2.БИ.2.6.2. Зна шта је грешка инструмента и прецизност мерења и уме по упутству да калибрише инструмент.
- 2.БИ.2.6.3. Уме, уз помоћ наставника, да прави графиконе и табеле према два критеријума уз коментар резултата.
- 2.БИ.2.6.4. Уме, на задатом примеру, уз помоћ наставника, да постави хипотезу, формира и реализује једноставан експеримент и извести о резултату.
- Напредни ниво
- 2.БИ.3.6.1. Разуме значај и уме самостално да реализује систематско и дуготрајно прикупљање података.
- 2.БИ.3.6.2. Уме да осмисли једноставан протокол прикупљања података и формулар за упис резултата.
- 2.БИ.3.6.3. Уме самостално да прави графиконе и табеле према два критеријума уз детаљан извештај.
- 2.БИ.3.6.4. Разуме значај контроле и пробе у експерименту (варирање једног/више фактора); уме да постави хипотезу и извуче закључак и зна (уз одговарајућу помоћ наставника) самостално да осмисли, реализује и извести о експерименту на примеру који сам одабере.

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 наученог Тачност презентованих информација	ДОВОЉАН (2)
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз излагање наученог 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 Издавајте 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 Издавајте теза Писање формула и једначина (ако их тема садржи) Постављање питања одељењу вазаних за тему излагања, током и након излагања Тачност презентованих информација	ОДЛИЧАН (5)

***** Напомена:**

Када су у питању производи истраживања везани за теме које не се налазе у уџбенику, пројекти и модели, осим критеријума наведених у табели, вредноваће се и додатни критеријуми, у зависности од природе конкретне теме, са којима ће ученици бити упознати благовремено. Наставник је у обавези да упозна ученике са додатним критеријумима.
Ученици се могу оцењивати и из лабораторијских вежби, у зависности од могућности-услова рада.

АКТИВНОСТ НА ЧАСУ

ПРОЦЕНАТ ЧАСОВА НА КОЈИМА ЈЕ УЧЕНИК БИО ПРИСУТАН И ОЦЕНА АКТИВНО УЧЕСТВОВАО У РАДУ	
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)

Примери знања на различитим нивоима:
I Разред- Напомена: Неке од ових области су заједничке и за остале смерове, али се не изучавају овим редом у истој наставној години, Тако да ови критеријуми су применљиви и на смерове: Ветеринарски техничар I;II,Прехрамбени техничар, Пољопривредни техничар...

Тема	Исход	Основни ниво	Средњи ниво	Напредни ниво
I Основи цитологије Биологија ћелије. Хемијски састав ћелије, органска и неорганска једињења која учествују у изградњи ћелија. Прокариотска и еукариотска ћелија. Ћелијска мембрана. Грађа ћелијске мембране. Једро. Грађа и улога једра. Мембрана једра и плазма једра. Хромозоми, хроматин (организација хроматина, ДНК, хистони, РНК, нехистонски протеини). Једарце. Ћелијске органеле. Цитоплазма. Рибозоми. Полизоми. Цитоплазматичне мембране (ендоплазматичне мреже, голџијев систем, лизозоми, специфичне грануле). Пластиди. Митохондрије. Центрозом. Цитоскелет. Разлике између ћелија једноћелијских и вишећелијских организама. Разлике између биљне и животињске ћелије. Циклус ћелије. Деоба ћелије: амитоза, митоза и мејоза. Вежба: Методе и технике микроскопирања. Вежба: Посматрање митозе и мејозе на трајним и привременим препаратима.	тумачи шеме Ћелијског циклуса и Ћелијских деоба у контексту раста и размножавања; • представи биохемијске, анатомске и морфолошке карактеристике прокариотске и еукариотске ћелије које илуструју јединство живота на Земљи;	Ученик зна да наброји основне ћелијске органеле Разликује прокариотску од еукариотске ћелије Зна улоге неких ћелијских органела Уме на слици да препозна органеле Разуме суштину митозе и мејозе	Ученик зна да наброји ћелијске органеле, зна улогу ћелијских органела Разликује прокариотску од еукариотске ћелије и уме да их разликује на слици Зна да објасни фазе митозе и мејозе Разуме ћелијски циклус Уме да представи фазе митозе и мејозе сликовито	Доводи у везу биљну и животињску ћелију, зна које разлике постоје између биљне и животињске ћелије Зна улогу сваке органеле Зна да организми имају ћелијску грађу која омогућава одвијање сложених метаболичких процеса.

Вежба: Израда привременог микроскопског препарата. Вируси. Порекло и значај. Вируси. Proraznosta. Домен бактерија (Bacteria). Опште одлике бактерија – грађа и хемијски састав бактеријске ћелије. Промет материја у бактерији. Облици и размножавање. Систематика. Филогенија и распрострањеност. Бактерије изазивачи болести биљака, животиња и људи. Раздео модрозелене бактерије (Cyanobacteria). Опште одлике – грађа и размножавање. Систематика. Филогенија и распрострањеност. Значај модрозелених бактерија у природи.	на једноставним примерима прикаже дејство вируса на жива бића; • представи биохемијске, анатомске и морфолошке карактеристике прокариотске и еукариотске ћелије које илуструју јединство живота на Земљи; • примењује поступке заштите од болести које изазивају вируси и бактерије;	Зна основну грађу бактерија, вируса Зна да су бактерије и вируси узročници неких болести Зна које начине лечења применити у случају бактеријске односно вирусне инфекције	Зна анатомске и морфолошке карактеристике бактерија и вируса Зна које болести узрокују бактерије, а које вируси Зна које би поступке лечења применио како би се заштитили од болести	Уме шематски да представи грађу бактерије, вируса, бактериофага Може под микроскопом да препозна бактерију односно вирус Зна да су бактерије и вируси изазивачи болести, зна поступке лечења, клиничку слику оболелог
Морфологија, систематика и филогенија алги и гљива Задаци морфологије и систематике и њихов значај. Таксономске категорије. Методе систематике.	учествује, самостално или у групи, у прикупљању, презентацији, тумачењу и података о начину живота, пореклу	Зна да наброји основне разделе алги, гљива и лишајева Зна основне анатомске карактеристике сваког раздела Уме на слици да препозна најважније представнике алги, гљива и лишајева	Зна све разделе алги, гљива и лишајева Зна мало ширу анатомску и морфолошку грађу алги, гљива и лишајева Препознаје масто распрострањења појединих раздела	Из сваког раздела препознаје по три представника и њихов назив на латинском језику Зна детаљну анатомску, морфолошку грађу и распрострањење представника

Ботаничка номенклатура. Принципи филогенетске систематике. Преглед виших таксона. Вежба: основни принципи и методе детерминације биљака. Раздео црвене алге (Rhodophyta). Опште одлике – грађа, облици и размножавање. Систематика, распрострањеност и значај црвених алги. Раздео зелене алге (Chlorophyta). Опште одлике – грађа, облици и размножавање. Систематика, распрострањеност и значај зелених алги у природи. Раздео еугленоидне алге (Euglenophyta). Опште одлике на примеру зелене еуглене. Распрострањеност и значај. Раздео мрке алге (Phaeophyta). Опште одлике – грађа и размножавање. Систематика, распрострањеност и значај мрких алги. Раздео силикатне алге (Bacillariophyta). Опште	и распрострањености бактерија, алги, гљива, лишајева и биљака; • процењује утицај промена у спољашњој средини (укључујући утицај човека) на распрострањеност алги, гљива и лишаја; • примењује поступке заштите од болести које изазивају гљиве;	Зна како присуство лишајева утиче на мониторинг ваздуха Зна значај алги, гљива и лишајева за човека Зна најважније болести које изазивају гљиве	Уме на слици да препозна задате представнике Примењује поступке заштите од болести чији су изазивачи гљиве Зна које су гљиве отровне, а које неотровне Зна који све значај имају алге, гљиве и лишајеви за човека	Повезује представнике са њиховим значајем или са болешћу коју изазивају Уме на слици да детерминише алгу, гљиву или лишај и даје му латински назив Зна који је значај алги, гљива и лишајева за човека Зна да лишајеви утичу на мониторинг ваздуха Зна шта је еутрофикација воде и ко је изазива
---	--	--	---	---

одлике – грађа ћелије и размножавање. Систематика, распрострањеност и значај дијатомеја. Вежба: детерминација неких алги помоћу кључа. • учествује, самостално или у групи, у прикупљању, презентацији, тумачењу и података о начину живота, пореклу и распрострањености бактерија, алги, гљива, лишајева и биљака; • процењује утицај промена у спољашњој средини (укључујући утицај човека) на распрострањеност алги, гљива и лишаја; • примењује поступке заштите од болести које изазивају гљиве; 33 III Царство гљива (укљ. и лишајева) Опште одлике гљива – грађа и размножавање. Систематика. Филогенија и распрострањеност. Значај гљива у природи и привреди. Гљиве као				
--	--	--	--	--

изазивачи болести култивисаних биљака, домаћих животиња и човека. Опште одлике лишјајева (раздео Lichenes) – компоненте лишјајева, грађа и размножавање. Систематика. Филогенија и распрострањеност. Значај лишјајева у природи и привреди. Вежба: детерминација лишјајева из најближе околине					
Морфологија, систематика и филогенија биљака Биљна ткива. Творна ткива (меристеми). Покорична, механичка, апсорпциона, фотосинтетичка и проводна ткива. Проводни снопићи. Ткива за магационирање, проветравање и излучивање. Морфологија вегетативних органа. Корен, делови, облици, анатомска грађа и метаморфозе. Изданак, кратки и дуги, пулопљак. Стабло, облици, гранање, коезистентност у грађи, метаморфозе, анатомска грађа (примарна и	• помоћу карактеристичних особина, које су усаглашене са моделом „дрво живота“, идентификује конкретан организам; • учествује у изради групног школског хербара ради идентификације биљака из своје непосредне околине, водећи рачуна о заштити биодиверзитета;	Зна да дефинише шта је ткиво Зна одновне врсте ткиве Зна да препозна вегетативне и репродуктивне органе Зна да наведе основне разделе виших биљака	Зна улогу сваког ткива и где се ткива налазе Зна који су вегетативни, а који репродуктивни органи, зна које су им улоге Зна основне анатомске и морфолошке карактеристике виших биљака, њихова станишта и начин размножавања	Уме да препозна одређено ткиво у одговарајућем биљном органу Уме да нацрта све врсте биљних ткива Разликује вегетативне и репродуктивне органе и препознаје их код различитих врста Зна све метаморфозе биљних органа Зна све разделе виших биљака и њихове карактеристике, зна да наведе више од три представника и њихово станиште, латински назив, као и специфичности уколико врста поседује	

секундарна). Лист, делови, облици, обод листе, сложени листови, нерватура, анатомска грађа, метаморфозе. Вежба: посматрање вегетативних биљних органа на свежем ботаничком материјалу. Раздео риниофите (Rhyniophyta). Опште одлике на примеру риније. Раздео маховине (Bryophyta). Опште одлике – грађа, размножавање и развиће. Систематика. Филогенија и распрострањеност. Значај маховина у природи. Вежба: детерминација маховина из најближе околине. Раздео пречице (Luscorodiphyta). Фосилне пречице. Одлике на примеру астероксилона. Опште одлике рецентних пречица – грађа, размножавање и развиће. Систематика. Филогенија и распрострањеност. Раздео раставићи (Equisetophyta). Опште одлике – грађа и размножавање. Систематика.	• учествује, самостално или у групи, у прикупљању, презентацији, тумачењу података о начину живота, пореклу и распрострањености биљака; • процењује утицај промена у спољашњој средини (укључујући утицај човека) на распрострањеност биљака; • учествује у озелењавању своје околине.		
---	--	--	--

Филогенија, распрострањеност и значај. Раздео папрати (Polypodiophyta). Опште одлике – грађа (корен, стабло и лист), размножавање и развиће. Систематика. Филогенија, распрострањеност и значај. Вежба: детерминација папрати из најближе околине. Раздео голосеменце (Pinophyta). Класа изумрлих семенних папрати (Lugiporopteriodorsida) – одлике на лигноттерису. Класа цикаса (Cusadopsida). Одлике. Распрострањеност и значај. Класа гингкоа (Gingkopsida). Одлике. Распрострањеност и значај. Класа четинара (Pnopsida). Опште одлике – корен, стабло, лист, репродуктивни органи, опрашивање и оплођење. Семе. Циклус развића. Систематика. Филогенија голосеменца. Значај.				
--	--	--	--	--

Вежба: детерминација четионара из најближе околине. Раздео скривеносеменнице (Magnoliophyta). Репродуктивни органи: цвет (грађа, симетрија, опрашивање и оплођење), цвасти (врсте), семе и плод (врсте плодова, расејавање плодова и семена). Вежба: посматрање репродуктивних биљних органа на свежем ботаничком материјалу. Одlike дикотила и монокотила. Систематика. Класа дикотила (Magnoliopsida). Фамилије: љутића, букава, бреза, купуса, ружа, боба, помоћница, уснатица и главочика. Филотенија, распрострањеност и значај. Вежба: детерминација родова дикотила из фамилија које су изучаване. Класа монокотила (Liliopsida). Фамилије: љиљана, шашева и трава. Филотенија, распрострањеност и значај.				
---	--	--	--	--

Вежба: детерминација родова моноктила из фамилија које су изучаване.					
II Разред- Напомена: Неке од ових					
области су заједничке и за остале смерове, али се не изучавају овим редом у истој наставној години, Тако да ови критеријуми су применљиви и на смерове: Ветеринарски техничар I;II,Прехрамбени техничар, Пољопривредни техничар					
Тема	Исход	Основни ниво	Средњи ниво	Напредни ниво	
I Морфологија и систематика хетеротрофних протиста II Морфологија и систематика животиња 1. Морфологија и систематика бескичмењака Организација животиња. Јединство живог света у погледу структуре и функције. Ткива, врсте ткива и њихове карактеристике, органи, органски системи и организам као целина. Симетрија животиња. Принципи научног класификовања животиња; систематске категорије. Хетеротрофни протисти, грађа и функција једноћелијских организама. Метазоа. Порекло вишећелијности. Паразоа. Организација плакозоа и сунђера (одсуство органа и органских система), класификација и распрострањење.	• помоћу карактеристичних особина, које су усаглашене са моделом „дрво живота“, идентификује конкретну животињу или хетеротрофну протисту; • пореди грађу органа и органских система код различитих група животиња уочавајући њихову сличност и јединство порекла у општем плану грађе; • прикупља, презентује и тумачи податке о начину живота, пореклу и распрострањености		Зна основне принципе класификовања животиња, повезује својства и сврстава одређену животињу у одређену групу Зна које су основне анатомско-морфолошке карактеристике животиња Зна по пар представника сваке групе бескичмењака Зна да су поједине животиње изазивачи неких болести, зна начине како спречити ширење болести, као и начине лечења од истих болести Препознаје инсекте и доводи их у везу са значајем за човека	Зна и разуме основне принципе класификовања животиња, на основу грађе и знања о распрострањењу може да их разврста у одређену групу Познаје начине размножавања и животне циклусе Пореди грађу код различитих група животиња Препознаје типове симетрије Уме на слици да означи органе одређених органских система За сваку групу зна по више представника и њихове латинске називе За сваку групу зна који је значај за човека и животну средину	

Еуметазоа. Дупљари, одлике телесне организације (диференцијација ткива, зачетак органа и организација полиморфизам и смена генерација код книдарија, класификација и значај. Пљоснати црви (билатерална симетрија, кретање и појава цефализације), карактеристике телесне организације на примеру турбеларија; класификација. Адаптација на паразитски начин живота на примеру метиља и пантљичара. Значајне паразитске врсте. Организација немертина и филогенетски значај пљоснатих црва. Псеудоцеломата. Одлике организације, распрострањење и значај нематода. Значајне паразитске врсте. Целомата. Појава и значај целома. Правци развоја целомских протостомија (онихофора, тардиграда, пентастомида, сигункулида, ехиурида, приапוליда). Мекушци. Одлике телесне организације, класификација, распрострањење и значај.	хетеротрофних протиста и животиња; • проценује утицај промена у спољашњој средини (укључујући утицај човека) на распрострањеност хетеротрофних протиста и животиња и утицај човека на правце тих промена; • доводи у везу начине размножавања са животним циклусима животиња на методички одабраним представницима; • примењује поступке заштите од болести које изазивају хетеротрофни протисти и животиње.			
--	---	--	--	--

Прстенасти (чланковити) црви (појава сегментације, карактеристике хомономне сегментације), класификација и одлике телесне организације, распрострањење и значај. Зглавквари. Основне одлике. Класификација са кратким описом главних група и распрострањење. Пауколике животиње. Одлике, организације на примеру шкорпије и паука, класификација и значај, отровне врсте, врсте значајне као паразити и вектори заразних обољења. Ракови. Грађа, разноврсност, класификација, распрострањење и значај. Инсекти. Грађа, одлике, распрострањење, класификација и значај. Улога инсеката у хуманој и ветеринарској медицини и економији природе. Вежба: Принципи и методе идентификације инсеката. Идентификација редова инсеката помоћу кључа. Бодљокошци. Специфичности организације, класификација и распрострањење.				
--	--	--	--	--

2. Морфологија и систематика хордата Хордата. Организација, порекло и правци еволуције. Класификација. Плешташи. Опште одлике, класификација, распрострањење. Копљасте рибице. Одлике, телесне организације, начин живота и распрострањење. Кичмењаци. Упоредни преглед грађе органа. Порекло и развој риба. Адаптација на живот у води, класификација, распрострањење и значај. Вежба: Принципи и методе идентификације риба. Идентификација слатководних риба помоћу кључа. Порекло и развој водоземаца. Адаптација на копнени начин живота, класификација и значај. Вежба: Принципи и методе идентификације гмизаваца. Идентификација гуштера и корњача помоћу кључа.	• помоћу карактеристичних особина, које су усаглашене са моделом „дрво живота“; - идентификује конкретну животињу или хетеротрофну протисту; • пореди грађу органа и органских система код различитих група животиња уочавајући њихову сличност и јединство порекла у општем плану грађе; • прикупља, презентује и тумачи податке о начину живота, пореклу и распрострањености хетеротрофних протиста и животиња; • процењује утицај промена у спољашњој средини	Препознаје конкретну животињу и зна њене основне карактеристике у погледу грађе, органских система, станишта и евентуалног значаја или штете за човека	Зна основне принципе класификовања животиња, повезује својства и сврстава одређену животињу у одређену групу Зна које су основне анатомско-морфолошке карактеристике животиња Зна по пар представника сваке групе кичмењака Зна да су поједине животиње изазивачи неких болести, зна начине како спречити ширење болести, као и начине лечења од истих болести Препознаје представнике кичмењака и доводи их у везу са значајем за човека	Зна и разуме основне принципе класификовања животиња, на основу грађе и знања о распрострањењу може да их разврста у одређену групу Познаје начине размножавања и животне циклусе Пореди грађу код различитих група животиња Препознаје органске системе Уме на слици да означи органе одређених органских система За сваку групу зна по више представника и њихове латинске називе За сваку групу зна који је значај за човека и животну средину
--	--	---	--	--

Порекло и развој птица. Адаптације на специфичне начине живота, класификација и значај. Вежба: Принципи и методе идентификације птица. Идентификација фамилија птица помоћу кључа. Порекло и развој сисара. Адаптивна радијација сисара, класификација, распрострањење и значај.	(укључујући утицај човека) на распрострањеност хетеротрофних протиста и животиња и утицај човека на правце тих промена; • доводи у везу начине размножавања са животним циклусима животиња на методички одабраним представницима; • примењује поступке заштите од болести које изазивају хетеротрофни протисти и животиње.			
---	--	--	--	--

Тема	Исход	Основни ниво	Средњи ниво	Напредни ниво
I Основи молекуларне биологије Предмет и значај изучавања молекуларне биологије. Молекулска основа биолошких процеса. Интердисциплинарност молекуларне биологије. Молекулске основе наслеђивања. Нуклеинске киселине и њихова основна структура. Структура и функција ДНК као молекулска основа за очување и преношење генетских информација. Репликација ДНК. Структура РНК. Врсте и функције РНК. Биосинтеза беланчевина. Генетички код, транскрипција, транслација и биосинтеза протеина. Улога рибозома у биосинтези протеина. Гени. Дефиниција гена на молекуларном	критички дискутује о постанку, јединственом пореклу и еволуцији живота на Земљи кроз универзалност молекуларно-биолошких процеса; • повезује структуру и функцију нуклеинских киселина са синтезом протеина и регулацијом активности гена изграђујући критички однос према примени биотехнологија (ГМО, клонирање, матичне ћелије итд.);	Разликује нуклеинске киселине и зна основне разлике између ДНК и РНК Зна врсте РНК Зна улоге све три врсте РНК Зна која је улога ДНК за човека Зна где су смештени гени и хромозоми Разуме како се наследне особине преносе са родитеља на потомке	Уме јасно да исказе знања о појмовима нуклеинске киселине, нуклеотид, нуклеозид, ДНК, РНК Јасна му је репликација, а доводи у везу транскрипцију и транслацију Зна шта је гентска шифра и зашто је битна за синтезу протеина Изражава се практично, тачније уз поступак у ме да изолује ДНК из биолошког материјала	Примењује знања о нуклеинским киселинама у сложеним ситуацијама или датим проблемским ситуацијама Повезује структуру и функцију ДНК и РНК са синтезом протеина и регулацијом активности гена Дискутује о значају биотехнологије

нивоу. Молекулско објашњење односа гена, протеина као генских производа и генотипских особина. Биохемијска основа развића и диференцијација организама. Генетички инжењеринг. Могућности интервенисања и мењања наследног материјала. Вежба: изоловање ДНК и РНК.					
II Биологија развића животиња Полне ћелије (гамети): Оогенеза; Сперматогенеза. Оплођење: Спољашње и унутрашње оплођење; Овипарност, оовипарност, вивипарност. Врсте јајних ћелија и начин деобе јајних ћелија. Рани ступњеви ембриогенезе: ембрионална индукција; детерминација и диференцијација ћелије. Раст ћелије, органа и организма. Ембрионални омотачи. Постембрионално развиће: Метаморфоза и	упореди процесе настанка полних ћелија и ступњеве онтогенетског развића животиња;	Усваја основну терминологију о гаметима, оогенези, сперматогенези Препознаје основне ембрионалне творевине Разликује на слици морулу, бластулу, гастролу, клицине листиће Зна да наброји врсте јајних ћелија Уме да објасни ембрионални, фетални и јувенилни период, као и да их препозна на слици	Уме јасно да искаже знања о гаметима, гаметогенези, зна и шематски да представи процес сперматогенезе и оогенезе Са слике препознаје развојне стадијуме ембриона, уме слику и да обележи	Сликовито објашњава процесе настанка полних ћелија Пореди процесе онтогенетског развића Повезује органе са клициним листићима од којих настају Решава проблемске задатке из ембриологије	

регенерација. Старење. Онтогенетско развиће. Пренатални период: преембрионални, ембрионални и фетални период. Рађање и неонатални период. Јувенилни период: препубертални и пубертални период. Адултни период. Вежба: посматрање трајних микроскопских препарата или одговарајућих модела различитих ступњева онтогенетског развића.			Зна који су клицини листићи и шта током органогенезе настаје од њих, тј. који органи	Зна која врста поседује који тип јајних ћелија
III Механизми наслеђивања Организација и механизми преношења генетичког материјала. Основна правила наслеђивања. Извори генетичке варијабилности; комбиновање гена и хромозома. Промене генетичког материјала. Генске мутације – постанак, учесталост и ефекат дејства. Механизми поправке ДНК оштећења. Хромозомске аберације. Типови и примери наслеђивања особина код биљака и животиња. Утицај средине на изазивање наследних промена.	користи генетичке термине у дискусији о наслеђивању (ген, алел, хромозом, геном, генотип, фенотип) и решава једноставне задатке из генетике применом Менделових правила наслеђивања; • познаје начине генетичке	Познаје и разуме кључне појмове: ген, хромозом, алел, генотип, фенотип, хомозигот, хетерозигот Усвојио је основне принципе менделових правила Препознаје најчешће наследне болести, зна начине преношења и основне симптоме болести	Објашњава основне генетичке појмове и доводи их у везу Решава једноставне задатке из генетике, а тичу се наслеђивања и Менделових правила Зна наследне болести везане за полне хромозоме, као и остале нумеричке и хромозомске аберације; уме да	Користи генетичке термине у дискусији Решава сложене задатке из генетике, која подразумевају примену Менделових правила наслеђивања • познаје начине генетичке детерминације најчешћих наследних болести човека примењујући то знање у

Лонизујућа зрачења као изазивачи наследних промена. Генетичка контрола развића. Варијабилност и наслеђивање квантитативних особина. Генетичка структура популација. Динамика одржавања генетичке полиморфности популације. Вештачка селекција и оплеменењивање биљака и животиња. Наследност и варирање особина код људи. Наследне болести. Генетичка условљеност човековог понашања. Вежба: израда рачунских задатака из генетике.	детерминације најчешћих наследних болести човека примењујући то знање у сврхе превенције и изградње толерантног става према оболелима;		дефинише узрок болести и да дефинише клиничку слику	сврхе превенције и изградње толерантног става према оболелима
IV Екологија, заштита и унапређивање животне средине и одрживи развој 1. Основни појмови и принципи екологије. Дефиниција, предмет испитивања и значај екологије. Услови живота и појам еколошких фактора. Однос организма и животне средине. Класификација еколошких фактора. Климатски фактори (топлота,	повезује еколошке нивое организације живог света и тумачи односе међу члановима екосистема са аспекта њихове коеволуције; • кроз биогехемијске циклусе	Познаје кључне еколошке појмове Разуме значај еколошких фактора Познаје основне односе међу члановима екосистема Закључује на основу поређења о последицама загађења различитих сегмената животне средине	Разуме и самостално објашњава основне еколошке појмове Разврстава еколошке факторе Зна који су основни односи међу члановима екосистема	повезује еколошке нивое организације живог света и тумачи односе међу члановима екосистема са аспекта њихове коеволуције; • кроз биогехемијске циклусе тумачи међусобне утицаје

светлост, вода и влажност, ваздушни покрети), едафски фактори, хемизам средине, биотички фактори. Дејство и значај еколошких фактора. Еколошка валенца. Адаптација на различите услове живота. Животна форма – појам, примери и класификација. Појам популације и њене основне одлике. Бројност и густина популације. Просторни распоред. Наталитет и морталитет. Узрасна и полна структура популације. Промена бројности популације. Животна заједница (биоценоза) као систем популација. Састав и структура животних заједница. Трофички односи и типови исхране. Ланци и мреже ланаца исхране. Трофичке пирамиде. Еколошка ниша – појам, примери. Животно станиште. Екосистем као јединство биотопа и биоценозе. Кружење материје и протичање енергије кроз екосистем. Типови и класификација екосистема.	тумачи међусобне утицаје екосистема и појавују се са глобалним последицама загађења животне средине; • учествује у заштити свог окружења, природе и биодиверзитета контролисаним коришћењем ресурса и правилним одлагањем отпада; • прикупи, представи и протумачи податке о стању угрожених животних средине са аспекта значаја одрживог развоја;	Препознаје основне видове загађивања ваздуха, воде, земљишта Зна на који начин човек може унапредити животну средину	Поређава делове животне средине, разврстава начине загађења и мере унапређења сваког дела животне средине Зна како бука и радиоактивно загађење утичу на животну средину	екосистема и повезује их са глобалним последицама загађења животне средине; • учествује у заштити свог окружења, природе и биодиверзитета контролисаним коришћењем ресурса и правилним одлагањем отпада; • прикупи, представи и протумачи податке о стању угрожених животних средине са аспекта значаја одрживог развоја;
--	---	--	--	--

Преображаји екосистема. Биосфера – јединствени еколошки систем Земље. Биогеохемијски циклуси у биосфери. Процеси кружења угљеника, кисеоника, азота и воде. Биотички системи биосфере. Еколошки системи. Животне области. Област мора и океана. Област копнених вода. Сувоzemна област живота. 2. Заштита и унапређивање животне средине и одрживи развој. Концепт одрживог развоја. Човек и његов однос према неживој и живој природи. Еколошке промене у природи под утицајем човека. Промене физичких услова средине. Промене у саставу живог света. Процеси доместификације земљишта, биљака и животиња. Процеси урбанизације и индустријализације. Генетички и здравствени ефекти нарушене и загађене животне средине. Појам, извори и врсте загађивања и нарушавања животне средине и могућности заштите. Извори				
--	--	--	--	--

загађивања вода, ваздуха, земљишта и хране. Системи праћења стања животне средине. Бука. Деловање буке на организам човека и заштитне мере против буке. Вибрације. Зрачење. Природно и вештачко зрачење. Биолошки ефекти депонувања радиоактивних отпадака. Контрола и заштита. Принципи и методе планирања и уређивања простора. Еколошке основе просторног планирања и уређења простора. Вежбе: Прикупљање података о стању и угрожености животне средине и предлагање одговарајућих мера заштите. 3. Заштита природе. Проблеми угрожености и заштита живе и неживе природе. Савремени приступ и могућности заштите угрожене флоре, фауне и животних заједница. Могућности рекултивације и ревитализације екосистема и предела. Пројектна активност: тимски истраживачки пројекат везан за проблематику угрожавања				
--	--	--	--	--

III Разред -

непосредне животне средине уз поштовање принципа одрживог развоја.			
--	--	--	--

Напомена: Неке од ових области су заједничке и за остале смерове, али се не изучавају овим редом у истој наставној години, Тако да ови критеријуми су применљиви и на смерове: Ветеринарски техничар I;II,Прехрамбени техничар, Пољопривредни техничар

Пољопривредни техничар

Предмет : Сточарска производња

Очекивани ниво знања који треба да савладају ученици за позитивни оцену довољан 2

Оцену довољан (2) добија ученик: који је усвојио основна знања, умења и вештине, чија су знања, умења и вештине на нивоу репродукције уз наставничкову помоћ, односно који испољава тешкоће у анализи чињеница, података, њиховом уопштавању и закључивању, има склоност ка пасивном запамћивању и механичком репродуковању,има тешкоћа у усменом и писменом изражавању,испољава несналажење у новим ситуацијама.

1. МОДУЛ – АНАТОМИЈА СА ФИЗИОЛОГИЈОМ (теорија)

- Развијање знања о грађи и функцији организма домаћих животиња (да наведу улогу ћелија, ткива, да препознају кости и њихво место у организму домаћих животиња, грађу и физиологију срца и крвних судова, препозна шта чини органе за дисање, варење, излучивање, репродукцију, препозна полни циклус код животиња, зна улогу млечне жлезде уз помоћ наставника).

1.1. МОДУЛ – АНАТОМИЈА СА ФИЗИОЛОГИЈОМ (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- ученик који је усвојио основна знања и уз помоћ наставника може да наведе улогу ћелија, ткива
- ученик који уз помоћ наставника може да препозна кости
- ученик који уз помоћ наставника може да наведе органе за дисање, варење, репродукцију
- ученик који уз помоћ наставника наведе органе за репродукцију
- ученик који је усвојио основну терминологију
- ученик који има потешкоће у усменом изражавању

2. МОДУЛ- ОПШТЕ СТОЧАРСТВО (теорија)

- Развијање знања о пореклу домаћих животиња, врстама, расама и њиховим морфолошким и физиолошким особинама и разумевање метода одгајивања и начина спровођења селекције у сточарству (да зна основне зоолошке и зоотехничке појмове (врста и раса), разликује конституције и кондиције, начине обележавања домаћих животиња, , да наведе прибор за мерење у сточарству, да препозна разлику у методама гајења, , да препознаје машинску од ручне муге уз помоћ наставника).

2.1. МОДУЛ- ОПШТЕ СТОЧАРСТВО (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- усвојио основна знања о пореклу домаћих животиња
- уз помоћ наставника може да препозна изворне предке домаћих животиња
- уз помоћ наставника може да објасни селекцију у сточарству

3.МОДУЛ – ОПШТА И ПОСЕБНА ИСХРАНА (теорија)

- Развијање стручног знања о хранивима, њиховој хранљивој вредности и потребама у хранљивим материјама код појединих врста и категорија домаћих животиња (да препозна хранива која се користе у исхрани домаћих животиња, да разликује начине конзервисања сточних

хранива, да препозна зрнаста хранива у исхрани домаћих животиња, шта је оброк и како се припрема, норме у исхрани у зависности од врсте, исхрана по категоријама уз помоћ наставника).

3.1.МОДУЛ – ОПШТА И ПОСЕБНА ИСХРАНА(вежбе, практична настава и настава у блоку)

- усвојио основна знања о пореклу домаћих животиња
- ученик који уз помоћ наставника може да препозна хранива која се користе у исхрани домаћих животиња
- ученик који уз помоћ наставника може да разликује конзервисање сточних хранива
- ученик који уз помоћ наставника може да препозна зрнаста хранива
- ученик који је усвојио основну терминологију
- ученик који има потешкоће у усменом изражавању

4. МОДУЛ – СПЕЦИЈАЛНО (ПОСЕБНО) СТОЧАРСТВО (теорија)

- Развијање знања о значају правилног организовања, вођења и извођења технолошког процеса производње у сточарству по врстама домаћих животиња (да препознаје расе домаћих животиња (домаће), опште принципе технологије производње, категорије домаћих животиња и њихову сврху употребе, објекте за држање домаћих животиња уз помоћ наставника).

4.1.МОДУЛ – СПЕЦИЈАЛНО (ПОСЕБНО) СТОЧАРСТВО (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- ученик који уз помоћ наставника може да препозна домаће расе животиња
- ученик који уз помоћ наставника може да наведе принципе технологије производње,
- ученик који уз помоћ наставника наведе категорије домаћих животиња и њихову употребу
- ученик уз помоћ наставника може да наведе објекте за држање домаћих животиња
- ученик који је усвојио основну терминологију
- ученик који има потешкоће у усменом изражавању

5. МОДУЛ – ЗООХИГИЈЕНА (теорија)

- Развијање знања о примени опште хигијенских и превентивних мера у сточарству (основне принципе дезинфекције, дератизације, шта је микрoклима и шта је чини, опште принципе хигијене исхране и неге домаћих животиња уз помоћ наставника).

5.1. МОДУЛ – ЗООХИГИЈЕНА (вежба, практична настава и настава у блоку)

- ученик који уз помоћ наставника може да препозна домаће расе животиња
- ученик који уз помоћ наставника може да наведе принципе технологије производње,
- ученик који уз помоћ наставника наведе категорије домаћих животиња и њихову употребу
- ученик уз помоћ наставника може да наведе објекте за држање домаћих животиња
- ученик који је усвојио основну терминологију
- ученик који има потешкоће у усменом изражавању

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

Очекивани ниво знања који треба да савладају ученици за позитивни оцену добар 3

Оцену добар (3) добија ученик: који је у целини усвојио основна знања, умења и вештине и половину проширених знања, умења и вештина, чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције и разумевања уз помоћ наставника, односно на нивоу могућности ученика да: схвати значење научених садржаја, објашњења и да их повезује, уочава битно, а у ситуацијама анализа, апстраховања и закључивања захтева посебно залагање наставника и додатну помоћ, има тешкоћа у брзом и тачном усменом и писменом изражавању; који је овладао предвиђеним психомоторним умењима и вештинама у руковању средствима и техникама рада на нивоу примене.

1. МОДУЛ – АНАТОМИЈА СА ФИЗИОЛОГИЈОМ (теорија)

- **Развијање знања о грађи и функцији организма домаћих животиња** (да наведу разлике између ћелија, ткива, да препознају кости и њихво место и улогу у организму домаћих животиња, објасни грађу и физиологију срца и крвних судова, опише грађу и функцију, препозна шта чини органе за дисање, варење, излучивање, репродукцију, препозна полни циклус код животиња, зна улогу млечне жлезде уз помоћ наставника доноси закључке).

1.1. МОДУЛ – АНАТОМИЈА СА ФИЗИОЛОГИЈОМ (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- редовно похађа часове вежби, практичне наставе и наставе у блоку
- уз помоћ наставника наведе разлике између ћелија, ткива, да препозна кости
- уз помоћ наставника објашњава грађу органа за варење, дисање, репродукцију, излучивање
- уз помоћ наставника препозна полни циклус код животиња
- уз помоћ наставника зна улогу млечне жлезде
- има потешкоће у брзом решавању задатих практичних задатака Глобал-Гап
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.

2. МОДУЛ- ОПШТЕ СТОЧАРСТВО (теорија)

- Развијање знања о пореклу домаћих животиња, врстама, расама и њиховим морфолошким и физиолошким особинама и разумевање метода одгајивања и начина спровођења селекције у сточарству (да зна основне зоолошке и зоотехничке појмове (врста и раса), разликује конституције и кондиције, начине обележавања домаћих животиња, , да наведе прибор за мерење у сточарству, да препозна разлику у методама гајења, , да препознаје машинску од ручне муке уз помоћ наставника доноси закључке).

2.1. МОДУЛ – ОПШТЕ СТОЧАРСТВО (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- редовно похађа часове вежби, практичне наставе и наставе у блоку
- уз помоћ наставника наведе основне зоолошке и зоотехничке појмове (врста и раса)
- уз помоћ наставника разликује конституцију и кондицију
- уз помоћ наставника разликује начине обележавања домаћих животиња

- уз помоћ наставника препозна разлике у методама гајења
- има потешкоће у брзом решавању задатих практичних задатака
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.

3.МОДУЛ – ОПШТА И ПОСЕБНА ИСХРАНА (теорија)

- Развијање стручног знања о хранивима, њиховој хранљивој вредности и потребама у хранљивим материјама код појединих врста и категорија домаћих животиња (да препозна хранива која се користе у исхрани домаћих животиња, да разликује начине конзервисања сточних хранива, да препозна зрнаста хранива у исхрани домаћих животиња, шта је оброк и како се припрема, норме у исхрани у зависности од врсте, исхрана по категоријама уз помоћ наставника доноси закључке).

3.1. МОДУЛ – ОПШТА И ПОСЕБНА ИСХРАНА (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- редовно похађа часове вежби, практичне наставе и наставе у блока
- уз помоћ наставника препозна хранива која се користе у исхрани домаћих животиња,
- уз помоћ наставника разликује начине конзервисања хранива
- уз помоћ наставника зна шта је оброк и како се припрема
- уз помоћ наставника зна норме исхране домаћих животиња по категоријама
- има потешкоће у брзом решавању задатих практичних задатака

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

4. МОДУЛ – СПЕЦИЈАЛНО (ПОСЕБНО) СТОЧАРСТВО (теорија)

- Развијање знања о значају правилног организовања, вођења и извођења технолошког процеса производње у сточарству по врстама домаћих животиња (да препознаје расе домаћих животиња (домаће и стране), опште принципе технологије производње, категорије домаћих животиња и њихову сврху употребе, објекте за држање домаћих животиња уз помоћ наставника доноси закључке).

4.1. МОДУЛ – СПЕЦИЈАЛНО (ПОСЕБНО) СТОЧАРСТВО (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- редовно похађа часове вежби, практичне наставе и наставе у блока
- уз помоћ наставника препозна расе домаћих животиња, домаће и стране
- уз помоћ наставника објашњава принципе технологије производње
- уз помоћ наставника дефинише категорије домаћих животиња и њихову сврху и употребу
- уз помоћ наставника описује објекте за држање домаћих животиња
- има потешкоће у брзом решавању задатих практичних задатака
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.

5. МОДУЛ – ЗООХИГИЈЕНА

- Развијање знања о примени опште хигијенских и превентивних мера у сточарству (основне принципе дезинфекције, дератизације, дератизације, шта је микрoклима и шта је чини, опште принципе хигијене исхране и неге домаћих животиња уз помоћ наставника доноси закључке).

5.1. МОДУЛ – ЗООХИГИЈЕНА (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- редовно похађа часове вежби, практичне наставе и наставе у блока
- уз помоћ наставника зна основне принципе дезинфекције, дератизације
- уз помоћ наставника објашњава појам микрoклиме
- уз помоћ наставника објашњава опште принципе исхране и неге домаћих животиња
- има потешкоће у брзом решавању задатих практичних задатака
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.
-

Очекивани ниво знања који треба да савладају ученици за позитивни оцену

врло добар 4

Оцену врло добар (4) добија ученик: који је у целини усвојио основна знања, умења и вештине и усвојио више од половине проширених, односно продубљених знања, умења и вештина, а према програму предмета; чија су знања, умења и вештине на нивоу самосталне репродукције, разумевања и примене, односно који: уочава битно, лако разуме, закључује и репродукује чињенице, дате дефиниције и законитости, критички анализује постојеће чињенице и формулише правила, лако се усмено и писмено изражава, испољава активности на већини часова у идејама, решењима на нов начин, самостално и уз помоћ наставника практично примењује знања, умења и вештине

у истим и сличним ситуацијама, испољава интересовања и упорност у савлађивању предвиђених садржаја програма; који је овладао предвиђеним психомоторним умењима и вештинама у руковању средствима и техникама рада на нивоу самосталне примене.

1. МОДУЛ – АНАТОМИЈА СА ФИЗИОЛОГИЈОМ (теорија)

- **Развијање знања о грађи и функцији организма домаћих животиња** (уочава разлике између ћелија, ткива, лако препознају кости и њихово место и улогу у организму домаћих животиња, дефинише грађу и физиологију срца и крвних судова, лако репродукује грађу и функцију, препозна шта чини органе за дисање, варење, излучивање, репродукцију, препозна и дефинише полни циклус код животиња, зна улогу млечне жлезде без помоћи наставника доноси закључке).

1.1. МОДУЛ – АНАТОМИЈА СА ФИЗИОЛОГИЈОМ (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- редовно похађа часове вежби, практичне наставе и наставе у блока
- самостално повезује, тумачи и зна разлике између ћелија, ткива, препознаје кости и њихово место и улогу у организму
- самостално објашњава грађу и физиологију срца и крвних судова
- самостално објашњава органе за дисање, варење, излучивање, репродукцију, препозна полни циклус код животиња
- самостално објашњава улогу млечне жлезде
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру,
- 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;

2. МОДУЛ- ОПШТЕ СТОЧАРСТВО (теорија)

- Развијање знања о пореклу домаћих животиња, врстама, расама и њиховим морфолошким и физиолошким особинама и разумевање метода одгајивања и начина спровођења селекције у сточарству (да дефинише основне зоолошке и зоотехничке појмове (врста и раса и ниже систематске јединице), разликује конституције и кондиције, начине обележавања домаћих животиња, да користи прибор за мерење у сточарству, да лако разуме разлику у методама гајења, да препознаје машинску од ручне муже без помоћи наставника доноси закључке).

2.1. МОДУЛ – ОПШТЕ СТОЧАРСТВО (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- редовно похађа часове вежби, практичне наставе и наставе у блока
- самостално повезује, тумачи и дефинише основне зоолошке и зоотехничке појмове (врста, раса и ниже системске јединице)
- самостално начин објашњава разлике конституције и кондиције код животиња
- самостално објашњава начине обележавања домаћих животиња
- самостално објашњава разлике у методама гајења
- самостално дефинише и пропознаје машинску од ручне муже
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру,
- 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;

3.МОДУЛ – ОПШТА И ПОСЕБНА ИСХРАНА (теорија)

- Развијање стручног знања о хранивима, њиховој хранљивој вредности и потребама у хранљивим материјама код појединих врста и категорија домаћих животиња (да лако препозна хранива која се користе у исхрани домаћих животиња, да дефинише начине конзервисања сточних хранива, да лако препозна и разликује зрнаста хранива у исхрани домаћих животиња, шта је оброк и како се припрема, норме у исхрани у зависности од врсте, исхрана по категоријама без помоћи наставника доноси закључке).

3.1. МОДУЛ – ОПШТА И ПОСЕБНА ИСХРАНА (вежбе, практична настава и блок настава)

- редовно похађа часове вежби, практичне наставе и наставе у блока,
- самостално повезује, тумачи, пореди хранива за исхрану домаћих животиња
- самостално начин објашњава начине конзервисања сточних хранива
- самостално објашњава разлику зрнастих хранива и њихове нус производе
- самостално објашњава исхрану домаћих животиња по врстама и категоријама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру,
- 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;

4. МОДУЛ – СПЕЦИЈАЛНО (ПОСЕБНО) СТОЧАРСТВО (теорија)

- Развијање знања о значају правилног организовања, вођења и извођења технолошког процеса производње у сточарству по врстама домаћих животиња (да лако препознаје расе домаћих животиња (домаће и стране), принципе технологије производње, категорије домаћих животиња и њихову сврху употребе, објекте за држање домаћих животиња без помоћи наставника доноси закључке).

4.1. МОДУЛ – СПЕЦИЈАЛНО (ПОСЕБНО) СТОЧАРСТВО (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- редовно похађа часове вежби, практичне наставе и наставе у блока
- самостално повезује и разликује расе домаћих животиња (домаће и стране)
- самостално објашњава принципе технологије производње
- самостално објашњава категорије домаћих животиња и њихову сврху употребе
- самостално објашњава објекте за смештај различитих врста и категорија животиња
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру,
- 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;

5. МОДУЛ – ЗООХИГИЈЕНА

- Развијање знања о примени опште хигијенских и превентивних мера у сточарству (принципе дезинфекције, дезинсекције, дератизације, шта је микроклима и шта је чини, разликује принципе хигијене исхране и неге домаћих животиња без помоћи наставника доноси закључке).

5.1. МОДУЛ – ЗООХИГИЈЕНА (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- редовно похађа часове вежби, практичне наставе и наставе у блока
- самостално разликује принципе хигијенско превентивних мера

- самостално објашњава разлике у хигијени исхране и неге домаћих животиња
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру,
- 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;

Очекивани ниво знања који треба да сагледају ученици за позитивни
оцену одличан 5

Оцену одличан (5) добија ученик: који је у целини усвојио основна, проширена и продубљена 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, односно који: **уочава битно, лако одваја појединачно, опште и посебно ради уопштавања, логички повезује чињенице и појмове, самостално закључује на основу датих података, критички расуђује, решава проблеме на нивоу стваралачког мишљења, поседује богат речник и лако се садржајно усмено и писмено изражава, лако и брзо примењује стечена знања, испољава креативну активност на већини часова тог предмета, показује интересовање и самоиницијативност за проширење стечених знања и додатно самообразовање;**

1. МОДУЛ – АНАТОМИЈА СА ФИЗИОЛОГИЈОМ (теорија)

- **Развијање знања о грађи и функцији организма домаћих животиња** (уочава битне разлике између ћелија, ткива, лако препознају кости и логички повезује њихво место и улогу у организму домаћих животиња, дефинише грађу и физиологију и улогу срца и крвних судова, лако репродукује грађу и функцију, препозна шта чини органе за дисање, варење, излучивање, репродукцију, препозна и дефинише полни циклус код животиња, зна улогу млечне жлезде без помоћи наставника доноси закључке).

1.1.МОДУЛ – АНАТОМИЈА СА ФИЗИОЛОГИЈОМ (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- редовно похађа часове вежби, практичне наставе и наставе у бло

- самостално повезује, тумачи, пореди разлике између ћелија, ткива, лако препознаје кости и логично повезује њихово место и улогу у организму
- самостално и на креативан начин објашњава грађу и физиологију срца, крвних судова, лако репродукује грађу и функцију
- самостално и на кретаиван начин објашњава принципе органске пољопривреде
- самостално дефинише и на креативан начин објашњава полни циклус код животиња
- самостално и на креативан начин дефинише улогу млечне жлезде
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;

2. МОДУЛ- ОПШТЕ СТОЧАРСТВО (теорија)

- Развијање знања о пореклу домаћих животиња, врстама, расама и њиховим морфолошким и физиолошким особинама и разумевање метода одгајивања и начина спровођења селекције у сточарству (да дефинише основне зоолошке и зоотехничке појмове (врста и раса и ниже систематске јединице); разликује конституције и кондиције,уочава разлике и предности у обележавању домаћих животиња, , да користи самостално прибор за мерење у сточарству, да лако разуме разлику у методама гајења, , да препознаје машинску од ручне може без помоћи наставника доноси закључке).

2.1. МОДУЛ – ОПШТЕ СТОЧАРСТВО (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- редовно похађа часове вежби,
- самостално повезује, тумачи и дефинише основне зоолошке и зоотехничке појмове (врста, раса и ниже системске јединице)
- самостално и на креативан начин објашњава разлику конституције и кондиције
- самостално и на кретаиван начин објашњава разлике и предности у појединим начинама обележавања домаћих животиња
- самостално дефинише и на креативан начин објашњава прибор за мерење у сточарству
- самостално и на креативан начин објашњава ралике у машинској и ручној мужи, наводећи предности и мане и једне и друге муже
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;

3.МОДУЛ – ОПШТА И ПОСЕБНА ИСХРАНА (теорија)

- Развијање стручног знања о хранивима, њиховој хранљивој вредности и потребама у хранљивим материјама код појединих врста и категорија домаћих животиња (да лако препозна хранива која се користе у исхрани домаћих животиња, да дефинише начине конзервисања сточних хранива, да лако препозна и разликује зрнаста хранива у исхрани домаћих животиња, шта је оброк и како се припрема, норме у исхрани у зависности од врсте, исхрана по категоријама без помоћи наставника доноси закључке).

3.1. МОДУЛ ОПШТА И ПОСЕБНА ИСХРАНА (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- редовно похађа часове вежби, практичне наставе и наставе у блоку
- самостално повезује, тумачи, пореди и препознаје хранива која се користе у исхрани домаћих животиња
- самостално и на креативан начин разлике конзервисања сточних хранива
- самостално и на кретаиван начин објашњава разлике између зрнастих хранива као и њихових нус производа
- самостално дефинише и на креативан начин објашњава принципе нормирања у исхрани различитих врста и категорија животиња
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;

4. МОДУЛ – СПЕЦИЈАЛНО (ПОСЕБНО) СТОЧАРСТВО (теорија)

- Развијање знања о значају правилног организовања, вођења и извођења технолошког процеса производње у сточарству по врстама домаћих животиња (уочава битне разлике између раса домаћих животиња (домаће и стране), принципе технологије производње, категорије домаћих животиња и њихову сврху употребе, објекте за држање домаћих животиња без помоћи наставника доноси закључке).

4.1. МОДУЛ – СПЕЦИЈАЛНО (ПОСЕБНО) СТОЧАРСТВО (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- редовно похађа часове вежби, практичне наставе и наставе у блоку
- самостално повезује, тумачи, пореди битне разлике између домаћих и страних раса домаћих животиња
- самостално и на креативан начин објашњава принципе технологије производње
- самостално и на кретаиван начин објашњава раличите категорије домаћих животиња и њихову сврху употребе
- самостално дефинише и на креативан начин објашњава држање домаћих животиња
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;

5. МОДУЛ – ЗООХИГИЈЕНА (теорија)

- Развијање знања о примени опште хигијенских и превентивних мера у сточарству (принципе дезинфекције, дезинсекције, дератизације, шта је микроклима и шта је чини, разлике принципе хигијене исхране и неге домаћих животиња без помоћи наставника доноси закључке).

5.1. МОДУЛ – ЗООХИГИЈЕНА (вежбе, практична настава и настава у блоку)

- редовно похађа часове вежби, практичне наставе и наставу у блоку
- самостално повезује, тумачи, пореди принципе хигијенско превентивних мера у сточарству
- самостално и на креативан начин микрклиму и шта је чини
- самостално и на кретаиван начин објашњава принципе хигијене исхране домаћих животиња
- самостално дефинише и на креативан начин објашњава принципе неге домаћих животиња
- теоријска знања примењује самостално и стваралачки у вежбама
- на часовима је активан и показује интересовање,
- самостално извршава сложене радне задатке поштујући стандардизовану процедуру, показује иницијативу и прилагођава извођење, начин рада и средства новим ситуацијама;
- 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 продуката у задатом временском оквиру;

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

Формативно оцењивање - праћењем активности ученика на сваком часу, домаћих задатака, семинарских радова, ове активности предметни наставник бележи у есДневник у виду смајлића. На овај начин добијене повратне информације се на крају полугодишта преводе се у бројчану оцену и уписује се у дневник.

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УСВОЈЕНИХ ЗНАЊА,УМЕЊА И ВЕШТИНА **прехранбене струке**
(Правилник о оцењивању ученика у средњем образовању и васпитању , Сл. гласник РС, бр.
10/2024)

Предмет:ОСНОВИ ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ

Разред: први

Наставник: Куцор Габриела

Теорија

Недовољан (1)

Ученик није усвојио основна знања,умења и вештине о улози појединих хранљивих материја у организму

- не разликује намирнице по пореклу
- не наводи вредности употребе органских производа у људској исхрани
- некористи декларацију производа као извор информација о енергетској вредности
- не наводи принципе правилне исхране
- не наводи узроке неправилне исхране
- не наводи помоћне сировине које се користе у прехранбеној индустрији
- не објашњава значај кухињске соли и зачина
- не разликује начине коришћења средстава за нарастање теста
- не објашњава улогу какаа и кафе у прехранбеној индустрији
- не наводи врсте адитива
- не разликује врсте адитива
- не разликује амбалажне материјале
- не објашњава улогу и значај амбалаже
- не разликује начине рециклаже коришћене амбалаже
- не дефинише палетизацију
- не разликује начине прања повратне амбалаже
- не наводи садржај етикете и бар кода
- не разликује врсте и типове складишта
- не разликује начине чувања и складиштења сировина и готових производа
- не објашњава начин рада силоса,подних складишта и хладњача

Немогућност репродукције уз наставникову помоћ и немогућност примене уз помоћ наставника.

Довољан (2)

Ученик је усвојио у целини основна знања, умења и вештине :

- о улози појединих хранљивих материја у организму
- разликује намирнице по пореклу
- наводи вредности употребе органских производа у људској исхрани
- наводи разлике употребе ГМХ
- користи декларацију производа као извор информација о енергетској вредности
- наводи принципе правилне исхране
- наводи узроке неправилне исхране
- наводи помоћне сировине које се користе у прехранбеној индустрији
- објашњава значај кухињске соли и зачина
- разликује начине коришћења средстава за нарастање теста
- објашњава улогу какаа и кафе у прехранбеној индустрији
- наводи врсте адитива
- разликује врсте адитива
- разликује амбалажне материјале
- објашњава улогу и значај амбалаже
- разликује начине рециклаже коришћене амбалаже
- дефинише палетизацију
- разликује начине прања повратне амбалаже
- наводи садржај етикете и бар кода
- разликује врсте и типове складишта
- разликује начине чувања и складиштења сировина и готових производа
- објашњава начин рада силоса, подних складишта и хладњача

Репродукује уз наставникову помоћ и примењује уз помоћ наставника.

Добар (3)

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања, умења и вештине:

- о улози појединих хранљивих материја у организму
- разликује намирнице по пореклу
- наводи вредности употребе органских производа у људској исхрани
- наводи разлике употребе ГМХ

- користи декларацију производа као извор информација о енергетској вредности;
 - упоређи карактеристике различитих начина производње и прераде хране.
 - наводи принципе правилне исхране
 - наводи узроке неправилне исхране
 - објасни појам базални метаболизам и метаболизам
 - саставља дневни оброк
 - наводи помоћне сировине које се користе у прехранбеној индустрији
 - објашњава значај кухињске соли и зачина
 - разликује начине коришћења средстава за нарастање теста
 - објашњава улогу какаа и кафе у прехранбеној индустрији
 - наводи врсте адитива
 - разликује врсте адитива
 - разликује амбалажне материјале
 - објашњава улогу и значај амбалаже
 - разликује начине рециклаже коришћене амбалаже
 - дефинише палетизацију
 - разликује начине прања повратне амбалаже
 - наводи садржај етикете и бар кода
 - разликује врсте и типове складишта
 - разликује начине чувања и складиштења сировина и готових производа
 - објашњава начин рада силоса,подних складишта и хладњача
- Самостално репродукује и разуме уз наставникову помоћ и примењује.

Врло добар (4)

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања,умења и вештина

- о улози појединих хранљивих материја у организму
- разликује намирнице по пореклу
- наводи вредности употребе органских производа у људској исхрани
- наводи разлике употребе ГМХ
- користи декларацију производа као извор информација о енергетској вредности;

-упоређи карактеристике различитих начина производње и прераде хране.

-наводи принципе правилне исхране

-наводи узроке неправилне исхране

-објасни појам базални метаболизам и метаболизам

-саставља дневни оброк

-наводи помоћне сировине које се користе у прехранбеној индустрији

- објашњава значај кухињске соли и зачина

- разликује начине коришћења средстава за нарастање теста

- објашњава улогу какаа и кафе у прехранбеној индустрији

- наводи врсте адитива

- разликује врсте адитива

- разликује амбалажне материјале

- објашњава улогу и значај амбалаже

- разликује начине рециклаже коришћене амбалаже

- дефинише палетизацију

- разликује начине прања повратне амбалаже

- наводи садржај етикете и бар кода

- разликује врсте и типове складишта

- разликује начине чувања и складиштења сировина и готових производа

- објашњава начин рада силоса,подних складишта и хладњача

Ученик самостално репродукује,разуме и примењује стечена знања,умења и вештине.

Одличан (5)

Ученик је усвојио у целини основна, проширена и продубљена знања,умења и вештине

- о улози појединих хранљивих материја у организму

- разликује намирнице по пореклу

- наводи вредности употребе органских производа у људској исхрани

-наводи разлике употребе ГМХ

-користи декларацију производа као извор информација о енергетској вредности;

-упоређи карактеристике различитих начина производње и прераде хране.

-наводи принципе правилне исхране

-наводи узроке неправилне исхране

- објасни појам базални метаболизам и метаболизам
- саставља дневни оброк
- наводи помоћне сировине које се користе у прехранбеној индустрији
- објашњава значај кухињске соли и зачина
- разликује начине коришћења средстава за нарастање теста
- објашњава улогу какаа и кафе у прехранбеној индустрији
- наводи врсте адитива
- разликује врсте адитива
- разликује амбалажне материјале
- објашњава улогу и значај амбалаже
- разликује начине рециклаже коришћене амбалаже
- дефинише палетизацију
- разликује начине прања повратне амбалаже
- наводи садржај етикете и бар кода
- разликује врсте и типове складишта
- разликује начине чувања и складиштења сировина и готових производа
- објашњава начин рада силоса,подних складишта и хладњача

Ученик самостално репродукује,разуме и примењује стечена знања,умења и вештине у сродним и новим околностима.Самостално и стваралачки примењује у различитим околностима.

Вежбе

Недовољан (1)

Ученик није усвојио основна знања,умења и вештине:

- не израчунава енергетску вредност намирница,
- не израчунава енергетску потребе човека,
- не израчунава индекс ухрањености (БМИ)
- не одређује садржај влаге у помоћним сировинама
- не одређује проценат пепела у помоћним сировинама
- не доказује присуство вештачких заслађивача у прехранбеним производима
- не доказује присуство вештачких боја у прехранбеним производима
- не доказује присуство бензоеве киселине
- не одређује порозност белог лима

-не одређује херметичност затварања стаклене амбалаже

-не одеђује граматуру хартије

-не одређује примесе у сировинама пре складиштења

-не одређује влагу сировина пре складиштења

Немогућност репродукције уз наставникову помоћ и немогућност примене уз помоћ наставника.

Довољан (2)

Ученик је усвојио у целини основна знања, умења и вештине

- израчунава енергетску вредност намирница,

- израчунава енергетску потребе човека,

- израчунава индекс ухрањености (БМИ)

- одређује садржај влаге у помоћним сировинама

- одређује проценат пепела у помоћним сировинама

- доказује присуство вештачких заслађивача у прехранбеним производима

- доказује присуство вештачких боја у прехранбеним производима

- доказује присуство бензоеве киселине

- одређује порозност белог лима

- одређује херметичност затварања стаклене амбалаже

- одеђује граматуру хартије

- одређује примесе у сировинама пре складиштења

- одређује влагу сировина пре складиштења

Репродукује уз наставникову помоћ и примењује уз помоћ наставника.

Добар (3)

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања, умења и вештине

- израчунава енергетску вредност намирница,

- израчунава енергетску потребе човека,

- израчунава индекс ухрањености (БМИ)

- одређује садржај влаге у помоћним сировинама

- одређује проценат пепела у помоћним сировинама

- доказује присуство вештачких заслађивача у прехранбеним производима

- доказује присуство вештачких боја у прехранбеним производима

- доказује присуство бензоеве киселине
- одређује порозност белог лима
- одређује херметичност затварања стаклене амбалаже
- одеђује граматуру хартије
- одређује примесе у сировинама пре складиштења
- одређује влагу сировина пре складиштења

Самостално репродукује и разуме уз наставникову помоћ и примењује.

Врло добар (4)

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина

- израчунава енергетску вредност намирница,
- израчунава енергетску потребе човека,
- израчунава индекс ухрањености (БМИ)
- одређује садржај влаге у помоћним сировинама
- одређује проценат пепела у помоћним сировинама
- доказује присуство вештачких заслађивача у прехранбеним производима
- доказује присуство вештачких боја у прехранбеним производима
- доказује присуство бензоеве киселине
- одређује порозност белог лима
- одређује херметичност затварања стаклене амбалаже
- одеђује граматуру хартије
- одређује примесе у сировинама пре складиштења
- одређује влагу сировина пре складиштења

Ученик самостално репродукује, разуме и примењује стечена знања, умења и вештине.

Одличан (5)

Ученик је усвојио у целини основна, проширена и продубљена знања, умења и вештине

- израчунава енергетску вредност намирница,
- израчунава енергетску потребе човека,
- израчунава индекс ухрањености (БМИ)
- одређује садржај влаге у помоћним сировинама
- одређује проценат пепела у помоћним сировинама

- доказује присуство вештачких заслађивача у прехранбеним производима
- доказује присуство вештачких боја у прехранбеним производима
- доказује присуство бензоеве киселине
- одређује порозност белог лима
- одређује херметичност затварања стаклене амбалаже
- одређује граматуру хартије
- одређује примесе у сировинама пре складиштења
- одређује влагу сировина пре складиштења

Ученик самостално репродукује,разуме и примењује стечена знања,умења и вештине у сродним и новим околностима.Самостално и стваралачки примењује у различитим околностима.

Оцењивање активности на часу

ПРОЦЕНАТ ЧАСОВА НА КОЈИМА ЈЕ УЧЕНИК БИО ПРИСУТАН И АКТИВНО УЧЕСТВОВАО У РАДУ	ОЦЕНА
мање од 20%	НЕДОВОЉАН (1)
Од 20до 39%	ДОВОЉАН (2)
Од 40 до59%	ДОБАР (3)
Од 60 до 79%	ВРЛО ДОБАР (4)
Од 80 до100%	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
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз читање без излагања наученог 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 научногсадржаја из уџбеника и других извора Издавање 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 научногсадржаја из уџбеника и вану џбеника Издавање 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)

Бодовање теста теоријског знања:

- довољан (2) 50,5 - 63 %
- добар (3) 63,5- 75 %
- вр.добар (4) 75,5 - 87 %
- одличан (5) 87,5 - 100 %

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

Оцењивање рачунских задатака

Рачунски задаци се оцењују у оквиру контролног задатка (задатак носи одређени број бодова)

Провера практичних вештина и знања (бодовање се врши на основу образаца за оцењивање матурског практичног рада)

- довољан (2) 50,5 - 63 %
- добар (3) 63,5- 75 %
- вр.добар (4) 75,5 - 87 %
- одличан (5) 87,5 - 100 %

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.

Предмет : Технике рада у лабораторији

Разред : први

Наставник: Куцор Ерчи Хајналка

Настава из предмета технике рада у лабораторији се остварује наставним садржајем подељеним у 9 области (модула).

НАЗИВ МОДУЛА	Трајање модула (часови)
1. Мере безбедности у лабораторији	8
2. Лабораторијско посуђе и прибор	8
3. Одржавање лабораторијског посуђа и прибора	8
4. Мерења масе	16
5. Мерења запремине	20
6. Мерења температуре	4
7. Одређивање густине	8
8. Припрема раствора одређене концентрације	36
9. Добијање чистих супстанци	36

Оцену недовољан (1) добија ученик који

- није усвојио основна знања, умења и вештине
- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника
- не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу, не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

Критеријуми за ниво постигнућа довољан 2

*ученик је усвојио у целини основна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ

1. Мере безбедности у лабораторији:

ТРЛ1.2.1. –Зна и примењује мере ХТЗ у лабораторији

ТРЛ1.2.2. –Одржава хигијену радног места

ТРЛ1.2.3. –Правилно води дневник рада

2. Лабораторијско посуђе и прибор

ТРЛ 2.2.1 – Разликује лабораторијски прибор од лабораторијске опреме

ТРЛ 2.2.2 – Зна намену већине лабораторијског прибора и опреме

3. Одржавање лабораторијског посуђа и прибора:

ТРЛ3.2.1. –Самостално пере лабораторијско посуђе

ТРЛ3.2.2. – Зна фазе прања лабораторијске посуђе

4. Мерења масе:

ТРЛ4.2.1. –Дефинише појам масе

ТРЛ4.2.2 –Зна која је системска јединица за масу

ТРЛ4.2.3. –Зна не системске јединице за масу које су у свакодневној употреби

ТРЛ4.2.4.-Претвара граме у килограме и обрнуто, милиграме у граме и

обрнуто, килограме у тоне и обрнуто

ТРЛ4.2.5. –Наводи јединице у којима се маса изражава у свакодневном животу, лабораторији и погону

ТРЛ4.2.6.-Разликује врсте вага које се користе у лабораторији и погону

ТРЛ4.2.7. –Измери масу на техничкој ваги уз мању усмену помоћ професора

ТРЛ4.2.8. –Дефинише бруто и нето масу

5. Мерења запремине:

ТРЛ5.2.1. –Дефинише појам запремине

ТРЛ5.2.2. –Зна које су системске јединице за запремину

ТРЛ5.2.3. –Зна несистемске јединице за запремину које су у свакодневној употреби

ТРЛ5.2.4.-Претвара ml у l и обрнуто, односно cm^3 у dm^3 и обрнуто

ТРЛ5.2.5. –Наведе јединице у којима се запремина изражава у свакодневном животу, лабораторији и погону

ТРЛ5.2.6. –Разликује начине мерења запремине различитим судовима за мерење:

Баждарени и небаждарени, као и прецизни и непрецизни судови за мерење запремине

ТРЛ5.2.7. –Правилно пипетира растворе, правилно одмерава запремину мензуром и нормалним судом

6. Мерења температуре:

ТРЛ6.2.1. –Дефинише појам температуре и зна које су системске јединице за температуру

ТРЛ6.2.2. –Зна несистемске јединице за температуру које су у свакодневној употреби

ТРЛ6.2.3. – Зна разлику у употреби термометра и топломера

ТРЛ6.2.4. – Зна да мери температуру у Целзијусовим степенима

ТРЛ6.2.5. – Објашњава зашто су живини термометри избачени из употребе

7. Одређивање густине:

ТРЛ7.2.1. –Дефинише појам густине и зна да наведе системске и несистемске јединице за густину

ТРЛ7.2.2. –Наводи инструменте којима се мери густина течности

ТРЛ7.2.3. –Мери густину аерометром и пикнометром уз мању помоћ наставника

8. Припрема раствора одређене концентрације:

ТРЛ8.2.1. –Дефинише појмове: раствор, растворљивост, хомогена и хетерогена смеша, количинска и масена концентрација, масени удео

ТРЛ8.2.2. –У већини примера зна да одреди шта је растварач а шта растворена супстанца и масу раствора за растворе познатог састава

ТРЛ8.2.3. –Зна јединице у којима се изражава количинска и масена концентрација

ТРЛ8.2.4. –Зна да наведе примере хомогених и хетерогених смеша из живота, као и примере раствора које најчешће срећемо или имају значајну примену

ТРЛ8.2.5. –Зна да наведе какви раствори постоје по степену засићења

ТРЛ8.2.6. –Зна формуле по којима се израчунава количинска и масена концентрација и масени удео

ТРЛ8.2.7. –Примењује формуле количинске и масене концентрације и масеног удела за израчунавање једне непознате величине на основу две дате

ТРЛ782.8.-Припрема раствор одређене концентрације по задатој рецептури

ТРЛ8.2.9.-Припреми раствор одређених концентрација уз помоћ професора

ТРЛ8.2.10.-Зна својим речима да изрази шта је стандардизација раствора

9.Добијање чистих супстанци:

ТРЛ9.2.1.-Зна да наведе и дефинише својим речима поступке за добијање чистих супстанци:филтрација и декантовање, сублимација, кристализација, дестилација, екстракција, сушење и жарење

ТРЛ9.2.2.-Зна примере супстанце које се одвајају и пречишћавају сублимацијом,кристализацијом,дестилацијом

ТРЛ9.2.3.-Зна да наведе лабораторијско посуђе,прибор и апарате који су неопходни за процедуре филтрације и декантовања,сублимације,кристализације,дестилације,екстракције,сушења и жарења

ТРЛ9.2.4.-Зна да изврши декантовање

ТРЛ9.2.5.-Зна правилну употребу филтер папира у процедури филтрације

ТРЛ9.2.6.-Зна да наведе органске поларне и неполарне раствараче који се најчешће користе у процедури екстракције

ТРЛ9.2.7.-Поседује основна теоријска знања о добијању чистих супстанци

Критеријуми за ниво постигнућа добар 3

*ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их

1. Мере безбедности у лабораторији и заштите здравља на раду:

ТРЛ1.3.1. –Зна и примењује мере ХТЗ у лабораторији

ТРЛ1.3.2. –Одржава хигијену радног места

ТРЛ1.3.3. –Правилно води дневник рада

ТРЛ1.3.4 – Повреде у лабораторији

2. Лабораторијско посуђе и прибор

ТРЛ2.3.1. –Зна намену лабораторијског прибора и опреме

ТРЛ2.3.2. –Самостално скицира лабораторијски прибор и опрему

3. Одржавање лабораторијског посуђа и прибора:

ТРЛ2.3.1. –Самостално пере лабораторијске посуђе

ТРЛ2.3.2. –Зна фазе прања лабораторијске посуђа

4. Мерења масе:

ТРЛ4.3.1. –Изрази задату величину масе, у несистемским јединицама, у децималним и декадним јединицама SI система

ТРЛ4.3.2. –Наводи јединице за масу које се користе у ЕУ и САД

ТРЛ4.3.3. –Зна да измери масу на техничкој ваги са тарирањем и без тарирања

ТРЛ4.3.4. –Зна да измери масу на техничкој ваги са тарирањем и без тарирања изрази у децималним и декадним јединицама SI система

ТРЛ4.3.7. –Израђује једноставне задатке у којима је потребно израчунати бруто и нето масу

5. Мерења запремине:

ТРЛ5.3.1. –Изрази задату величину запремине у несистемским јединицама, у децималним и декадним јединицама SI система

ТРЛ5.3.2. –Самостално зна да мери запремину коришћењем различитих чаша, мензура, нормалних судова, пипета и уз мању помоћ професора коришћењем бирета

ТРЛ5.3.3. –Уз помоћ професора налази тачност мерења, апсолутну грешку мерења на пипетама, биретама и мензурама

ТРЛ5.3.4. –Зна да наведе јединице за запремину које се користе у ЕУ и САД

ТРЛ5.3.5. –Приказује табеларно несистемске јединице за запремину које су у свакодневној употреби

6. Мерења температуре:

ТРЛ6.3.1. –Изрази задату вредност температуре у системским и несистемским јединицама

ТРЛ6.3.2. –Самостално зна да наведе несистемске јединице за температуру које су у употреби у ЕУ и САД

ТРЛ6.3.3. –Зна врсте термометара и њихову намену, изрази задату вредност температуре у системским и несистемским јединицама

ТРЛ6.3.4. –Зна да мери температуру у Целзијусовим степенима и изрази их у Келвинове степене

ТРЛ6.3.5. –Зна да температуре испод 0С°преведе у Келвине

ТРЛ6.3.6. –Зна да скицира термометар са употребом легенди за објашњења скице

7. Одређивање густине:

ТРЛ7.3.1. –Зна да задату вредност густине изрази из системске јединице у g/cm^3 g/dm^3

ТРЛ7.3.2. –Самостално наводи инструменте којима се мери густина течности

ТРЛ7.3.3. –Самостално мери густину аерометром и пикнометром

ТРЛ7.3.4. –Самостално скицира пикнометар и ареометар са употребом легенди за објашњење скице

8. Припрема раствора одређене концентрације:

ТРЛ8.3.1. –Зна да одреди шта је растварач а шта растворена супстанца за растворе познатог састава

ТРЛ8.3.2. –Зна са графика да прочита растворљивост супстанци

ТРЛ8.3.3. –Зна како се растворљивост чврстих супстанци мења са променом температуре

ТРЛ8.3.4. –Зна да на основу података о растворљивости различитих супстанци на датој температури одреди која супстанца је најрастворљивија а а која је најмање растворљива

ТРЛ8.3.5. –Израчунава масени удео раствора на основу познате масе растворене супсанце и растварача

ТРЛ8.3.6. –Израчунава количинску концентрацију раствора на основу познате масе растворене супстанце и запремине раствора – израчунавање непознате величине употребом 2 обрасца

ТРЛ8.3.7. –Припрема раствор задатог масеног удела, масене концентрације самостално, и количинске концентрације уз мању помоћ професора

9. Добијање чистих супстанци:

ТРЛ8.3.1. –Изводи процедуру сублимације, цеђења, екстракције, сушења, жарења и кристализације уз мању помоћ професора

ТРЛ8.3.2. –Зна да скицира процедуре филтрације и декантовања, сублимације

ТРЛ8.3.3. –Поседује основна теоријска знања о добијању чистих супстанци

*ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује

1.Мере безбедности у лабораторији и заштите здравља на раду:

ТРЛ1.4.1.-Правилно води дневник рада, повезује садржај и концепте из различитих области са ситуацијама из живота

ТРЛ1.4.2.-Наводи мере хигијенско техничке заштите у лабораторији

ТРЛ1.4.3.-Одржава хигијену радног места

2.Лабораторијско посуђе и прибор

ТРЛ2.4.1.-Разликује лабораторијски прибор и посуђе

ТРЛ2.4.2.-Разликује лабораторијску опрему

ТРЛ2.4.3.Разликује намену лабораторијског прибора и посуђа

3.Одржавање лабораторијског посуђа и прибора

ТРЛ3.4.1.-Самостално пере лабораторијско посуђе

ТРЛ3.4.2.-Сам анализира које средство за прање користи за чишћење лабораторијско посуђе

4.Мерења масе:

ТРЛ4.4.1. –Зна да наведе која је тачност мерења, апсолутна грешка мерења на техничкој и аналитичкој ваги

ТРЛ4.4.2. –Зна да израчуна релативне грешке мерења масе

ТРЛ4.4.3. –Израђује задатке у којима је потребно израчунати бруто и нето масу, релативну и апсолутну грешку мерења као и задатке којима се јединице за масу претварају у ЕУ и САД

ТРЛ4.4.4. –Табеларно представља резултате мерења масе, апсолутну и релативну грешку мерења

ТРЛ4.4.5. –Зна да наведе које је апсолутна грешка мерења на лабораторијској ваги у кабинету хемије као и њену тачност

ТРЛ4.4.6 –Зна образац за израчунавање релативне грешке мерења масе

5. Мерења запремине:

ТРЛ5.4.1. –Планира и изводи мерење запремина коришћењем различитих чаша, мензура, нормалних судова, пипета и бирета

ТРЛ5.4.2. –Зна да одреди тачност мерења и апсолутну грешку мерења запремине мензуром, пипетом и биретом, као и да одреди релативне грешке читавања запремине

ТРЛ5.4.3. –Табеларно представља резултате мерења запремине, апсолутну и релативну грешку мерења

ТРЛ5.4.4 –Зна да прерачунава запремину у несистемске јединице које се користе у ЕУ и САД употребом табела

6. Мерења температуре:

ТРЛ6.4.1.-Зна да објасни скалу на сваком термометру и топломеру

ТРЛ6.4.2.-Зна употребу фаренхајта и реомира

ТРЛ6.4.3. –На основу табеле преводи Целзијусове степене у Фаренхајте

7. Одређивање густине:

ТРЛ7.4.1 –Поседује теоријска знања о густини, и инструментима за мерење густине

ТРЛ6.4.2. –Одређује тачност мерења и апсолутну грешку мерења густине

8.Припрема раствора одређене концентрације:

ТРЛ8.4.1. –Самостално припрема засићене растворе супстанци

ТРЛ8.4.2. –Зна да на основу података о растворљивости различитих супстанци на датој температури објасни која ће се супстанца из задатог раствора прва таложити а која последња

ТРЛ8.4.3. –Израчунава масени удео раствора супстанце на основу његове растворљивости

ТРЛ8.4.4. –Израчунава w , c_b , c раствора насталог разблаживањем водом или упаравањем – концентровањем

ТРЛ8.4.5. –Израчунава масену или количинску концентрацију раствора киселина, база или соли који је настао мешањем два раствора различитих концентрација познатих моларних или масених концентрација

ТРЛ8.4.6. –Самостално припрема раствор задате количинске концентрације и уз помоћ професора одређује концентрацију раствора

9.Добијање чистих супстанци:

ТРЛ9.4.1.-Изводи самостално и правилно процедуру сублимације, цеђења, екстракције, сушења, жарења и кристализације

ТРЛ9.4.2.-Зна да скицира процедуру дестилације

ТРЛ9.4.3.-Поседује теоријска знања о добијању чистих супстанци

ТРЛ9.4.4.-За једноставније смеше предложи пут за добијање чистих супстанци

Критеријуми за ниво постигнућа одличан 5

*ученик је усвојио у целини основна , проширена и продубљена знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и стваралачи их примењује у сродним и новим околностима

1.Мере безбедности у лабораторији:

ТРЛ1.5.1.-Наведе мере хигијенско техничке заштите у лабораторији

ТРЛ1.5.2.-Наведе мере хигијенско техничке заштите у погону

ТРЛ1.5.3.-Одржава хигијену радног места и исправно води дневник

ТРЛ1.5.4 – Примењује знања за одржавање хигијене у лабораторију

2.Лабораторијско посуђе и прибор

ТРЛ2.5.1.-Разликује лабораторијски прибор и посуђе

ТРЛ2.5.2.-Разликује лабораторијску опрему

ТРЛ2.5.3.-Разликује намену лабораторијског прибора и посуђа

3.Одржавање лабораторијског посуђа и прибора:

ТРЛ3.5.1.-Одабере адекватна средства за прање лабораторијског посуђа

ТРЛ3.5.2.-Самостално пере лабораторијско посуђе

ТРЛ3.5.3 – Доприноси групном раду током прања лабораторијског посуђа

4.Мерење масе:

ТРЛ4.5.1.-Зна да наведе која је апсолутна грешка мерења на ваги на основу података о измереној маси, њену тачност мерења као и да одреди врсту ваге на којој је мерена маса

ТРЛ4.5.2.-Израђује сложене задатке у којима је потребно израчунати бруто и нето масу, релативну и апсолутну грешку мерења као и сложене задатке у којима се јединице за масу претварају у ЕУ и САД.

ТРЛ4.5.3.-Самостално врши процедуру мерења масе,а резултате мерења представља табеларно,као и апсолутну и релативну грешку мерења и тачност мерења

ТРЛ4.5.4.-Поседује продубљена знања о маси узорак и њеном мерењу

5.Мерења запремине:

ТРЛ5.5.1.-Примењује знања и самостално прерачунава запремину у несистемске јединице које се користе у ЕУ и САД

ТРЛ5.5.2.-Зна да на основу приказаног резултата мерења реконструише суд у ком се мерила запремина,његову апсолутну грешку мерења и тачност мерења

ТРЛ5.5.3.-Самостално врши процедуру мерења запремине,а резултате мерења представља табеларно.као и апсолутну и релативну грешку мерења

ТРЛ5.5.4.-Поседује продубљена знања о запремини и њеном мерењу

6.Мерења температуре:

ТРЛ6.5.1.-Зна да објасни скалу на сваком термометру и топломеру и прочита температуру у задатој скали јединица и да прочитану вредност преведе у Целсијусе и Келвине

ТРЛ6.5.2.-Зна употребу Фаренхајта и Реомира

7.Одређивање густине:

ТРЛ7.5.1.-Поседује продубљена теоријска знања о густини и инструментима за мерење густине

ТРЛ7.5.2.-Одређује тачност мерења и апсолутну грешку мерења густине, израчунава релативну грешку мерења, табеларно их представља

8.Припрема раствора одређене концентрације

ТРЛ8.5.1.-Самостално припрема презасићен раствор супстанци

ТРЛ8.5.2.-Зна да на основу података о растворљивости различитих супстанци скицира график зависности растворљивости супстанци од температуре

ТРЛ8.5.3.-Одређује количинску и масену концентрацију на основу недовољно датих података о раствору (представља да је запремина раствора 1l или представља да је запремина раствора 1l ,а густина раствора 1g/ml)

ТРЛ8.5.4.-Израчунава w_3 на основу w_1 и w_2 правилом крста,израчунава w_1 или w_2 на основу података о раствору добијеном мешањем и једног од почетних раствора

ТРЛ8.5.5.-Израђује рачунске задатке са растворима кристалохидрата

ТРЛ8.5.6.-Самостално и правилно изводи процедуру пропреме раствора задате количинске концентрације и порецедуру одређивања концентрације раствора

9.Добијање чистих супстанци:

ТРЛ9.5.1.-Самостално и правилно изводи процедуру дестилације на основу знања

ТРЛ9.5.2.-За различите хетерогене смеше (било чврсте или течне) осмишљава и правилно изводи процедуру екстракције

ТРЛ9.5.3.-Поседује продубљена теоријска знања о добијању чистих супстанци

#Напомена #

Легенда коришћења за скраћено представљање критеријума оцењивања садржи три словна знака која су скраћеница од предмета за који се дефинишу критеријуми по нивоима постигнућа.Први број иза словних знакова одређује модул (област)за који се дефинише

критеријум .Други број у легенди критеријума дефинише ниво постигнућа који дати критеријум треба да задовољава.Последњи број у легенди означава редни број критеријума у датом модулу.

Пр.ТРЛ5.3.2.

Овај критеријум се односи на предмет технике рада у лабораторији(ТРЛ),за модул који је пети по реду у наставном садржају т.ј.5.Мерење запремине.Ниво постигнућа ученика који задовољава овај критеријум треба да је добар 3 и овај критеријум је други по реду дефинисани критеријум за област(модул)мерење запремине:

ТРЛ5.3.2.-Зна да мери запремину коришћењем различитих чаша,мензура,нормалних судова,пипета и уз мању помоћ професора коришћењем бирета

Оцењивање активности на часу

ПРОЦЕНАТ ЧАСОВА НА КОЈИМА ЈЕ УЧЕНИК БИО ПРИСУТАН И АКТИВНО УЧЕСТВОВАО У РАДУ	ОЦЕНА
мање од 20%	НЕДОВОЉАН(1)
Од 20до 39%	ДОВОЉАН(2)
Од 40 до59%	ДОБАР(3)
Од 60 до 79%	ВРЛОДОБАР(4)
Од 80 до100%	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
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз читање без излагања наученог	ДОВОЉАН (2)

Тачност презентованих информација	
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 Издавање 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 Издавање 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)

Бодовање теста:

Оцена 5 = 85% - 100%

Оцена 4 = 75,5% - 84,5%

Оцена 3 = 63,5% - 75%

Оцена 2 = 50,5% - 63%

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.

Предмет:ОСНОВИ ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ

Разред: други

Наставник: Куцор Габриела

Теорија

Недовољан (1)

Ученик није усвојио основна знања,умења и вештине :

- не наводи помоћне сировине које се користе у прехранбеној индустрији
- не објашњава значај кухињске соли и зачина
- не разликује начине коришћења средстава за нарастање теста
- не објашњава улогу какаа и кафе у прехранбеној индустрији
- не наводи врсте адитива
- не разликује врсте адитива
- не разликује амбалажне материјале
- не објашњава улогу и значај амбалаже
- не разликује начине рециклаже коришћене амбалаже
- не дефинише палетизацију
- не разликује начине прања повратне амбалаже
- не наводи садржај етикете и бар кода
- не разликује врсте и типове складишта
- не разликује начине чувања и складиштења сировина и готових производа
- не објашњава начин рада силоса,подних складишта и хладњача

Немогућност репродукције уз наставникову помоћ и немогућност примене уз помоћ наставника.

Довољан (2)

Ученик је усвојио у целини основна знања,умења и вештине:

- наводи помоћне сировине које се користе у прехранбеној индустрији
- објашњава значај кухињске соли и зачина
- разликује начине коришћења средстава за нарастање теста
- објашњава улогу какаа и кафе у прехранбеној индустрији
- наводи врсте адитива
- разликује врсте адитива

- разликује амбалажне материјале
- објашњава улогу и значај амбалаже
- разликује начине рециклаже коришћене амбалаже
- дефинише палетизацију
- разликује начине прања повратне амбалаже
- наводи садржај етикете и бар кода
- разликује врсте и типове складишта
- разликује начине чувања и складиштења сировина и готових производа
- објашњава начин рада силоса, подних складишта и хладњача

Репродукује уз наставникову помоћ и примењује уз помоћ наставника.

Добар (3)

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања, умења и вештине:

- наводи помоћне сировине које се користе у прехранбеној индустрији
- објашњава значај кухињске соли и зачина
- разликује начине коришћења средстава за нарастање теста
- објашњава улогу какаа и кафе у прехранбеној индустрији
- наводи врсте адитива
- разликује врсте адитива
- разликује амбалажне материјале
- објашњава улогу и значај амбалаже
- разликује начине рециклаже коришћене амбалаже
- дефинише палетизацију
- разликује начине прања повратне амбалаже
- наводи садржај етикете и бар кода
- разликује врсте и типове складишта
- разликује начине чувања и складиштења сировина и готових производа
- објашњава начин рада силоса, подних складишта и хладњача

Самостално репродукује и разуме уз наставникову помоћ и примењује.

Врло добар (4)

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина

- наводи помоћне сировине које се користе у прехранбеној индустрији
- објашњава значај кухињске соли и зачина
- разликује начине коришћења средстава за нарастање теста
- објашњава улогу какаа и кафе у прехранбеној индустрији
- наводи врсте адитива
- разликује врсте адитива
- разликује амбалажне материјале
- објашњава улогу и значај амбалаже
- разликује начине рециклаже коришћене амбалаже
- дефинише палетизацију
- разликује начине прања повратне амбалаже
- наводи садржај етикете и бар кода
- разликује врсте и типове складишта
- разликује начине чувања и складиштења сировина и готових производа
- објашњава начин рада силоса, подних складишта и хладњача

Ученик самостално репродукује, разуме и примењује стечена знања, умења и вештине.

Одличан (5)

Ученик је усвојио у целини основна, проширена и продубљена знања, умења и вештине

- наводи помоћне сировине које се користе у прехранбеној индустрији
- објашњава значај кухињске соли и зачина
- разликује начине коришћења средстава за нарастање теста
- објашњава улогу какаа и кафе у прехранбеној индустрији
- наводи врсте адитива
- разликује врсте адитива
- разликује амбалажне материјале
- објашњава улогу и значај амбалаже
- разликује начине рециклаже коришћене амбалаже
- дефинише палетизацију
- разликује начине прања повратне амбалаже

- наводи садржај етикете и бар кода
- разликује врсте и типове складишта
- разликује начине чувања и складиштења сировина и готових производа
- објашњава начин рада силоса, подних складишта и хладњача

Ученик самостално репродукује, разуме и примењује стечена знања, умења и вештине у сродним и новим околностима. Самостално и стваралачки примењује у различитим околностима.

Вежбе

Недовољан (1)

Ученик није усвојио основна знања, умења и вештине:

- не одређује садржај влаге у помоћним сировинама
- не одређује проценат пепела у помоћним сировинама
- не доказује присуство вештачких заслађивача у прехранбеним производима
- не доказује присуство вештачких боја у прехранбеним производима
- не доказује присуство бензоеве киселине
- не одређује порозност белог лима
- не одређује херметичност затварања стаклене амбалаже
- не одеђује граматуру хартије
- не одређује примесе у сировинама пре складиштења
- не одређује влагу сировина пре складиштења

Немогућност репродукције уз наставникову помоћ и немогућност примене уз помоћ наставника.

Довољан (2)

Ученик је усвојио у целини основна знања, умења и вештине

- одређује садржај влаге у помоћним сировинама
- одређује проценат пепела у помоћним сировинама
- доказује присуство вештачких заслађивача у прехранбеним производима
- доказује присуство вештачких боја у прехранбеним производима
- доказује присуство бензоеве киселине
- одређује порозност белог лима
- одређује херметичност затварања стаклене амбалаже
- одеђује граматуру хартије

- одређује примесе у сировинама пре складиштења
- одређује влагу сировина пре складиштења

Репродукује уз наставникову помоћ и примењује уз помоћ наставника.

Добар (3)

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања, умења и вештине

- одређује садржај влаге у помоћним сировинама
- одређује проценат пепела у помоћним сировинама
- доказује присуство вештачких заслађивача у прехранбеним производима
- доказује присуство вештачких боја у прехранбеним производима
- доказује присуство бензоеве киселине
- одређује порозност белог лима
- одређује херметичност затварања стаклене амбалаже
- одређује граматуру хартије
- одређује примесе у сировинама пре складиштења
- одређује влагу сировина пре складиштења

Самостално репродукује и разуме уз наставникову помоћ и примењује.

Врло добар (4)

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина

- одређује садржај влаге у помоћним сировинама
- одређује проценат пепела у помоћним сировинама
- доказује присуство вештачких заслађивача у прехранбеним производима
- доказује присуство вештачких боја у прехранбеним производима
- доказује присуство бензоеве киселине
- одређује порозност белог лима
- одређује херметичност затварања стаклене амбалаже
- одређује граматуру хартије
- одређује примесе у сировинама пре складиштења
- одређује влагу сировина пре складиштења

Ученик самостално репродукује, разуме и примењује стечена знања, умења и вештине.

Одличан (5)

Ученик је усвојио у целини основна, проширена и продубљена знања, умења и вештине

- одређује садржај влаге у помоћним сировинама
- одређује проценат пепела у помоћним сировинама
- доказује присуство вештачких заслађивача у прехранбеним производима
- доказује присуство вештачких боја у прехранбеним производима
- доказује присуство бензоеве киселине
- одређује порозност белог лима
- одређује херметичност затварања стаклене амбалаже
- одређује граматуру хартије
- одређује примесе у сировинама пре складиштења
- одређује влагу сировина пре складиштења

Ученик самостално репродукује, разуме и примењује стечена знања, умења и вештине у сродним и новим околностима. Самостално и стваралачки примењује у различитим околностима.

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%	ВРЛО ДОБАР (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
--	-------

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 Издавање 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 Издавање 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)

Бодовање теста теоријског знања:

- довољан (2) 50,5 - 63 %
- добар (3) 63,5 - 75 %
- вр.добар (4) 75,5 - 87 %
- одличан (5) 87,5 - 100 %

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

Оцењивање рачунских задатака

Рачунски задаци се оцењују у оквиру контролног задатка (задатак носи одређени број бодова)

Провера практичних вештина и знања (бодовање се врши на основу образаца за оцењивање матурског практичног рада)

- довољан (2) 50,5 - 63 %
- добар (3) 63,5 - 75 %

- вр.добар (4) 75,5 - 87 %
- одличан (5) 87,5 - 100 %

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.

Предмет : ТЕХНОЛОГИЈА ВОДЕ

Разред : други

Наставник: Куцор Габриела

Теорија

Недовољан (1)

Ученик није усвојио основна знања, умења и вештине и:

- не разликује врсте вода које се користе у прехранбеној индустрији
- не разликује карактеристике вода које се користе у прехранбеној индустрији
- не дефинише тврдоћу воде
- не разликује начине омекшавања воде
- не објашњава појам дезинфекције воде
- не разликује поступке за дезинфекцију воде
- не разликује карактеристике отпадних вода у прехранбеној индустрији
- не објашњава начине пречишћавања отпадних вода
- не разликује еколошки непожељне компоненте отпадних вода

Немогућност репродукције уз наставникову помоћ и немогућност примене уз помоћ наставника.

Довољан (2)

Ученик је усвојио у целини основна знања, умења и вештине и:

- разликује врсте вода које се користе у прехранбеној индустрији
- разликује карактеристике вода које се користе у прехранбеној индустрији
- дефинише тврдоћу воде
- разликује начине омекшавања воде
- објашњава појам дезинфекције воде
- разликује поступке за дезинфекцију воде

- разликује карактеристике отпадних вода у прехранбеној индустрији
- објашњава начине пречишћавања отпадних вода
- разликује еколошки непожељне компоненте отпадних вода

Репродукује уз наставникову помоћ и примењује уз помоћ наставника.

Добар (3)

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања, умења и вештине и

- разликује врсте вода које се користе у прехранбеној индустрији
- разликује карактеристике вода које се користе у прехранбеној индустрији
- дефинише тврдоћу воде
- разликује начине омекшавања воде
- објашњава појам дезинфекције воде
- разликује поступке за дезинфекцију воде
- разликује карактеристике отпадних вода у прехранбеној индустрији
- објашњава начине пречишћавања отпадних вода
- разликује еколошки непожељне компоненте отпадних вода

Самостално репродукује и разуме уз наставникову помоћ и примењује.

Врло добар (4)

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина и

- разликује врсте вода које се користе у прехранбеној индустрији
- разликује карактеристике вода које се користе у прехранбеној индустрији
- дефинише тврдоћу воде
- разликује начине омекшавања воде
- објашњава појам дезинфекције воде
- разликује поступке за дезинфекцију воде
- разликује карактеристике отпадних вода у прехранбеној индустрији
- објашњава начине пречишћавања отпадних вода
- разликује еколошки непожељне компоненте отпадних вода

Ученик самостално репродукује, разуме и примењује стечена знања, умења и вештине.

Одличан (5)

Ученик је усвојио у целини основна, проширена и продубљена знања, умења и вештине и

- разликује врсте вода које се користе у прехранбеној индустрији
- разликује карактеристике вода које се користе у прехранбеној индустрији
- дефинише тврдоћу воде
- разликује начине омекшавања воде
- објашњава појам дезинфекције воде
- разликује поступке за дезинфекцију воде
- разликује карактеристике отпадних вода у прехранбеној индустрији
- објашњава начине пречишћавања отпадних вода
- разликује еколошки непожељне компоненте отпадних вода

Ученик самостално репродукује, разуме и примењује стечена знања, умења и вештине у сродним и новим околностима. Самостално и стваралачки примењује у различитим околностима.

Вежбе

Недовољан (1)

Ученик није усвојио основна знања, умења и вештине и:

- не одређује карбонатну и укупну тврдоћу воде
- не одређује садржај кисеоника у води
- не одређује садржај хлора и гвожђа у води
- не спроводи процес припреме воде
- не користи средства за личну и колективну заштиту на раду
- не одржава радно место и опрему
- не уочава критичне тачке током припреме и прераде воде за прехранбену индустрију (HACCP)

Немогућност репродукције уз наставникову помоћ и немогућност примене уз помоћ наставника.

Довољан (2)

Ученик је усвојио у целини основна знања, умења и вештине и:

- одређује карбонатну и укупну тврдоћу воде
- одређује садржај кисеоника у води
- одређује садржај хлора и гвожђа у води
- спроводи процес припреме воде
- користи средства за личну и колективну заштиту на раду
- одржава радно место и опрему

- уочава критичне тачке током припреме и прераде воде за прехранбену индустрију (НАССР)

Репродукује уз наставникову помоћ и примењује уз помоћ наставника.

Добар (3)

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања, умења и вештине и

- одређује карбонатну и укупну тврдоћу воде

- одређује садржај кисеоника у води

- одређује садржај хлора и гвожђа у води

- спроводи процес припреме воде

- користи средства за личну и колективну заштиту на раду

- одржава радно место и опрему

- уочава критичне тачке током припреме и прераде воде за прехранбену индустрију (НАССР)

Самостално репродукује и разуме уз наставникову помоћ и примењује.

Врло добар (4)

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина и

- одређује карбонатну и укупну тврдоћу воде

- одређује садржај кисеоника у води

- одређује садржај хлора и гвожђа у води

- спроводи процес припреме воде

- користи средства за личну и колективну заштиту на раду

- одржава радно место и опрему

- уочава критичне тачке током припреме и прераде воде за прехранбену индустрију (НАССР)

Ученик самостално репродукује, разуме и примењује стечена знања, умења и вештине.

Одличан (5)

Ученик је усвојио у целини основна, проширена и продубљена знања, умења и вештине и

- одређује карбонатну и укупну тврдоћу воде

- одређује садржај кисеоника у води

- одређује садржај хлора и гвожђа у води

- спроводи процес припреме воде

- користи средства за личну и колективну заштиту на раду

- одржава радно место и опрему

- уочава критичне тачке током припреме и прераде воде за прехранбену индустрију (НАССР)

Ученик самостално репродукује,разуме и примењује стечена знања,умења и вештине у сродним и новим околностима.Самостално и стваралачки примењује у различитим околностима.

Оцењивање активности на часу

ПРОЦЕНАТ ЧАСОВА НА КОЈИМА ЈЕ УЧЕНИК БИО ПРИСУТАН И АКТИВНО УЧЕСТВОВАО У РАДУ	ОЦЕНА
мање од 20%	НЕДОВОЉАН (1)
Од 20до 39%	ДОВОЉАН (2)
Од 40 до59%	ДОБАР (3)
Од 60 до 79%	ВРЛО ДОБАР (4)
Од 80 до100%	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
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз читање без излагања наученог Тачност презентованих информација	ДОВОЉАН (2)
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз излагање наученог садржаја из уџбеника Тачност презентованих информација	ДОБАР (3)
Садржај мора да одговара задатој теми.Припремљен плакат или ППТ или други продукт Излагање наученогсадржаја из уџбеника и других извора Издавање 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.	ОДЛИЧАН (5)
Излагање научног садржаја из уџбеника и ван уџбеника Издавање теза	
Писање формула и једначина (ако их тема садржи)	
Постављање питања одељењу везаних за тему излагања, током и након излагања	
Тачност презентованих информација	

Бодовање теста теоријског знања:

- довољан (2) 50,5 - 63 %
- добар (3) 63,5 - 75 %
- вр.добар (4) 75,5 - 87 %
- одличан (5) 87,5 - 100 %

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

Оцењивање рачунских задатака

Рачунски задаци се оцењују у оквиру контролног задатка (задатак носи одређени број бодова)

Провера практичних вештина и знања (бодовање се врши на основу образаца за оцењивање матурског практичног рада)

- довољан (2) 50,5 - 63 %
- добар (3) 63,5 - 75 %
- вр.добар (4) 75,5 - 87 %
- одличан (5) 87,5 - 100 %

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.

Предмет : Кварење и конзервисање - теорија

Разред : трећи

Наставник: Куџор Габриела

Оцену недовољан (1) добија ученик који:

- није усвојио основна знања , умења и вештине

- не може да репродукује знања ни уз помоћ наставника
- не може да примени знања умења и вештине ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу , не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења и напредовање

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине:

- ученик је усвојио у целини основна знања, умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ
- Наводи врсте кварења намирница уз помоћ наставника
- Наводи узрочнике кварења намирница уз помоћ наставника
- Уз наставникову помоћ може да наведе врсте тровања храном
- препознаје основне принципе HACCP
- редовно похађа наставу и на часу је понекад активан
- домаће задатке ради повремено
- теоријска знања ретко повезује са практичним и ретко повезује са другим предметима или са предходним знањем из истог предмета
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине:

- ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања, умења и вештина, самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их
- Наводи врсте кварења намирница самостално
- Наводи узрочнике кварења намирница самостално
- Самостално може да наведе врсте тровања храном
- познаје појмове интоксикације и токсикоинфекције
- Самостално наводи начине конзервисања намирница
- познаје основне принципе HACCP
- уме јасно да искаже садржај усмено, писмено и практично
- на часу је повремено активан
- домаће задатке ради редовно
- показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање

- уз мању помоћ наставника повезује теоријска знања са практичним као и са другим предметима или са предходним знањима из истог предмета

За оцену вр.добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује
- разуме и објашњава врсте кварења намирница
- разуме и објашњава начине конзервисања животних намирница
- разуме и објашњава основне принципе HACCP
- Задатке на часу ради углавном самостално
- Теоријска знања повезује са другим предметима и знањима и искуствима из свакодневног живота
- Показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и у великој мери их реализује
- активан и ангажован у различитим облицима индивидуалног и групног рада

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

- ученик је усвојио у целини основна , проширена и продубљена знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и стваралачи их примењује у сродним и новим околностима
- разуме и објашњава врсте кварења намирница
- разуме и објашњава начине конзервисања животних намирница
- разуме, објашњава и примењује основне принципе HACCP
- Задатке на часу ради потпуно самостално самостално
- Има развијено критичко размишљање
- Објашњења даје потпуно самостално
- Теоријска знања повезује са другим предметима и знањима и искуствима из свакодневног живота
- Домаће задатке решава редовно и тачно
- Повремено долази до нових решења
- По потреби се ангажује у пружању помоћи ученицима у одељењу којима је потребна помоћ у савладавању градива

Вежбе:

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- Редовно похађа наставу
- Поседује прибор и опрему за час (мантил , дневник вежби)
- Разликује основно лабораторијско посуђе и прибор
- Иструменте и остали прибор и посуђе доноси и спаја уз помоћ наставника
- Изводи одређивања уз помоћ наставника
- Води рачуна о личној и хигијени радног места

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- Познаје основно лабораторијско посуђе и прибор
- Иструменте и остали прибор и посуђе доноси и спаја углавном самостално
- Изводи одређивања и читавање резултата уз мању помоћ наставника
- Редовно доноси потребан прибор за вежбе и уредно води дневник вежби
- Води рачуна о личној и хигијени радног места и правилно одлаже отпад

За оцену вр.добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- Познаје и правилно користи лабораторијско посуђе и прибор
- Иструменте и остали прибор и посуђе доноси и спаја самостално
- Изводи одређивања и читавање резултата самостално
- Редовно доноси потребан прибор за вежбе и уредно води дневник вежби
- Води рачуна о личној и хигијени радног места и правилно одлаже отпад
- Изводи одређивање , мерење и читавање резултата углавном самостално
- Познаје принцип методе датих одређивања као и хемизам реакције
- Тумачи извод из датог правилника и даје закључак углавном самостално
- Активан на часу и показује интересовање

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

- Познаје и правилно користи лабораторијско посуђе , прибор и апарате
- Иструменте и остали прибор и посуђе доноси и спаја самостално и тачно
- Изводи одређивања и читавање резултата самостално, прецизно и тачно
- Редовно доноси потребан прибор за вежбе и уредно води дневник вежби
- Води рачуна о личној и хигијени радног места и правилно одлаже отпад

- Изводи одређивање , мерење и читавање резултата прецизно и тачно
- Познаје принцип методе датих одређивања као и хемизам реакције и даје објашњење
- Тумачи извод из датог правилника и даје закључак самостално и детаљно
- Активан на часу и показује интересовање и иницијативу

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%	ВРЛО ДОБАР (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
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз читање без излагања наученог Тачност презентованих информација	ДОВОЉАН (2)
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз излагање наученог садржаја из уџбеника Тачност презентованих информација	ДОБАР (3)
Садржај мора да одговара задатој теми.Припремљен плакат или ППТ или други продукт Излагање наученог садржаја из уџбеника и других извора Издавање теза Писање формула и једначина (ако их тема садржи)	ВРЛО ДОБАР (4)

Тачност презентованих информација	
Садржај мора да одговара задатој теми.Припремљен плакат или ППТ или други продукт. Излагање научног садржаја из уџбеника и ван уџбеника Издавање 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)

Бодовање теста теоријског знања:

- довољан (2) 50,5 - 63 %
- добар (3) 63,5 - 75 %
- вр.добар (4) 75,5 - 87 %
- одличан (5) 87,5 - 100 %

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

Оцењивање рачунских задатака

Рачунски задаци се оцењују у оквиру контролног задатка (задатак носи одређени број бодова)

Провера практичних вештина и знања (бодовање се врши на основу образаца за оцењивање матурског практичног рада)

- довољан (2) 50,5 - 63 %
- добар (3) 63,5 - 75 %
- вр.добар (4) 75,5 - 87 %
- одличан (5) 87,5 - 100 %

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.

Предмет : Технолошке операције

Разред: други

Смер-Прехрамбени техничар

Наставник: Кертес Хајналка

Теорија

1. Карактеристике флуида

Оцену недовољан (1) добија ученик који:

- није усвојио основна знања, умења и вештине
- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника
- не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу, не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

- познаје и разуме кључне појмове о флуидима;
- усвојио је одговарајућу терминологију о флуидима и процесима,
- дефинише изобарски, изохорски и изотермски процес
- разликује врсте протока, као и јединице у којима се изражавају
- разликује режиме струјања флуида

Ученик је усвојио у целини основна знања, умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ.

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- разуме и самостално објашњава основне појмове и везе између идеалних и реалних гасова
- упореди,разврстава, дефинише изобарски, изохорски и изотермски процес
- уме да формулише Бојл-Мариотов, Геј-Лисаков, Шарлов и Далтонов закон
- разликује врсте енергија при струјању флуида, разликује режиме струјања флуида
- дефинише Бернулијеву једначину и њену примену,

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их.

За оцену врло добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- логички исамосталнотумачисложенесадржинскецелине и информације о врстама флуида
- повезујесадржаје и дефинише особине идеалних и реалних гасова
- упореди, разврстава, дефинише изобарски, изохорски и изотермски процес,

- дефинише Бојл-Мариотов, Геј-Лисаков, Шарлов и Далтонов закон,
- уме да анализира густину флуида, дефинише вискозитет и узајамне везе између густине и вискозитета флуида
- објасни законитости струјања флуида, разликује врсте енергија при струјању флуида
- објасни Бернулијеву једначину и њену примену, разликује режиме струјања флуида

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина, самостално их репродукује, разуме и примењује.

Заоцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине:

- разликује врсте флуида
- дефинише особине идеалних и реалних гасова
- наведе основне величине стања флуида и њихове јединице
- објасни Клапејронову једначину
- објасни појмове: притисак, атмосферски притисак, надпритисак, вакуум
- дефинише изобарски, изохорски и изотермски процес
- дефинише Бојл-Мариотов, Геј-Лисаков, Шарлов и Далтонов закон
- дефинише густину флуида, јединице у којима се изражава и зависност од других величина
- дефинише вискозитет, јединице у којима се изражава и зависност од других величина
- објасни узајамне везе између густине и вискозитета флуида
- дефинише хидростатички притисак и хидростатички парадокс
- разликује врсте протока, као и јединице у којима се изражавају
- објасни законитости струјања флуида
- разликује врсте енергија при струјању флуида
- објасни Бернулијеву једначину и њену примену
- разликује режиме струјања флуида
- објасни значај величине граничног слоја у технолошким операцијама

Ученик је усвојио у целини основна, проширена и продубљена знања, умења и вештине, самостално их репродукује, разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима.

2. Транспорт материје

Оцену недовољан (1) добија ученик који

- није усвојио основна знања, умења и вештине
- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника

- не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу, не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

- познаје и разуме кључне појмове из технолошких операција и технолошких процеса;
- усвојио је одговарајућу терминологију из технолошких операција и технолошких процеса;
- разликује на цевоводима одређене елементе цевних водова
- набраја транспортере који се користе у прехранбеној индустрији

Ученик је усвојио у целини сновна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ.

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- разуме и самостално објашњава основне појмове из технолошких операција и технолошких процеса;
- дефинише брзину технолошке операције
- дефинише степен корисног дејства уређаја
- разликује на цевоводима одређене елементе цевних водова
- бира и примењује одговарајуће поступке класификације транспортера који се користе у прехранбеној индустрији
- ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их.

За оцену вр.добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- логички и самостално тумачи и дефинише технолошке операције и технолошке процесе
- повезује садржаје и дефинише брзину технолошке операције
- зна да објасни да је разлика притисака погонска сила за транспорт флуида
- дефинише степен корисног дејства уређаја
- разликује црпке за течне и гасовите флуиде
- објасни начин рада компресора
- разликује врсте транспортера који се користе у прехранбеној индустрији
- одабере транспортер у зависности од карактеристика материјала који се транспортује

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује.

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

- разликује технолошке операције и технолошке процесе

- нацрта технолошку шему задатог процеса
 - дефинише брзину технолошке операције
 - објасни да је разлика притисака погонска сила за транспорт флуида
 - дефинише капацитет уређаја
 - дефинише степен корисног дејства уређаја
 - разликује на цевоводима одређене елементе цевних водова
 - разликује црпке за течне и гасовите флуиде
 - објасни начин рада карактеристичних типова црпки за течне и гасовите флуиде
 - објасни начин рада компресора
 - разликује врсте транспортера који се користе у прехранбеној индустрији
 - објасни начин рада оних транспортера који се изучавају у склопу одабраних модула прехранбене технологије
 - одабере транспортер у зависности од карактеристика материјала који се транспортује
- Ученик је усвојио у целини основна ,проширена и продубљена знања ,умења и вештине , самостално их репродукује , разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима.

3.Ситњење и мешање материјала

Оцену недовољан (1) добија ученик који

- није усвојио основна знања, умења и вештине
- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника
- не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу, не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

- познаје и разуме кључне појмове ситњења, степена ситњења и просејавања;
- набраја матријале који се дробе, мељу или секу
- разликује врсте сита
- разликује мешалице за течности, тесто и прах

Ученик је усвојио у целини основна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ.

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- разуме и самостално објашњава појмове ситњења, степен ситњења и просејавања

- разликује матријале који се дробе, мељу или секу
- разликује врсте сита
- објасни начин рада уређаја за просејавање
- разликује мешалице за течности, тесто и прах;
- објасни начин рада мешалица

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их.

За оцену вр.добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- логички и самосталнотумачи идефинише појмове ситњења, степен ситњења и просејавања
- повезује садржаје и разликује матријале који се дробе, мељу или секу
- разликује врсте сита
- објасни начин рада уређаја за просејавање
- објасни принципе мешања течних, прашкастих и тестастих материјала
- разликује мешалице за течности, тесто и прах
- објасни начин рада мешалица

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује.

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

- дефинише појмове ситњења, степен ситњења и просејавања
- разликује матријале који се дробе, мељу или секу
- објасни начин рада уређаја за ситњење (дробилице, млинови и сецкалице)
- разликује врсте сита
- објасни начин рада уређаја за просејавање
- објасни фракционо просејавање материјала
- објасни принципе мешања течних, прашкастих и тестастих материјала
- разликује мешалице за течности, тесто и прах
- објасни начин рада мешалица

Ученик је усвојио у целини основна ,проширена и продубљена знања ,умења и вештине , самостално их репродукује , разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима.

4.Раздвајање нехомогених система

Оцену недовољан (1) добија ученик који

- није усвојио основна знања, умења и вештине
- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника
- не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу, не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

- познаје и разуме кључне појмове хетерогених и дисперзних система
- набраја врсте таложника
- набраја врсте уређаја за филтрирање
- разликује врсте центрифуга
- разликује врсте сепаратора

Ученик је усвојио у целини основна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ.

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- разуме и самостално објашњава, разликује, дефинише хетерогене системе и дисперзне системе
- разликује начине раздвајања фаза у хетерогеним системима
- разликује врсте таложника,
- разликује врсте уређаја за филтрирање
- разликује врсте центрифуга
- разликује врсте сепаратора

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их.

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

- разликује дисперзне системе
- дефинише хетерогене системе
- разликује начине раздвајања фаза у хетерогеним системима
- објасни шта је таложење и који фактори утичу на брзину таложења
- разликује врсте таложника
- објасни рад оних таложника који се изучавају у склопу одабраних модула прехранбене технологије

-дефинише појмове: филтрирање, филтер (цедило), филтрациона погача, филтрат и погонска сила за филтрирање

-разликује врсте уређаја за филтрирање

-објасни рад уређаја за филтрирање

-објасни шта је центрифугирање и од којих фактора зависи

-разликује врсте центрифуга

-објасни начин рада центрифуга

-објасни шта је сепарација и од којих фактора зависи

-разликује врсте сепаратора

-објасни начин рада сепаратора

Ученик је усвојио у целини основна ,проширена и продубљена знања ,умења и вештине , самостално их репродукује , разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима.

5.Размена топлоте

Оцену недовољан (1) добија ученик који

-није усвојио основна знања, умења и вештине

- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника

-не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника

- неактиван на часу, не ради домаће задатке

-не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

-познаје и разуме кључнепојмове термодинамичке величине стања и величине процеса-

-разликујепојмове: топлота, температура, топлотни капацитет

- дефинише I и II закон термодинамике

-дефинише кондукцију, конвекцију и зрачење

Ученик је усвојио у целини основна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ.

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

-разуме и самостално објашњава, разликуј , дефинише термодинамички систем, термодинамичке величине стања и величине процеса,температуре и енергије (унутрашња и топлотна), дефинише топлотну енергију као вид електромагнетног зрачења

-разликујепојмове: топлота, температура, топлотни капацитет, специфичан и моларни топлотни капацитет, разликује осетну од латентне топлоте, објасни појмове топлота фазног прелаза и специфична топлота фазног прелаза

-дефинише I закон термодинамике

- дефинише II закон термодинамике

-објасни кондукцију, конвекцију и зрачење

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их.

За оцену вр.добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

-логички и самостално разликује идефинишетермодинамички систем, термодинамичке величине стања и величине процеса,температуре и енергије (унутрашња и топлотна), дефинише топлотну енергију као вид електромагнетног зрачења

-објасни појмове: топлота, температура, топлотни капацитет, специфичан и моларни топлотни капацитет, разликује осетну од латентне топлоте, објасни појмове топлота фазног прелаза и специфична топлота фазног прелаза

-разликовати осетну од латентне топлоте, објасни појмове топлота фазног прелаза и специфична топлота фазног прелаза

-дефинише I закон термодинамике на разне процесе

-примени I закон термодинамике на све термодинамичке процесе

-дефинише појам енталпије и промену енталпије, разликује повратне, неповратне процесе и кружне процесе

-дефинише II закон термодинамике

-објасни Карноов циклус

- објасни кондукцију, конвекцију и зрачење

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује

Вежбе

1.Карактеристике флуида

Оцену недовољан (1) добија ученик који

-није усвојио основна знања, умења и вештине

- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника

-не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника

- неактиван на часу, не ради домаће задатке.

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

-познаје и разуме кључне појмове притиска и надпритиска флуида

-разликује процесне величине у системским и несистемским јединицама

- решава једноставне рачунске задатке у вези механике флуида

Ученик је усвојио у целини основна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

-разуме и самостално објашњава, величину притиска и надпритиска флуида, одреди разлику притиска у флуиду, одреди величину протока флуида

-објасни процесне величине у системским и несистемским јединицама

- одреди величину протока флуида

-одреди режим струјања флуида

-решава рачунске задатке у вези механике флуида

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их

За оцену врло добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

-логички и самостално одреди величину притиска и надпритиска флуида, одреди разлику притиска у флуиду, одреди величину протока флуида

-објасни процесне величине у системским и несистемским јединицама

- одреди величину протока флуида

-одреди режим струјања флуида

-мерењем пада притиска одреди величине хидрауличних отпора при струјању флуида малим и великим брзинама

-решава рачунске задатке у вези механике флуида

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања , умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује.

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

-одреди величину притиска и надпритиска флуида

-одреди разлику притиска у флуиду

-одреди величину протока флуида

-изрази процесне величине у системским и несистемским јединицама

-избаждари мерило са пригушном плочом, као и да одреди константу пригушне плоче

-одреди режим струјања флуида

-мерењем пада притиска одреди величине хидрауличних отпора при струјању флуида малим и великим брзинама

-решава рачунске задатке у вези механике флуида

Ученик је усвојио у целини основна ,проширена и продубљена знања ,умења и вештине , самостално их репродукује , разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима.

2.Транспорт материје

Оцену недовољан (1) добија ученик који

- није усвојио основна знања, умења и вештине
- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника
- не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу, не ради домаће задатке.

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

-познаје и разуме кључне појмове центрифугалне црпке (капацитет, снага, степен искоришћења)

-изрази процесне величине у системским и несистемским јединицама

Ученик је усвојио у целини основна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

-разуме и самостално одреди карактеристике центрифугалне црпке (капацитет, снага, степен искоришћења)

-одреди величину вакуума који се остварује радом лабораторијске вакуум црпке

-изрази процесне величине у системским и несистемским јединицама

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их

За оцену врло добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

-логички и самостално одреди карактеристике центрифугалне црпке (капацитет, снага, степен искоришћења)

-одреди величину вакуума који се остварује радом лабораторијске вакуум црпке

-изрази процесне величине у системским и несистемским јединицама и преведе их

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања , умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује.

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

-одреди карактеристике центрифугалне црпке (капацитет, снага, степен искоришћења)

-одреди величину вакуума који се остварује радом лабораторијске вакуум црпке

-изрази процесне величине у системским и несистемским јединицама и преведе их

Ученик је усвојио у целини основна ,проширена и продубљена знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима.

3.Ситњење и мешање материјала

Оцену недовољан (1) добија ученик који

- није усвојио основна знања, умења и вештине
- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника
- не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу, не ради домаће задатке.

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

- познаје и разуме критичан и радни број обртаја млина са куглама;
- разуме принцип гранулометријске анализе материјала пре и после ситњења

Ученик је усвојио у целини основна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- разуме и самостално одреди критичан и радни број обртаја млина са куглама;
- самостално изврши гранулометријску анализу материјала пре и после ситњења

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их

За оцену врло добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- логички и самостално одреди критичан и радни број обртаја млина са куглама
- самостално изврши гранулометријску анализу материјала пре и после ситњења

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује.

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

- одреди критичан и радни број обртаја млина са куглама
- изврши гранулометријску анализу материјала пре и после ситњења и анализира резултате

Ученик је усвојио у целини основна ,проширена и продубљена знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима.

4. Раздвајање нехомогених система

Оцену недовољан (1) добија ученик који

- није усвојио основна знања, умења и вештине
- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника

-не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника

- неактиван на часу, не ради домаће задатке.

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

-познаје и разуме брзину таложења различитих суспензија под атмосферским и сниженим притиском

-решава једноставне задатке из области таложења и центрифугирања

Ученик је усвојио у целини основна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

-разуме и самостално одређује брзину таложења различитих суспензија под атмосферским и сн -
-решава задатке из области таложења и центрифугирања и женим притиском

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина ,
самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их

За оцену врло добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

-логички и самостално одреди брзину таложења различитих суспензија под атмосферским и
сниженим притиском

-решава задатке из области таложења и центрифугирања

-одреди капацитет филтер пресе

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања ,
умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује.

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

-самоатално одреди брзину таложења различитих суспензија под атмосферским и сниженим
притиском

-решава задатке из области таложења и центрифугирања

-самостално одреди капацитет филтер пресе

Ученик је усвојио у целини основна ,проширена и продубљена знања ,умења и вештина ,
самостално их репродукује , разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим
околностима.

5.Размена топлоте

Оцену недовољан (1) добија ученик који

-није усвојио основна знања, умења и вештине

- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника

-не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника

- неактиван на часу, не ради домаће задатке.

За оцелу довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

- познаје инструменте за мерење температуре
- познаје системске и несистемске јединице температуре
- решава једноставне рачунске задатке

Ученик је усвојио у целини основна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ

За оцелу добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- разуме и самостално мери температуру различитим инструментима
- познаје системске и несистемске јединице температуре и преведе их
- решава рачунске задатке

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их

За оцелу врло добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- логички и самостално мери температуру различитим инструментима
- познаје системске и несистемске јединице температуре и преведе их
- експериментално одреди топлотни капацитет калориметра
- самостално решава рачунске задатке

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања , умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује.

За оцелу одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

- самостално мери температуру различитим инструментима
- познаје системске и несистемске јединице температуре и преведе их
- експериментално одреди топлотни капацитет калориметра
- на основу мерења процесних величина на изолованом цевоводу одреди карактеристичне коефицијенте и отпоре при преносу топлоте.

Ученик је усвојио у целини основна ,проширена и продубљена знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима.

Оцењивање активности на часу

ПРОЦЕНАТ ЧАСОВА НА КОЈИМА ЈЕ УЧЕНИК БИО ПРИСУТАН И АКТИВНО УЧЕСТВОВАО У РАДУ	ОЦЕНА
мање од 20%	НЕДОВОЉАН (1)
Од 20до 39%	ДОВОЉАН (2)

Од 40 до 59%	ДОБАР (3)
Од 60 до 79%	ВРЛО ДОБАР (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
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз читање без излагања наученог Тачност презентованих информација	ДОВОЉАН (2)
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз излагање наученог садржаја из уџбеника Тачност презентованих информација	ДОБАР (3)
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт Излагање наученог садржаја из уџбеника и других извора Издавање 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 наученог садржаја из уџбеника и ван уџбеника Издавање 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)

Бодовање теста теоријског знања:

- довољан (2) 50,5 - 63 %
- добар (3) 63,5 - 75 %

- вр.добар (4) 75,5 - 87 %
- одличан (5) 87,5 - 100 %

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

Оцењивање рачунских задатака

Рачунски задаци се оцењују у оквиру контролног задатка (задатак носи одређени број бодова)

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.

Предмет : Технолошке операције

Разред:трећи

Смер-Прехрамбени техничар

Наставник: Куцор Габриела

Теорија

1.Топлотне операције

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

- објасни појам и значај материјалног и топлотног биланса технолошких операција и процеса;
- разликује врсте извора и носилаца топлоте, као и да дефинише карактеристике водене паре
- дефинише врсте размењивача топлоте
- објасни начин рада размењивача топлоте
- 5-разликује ефекте размене топлоте при истострујном и супротнострујном току флуида
- објасни операцију укувавања
- објасни начин рада укувача
- објасни принцип вишестепеног укувавања

0-разликује врсте расхладних машина

-објасни начин рада расхладних машина

Ученик је усвојио у целини основна ,проширена и продубљена знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима

За оцену врло добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине

- логички и самостално тумачи основне појмове материјалног и топлотног биланса технолошких операција и процеса;

- повезује садржаје, дефинише и разликује врсте извора и носилаца топлоте, као и да дефинише карактеристике водене паре

-дефинише врсте размењивача топлоте

-објасни начин рада размењивача топлоте

-објасни операцију укувавања

-објасни начин рада укувача

-разликује врсте расхладних машина

-објасни начин рада расхладних машина

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина, самостално их репродукује, разуме и примењује.

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине :

-разуме и самостално објашњава основне појмове материјалног и топлотног биланса технолошких операција и процеса;

-пореди,разврстава, дефинише изворе и носиоце топлоте, као и да дефинише карактеристике водене паре и врсте размењивача топлоте

-уме да формулише начин рада размењивача топлоте

-уме да формулише операцију укувавања и објасни начин рада укувача

- разликује врсте расхладних машина

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања, умења и вештина, самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине :

- познаје и разуме кључне појмове о основним појмовима материјалног и топлотног биланса технолошких операција и процеса;

- усвојио је одговарајућу терминологију о изворима и носиоцима топлоте, размењивача топлоте

- закључује директно о операцији укувавања и објасни начин рада укувача

- уме да наброји врсте расхладних машина

Ученик је усвојио у целини основна знања, умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ

Оцену недовољан (1) добија ученик који

-није усвојио основна знања, умења и вештине

- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника

- не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу, не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

2. Дифузионе операције

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

- дефинише погонску силу за пренос масе
- разликовати дифузију и конвективни пренос масе
- одреди брзину преноса масе и факторе који је одређују
- објасни појмове растварања и кристализације
- дефинише растворљивост
- конструира дијаграм растворљивости и чита растворљивост на одређеној температури са дијаграма
- објасни колигативне особине раствора
- објасни настајање кристалне клице и процес кристализације
- објасни начин рада одабраних кристализатора
- анализира услове кристализације код сваког типа кристализатора понаособ
- дефинише основне параметре влажног ваздуха: апсолутна и релативна влажност, тачка росе и температура влажне кугле
- чита влажност ваздуха из дијаграма влажности ваздуха на основу измерених величина
- објасни процес сушења и фазе сушења
- дефинише брзину сушења
- објасни рад сушница
- анализира услове сушења код сваког типа сушнице понаособ
- објасни врсте апсорпције
- разликује врсте апсорбера
- објасни начин рада апсорбера
- анализира услове апсорпције код сваког типа апсорбера понаособ
- објасни принцип адсорпције
- објасни начин рада адсорбера
- анализира услове адсорпције код сваког типа адсорбера понаособ
- објасни принцип екстракције
- дефинише брзину екстракције и од чега зависи

- објасни начин рада екстарктора
- дефинише течне смеше и температуру кључања тих смеша-дефинише молски и масени удео
- објасни процес испаравања чистих течности и раствора
- објасни фазни и равнотежни дијаграм
- дефинише азеотропске смеше
- објасни Хенријев, Раулов и Далтонов закон
- објасни принцип дестилације под атмосферским и сниженим притиском
- објасни вишестепену дестилацију-објасни принцип ректификације-дефинише теоријски под и рефлуксни однос
- утврди ефикасност ректификационе колоне
- објасни начин рада ректификационих колона
- решава рачунске задатке у вези дифузионих операција

Ученик је усвојио у целини основна ,проширена и продубљена знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима.

За оцену врло добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- логички исамосталнотумачи идефинишепогонску силу за пренос масе
- разликује дифузију и конвективни пренос масе
- повезујесадржајеи дефинише појмове растварања и кристализације
- конструише дијаграм растворљивости и очита растворљивост на одређеној температури са дијаграма ,објасни настајање кристалне клице и процес кристализације,
- објасни начин рада одабраних кристализатора
- дефинише основне параметре влажног ваздуха: апсолутна и релативна влажност, тачка росе и температура влажне кугле,
- очита влажност ваздуха из дијаграма влажности ваздуха на основу измерених величина
- објасни процес сушења и фазе сушења и дефинише брзину сушења
- објасни рад сушница
- објасни врсте апсорпције
- разликује врсте апсорбера
- објасни начин рада апсобера
- објасни принцип екстракције
- дефинише брзину екстракције и од чега зависи
- објасни начин рада екстарктора

- дефинише молски и масени удео
- објасни фазни и равнотежни дијаграм
- објасни Хенријев, Раулов и Далтонов закон
- објасни вишестепену дестилацију
- објасни принцип ректификације
- објасни начин рада ректификационих колона
- решава рачунске задатке у вези дифузионих операција

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина, самостално их репродукује, разуме и примењује.

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине :

- разуме и самостално објашњава основне појмове, дефинише погонску силу за пренос масе, разликује дифузију и конвективни пренос масе
- повезујесадржајеи дефинише појмове растварања и кристализације
- објасни настајање кристалне клице и процес кристализације
- дефинише основне параметре влажног ваздуха: апсолутна и релативна влажност, тачка росе и температура влажне кугле
- објасни процес сушења и фазе сушења и дефинише брзину сушења
- објасни врсте апсорпције
- објасни принцип екстракције
- објасни принцип дестилације под атмосферским и сниженим притиском
- решава једноставне рачунске задатке у вези дифузионих операција

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања, умења и вештина, самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их.

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине :

- познаје и разуме кључне појмове и дефинише погонску силу за пренос масе, разликује дифузију и конвективни пренос масе
- усвојио је одговарајућу терминологију растварања и кристализације
- објасни процес сушења и фазе сушења и дефинише брзину сушења
- разликује врсте апсорбера
- објасни принцип дестилације под атмосферским и сниженим притиском
- решава једноставне рачунске задатке у вези дифузионих операција

Ученик је усвојио у целини основна знања, умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ.

Оцену недовољан (1) добија ученик који

- није усвојио основна знања, умења и вештине
- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника
- не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу, не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

3.Системи управљања и регулације

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

- објасни значај аутоматизације
- разликује врсте система управљања и регулације
- разликује основне уређаје система аутоматске регулације
- објасни аутоматску регулацију технолошког процеса производње, праћењем аутоматске контроле основних променљивих величина процеса;

Ученик је усвојио у целини основна ,проширена и продубљена знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима.

За оцену вр.добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- логички и самосталнотумачи идефинишезначај аутоматизације
- повезујесдржајеи разликује основне уређаје система аутоматске регулације
- разликује врсте система управљања и регулације

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује.

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- разуме и самосталнообјашњавапојмове система управљања и регулације
- разликује основне уређаје система аутоматске регулације

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их.

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

- познаје и разуме кључне појмове система управљања и регулације;
- набраја основне уређаје система аутоматске регулације

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их.

Оцену недовољан (1) добија ученик који

- није усвојио основна знања, умења и вештине
- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника
- не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу, не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

Вежбе:

1. Топлотне операције

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

- опслужи парни котао
- одреди величину топлотних губитака, степен концентрисања и специфичну потрошњу примарне паре приликом укувавања у отвореном и затвореном укувачу

Ученик је усвојио у целини основна ,проширена и продубљена знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима

За оцену врло добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- логички и самостално одреди величину топлотних губитака, степен концентрисања и специфичну потрошњу примарне паре приликом укувавања у отвореном и затвореном укувачу

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује.

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- разуме и самостално објашњава, величину топлотних губитака

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их.

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

- познаје и разуме кључне појмове о парном котлу

Ученик је усвојио у целини основна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ.

Оцену недовољан (1) добија ученик који

- није усвојио основна знања, умења и вештине
- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника
- не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника

- неактиван на часу, не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

2. Дифузионе операције

За оцелу одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине:

- одреди величину топлоте растварања калориметром
- одреди повећање температуре кључања ебулиоскопском методом
- припреми пресићен раствор одређене соли и изврши кристализацију
- одреди степен искоришћења кристализатора
- користи дијаграм влажног ваздуха
- одреди влажност ваздуха методом тачке росе и помоћу психрометра
- одреди брзину сушења у лабораторијским и погонским сушницама
- одреди брзину апсорпције
- одреди брзину адсорпције
- конструише фазни и равнотежни дијаграм
- праћењем промене густине, прати промену састава дестилата
- одреди ефикасност ректификационе колоне на основу равнотежног дијаграма и концентрације у почетном раствору и десилату

Ученик је усвојио у целини основна, проширена и продубљена знања, умења и вештина, самостално их репродукује, разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима.

За оцелу врло добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине :

- логички и самостално одреди величину топлоте растварања калориметром,
- одреди повећање температуре кључања ебулиоскопском методом
- одреди степен искоришћења кристализатора, користи дијаграм влажног ваздуха
- одреди брзину апсорпције
- одреди брзину адсорпције
- конструише фазни и равнотежни дијаграм
- одреди ефикасност ректификационе колоне на основу равнотежног дијаграма и концентрације, у почетном раствору и десилату

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина, самостално их репродукује, разуме и примењује.

За оцелу добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине :

- разуме и самостално одреди величину топлоте растварања калориметром

- одреди повећање температуре кључања ебулиоскопском методом
- одреди брзину апсорпције
- одреди брзину адсорпције
- конструише фазни и равнотежни дијаграм

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их.

За оцелу довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

- познаје и разумекључнепојмовео величину топлоте растварања калориметром
- прави разлику између фазног и равнотежног дијаграма

Ученик је усвојио у целини основна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ

Оцелу недовољан (1) добија ученик који

- није усвојио основна знања, умења и вештине
- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника
- не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу, не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

3. Системи управљања и регулације

За оцелу одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

- прочита блок дијаграм
- објасни начин рада регулационог вентила
- прати одређену величину на командној табли

Ученик је усвојио у целини основна ,проширена и продубљена знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима.

За оцелу врло добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- логички и самостално прочита блок дијаграм
- објасни начин рада регулационог вентила
- прати одређену величину на командној табли

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује

За оцелу добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- разуме и самосталночита блок дијаграм

-објасни начин рада регулационог вентила

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их.

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

-познаје и разуме начин рада регулационог вентила

Ученик је усвојио у целини основна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ.

Оцену недовољан (1) добија ученик који

-није усвојио основна знања, умења и вештине

- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника

-не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника

- неактиван на часу, не ради домаће задатке

-не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

Оцењивање активности на часу

ПРОЦЕНАТ ЧАСОВА НА КОЈИМА ЈЕ УЧЕНИК БИО ПРИСУТАН И АКТИВНО УЧЕСТВОВАО У РАДУ	ОЦЕНА
мање од 20%	НЕДОВОЉАН (1)
Од 20до 39%	ДОВОЉАН (2)
Од 40 до59%	ДОБАР (3)
Од 60 до 79%	ВРЛО ДОБАР (4)
Од 80 до100%	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
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз читање без излагања наученог 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 научногсадржаја из уџбеника и других извора Издавање 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 научногсадржаја из уџбеника и вану џбеника Издавање 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)

Бодовање теста теоријског знања:

- довољан (2) 50,5 - 63 %
- добар (3) 63,5- 75 %
- вр.добар (4) 75,5 - 87 %
- одличан (5) 87,5 - 100 %

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

Оцењивање рачунских задатака

Рачунски задаци се оцењују у оквиру контролног задатка (задатак носи одређени број бодова)

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.

Предмет : Изборне технологије теорија

Технологија млинарства , Технологија безалкохолних пића ,Технологија кондиторских производа, Технологија млека , Технологија меса , Технологија шећера, Технологија пекарства, Технологија биљних уља и масти

Разред : трећи и четврти

Наставник: Куцор Габриела

Теорија

Оцену недовољан (1) добија ученик који:

- није усвојио основна знања , умења и вештине
- неможе да репродукује знања ни уз помоћ наставника
- неможе да примени знања умења и вештине ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу , не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења и напредовање

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

*ученик је усвојио у целини основна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ

- Наводи врсте сировина биљног и животињског порекла
- Наводи врсте помоћних сировина
- Разликује врсте прехранбених производа
- Наводи основне карактеристике производа прехранбене индустрије
- Наводи фазе технолошког процеса производње различитих прехранбених производа уз помоћ шеме
- Препознаје машине и уређаје у прехранбеној индустрији
- Наводи параметре појединих фаза технолошког процеса уз помоћ шеме
- Разликује амбалажу за поједине врсте прехранбених производа
- Наводи услове складиштења прехранбених производа
- Зна појам критичне тачке у процесу производње различитих прехранбених производа
- Наводи изворе и начине загађења животне средине
- Редовно похађа наставу и на часу је понекад активан
- Домаће задатке ради повремено
- Теоријска знања ретко повезује са практичним и ретко повезује са другим предметима или са предходним знањем из истог предмета
- задатке решава на табли уз помоћ наставника
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

* ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их

- Разликује врсте сировина биљног и животињског порекла
- Објашњава особине основних и помоћних сировина
- Објашњава поступке припреме сировина у оквиру сваке технологије
- Разликује врсте прехранбених производа
- Објашњава основне карактеристике производа прехранбене индустрије
- Наводи фазе и разуме повезаност и след операција у технолошком процесу производње различитих прехранбених производа
- Наводи машине и уређаје у прехранбеној индустрији
- Наводи параметре појединих фаза технолошког процеса
- Разликује амбалажу и зна значај амбалаже за поједине врсте прехранбених производа
- Наводи услове складиштења прехранбених производа
- Зна појам и значај критичне тачке у процесу производње различитих прехранбених производа
- Наводи изворе и начине загађења животне средине
- Уме јасно да искаже садржај усмено ,писмено и практично
- на часу је повремено активан
- домаће задатке ради редовно
- показује заинтересованост за сопствени процес учења ,уважава препоруке за напредовање
- уз мању помоћ наставника повезује теоријска знања са практичним као и са другим предметима или са предходним знањима из истог предмета

За оцену вр.добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

* ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује

- Разликује врсте сировина биљног и животињског порекла њихове особине и квалитативна својства
- Наводи врсте помоћних сировина и њихова квалитативна својства
- Самостално објашњава поступке припреме сировина у оквиру сваке технологије
- Разликује врсте и основне карактеристике производа прехранбене индустрије
- Самостално наводи и објашњава технолошке операције појединих технологија
- Наводи и разуме параметре одвијања појединих фаза технолошког процеса
- Познаје машине у уређајима њихове делове у прехранбеној индустрији
- Разуме и објашњава принципе рада машина и уређаја у прехранбеној индустрији и може да их примени у сродним ситуацијама

- Наводи важеће стандарде квалитета производње
- Разликује критичне и критичне контролне тачке при производњи , дефинише ризике у свим фазама технолошког процеса
- Разликује амбалажу и зна значај и врсте амбалаже за поједине врсте прехранбених производа
- Објашњава услове складиштења прехранбених производа
- Разуме важност примене и примењује средства за личну и колективну заштиту на раду
- На часу је активан и заинтересован
- Задатке на часу ради углавном самостално
- Теоријска знања и објашњења даје самостално и повезује их са практичним као и са другим предметима као и са предходним знањима из истог предмета
- активан и ангажован у различитим облицима индивидуалног и групног рада

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

- Разликује врсте сировина биљног и животињског порекла ,објашњава њихове особине и квалитативна својства
- Наводи врсте помоћних сировина и њихова квалитативна својства
- Самостално објашњава поступке припреме сировина у оквиру сваке технологије
- Разликује врсте и карактеристике производа прехранбене индустрије
- Самостално наводи и објашњава технолошке операције појединих технологија
- Наводи и разуме параметре одвијања појединих фаза технолошког процеса
- Познаје машине у уређајима њихове делове у прехранбеној индустрији
- Разуме и објашњава принципе рада машина и уређаја у прехранбеној индустрији и може да их примени у сродним и новим ситуацијама
- Разликује критичне и критичне контролне тачке при производњи , дефинише ризике у свим фазама технолошког процеса
- Примењује HACCP и остале важеће стандарде у свим фазама производње
- Познаје машине и уређаје у прехранбеној индустрији
- Објашњава принципе рада машина и уређаја у прехранбеној индустрији
- Рукује машинама и уређајима прехранбеној индустрији и контролише њихову исправност
- Разликује амбалажу и зна значај амбалаже за поједине врсте сировина , полупроизвода и готових прехранбених производа
- Наводи и објашњава услове складиштења прехранбених производа
- све задатке обавља самостално и тачно

- теоријска знања и бјашњења даје самостално и повезује их са практичним , са знањима стеченим из других предмета као и са предходно стеченим знањима из истог предмета
- примењује стечена знања у сродним и новим ситуацијама
- ангажован у свим облицима индивидуалног и групног рада
- показује иницијативу у раду и решавању проблема

Вежбе

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

- Редовно похађа наставу
- Поседује прибор и опрему за час (мантил , дневник вежби)
- Разликује основно лабораторијско посуђе и прибор
- Иструменте и остали прибор и посуђе доноси и спаја уз помоћ наставника
- Изводи одређивања уз помоћ наставника
- Води рачуна о личној и хигијени радног места
- Врши израчунавање материјалног биланса у прехранбеним технологијама на табли уз помоћ наставника

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- Познаје основно лабораторијско посуђе и прибор
- Иструменте и остали прибор и посуђе доноси и спаја углавном самостално
- Изводи одређивања и читавање резултата уз мању помоћ наставника
- Редовно доноси потребан прибор за вежбе и уредно води дневник вежби
- Води рачуна о личној и хигијени радног места и правилно одлаже отпад
- Тумачи извод из датог правилника и даје закључак уз мању помоћ наставника
- Врши израчунавање материјалног биланса у прехранбеним технологијама на табли уз мању помоћ наставника

За оцену вр.добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- Познаје и правилно користи лабораторијско посуђе и прибор
- Иструменте и остали прибор и посуђе доноси и спаја самостално
- Изводи одређивања и читавање резултата самостално
- Редовно доноси потребан прибор за вежбе и уредно води дневник вежби
- Води рачуна о личној и хигијени радног места и правилно одлаже отпад
- Изводи одређивање , мерење и читавање резултата углавном самостално
- Познаје принцип методе датих одређивања као и хемизам реакције

- Тумачи извод из датог правилника и даје закључак углавном самостално
- Врши израчунавање материјалног биланса у прехранбеним технологијама углавном самостално

- Активан на часу и показује интересовање

За оцелу одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине:

- Познаје и правилно користи лабораторијско посуђе, прибор и апарате
- Иструменте и остали прибор и посуђе доноси и спаја самостално и тачно
- Изводи одређивања и читавање резултата самостално, прецизно и тачно
- Редовно доноси потребан прибор за вежбе и уредно води дневник вежби
- Води рачуна о личној и хигијени радног места и правилно одлаже отпад
- Изводи одређивање, мерење и читавање резултата прецизно и тачно
- Познаје принцип методе датих одређивања као и хемизам реакције и даје објашњење
- Тумачи извод из датог правилника и даје закључак самостално и детаљно
- Врши самостално израчунавање материјалног биланса у прехранбеним технологијама
- Активан на часу и показује интересовање и иницијативу

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%	ВРЛО ДОБАР (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
--	-------

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 Издавање 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 Издавање 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)

Бодовање теста теоријског знања:

- довољан (2) 50,5 - 63 %
- добар (3) 63,5- 75 %
- вр.добар (4) 75,5 - 87 %
- одличан (5) 87,5 - 100 %

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

Оцењивање рачунских задатака

Рачунски задаци се оцењују у оквиру контролног задатка (задатак носи одређени број бодова)

Провера практичних вештина и знања (бодовање се врши на основу образаца за оцењивање матурског практичног рада)

- довољан (2) 50,5 - 63 %
- добар (3) 63,5- 75 %

- вр.добар (4) 75,5 - 87 %
- одличан (5) 87,5 - 100 %

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.

Предмет : Контрола квалитета у прехранбеној индустрији - теорија

Разред : четврти

Наставник: Куцор Ерчи Хајналка

Оцену недовољан (1) добија ученик који:

- није усвојио основна знања, умења и вештине
- неможе да репродукује знања ни уз помоћ наставника
- неможе да примени знања умења и вештине ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу, не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења и напредовање

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

*ученик је усвојио у целини основна знања, умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ

- препознаје правилнике о здравственој исправности воде , намирница животињског и биљног порекла , производа ферментације ,готове и дечије хране
- наводи стандардне методе анализе уз помоћ наставника
- препознаје опште карактеристике ИСО стандарда
- познаје појам контроле квалитета
- препознаје појам HACCP система безбедности хране
- наводи врсте ризика у производњи хране уз помоћ наставника
- препознаје појмове контролне и критичне контролне тачке
- препознаје ризике у појединим фазама технолошког процеса производње
- редовно похађа наставу и на часу је понекад активан
- домаће задатке ради повремено
- теоријска знања ретко повезује са практичним и ретко повезује са другим предметима или са предходним знањем из истог предмета

- задатке решава на табли уз помоћ наставника
- повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- * ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања , умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их
- наводи правилнике о здравственој исправности воде , намирница животињског и биљног порекла , производа ферментације , готове и дечије хране уз помоћ наставника
- познаје стандардне методе анализе уз помоћ наставника
- препознаје појам и задатак ИСО стандарда
- познаје појам контроле квалитета
- Познаје појам HACCP система безбедности хране , његов значај
- познаје ризике у појединим фазама технолошког процеса производње и дефинише их уз помоћ наставника
- зна појам и значај контролне и критичне контролне тачке и налази их уз помоћ наставника
- уме јасно да искаже садржај усмено , писмено и практично
- на часу је повремено активан
- домаће задатке ради редовно
- показује заинтересованост за сопствени процес учења , уважава препоруке за напредовање
- уз мању помоћ наставника повезује теоријска знања са практичним као и са другим предметима или са предходним знањима из истог предмета

За оцену вр.добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

- * ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања , умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује
- зна да користи и наводи правилнике о здравственој исправности воде , намирница животињског и биљног порекла , производа ферментације , готове и дечије хране уз мању помоћ наставника
- познаје стандардне методе анализе
- познаје појам, значај и задатак ИСО стандарда
- зна појам и значај контроле квалитета и потребе за унапређењем производње
- зна појам HACCP система безбедности хране , његов значај , предности и примену
- зна ризике у појединим фазама технолошког процеса производње и дефинише их углавном самостално
- зна појам и значај контролне и критичне контролне тачке и налази их углавном самостално

- дискутује о спречавању појаве као и контроле критичних места у производњи
- на часу је активан и заинтересован
- задатке на часу ради углавном самостално
- теоријска знања и објашњења даје самостално и повезује их са практичним као и са другим предметима као и са предходним знањима из истог предмета
- активан и ангажован у различитим облицима индивидуалног и групног рада

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

* ученик је усвојио у целини основна , проширена и продубљена знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и стваралачи их примењује у сродним и новим околностима

- зна да користи и наводи правилнике о здравственој исправности воде , намирница животињског и биљног порекла , производа ферментације ,готове и дечије хране , самостално
- познаје стандардне методе анализе ,врсту и примену
- зна појам, значај и задатак ИСО стандарда
- зна појам и значај контроле квалитета и потребе за унапређењем производње
- зна појам HACCP система безбедности хране , његов значај , предности и примену
- зна ризике у појединим фазама технолошког процеса производње и дефинише их самостално
- зна појам и значај контролне и критичне контролне тачке и налази их самостално на шеми технолошког процеса производње
- дискутује и даје предлоге о спречавању појаве ризика као и контроле критичних места у производњи
- све задатке обавља самостално и тачно
- теоријска знања и објашњења даје самостално и повезује их са практичним , са знањима стеченим из других предмета као и са предходно стеченим знањима из истог предмета
- примењује стечена знања у сродним и новим ситуацијама
- ангажован у свим облицима индивидуалног и групног рада
- показује иницијативу у раду и решавању проблема

ПИСМЕНА ПРОВЕРА ЗНАЊА - ТЕСТ

- довољан (2) 50,5 - 63 %
- добар (3) 63,5- 75 %
- вр.добар (4) 75,5 - 87 %
- одличан (5) 87,5 - 100 %

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.

Предмет: Основи угоститељства-изборни предмет

Разред: други

Наставник: Кертес Хајналка

Недовољан (1)

Ученик није усвојио основна знања, умења и вештине

- не зна појма угоститељства
- не зна да наведе задатке и објасни значај угоститељства
- не зна да објасни појам угоститељске услуге, разликује врсте угоститељских услуга
- не зна да објасни појам угоститељске понуде
- не зна да наводи дефиницију угоститељске пословне јединице
- не зна да разликује врсте угоститељско пословних јединица
- не зна да објасни структуру кадрова у угоститељству

Довољан (2)

Ученик је усвојио у целини основна знања, умења и вештине

- зна појма угоститељства
- зна да наведе задатке и објасни значај угоститељства
- зна да објасни појам угоститељске услуге, разликује врсте угоститељских услуга
- зна да објасни појам угоститељске понуде
- зна да наводи дефиницију угоститељске пословне јединице
- зна да разликује врсте угоститељско пословних јединица
- зна да објасни структуру кадрова у угоститељству

Репродукује уз наставникову помоћ и примењује уз помоћ наставника.

Добар (3)

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања, умења и вештине

- зна појма угоститељства
- зна да наведе задатке и објасни значај угоститељства

- зна да објасни појам угоститељске услуге, разликује врсте угоститељских услуга
- зна да објасни појам угоститељске понуде
- зна да наводи дефиницију угоститељске пословне јединице
- зна да разликује врсте угоститељско пословних јединица
- зна да разликује угоститељску понуду различитих угоститељско пословних јединица
- познаје правилник о категоризацији угоститељско пословних јединица
- зна да објасни структуру кадрова у угоститељству

Самостално репродукује и разуме уз наставникову помоћ и примењује.

Врло добар (4)

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина

- наведе дефиницију појма угоститељства
- опише настанак и историјски развој угоститељства
- објасни место и улогу угоститељства у светској економији
- познаје место и улогу угоститељства у привреди земље
- објасни значај угоститељства за стратешки развој привреде Србије
- наведе задатке и објасни значај угоститељства
- објасни појам угоститељске услуге
- разликује врсте угоститељских услуга
- објасни појам угоститељске понуде
- наводи дефиницију угоститељске пословне јединице
- разликује врсте угоститељско пословних јединица
- познаје правилник о категоризацији угоститељско пословних јединица
- разликује угоститељску понуду различитих угоститељско пословних јединица
- објасни значај и улогу кадрова у угоститељству
- објасни структуру кадрова у угоститељству

Ученик самостално репродукује, разуме и примењује стечена знања, умења и вештине.

Одличан (5)

Ученик је усвојио у целини основна, проширена и продубљена знања, умења и вештине

- наведе дефиницију појма угоститељства
- опише настанак и историјски развој угоститељства

- објасни место и улогу угоститељства у светској економији
- познаје место и улогу угоститељства у привреди земље
- објасни значај угоститељства за стратешки развој привреде Србије
- наведе задатке и објасни значај угоститељства
- објасни појам угоститељске услуге
- разликује врсте угоститељских услуга
- објасни појам угоститељске понуде
- наводи дефиницију угоститељске пословне јединице
- разликује врсте угоститељско пословних јединица
- познаје правилник о категоризацији угоститељско пословних јединица
- разликује угоститељску понуду различитих угоститељско пословних јединица
- објасни значај и улогу кадрова у угоститељству
- објасни структуру кадрова у угоститељству

Ученик самостално репродукује,разуме и примењује стечена знања,умења и вештине у сродним и новим околностима.Самостално и стваралачки примењује у различитим околностима.

Оцењивање активности на часу

ПРОЦЕНАТ ЧАСОВА НА КОЈИМА ЈЕ УЧЕНИК БИО ПРИСУТАН И АКТИВНО УЧЕСТВОВАО У РАДУ	ОЦЕНА
мање од 20%	НЕДОВОЉАН (1)
Од 20до 39%	ДОВОЉАН (2)
Од 40 до59%	ДОБАР (3)
Од 60 до 79%	ВРЛО ДОБАР (4)
Од 80 до100%	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
--	-------

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 научногсадржаја из уџбеника и других извора Тачност презентованих информација	ВРЛО ДОБАР (4)
Садржај мора да одговара задатој теми.Припремљен плакат или ППТ или други продукт. Излагање научногсадржаја из уџбеника и вану џбеника Постављање питања одељењу везаних за тему излагања,током и након излагања Тачност презентованих информација	ОДЛИЧАН (5)

Предмет:Припрема јела са жара-изборни предмет

разред: трећи

Наставник: Кертес Хајналка

Недовољан (1)

Ученик није усвојио основна знања,умења и вештине

- не зна да објасни шта су јела са жара и групише јела са жара
- не познаје рецептуре за јела са жара
- не препознаје врсте јела са жара
- не зна да опише начин припреме јела са жара
- не зна да прима поруџбину
- не зна да припреми намирнице према рецептури
- не зна да примени одговарајућу термичку обраду намирница
- не зна да комбинује врсте и количине зачина

- не зна да израђује јела са жара
- не зна да употреби одговарајућу посуду
- не зна да сервира јела са жара

Довољан (2)

Ученик је усвојио у целини основна знања,умења и вештине

- објасни шта су јела са жара
- групише јела са жара
- познаје рецептуре за јела са жара
- препознаје врсте јела са жара
- припреми намирнице према рецептури
- примени одговарајућу термичку обраду намирница
- употреби одговарајућу посуду

Репродукује уз наставникову помоћ и примењује уз помоћ наставника.

Добар (3)

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања,умења и вештине

- објасни шта су јела са жара
- групише јела са жара
- познаје рецептуре за јела са жара
- препознаје врсте јела са жара
- опише начин припреме јела са жара
- опише начин сервирања и декорисања јела са жараприма поруџбину
- припреми намирнице према рецептури
- примени одговарајућу термичку обраду намирница
- комбинује врсте и количине зачина
- израђује јела са жара
- употреби одговарајућу посуду
- сервира јела са жара

Самостално репродукује и разуме уз наставникову помоћ и примењује.

Врло добар (4)

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања,умења и вештина

- објасни шта су јела са жара
- групише јела са жара
 - познаје рецептуре за јела са жара
- препознаје врсте јела са жара
- опише начин припреме јела са жара
- опише начин сервирања и декорисања јела са жара
- прима поруџбину
- припреми намирнице према рецептури
- припреми намирнице према нормативу за јела са жара
- примени одговарајућу термичку обраду намирница
- комбинује врсте и количине зачина
- израђује јела са жара
- употреби одговарајућу посуду
- сервира јела са жара
- декорише јела са жара

Ученик самостално репродукује,разуме и примењује стечена знања,умења и вештине.

Одличан (5)

Ученик је усвојио у целини основна, проширена и продубљена знања,умења и вештине

- објасни шта су јела са жара
- групише јела са жара
- познаје рецептуре за јела са жара
- препознаје врсте јела са жара
- опише начин припреме јела са жара
- опише начин сервирања и декорисања јела са жара
- прима поруџбину
- припреми намирнице према рецептури
- припреми намирнице према нормативу за јела са жара
- примени одговарајућу термичку обраду намирница
- комбинује врсте и количине зачина
 - израђује јела са жара
 - употреби одговарајућу посуду

-сервира јела са жара

-декорише јела са жара

Ученик самостално репродукује,разуме и примењује стечена знања,умења и вештине у сродним и новим околностима.Самостално и стваралачки примењује у различитим околностима.

Оцењивање активности на часу

ПРОЦЕНАТ ЧАСОВА НА КОЈИМА ЈЕ УЧЕНИК БИО ПРИСУТАН И АКТИВНО УЧЕСТВОВАО У РАДУ	ОЦЕНА
мање од 20%	НЕДОВОЉАН (1)
Од 20до 39%	ДОВОЉАН (2)
Од 40 до59%	ДОБАР (3)
Од 60 до 79%	ВРЛО ДОБАР (4)
Од 80 до100%	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
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз читање без излагања наученог Тачност презентованих информација	ДОВОЉАН (2)
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт презентује уз излагање наученог садржаја из уџбеника Тачност презентованих информација	ДОБАР (3)

Садржај мора да одговара задатој теми.Припремљен плакат или ППТ или други продукт Излагање научногсадржаја из уџбеника и других извора Издавање теза Тачност презентованих информација	ВРЛО ДОБАР (4)
Садржај мора да одговара задатој теми.Припремљен плакат или ППТ или други продукт. Излагање научногсадржаја из уџбеника и ван у џбеника Постављање питања одељењу везаних за тему излагања,током и након излагања Тачност презентованих информација	ОДЛИЧАН (5)

Критеријуми оцењивања за наставни предмет: Барско пословање

Разред: Други Образовни профил: Конобар;

Облик наставе: вежбе

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Први наставни моду: Хигијенски стандарди и заштита на раду/ Бр. планираних часова: 5 Наставна тема: Хигијенски стандарди и заштита на раду Бр. планираних часова:5	
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)	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.	I-/ II-самостално рукује средствима за одржавање личне и радне хигијене. III- Самостално учествује у пружању помоћи заштите на раду; -даје упутства вршњацима приликом заједничког пружања заштите на раду.

оцена (4)	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.	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.
оцена (3)	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 предузимања у случају њиховог непридржавања.	I- / II-уз ограничену тачност одабира и припрема средства за личну и радну хигијену. III- Асистира стручнијем лицу у пружању помоћи повређеном на рад..
оцена (2)	I -Уз помоћ наставника дефинише појам услуживања, набраја фазе и задатке услуживања. II-Даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за личну и радну хигијену; препознаје градиво; -уз помоћ наставника одговара на једноставнија питања . III-Даје одговоре на најједноставнија питања везана за последице непридржавања	I- / II-Препознаје средства за личну и радну хигијену. III-Уз помоћ наставника или вршњака пружа помоћ приликом заштите на раду.

	хигијенских стандарда; -уме самостално да наброји последице непридржавања хигијенских стандарда.	
оцена (1)	I-уопште не даје, не зна, не труди се да дâ одговоре на најједноставнија постављена питања везана за појам, улогу и задатке услуживања у угоститељству; II-уопште не даје, не зна, не труди се да дâ одговоре на најједноставнија постављена питања везана за личну и радну хигијену. III-уопште не даје, не зна, не труди се да дâ одговоре на најједноставнија постављена питања везана за последице непридржавања хигијенских стандарда.	I- / II- Не препознаје средства за личну и радну хигијену. III- Не познаје кораке у пружању мера заштите на раду.
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Први наставни модул: Пословна комуникација Бр. планираних часова:7	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: -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)	-процењује врсту комуникације у складу са правилима бонтона; - презентује правила комуникације током сугестивне и импулсивне продаје и истиче њихов значај; - веома детаљно образлаже етапе регистрација и дистрибуције поруџбине и повезује их са местом њихове реализације и презентује наплату услуга у складу са категоризацијом угоститељског објекта; -детаљно презентује и изводи закључке о начину обрачуна	-самостално и успешно комуницира у складу са правилима бонтона; -уз потпуно поштовање правила комуникације учествује у сугестивној и импулсивној продаји; самостално повезује етапе регистрација и дистрибуције поруџбине и реализује их на адекватном месту; -самостално попуњава документа везана за дневни обрачун-књига шанка,

	дневног промета; инструмента понуде и документа продаје у угоститељским објектима.	требовања и отписа; -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; -детаљније образлаже етапе регистравања и дистрибуције поруџбине и повезује их са местом њихове реализације, уз претходну припрему презентује наплате услуга; -детаљно описује и образлаже начин обрачуна дневног промета, -детаљно 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 инструкцијен 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 бонтонa 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; -уз помоћ наставника описује обрачун дневног промета и инструменте понуде и документа продаје у угоститељским објектима.	-примењује основна правила бонтонa 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 стручног лица попуњава адекватна документа- књига шанка, требовања и отписа; -пнуопштено и без много појединости презентује инструмента и понуде и документа продаје у угоститељским објектима.

оцена (1)	-уопште не даје одговоре о правилима пословног бонтона 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 бонтона 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.
<i>Напомена</i>		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Наставна тема: Услуживање пића и напитака Бр. планираних часова: 20	
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 предлага госту уз оброк специјалне вина. Са тачношћу и потпуном спретношћу сервира пића и напитке. Користи стручну терминологију. Класификује и предложи врсту аперитива и дигестива из инструмента понуде угоститељског објекта. Тачно и темељно повезује и описује јачину алкохолних пића. Тачно и темељно повезује и описује количину и начин конзумирања пића и напитака.	Самостално презентује све врсте пића и напитака из инструмента понуде у ресторану. Уз незнатне сугестије наставника предлага различите врсте специјалних вина у складу са потребама и типовима гостију. Прави план припреме и услуживања пића и напитака. Самостално одрађује и организује послуживање пића и напитака у ресторану и кафани. Утврђује приоритете и ризике приликом услуживања гостију. Доприноси групном раду.
оцена (4)	Уз претходну припрему и подршку наставника презентује различите поделе алкохолних пића	Уз претходну припрему и подршку наставника презентује услуживање пића и напитака у доручковаоници, ресторану, кафани.

	Објашњава начин припремања и количину служења алкохолних пића уз веома велику тачност. Класификује услуживање пића и напитака у дорочковаоници, ресторану, кафани. Разликује и објасни услуживање пића и напитака према количини и намени алкохолних пића у, кафан, ресторану. Описује начин конзумирања пића.	Објашњава намену и количину служења алкохолних пића уз веома велику тачност. Класификује место и време послуживања пића и напитака уз веома велику тачност Предвиди сав потребан инвентар приликом припремања и услуживања пића и напитака. Обавља припремне радове у точионици и сали ресторана. Примењује правилан став током прилажења и услуживања гостију.
оцена (3)	Разликује и објашњава различите начине припреме и температуру служења пића и напитака уз ограничену тачност. Износи најједноставније разлике између различитих подела алкохолних пића. Повезује врсте и састав доручака. Класификује кувер за одређени доручак. Описује састав једноставног, комплетног и бечког и швајцарског доручка.	Обавља основне припремне радове у точионици пића, ресторану и кафани. Уз ограничену тачност услужује пиће и напите. Уз ограничену тачност предлаже госту одређену врсту аперитива . Обавља припремне радове у точионици и ресторану.

оцена (2)	Уз помоћ наставника одговара на најједноставнија питања о намени алкохолних пића. Уочава битне разлике између различитих врста пића и напитака. Уме да наведе основну поделу алкохолних пића. Уз помоћ наставника наброји	Уз подршку наставника препознаје поделу пића у угоститељству према температури служења. . Уз подршку наставника препознаје поделу пића у угоститељству према начину припреме. Повремено показује
	поделу алкохолних пића. Препознаје основне појмове услуживања пића и напитака у угоститељским објектима.	заинтересованост за практичан рад. Уз надзор наставника услужује пиће и напите. Извршава додељене задатке искључиво на захтев наставника.
оцена (1)	Уопште не даје , не зна, не труди се да да одговоре на постављено питање из датог градива.	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 .
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Наставна тема : Барске мешавине Бр. планираних часова: 20	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: -Препознаје пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде -Примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака	
оцена (4)	-уз делимичну тачност дефинише пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде -уз малу помоћ наставника излаже поступак ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака.	- уз малу помоћ наставника издваја пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде. -уз делимичне инструкције наставника ученик примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака.

оцена (3)	-уз ограничену тачност дефинише пића, напите и барске мешавине из инструмената понуде -учествује у дискусији о поступцима и процедури ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака	-уз ограничену тачност препознаје пића, напите и барске мешавине из инструмената понуде - асистира стручнијем лицу у служењу, ношењу, припремању и сервирању пића, барских мешавина и напитака.
оцена (2)	- уз знатну помоћ наставника дефинише пића, напите и барске мешавине из инструмената понуде . - даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за технике ношења, припремања и сервирања пића,	-препознаје пића, напите и барске мешавине из инструмената понуде - Уз помоћ наставника или вршњака припрема и сервира пића, барске мешавине и напитаке.
	барских мешавина и напитака	

оцена (1)	-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде -уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака	- не препознаје пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде - не познаје кораке код технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака.
Напомена		

Наставници:

Срђан Керавица
Снежана Шарић
Биљана Хрњак
Ивана Гајић

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

Назив наставног предмета: **Куварство**

Разред: **Трећи**

Образовни профил: **Кувар**

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Хладна предјела Бр. планираних часова 196
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Дефинише хладна предјела и хладна јела; • разликује врсте хладних предјела и јела; • разликује декоративне елементе хладне кухиње; • примењује раније стечено знање из области сировина и фондова; • примењује нормативе; • израђује основне калкулације за хладна предјела и јела; • бира намирнице за припремање; • примењује хигијенске стандарде у раду; • припрема намирнице за хладна предјела и јела; • користи адекватну опрему за механичку и термичку обраду намирница; • припрема хладна предјела и јела; • користи одговарајући вид термичке обраде; • контролише квалитет производа; • бира инвентар за сервирање у складу са поручбином; • сервира хладна предјела и јела; • чува хладна предјела и јела до примене; • декорише хладна предјела и јела; • презентује готов производ; • издаје поручбину; • води евиденцију/документацију у кухињи; • комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације;

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
– у складу са операционализованим исходима

	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
Оцена 5	-Самостално и прецизно разликује врсте хладних предјела	Самостално и успешно класификује декоративне елементе према изради
	и јела; -самостално разликује декоративне елементе хладне кухиње; -самостално примењује раније стечено знање из области сировина и фондова; -самостално израђује основне калкулације за хладна предјела и јела; -самостално и успешно бира адекватну опрему за механичку и термичку обрад; -самостално контролише квалитет производа; -детаљно описује начин чувања хладних предјела и јела; -детаљно описује начин вођења документације у кухињи; - детаљно презентује готов производ; -	хладних предјела и јела; -самостално примењује хигијенске стандарде у раду; -самостално бира намирнице за припремање хладних предјела и јела; -самостално припрема намирнице за хладна предјела и јела; -самостално припрема хладна предјела и јела; -успешно користи одговарајући вид термичке обраде; самостално сервира и декорише хладна предјела и јела; -самостално издаје поруџбине;

оцена (4)	-Упређује разлике између хладних предјела и јела; -уз малу помоћ наставника разликује декоративне елементе хладне кухиње; -уз малу помоћ наставника користи раније стечено знање из области сировина и фондова; -уз делимичну помоћ наставника израђује основне калкулације за хладна предјела и јела; -користи адекватну опрему за механичку и термичку обраду; -уз помоћ наставника контролише квалитет производа; -схвата важност чувања хладних предјела и јела; -уз помоћ наставника описује начин вођења документације у кухињи; -презентује готов производ;	У већј мери успешно класификује декоративне елементе према изради хладних предјела и јела; -врло добро врши примену декоративних елемената у изради хладних предјела и јела; -уз незнатно усмеравање примењује хигијенске стандарде у раду; -у већј мери самостално припрема намирнице за хладна предјела и јела; -уз незнатно усмеравање самостално припрема хладна предјела и јела; - у већј мери самостално користи одговарајући вид термичке обраде; - уз незнатно усмеравање самостално сервира и декорише хладна предјела и јела; -у већј мери успешно издаје пружбине;
	- -	
оцена (3)	-Дефинише и разликује хладна предјела и јела; -разликује декративне елементе за хладна предјела и јела; -израђује основне калкулације за хладна предјела и јела; -користи адекватну опрему за механичку и термичку обраду; -описује важност чувања хладних предјела и јела; -презентује готов производ; -	-У већј мери класификује декоративне елементе према изради хладних предјела и јела; -уз помоћ стручног лица врши одабир намирница за хладна предјеа и јела; -уз помоћ наставника припрема намирнице за хладна предјела и јела; -уз помоћ стручног лица користи одговарајући вид термичке обраде; -уз помоћ стручног лица припрема хладна предјела и јела; -уз помоћ стручнг лица сервира и декорише хладна предјела и јела; -уз помоћ стручног лица издаје поручбине;

оцена (2)	-Дефинише и наводи основне разлике између хладних предјела и јела; -уз помоћ наставника разликује декоративне елементе у хладној кухињи; -уз помоћ наставника користи раније стечено знање из области сировина и фондова; -уз помоћ наставника израђује основне калкулације за хладна предјела и јела; -уз помоћ наставника описује важност чувања хладних предјела и јела; -уз помоћ наставника користи адекватну опрему за механичку и термичку обраду; -уз помоћ наставника презентује готов производ;	Уз помоћ наставника класификује декоративне елементе према врсти хладних предјела и јела; -уз делимичну тачност и помоћ стручног лица припрема намирнице за хладна предјела и јела; -делимично уз помоћ наставника примењује хигијенске стандарде у раду; Делимично уз помоћ наставника користи адекватну термичку обраду; Уз помоћ наставника припрема хладна предјела и јела; уз помоћ наставника сервира и декорише хладна предјела и јела; -уз помоћ наставника припрема поруцбине;
оцена (1)	-Уопште не даје одговоре о дефиницији хладних предјела; -не трудисе уопште да даје одговоре о разликама хладних предјела и јела; -не труди се да даје одговоре о разликама декоративних	-не врши тачну квалификацију декоративних елемената према врсти хладних предјела; -не врши тачан одабир намирница за хладна предјела и јела; -не врши тачну припрему намирница за хладна предјела и јела;
	елемената у хладној кухињи; -уопште не даје одговоре о изради основне калкулације хладних предјела и јела; Не труди се да даје одговоре о важности чувања хладних предјела и јела; -уопште не даје одговоре о коришћењу адекватне опреме за механичку и термичку обраду намирница; -не труди се да презентује готов производ;	-не припрема по рецептури хладна предјела и јела; -не примењује хигијенске стандарде у раду; Не користи одговарајућу термичку обраду за хладна предјела и јела; -не сервира правилно хладна предјела и јела; -не издаје поруцбине ;
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Јела по поруџбини Бр.планираних часова 316	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Дефинише јела по поруџбини; • наводи порекло јела; • групише јела; • класификује термичке обраде према врсти јела по поруџбини; • примењује норматив; • израђује основне калкулације за јела по поруџбини; • бира намирнице за јела по поруџбини; • припрема намирнице за јела ; • користи фондове у припремању јела; • употребљава одговарајући инвентар за рад; • примењује хигијенске стандарде у раду; • повезује начин припремања јела са сировинама,варивима ,прилозима и фондовима; • користи раније стечена знања у производном процесу; • припрема јела по поруџбини; • примењује адекватне термичке обраде намирница; • бира прилог за јела по поруџбини у складу са врстама јела; • дегустира производ и процени квалитет производа; • одржава припремљено готово јело по поруџбини до сервирања; • бира инвентар за сервирање у складу са производом; • сервира јела по поруџбини; • декорише јела по поруџбини; • презентује готов производ; • издаје поруџбину;	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

Оцена 5	- Самостално групише јела по поруџбини и наводи прекло јела; -самостално класификује према врсти меса; -самостално класификује термичке обраде према врсти	Самостално примењује норматив и бира намирнице за јела по поруџбини; -самостално припрема намирнице за јела по поруџбини; -самостално примењује хигијенске стандарде у раду;
	јела по поруџбини; -самостално израђује основне калкулације за јела по поруџбини; -самостално употребљава одговарајући инвентар за ради; -самостално и успешно повезује начин припремања јела са сировинама,варивима,прилозима и фондовима ; -самостално користи раније стечено знање у производном процесу; -самостално одржава јела по поруџбини до сервирања; -самостално дегустира производ и процени квалитет производа; -детаљно презентује готов производ;	-самостално примењује адекватне термичке обраде ; -самостално припрема јела по поруџбини; -самостално и успешно користи фондове у припремању јела; -самостално и успешно бира прилог за јело у складу са врстом јела по поруџбини; -самостално бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином; Самостално сервира и декорише јело по поруџбини ; -самостално издаје поруџбину;

оцена (4)	-Групише јела по поруџбини и наводи порекло јела; -уз малу помоћ наставника класификује по поруџбини према врсти меса; -уз малу помоћ наставника класификује термичке обраде према врсти јела по поруџбини; -уз делимичну помоћ наставника израђује основне калкулације за јела по поруџбини; -употребљава одговарајући инвентар за рад; -уз малу помоћ наставника повезује начин припремања јела са сировинама,варивима,прилозима и фондовима ; -користи раније стечено знање у производном процесу;	- У већј мери успешно примењује норматив и бира намирнице за јела по поруџбини; -врло добро врши припрему намирница за јела по поруџбини; -уз незнатно усмеравање примењује хигијенске стандарде у раду; -у већј мери самостално користи адекватне термичке обраде; -уз незнатно усмеравање самостално припрема јела по поруџбини ; - у већј мери самостално користи фондове код припремања јела по поруџбини; -уз незнатно усмеравање бира прилог за јело по поруџбини у складу са врстом јела; -у већј мере успешно бира инвентар за сервирање у складу са врстом јела; -уз незнатно усмеравање сервира и декорише јела;
	-уз малу помоћ наставника одржава готова јела по поруџбини до сервирања; -дегустира и процењује квалитет производа; -презентује готов производ;	-у већј мери успешно издаје поруџбине;

оцена (3)	-Дефинише јела по поруџбини ; -класификује јела по поруџбини према врсти меса; -уз помоћ наставника класификује термичке обраде према врсти јела по поруџбини; -уз помоћ наставника израђује основне калкулације за јела по поруџбини; -употребљава одговарајући инвентар за рад; -уз помоћ наставника повезује начин припремања јела са сировинама,варивима,прилозима и фондовима; -уз помоћ наставника користи стечено знање у производном процесу; -уз помоћ наставника одржава јела по поруџбини до сервирања; -дегустира и процењује квалитет производа; -презентује готов производ; -	-У већј мери примењује норматив и бира намирнице за јела по поруџбини; -уз помоћ стручног лица врши припрему намирница за јела по поруџбини; -уз помоћ стручног лица врши припрему јела по поруџбини; -уз помоћ стручног лица користи одговарајући вид термичке обраде; -уз помоћ стручног лица користи одговарајуће фондове за припрему јела; Уз помоћ стручнг лица бира прилог за јело по поруџбини у складу са врстом јела; -уз помоћ стручнг лица сервира и декорише јела по поруџбини; -уз помоћ стручног лица издаје пружбине;
оцена (2)	-Дефинише јела по поруџбини; -уз помоћ наставника класификује јела по поруџбини према врсти меса; -уз помоћ наставника израђује основне калкулације за јела по поруџбини; -уз помоћ наставника повезује начин припремања јела са сировинама,варивима,прилозима и фондовима; -уз помоћ наставника описује важност одржавања јела по поруџбини до сервирања ;	Уз помоћ наставника примењује норматив и бира намирнице за јела по поруџбини ; -уз делимичну тачност и помоћ стручног лица припрема намирнице за јела по поруџбини; -делимично уз помоћ наставника примењује хигијенске стандарде у раду; Делимично уз помоћ наставника користи адекватну термичку обраду; Уз помоћ наставника припрема јела по поруџбини; уз помоћ наставника сервира и декорише
	-уз помоћ наставника користи адекватну опрему за механичку и термичку браду; -уз помоћ наставника презентује готов производ; -	јела по поруџбини; -уз помоћ наставника припрема поруџбине;

оцена (1)	-Уопште не даје одговоре о дефиницији јела по поруџбини ; -не труди се уопште да даје одговоре о класификацији јела по поруџбини према врсти меса; -не труди се да даје одговоре о изради основне калкулације за јела по поруџбини; Не користи раније стечено знање ; -не повезује начин припремања јела са сировинама,варивима,прилозима и фондовима; Не труди се да даје одговоре о важности одржавања јела по поруџбини до сервирања; -уопште не даје одговоре о коришћењу адекватне опреме за механичку и термичку обраду намирница; -не труди се да презентује готов производ;	-не примењује норматив и не врши тачан одабир намирница за јела по поруџбини; -не припрема правилно намирнице за јела по поруџбини; -не користи одговарајући прилог у складу са врстом јела; -не припрема по рецептури јела по поруџбини; -не примењује хигијенске стандарде у раду; Не користи одговарајућу термичку обраду за јела по поруџбини ; -не сервира правилно јела; -не издаје поруџбине ;
Напомена		

Предметни наставник:

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

Назив наставног предмета: **Куварство**

Разред: **Трећи**

Образовни профил: **Кувар**

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Јела са жара Бр. Планираних часова 44	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Дефинише јела са жара; • разликује врсте јела са жара; • примењује раније стечено знање из области сировина и фондова;премењује нормативе; • израђује основне калкулације за јела са жара; • бира намирнице за припремање; • примењује хигијенске стандарде у раду; • припрема намирнице за јела са жара; • користи адекватну опрему за механичку и термичку обраду намирница; • припрема јела са жара; • користи одговарајући вид термичке обраде; • контролише квалитет производа; • бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином; • сервира јела са жара; • чува јела са жара до примене; • декорише јела са жара; • презентује готов производ; • издаје поруџбину; • води евиденцију/документацију у кухињи; • комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације;	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

Оцена 5		Самостално и успешно класификује декоративне елементе према изради јела са жара;
		-самостално примењује хигијенске стандарде у раду; -самостално бира намирнице за припремање јела са жара ; -самостално припрема намирнице за јела са жара; -самостално припрема јела са жара; -успешно користи одговарајући вид термичке обраде; самостално сервира и декорише јела са жара; -самостално издаје поруџбине;
оцена (4)		У већј мери успешно класификује декоративне елементе према изради јела са жара; -врло добро врши примену декоративних елемената у изради јела са жара; -уз незнатно усмеравање примењује хигијенске стандарде у раду; -у већј мери самостално припрема намирнице за јела са жара; -уз незнатно усмеравање самостално припрема јела са жара; - у већј мери самостално користи одговарајући вид термичке обраде; - уз незнатно усмеравање самостално сервира и декорише јела са жара; -у већј мери успешно издаје поруџбине;

оцена (3)		-У већј мери класификује декоративне елементе према изради јела са жара; -уз помоћ стручног лица врши одабир намирница; -уз помоћ наставника припрема намирнице за јела са жара; -уз помоћ стручног лица користи одговарајући вид термичке обраде припреме јела; -уз помоћ стручног лица припрема јела са жара;
		-уз помоћ стручнг лица сервира и декорише јела; -уз помоћ стручног лица издаје поруџбине;
оцена (2)		Уз помоћ наставниа класификуе декоративне елементе према врсти јела са жара; -уз делимичну тачност и помоћ стручног лица припрема намирнице јела са жара; -делимично уз помоћ наставника примењује хигијенске стандарде у раду; Делимично уз помоћ наставника користи адекватну термичку обраду; Уз помоћ наставника припрема јела са жара; уз помоћ наставника сервира и декорише јела са жара ; -уз помоћ наставника припрема поруџбине;

оцена (1)		-не врши тачну квалификацију декоративних елемената према врсти јела са жара; -не врши тачан одабир намирница за јела са жара ; -не врши тачну припрему намирница за јела са жара ; -не припрема по рецептури јела са жара ; -не примењује хигијенске стандарде у раду; Не користи одговарјћу термичку обраду за јела са жара; -не сервира правилно јела са жара; -не издаје поруџбине ;
<i>Напомена</i>		

Предметни наставник:

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Посластице Бр. Планираних часова 44
Очекивани ис	

ходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Дефинише посластице; • наводи порекло посластица ; • групише посластице; • примењује норматив; • израђује основне калкулације за посластице; • бира намирнице за посластице; • припрема намирнице за посластице; • користи фондве у припремању јела; • употребљава одговарајући инвентар за рад; • примењује хигијенске стандарде у раду; • користи раније стечена знања у производном процесу; • припрема посластице; • примењује адекватне термичке обраде намирница; • бира прилог за посластице у складу са врстама јела; • дегустира производ и процени квалитет производа; • одржава припремљену посластицу до сервирања; • бира инвентар за сервирање у складу са производом; • сервира посластицу; • декорише посластицу; • презентује готов производ; • издаје поруџбину;	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
Оцена 5		Самостално примењује норматив и бира намирнице за посластице

		-самостално припрема намирнице за посластице; -самостално примењује хигијенске стандарде у раду; -самостално примењује адекватне термичке обраде ; -самостално припрема посластице ; -самостално и успешно користи фондове у припремању јела; -самостално и успешно бира прилог за посластицеу складу са врстом јела; -самостално бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином; - Самостално сервира и декорише посластице; -самостално издаје поруџбину;
оцена (4)		У већој мери успешно примењује норматив и бира намирнице за посластице; -врло добро врши припрему намирница за посластице; -уз незнатно усмеравање примењује хигијенске стандарде у раду; -у већој мери самостално користи адекватне термичке обраде; -уз незнатно усмеравање самостално припрема посластице; - у већој мери самостално користи фондове код припремања посластица; -у већој мере успешно бира инвентар за сервирање у складу са врстом посластице; -уз незнатно усмеравање сервира и декорише посластице; -у већој мери успешно издаје поруџбине;
оцена (3)		-У већј мери примењује норматив и бира намирнице за посластице;

		-уз помоћ стручног лица врши припрему намирница за посластице; -уз помоћ стручног лица врши припрему посластица; -уз помоћ стручног лица користи одговарајући вид термичке обраде; -уз помоћ стручног лица користи одговарајуће фондове за припрему посластица; Уз помоћ стручног лица бира прилог за посластице у складу са врстом јела; -уз помоћ стручног лица сервира и декорише посластице; -уз помоћ стручног лица издаје поруџбине;
оцена (2)		Уз помоћ наставника примењује норматив и бира намирнице за посластице; -уз делимичну тачност и помоћ стручног лица припрема намирнице за посластице; -делимично уз помоћ наставника примењује хигијенске стандарде у раду; Делимично уз помоћ наставника користи адекватну термичку обраду; Уз помоћ наставника припрема посластице; уз помоћ наставника сервира и декорише посластице; -уз помоћ наставника припрема поруџбине;

оцена (1)		-не примењује норматив и не врши тачан одабир намирница за посластице; -не припрема правилно намирнице за посластице; -не користи одговарајући прилог у складу са врстом посластице; -не припрема по рецептури посластице; -не примењује хигијенске стандарде у раду; Не користи одговарјћу термичку обраду за посластице;
		-не сервира павилно посластице; -не издаје поруџбине ;
<i>Напомена</i>		

Предметни наставник:

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

Назив наставног предмета: **Куварство**

Разред: **Трећи**

Образовни профил: **кувар**

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Хладна предјела Бр. Планираних часова: 90
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Дефинише хладна предјела и хладна јела; • разликује врсте хладних предјела и јела; • разликије декоративне елементе хладне кухиње; • примењује раније стечено знање из области сировина и фондова; • примењује нормативе; • израђује основне калкулације за хладна предјела и јела; • бира намирнице за припремање; • примењује хигијенске стандарде у раду; • припрема намирнице за хладна предјела и јела; • користи адекватну опрему за механичку и термичку обраду намирница; • припрема хладна предјела и јела; • користи одговарајући вид термичке обраде; • контролише квалитет производа; • бира инвентар за сервирање у складу са порудбином; • сервира хладна предјела и јела; • чува хладна предјела и јела до примене; • декорише хладна предјела и јела; • презентује готов производ; • издаје порудбину; • води евиденцију/документацију у кухињи; • комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације;

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
– у складу са операционализованим исходима

	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)		Све фазе припреме хладних предјела и јела обавља самостално, са високом прецизношћу и веома ефикасно у погледу коришћења намирница и времена за припрему хладниј јела и предјела. Оцењује квалитет хладниј јела и предјела, врши евалуацију процеса и извучи закључке. Интерпретира сазнања у разреду које је сазнао анализирајући радни процес. За сервирање и декорисање хладних предјела користи сложеније декорације. Самостално истражује комбинује различите елементе хладних предјела у циљу креирања нових хладних јела и предјела.
оцена (4)		Самостално прибавља намирнице и механички их обрађује за припрему одређених хладних јела и предјела поштујући норматив. Економично и ефикасно користи намирнице и време за припрему хладних јела и предјела. Уз консултације са наставником адекватно упарује прилоге за хладна јела и предјела. Самостално декорише и сервира хладна јела и предјела. Самостално адекватно чува хладна предјела и јела до послужења.

оцена (3)		Одабира намирнице према нормативу уз асистенцију наставника. Механички обрађује намирнице за припрему хладних предјела уз већу самосталност у раду. Адекватно користи инвентар за припрему хладних јела и предјела. Уз помоћ наставника примењује напредније технике приликом сервирања и декорисања хладних предјела. Самостално формира подлоге за хладна предјела. Уз асистенцију наставника израђује мало захтевније декорације за сервирање хладних предјела.
оцена (2)		Визуелно препознаје и разликује основне појмове хладних предјела (декорација, подлога, шемизирање, шофровадирање)
		Препознаје намирнице за израду одређених хладних предјела. Механички обрађује намирнице за припрему хладних предјела уз помоћ наставника. Води рачуна о хигијенским стандардима приликом припреме хладних предјела. Формира подлоге за сервирање. Уз помоћ наставника сервира хладна предјела уз примену једноставних декорација.
оцена (1)		Не препознаје намирнице за израду хладних јела. Не води рачуна о хигијенским стандардима. Не сарађује са наставником не реагује на његове сугестије. Не познаје инвентар нити начин његовог коришћења за припрему хладних јела и предјела.
<i>Напомена</i>		Више оцене подразумевају остваривање исхода која су предвиђена за ниже оцене

Предметни наставник:

ЕЛЕМЕНТИ	Назив наставне теме: Готова јела Бр.
ОЦЕЊИВАЊА	Планираних часова 96
Очекивани	

исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Дефинише готова јела; • дефинише печења; • наводи порекло јела; • групише готова јела и печења; • класификује термичке обраде спрам врсти готових јела и печења; • примењује норматив; • израђује основне калкулације за готова јела и печења; • бира намирнице за готва јела и печења; • припрема намирнице за готова јела и печења; • користи фондве у припремању јела; • употребљава одговарајући инвентар за рад; • примењује хигијенске стандарде у раду; • повезује начин припремања јела са сировинама,варивима ,прилозима и фондовима; • користи раније стечена знања у производном процесу; • припрема готова јела и печења; • примењује адекватне термичке обраде намирница; • бира прилог за готва јела у складу са врстама јела; • дегустира производ и процени квалитет производа; • одржава припремљено готово јело и печење до сервирања; • бира инвентар за сервирање у складу са производом; • сервира готова јела и печења; • декорише готова јела и печења; • презентује готов производ; • издаје порудбину;				
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима					
	<table border="1"> <tr> <th data-bbox="406 1512 885 1556">Усмено испитивање</th><th data-bbox="885 1512 1412 1556">Практичан рад ученика</th></tr> <tr> <td data-bbox="406 1556 885 1592"></td><td data-bbox="885 1556 1412 1592"></td></tr> </table>	Усмено испитивање	Практичан рад ученика		
Усмено испитивање	Практичан рад ученика				

оцена (5)		Све радне процесе припремања готових јела обавља самостално. Током припеме врши евалуацију целог процеса рада, извлачи закључке за ефикасније обављање процеса. На основу стеченог знања сам креира нова готова јела и комбинује их са различитим прилозима.
		Оцењује квалитет припремљених готових јела и излаже своје критичко мишљење. Истражује готова јела користећи различите литературе и остале изворе. Резултате примењује у пракси.
оцена (4)		Самостално и у потпуности примењује норматив, одабира намирнице и механички их обрађује. Самостално врши одговарајуће видове термичке обраде по тачном утврђеном редоследу. Уз малу сугестију наставника врши евалуацију термичке обраде и прилагођава се датој ситуацији. Самостално зачињава јело, провцењује укус и врши корекције према потреби. Упарује адекватан прилог са готовим јело користећи знање градива из предходних разреда. Самостално чува јела до сервирања на адекватан начин. Сервира јело и издаје поруџбине ефикасно.

оцена (3)		Ученик самостално механички обрађује намирнице за припрему готових јела и врши њихов одабир. Уз помоћ наставника врши термичку обраду припремљених намирница за одређено готово јело. Користи адекватан инвентар за припремање готових јела. Уз сугестију наставника комбинује прилоге за одређена готова јела. Зачињава готова јела. Адекватно чува готова јела до сервирања. Уз сугестије наставника издаје поруџбине са пристојним естетским изгледом и једноставнијим декорацијама.
оцена (2)		Ученик визуелно препознаје намирнице за припремање готових јела. Уз помоћ наставника врши одабир адекватних намирница за припрему одређених готових јела. Током рада води рачуна о
		хигијенским стандардима и безбедности хране. Уз помоћ наставника врши механичку обраду намирница (чишћења, љушћења, прања и сечења) Рукује са машинама и алатима уз помоћ наставника на одговарајући и безбедан начин. Сервира припремљено јело без посебне декорације и истетике.
оцена (1)		Не сарађује са наставником. Не препознаје намирнице које се користе за припрему готових јела. Не разликује готова јела која се припремају. Ни уз помоћ наставника не обавља основне процесе механичке обраде намирница. Не води бригу о хигијени и хигијенским стандардима.

<i>Напомена</i>		Више оцене подразумевају остваривање исхода нижих оцена.
------------------------	--	---

Предметни наставник

Биљана Хрњак

Ивана Гајић

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Први наставни модул: Услуживање хране и посластица Бр. планираних часова: 48 Наставна тема: Дневни оброци и дневни циклус исхране Бр. планираних часова: 4	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: -Разликује и објасни дневне оброке у угоститељству.	
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 obroка према врстама уз веома велику тачност. Објашњава примену obroка према врстама. Описује уз велику прецизност разлику између ручка и вечере и бранча.	Предвиди сав потребан инвентар приликом услуживања дневних obroка Обавља припремне радове за све obroке 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 obroка.
оцена (3)	Разликује и објашњава дневне obroке уз ограничену тачност Објашњава који су главни дневни obroци а који међу obroци уз ограничену тачност Уочава и износи наједноставније	Уз помоћ наставника предвиђа потребан инвентар Уз подршку наставника поставља основни кувер за ручак и вечеру. Обавља основне припремне радове за све obroке предвиђене дневним

	разлике између ручка и вечере.	циклом 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 obroka у угоститељству. Није у стању да примењује дневни циклус исхране и дневних obroka. циклус исхране и дневних obroka.
Напомена		

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

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Први наставни модул: Услуживање хране и посластица Бр. планираних часова:96 Наставна тема : Организациони системи рада у услуживању Бр. планираних часова:
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; -Процењује последице непридржавања начина услуживања код организационог система рада у услуживању;	- Самостално примењује у начине услуживања пратећи организационе системе рада; - Анализира и прилагођава системе рада са начинима услуживања у угоститељским објектима;
оцена (4)	- Формулише распоред услужног особља у различитим системима услуживања; -Упореджује поступак примене система начина услуживања;	- Уз сугестије наставника (стручног лица) примењују начине услуживања пратећи организационе системе рада;

	-Анализира последице непридржавања начина услуживања код организационог система рада у услуживању;	- Организује системе рада у складу са начинима услуживања у угоститељским објектима;
оцена (3)	-Објашњава распоред услужног особља у различитим системима услуживања; - Уз подршку наставника објашњава поступак примене система начина услуживања; - Дискутује о последицама непридржавања начина услуживања код организационог система рада у услуживању;	- Уз инструкције наставника (стручног лица) примењују начине услуживања пратећи организационе системе рада; - Уз инструкције наставника (стручног лица) организује системе рада у складу са начинима услуживања у угоститељским објектима;
оцена (2)	-Описује распоред услужног особља у различитим системима услуживања; - Уз помоћ наставника објашњава поступак примене система начина услуживања; - Дефинише или наводи последице непридржавања начина услуживања код организационог система рада у услуживању	- Уз помоћ наставника (стручног лица) примењују начине услуживања пратећи организационе системе рада; - Уз помоћ наставника (стручног лица) организује системе рада у складу са начинима услуживања у угоститељским објектима;

оцена (1)	Уопште не даје , не зна, не труди се да одговори о: системима организације рада, поступцима и последицама непридржавања везаних за системе организације рада;	- Не примењује системе организације рада у складу са начинима услуживања гостију;
<i>Напомена</i>		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Први наставни модул: Услуживање хране и посластица Бр. планираних часова:96 Наставна тема:Начини услуживања хране и посластица Бр. планираних часова:	
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)	-Предлаже начине услуживања у зависности од врсте угоститељског објекта -Предлаже начине услуживања у зависности од категорије угоститељског објекта; - Објашњава разлике између бечког начин услуживања у односу на руски; - Објашњава разлике између енглеског начин услуживања у односу на француски -Формулише мешовити начин услуживања у односу на друге начине - Самостално презентује начине услуживања;	- Примењује начине услуживања у зависности од врсте угоститељског објекта уз потпуну тачност; - Примењује начине услуживања у зависности од категорије угоститељског објекта уз потпуну тачност; - Организује различите начине услуживања у односу на врсте пријема у угоститељским објектима; -Примењује правилан прилаз госту и начине услуживања;

оцена (4)	- Упоређује начине услуживања у зависности од врсте угоститељског објекта - Класификује начине услуживања у зависности од категорије угоститељског објекта; -Анализира бечки начин услуживања у односу на руски; -Анализира енглески начин услуживања у односу на француски	- Организује начине услуживања у зависности од врсте угоститељског објекта; - Прилагођава начине услуживања у зависности од категорије угоститељског објекта уз потпуну тачност; - Интегрише различите начине услуживања у односу на врсте пријема у угоститељским објектима;
	- Упоређује мешовити начин услуживања у односу на друге - Уз сугестије наставника презентује начине услуживања;	- Уз сугестије наставника (стручног лица) примењује правилан прилаз госту и начине услуживања;
оцена (3)		

	- Објашњава начине услуживања у зависности од врсте угоститељског објекта - Објашњава начине услуживања у зависности од категорије угоститељског објекта; - Разликује бечки начин услуживања у односу на руски; - Разликује енглески начин услуживања у односу на француски - Описује мешовити начин услуживања у односу на друге - Уз подршку наставника презентује начине услуживања;	- Уз инструкције наставника (стручног лица) демонстрира начине услуживања у зависности од врсте угоститељског објекта; - Уз инструкције наставника (стручног лица) демонстрира начине услуживања у зависности од категорије угоститељског објекта уз потпуну тачност; - Уз инструкције наставника (стручног лица) примењује различите начине услуживања у односу на врсте пријема у угоститељским објектима; - Уз инструкције наставника (стручног лица) примењује правилан прилаз госту и начине услуживања;
оцена (2)	- Дефинише начине услуживања у зависности од врсте угоститељског објекта - Наводи начине услуживања у зависности од категорије угоститељског објекта;	- Уз помоћ наставника (стручног лица) издваја начине услуживања у зависности од врсте угоститељског објекта; - Уз помоћ наставника

	- Уз помоћ наставника описује бечки начин услуживања у односу на руски; - Уз помоћ наставника описује енглески начин услуживања у односу на француски - Уз помоћ наставника дефинише мешовити начин услуживања у односу на друге - Уз помоћ наставника презентује начине услуживања	(стручног лица) бира начине услуживања у зависности од категорије угоститељског објекта уз потпуну тачност; - Уз помоћ наставника - (стручног лица) повезује различите начине услуживања у односу на врсте пријема у угоститељским објектима; - Уз помоћ наставника (стручног лица) примењује правилан прилаз госту и начине услуживања
оцена (1)	-Уопште не даје , не зна, не труди се да одговори о: врстама начина услуживања гостију у зависности од угоститељског објекта; - Не дефинише и не разликује начине услуживања	Не примењује и не разликује начине услуживања у угоститељским објектима; Неправилно демонстрира начине услуживања у угоститељским објектима; Не примењује правилан прилаз госту приликом услуживања у угоститељским објектима;
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: Услуживање хране и посластица Бр. часова: 48 Наставна тема: Инструменти понуде – јеловник Бр. часова: 8	
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи) □	• Ученик ће бити у стању да: • Објасни појам, улогу, значај, изглед и врсте јеловника; • Наведe редослед писања, правилно груписање и избор јела; □ Класификује храну и посластице према групама у инструментима понуде; • Разликује јела и посластице из инструмената понуде; • Разликује топла и хладна предјела, супе и чорбе; • Разликује рибе, ракове, шкољке, мекушце • Разликује главна јела • Разликује сиреве; • Разликује посластице, компоте и воће;	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)	-Анализира појам, улогу и значај јеловника; -Јасно излаже изглед, врсте и редослед писања јеловника;	- уз потпуну тачност користи све врсте јеловника за спровођење конкретних активности, зна да препоручи већину јела гостима у ресторану.
	-Процењује и врши избор јела, правилно их групише у свим врстама јеловника;	
оцена (4)	-Формулише изглед и значај правилног редоследа писања јеловника; -Модификује врсте и преобликује груписање и избор јела; -Налази везу између група јела у јеловнику;	- уз веома велику тачност користи све врсте јеловника за спровођење конкретних активности, зна да препоручи одређен број јела гостима у ресторану.
оцена (3)	-Описује улогу и значај јеловника и у најбитнијим цртама описује изглед и врсте јеловника ; уз мању помоћ наставника даје прецизан приказ редоследа писања и правилно групише јела у јеловнику.	-уз ограничену тачност одабира конкретну врсту јеловника; - асистира стручном лицу у презентовању понуде из јеловника гостима;
оцена (2)	-Препознаје појам, улогу и значај јеловника и уз помоћ наставника наводи редослед јеловника; Наводи најосновнија правила груписања и наводи минимални избор јела;	-Препознаје врсте јеловника; -Уз помоћ наставника користи јеловник али не уме самостално да изложи понуду гостима у ресторану;

оцена (1)	-уопште не даје, не зна, не труди се да наведе појам, улогу, значај, изглед и врсте јеловника; Не познаје, не труди се, не даје и не зна одговоре о редоследу и правилном груписању и избору јела у јеловнику.	- не препознаје ниједну врсту јеловника, њихову улогу и значај; - не зна да примени јеловник у конкретној ситуацији у ресторану.
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: Услуживање хране и посластица Бр. часова: 96 Наставна тема: Услуживање по јеловнику са познавањем карактеристика хране и посластица Бр. планираних часова:
-----------------------	---

Очекивани исходи који ће се оцјењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - Разликује топла и хладна предјела; - Услужује топла и хладна предјела у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; - Услужује супе, чорбе, потаже и консомее у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; - Разликује рибе, ракове, шкољке, мекушце; - Услужује рибе, ракове, шкољке, мекушце у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; - Разликује главна јела; - Услужује главна јела и варива у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; - Услужује варива, салате у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; - Разликује сиреве; - Услужује сиреве у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима; - Разликује посластице, компоте и воће; - Услужује посластице, компоте и воће у одређеним приликама у различитим угоститељским објектима;		
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА — у складу са операционализованим исходима			
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="432 1942 927 2013">Усмено испитивање</td><td data-bbox="927 1942 1474 2013">Практичан рад ученика</td></tr> </table>	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
Усмено испитивање	Практичан рад ученика		

оцена (5)	- Анализира састав топлих и хладних предјела, анализира састав супа, чорби, потажа и косомеа, анализира састав јела од риба, ракова, шкољки, мекушаца, анализира састав главних јела и варива, анализира састав варива и салата, анализира различите врсте сирева, анализира састав посластица компота и воћа ; - Класификује топла и хладна предјела према врстама животињских намирница од којих су припремљена, класификује супе, чорбе, потаже и консоме према врстама животињских намирница од којих су припремљени, класификује јела од риба, ракова, шкољки и мекушаца према начину припреме, класификује варива и салате према начину припреме, класификује сиреве према врстама и типовима, класификује посластице, компоте и воће према врстама	- Уз потпуну тачност препоручује гостима топла и хладна предјела, уз потпуну тачност препоручује гостима супе, чорбе, потаже, консоме, уз потпуну тачност препоручује гостима рибе, ракове, шкољке, мекушце, уз потпуну тачност препоручује гостима главна јела и варива, уз потпуну тачност препоручује гостима варива и салате, уз потпуну тачност препоручује гостима сиреве, уз потпуну тачност препоручује гостима посластице, компоте и воће, - демонстрира поступак услуживања топлих и хладних предјела, демонстрира поступак услуживања супа, чорби, потажа и косомеа, демонстрира поступак услуживања риба, ракова, шкољки, мекушаца, демонстрира поступак услуживања главних јела и варива, демонстрира поступак услуживања варива и салата, демонстрира поступак услуживања сирева, демонстрира поступак услуживања посластица, компота и воћа

оцена (4)	- Врло добро познаје врсте топлих и хладних предјела и њихов састав, врло добро познаје врсте супа, чорби, потажа и консомеа, врло добро познаје врсте риба, ракова, шкољки, мекушаца, врло добро познаје врсте главних јела и варива, врло добро познаје врсте сирева, врло добро познаје врсте посластица, компота и воћа; - Детаљније објашњава поступак услуживања топлих и хладних предјела, детаљније објашњава поступак услуживања супа, чорби, потажа и консомеа, детаљније објашњава поступак услуживања риба, ракова, шкољки, мекушаца, детаљније објашњава поступак услуживања главних јела и варива, детаљније објашњава поступак услуживања сирева, детаљније објашњава поступак услуживања посластица, компота и воћа; - Детаљно описује начин сервирања топлих и хладних предјела, детаљно описује начин сервирања супа, чорби, потажа и консомеа, детаљно описује начин сервирања риба, ракова, шкољки, мекушаца, детаљно описује начин сервирања главних јела и варива, детаљно описује	- Врло добро примењује све поступке неопходне за правилно услуживање гостију топлим и хладним предјелима, врло добро примењује све поступке неопходне за правилно услуживање гостију супама, чорбама, потажима и консомеима, врло добро примењује све поступке неопходне за правилно услуживање гостију рибама, раковима, шкољкама и мекушцима, врло добро примењује све поступке неопходне за правилно услуживање гостију главним јелима и варивима, врло добро примењује све поступке неопходне за правилно услуживање гостију варивима и салатама, врло добро примењује све поступке неопходне за правилно услуживање гостију сиревима, врло добро примењује све поступке неопходне за правилно услуживање гостију посластицама, компотима и воћем
-----------	---	---

	начин сервирања варива и салата, детаљно описује начин сервирања сирева,	
--	--	--

	детаљно описује начин сервирања посластица, компота и воћа	
оцена (3)	-Описује топла и хладна предјела, описује супе, чорбе, потаже и консоме, описује јела од риба, ракова, шкољки и мекушаца, описује главна јела и варива, описује салате, описује сиреве, описује посластице, компоте и воће - Разликује основне врсте топлих и хладних предјела, разликује основне врсте супа, чорби, потажа и консомеа, разликује основне врсте јела од риба, ракова, шкољки и мекушаца,	- У већој мери примењује поступке неопходне за правилно услуживање гостију топлим и хладним предјелима, у већој мери примењује поступке неопходне за правилно услуживање гостију супама, чорбама, потажима и консомеима, у већој мери примењује поступке неопходне за правилно услуживање гостију јелима од риба, ракова, шкољки и мекушаца, у већој мери примењује поступке неопходне за правилно услуживање гостију

		главним јелима и варивима, у већој мери примењује поступке неопходне
	разликује основне врсте главних јела и варива, разликује основне врсте варива и салата, разликује основне врсте сирева, разликује основне врсте посластица, компота и воћа -	за правилно услуживање гостију варивима и салатама, у већој мери примењује поступке неопходне за правилно услуживање гостију сиревима, у већој мери примењује поступке неопходне за правилно услуживање гостију посластицама, компотима и воћем

оцена (2)	- Препознаје топла и хладна предјела и уз помоћ наставника наводи њихов састав, препознаје супе, чорбе, потаже и консоме и уз помоћ наставника наводи њихов састав, препознаје рибе, ракове, шкољке и мекушце и уз помоћ наставника наводи њихов састав, препознаје главна јела и варива и уз помоћ наставника наводи њихов састав, препознаје варива и салате и уз помоћ наставника наводи њихов састав, препознаје сиреве и уз помоћ наставника наводи њихове карактеристике, препознаје посластице, компоте и воће и уз помоћ наставника наводи њихове карактеристике,	- Примењује основна правила у поступку услуживања гостију топлим и хладним предјелима уз корекцију стручног лица, примењује основна правила у поступку услуживања гостију супама, чорбама, потажима и консомеима уз корекцију стручног лица, примењује основна правила у поступку услуживања гостију рибама, раковима, шкољкама, мекушцима уз корекцију стручног лица, примењује основна правила у поступку услуживања гостију главним јелима и варивима уз корекцију стручног лица, примењује основна правила у поступку услуживања гостију варивима и салатама уз корекцију стручног лица, примењује основна правила у поступку услуживања гостију сиревима уз корекцију стручног лица, примењује основна правила у поступку услуживања гостију посластицама, компотима и воћем уз корекцију стручног лица,
оцена (1)	- Уопште не даје одговоре о топлим и хладним предјелима, уопште не даје одговоре о супама, чорбама, потажима и консомеима, уопште не даје одговоре о рибама и раковима, уопште не даје одговоре о главним јелима	- Не примењује правила и поступке у процесу услуживања гостију топлим и хладним предјелима, не примењује правила и поступке у процесу услуживања гостију супама, чорбама, потажима и консомеима, не примењује

	- и варивима, уопште не даје одговоре о варивима и салатама, уопште не даје одговоре о сиревима, уопште не даје одговоре о посластицама, компоту и воћу; Не зна, не труди се да наведе топла и хладна предјела, не зна, не труди се да наведе супе, чорбе, потаже и консоме, не зна, не труди се да наведе рибе, ракове, шкољке, мекушце, не зна, не труди се да наведе главна јела и варива, не зна, не труди се да наведе варива и салате, не зна, не труди се да наведе сиреве, не зна, не труди се да наведе посластице, компоте и воће	правила и поступке у процесу услуживања гостију рибама, раковима, шкољкама и мекушцима, не примењује правила и поступке у процесу услуживања гостију главним јелима и варивима, не примењује правила и поступке у процесу услуживања гостију варивима и салатама, не примењује правила и поступке у процесу услуживања гостију сиревима, не примењује правила и поступке у процесу услуживања гостију посластицама, компотима и воћем
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Први наставни модул: Услуживање хране и посластица Бр. планираних часова:48 Наставна тема:Мени и мени карта Бр. планираних часова: 8	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да; - Разликује врсте менија и правила приликом састављања и писања менија и мени карте. Саставља мени	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА — у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)	-Свеобухватно и разумљиво набраја све инструменте понуде у угоститељству -Самостално објашњава појам мени карте,значај,улогу,изглед ,димензије и сл. - Идентификује и јасно објашњава везу између јела и пића у мени карти и другим инструментима понуде.	- Самостално и тачно презентује све инструменте понуде па и мени карту. -Правилно поставља мени карте на банкету а и на пример у пансиону и прави разлику између те две карте. - Веома вешто и прецизно зна да напише мени карту (за домаћи задатак)и да буду заступљени сви потребни елементи и редослед.
	- Веома успешно набраја по редоследу служења јела и пића у мени карти. - Детаљно описује материјал и начин прављења мени карте. - Аргументовано говори о начину писања и састављања менија и особе које су за то задужене. - Самостално дефинише мени,врсте менија по броју гангова и њихове карактеристике. - Тачно наводи јела по редоследу служења и вина која се уз њих служе. Показује изразито интересовање за додатне информације и радо помаже другима у анализи одређене наставне јединице(модула)	-Веома стручно прилази гостима и правилно се опходи и комуницира. - Нарочито води рачуна и веома посвећено, о свом изгледу и униформи. -Стрпљиво,прецизно и вешто примењује технику услуживања по менију. -Поштује кодекс понашања. - Присутно је самостално решавање ново -насталих проблемских задатака. -Посвећује велику пажњу групном раду и активира поједине чланове групе да се више ангажују. -Радо помаже другима .

оцена (4)	- Појмовно дефинише мени,врсте менија и значај менија. - Разуме поделу менија према броју гангова и место када се и где примењује , у којим приликама(банкет;посл.ручак .пансион,више, ниже категорије и сл.) - Описује материјал и начин састављања и писања мени карте и особе које то обављају.- - Јасно објашњава процес примене менија у одређеним приликама. - На разумљив начин објашњава разлику између мени карте и других инструмената понуде. - На разумљив начин објашњава систем рада и технику служења јела и пића по мени карте.	- Самостално припрема и организује рад –услуживање по мени карти. - Вешто и прецизно одабира материјал и прави мени карту.- Стручно прилази гостима и услужује јела по менију и одговарајућа пића. - Поступно по редоследу послужује јела и уз њих одговарајућа пића. - Са посебном пажњом одређује вина уз одговарајућа јела .- Посвећен је раду и извршавању задатака на што бољи начин уз сарадњу са осталим колегама. - Прецизно оцењује успешност рада. - Врлодобро зна да састави и напише мени и мени карту. - Поштује кодекс понашања. - Сарађује посвећено са персоналом.
	- Самостално разврстава врсте менија по саставу(броју гангова) и по месту реализације.- - учествује у дискусији. - Ученик разуме и објашњава значај изгледа мени карте,редослед услуживања ,адекватну примену начина услуживања и сл. - Поступно набраја јела у менију по редоследу служења и веома прецизно и тачно објашњава састав сваког јела по ганговима.	- Успешно остварује комуникацију са гостима.

оцена (3)	-Описује појам менија и мени карте уз помоћ наставника. - Наводи место примене мени карте. - Делимично интерпретира редослед менија у карти и битне елементе. - Сажето говори о значају изгледа корица карте. - Делимично тачно говори о правилном састављању и правилном писању менија. Зна да наведе ко саставља а ко пише мени за неки оброк. - Ученик препознаје поделу и разлику мени карте у пансиону од мени карте на неком свечаном оброку или на превозним средствима.. - Делимично наводи технику служења јела и пића по менију.	-Делимично и уз помоћ наставника зна да напише мени и направи мени карту са потребним битним елементима. -Такође уз већу помоћ зна да услужи јела и уз јела одговарајућа пића, - Уз подршку успева да изведе вежбу. - Извршава задатак уз помоћ присећања. - Препознаје потрбу правилног и стручног услуживања госта по менију. - Учествоје у групном раду. - Поштује кодекс понашања.
оцена (2)	- Кратко говори о појму мени карте и саставу менија. - Уз помоћ наставника описује јела . - Препознаве различите меније по броју гангова. -Препознаје фазе процеса рада.	-Делимично уз помоћ наставника зна да одабере мени карте за пансион и да разликује од карата за неки свечани оброк. - Уз потпуну помоћ успева да припрема и организује рад.

	- Концизно говори о процесу услуживања јела и пића по менију. - Прпознаје процедуру одабира и писања и састављања менија и мени карте. - Укратко говори о саставу јела и редоследу писања . - По некад учествује у дискусији уз подстицај наставника. - Слабо ангажовање на часовим вежби . - Већина домаћих задатака не урађена. - Отежано повезује чињенице и значај писања јела и пића по одређеном редоследу и правилима услуживања. - Тешко усваја садржај градива . - Ученик зна да наброји врсте менија по садржају гангова. - Ученик зна да наведе дефиницију менија.	- Препознаје уз помоћ наставника грешке у извођењу вежбе. - Уочава грешке код неких делова менија (гангова) . - Уз помоћ наставника покушава да направи корице и напише нека јела и пића у карти али без устаљеног реда и правила. - Свесно препознаје потребу правилне и тачне примене технике услуживања јела и пића по менију. - Нека јела и нека пића уз присећање и помоћ може да послужи.
--	---	---

оцена (1)	- Ученик неуме да препозна и разликује мени карту од других инструмената понуде и презентације. - Уопште не даје одговоре о појму, улози и значају менија и мени карте. - Не труди се да да тачне одговоре о врстама менија по броју гангова, - Знања која су остварена нису на нивоу препознавања и кратког описивања.	Не примењује правила писања и састављања менија. - Не ради домаће задатке(прављење мени карте), - Изостаје ангажовање ученика при услуживању јела по менију као и пића . - Не уме да примени техникууслуживања јела по менију. - Знања везана за практичан рад нису на нивоу ни препознавања.
	- Изостанак ангажовања на часу. - Услед не редовног присуства часовима није у стању да наведе инструменте понуде, дефинише кратко мени.	- Извршава на погрешан начин технику услуживања јела по менију. - Не препознаје практичну примену мени карте
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: Услуживање јела и посластица Број планираних часова: 96 Наставна тема: Пансионско пословање Бр. планираних часова:
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: -разликује организације рада и инструменте понуде у пансионском пословању; -спроводи правилно анкетирање гостију; -правилно услужује јела, пића и напите у пансиону; - правилно прима поруџбину, припрема потребан инвентар и услужује храну у хотелским собама.
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима	
	Усмено испитивање Практичан рад ученика

оцена (5)	-анализира системе организације рада : ревирни, реонски и бригадни; - анализира начине услуживања у пансионским ресторанима; -уз потпуну тачност презентује различите инструменте понуде; -утврђује сличности и разлике између анкетног јеловника, анкетне мени карте и мени листа; -уз потпуно тачност презентује услуживање јела, пића и напитака у пансиону; -генерише податке о примању поруџбине, припремању потребног инвентара и услуживање хране у хотелским собама.	-уз потпуну тачност и самосталност примењује системе организације рада: ревирни, реонски и бригадни; -уз потпуну тачност и самосталност примењује начине услуживања у пансионским ресторанима; -вешто презентује гостима различите инструменте понуде; -самостално приређује анкетни јеловник, анкетну мени карту и мени листу; -уз потпуно тачност и самосталност услужује јела, пића и напите у пансиону; - самостално прима поруџбину и припрема потребни инвентар за услуживање хране у хотелским собама.
оцена (4)	-Објашњава уз велику тачност системе организације рада: ревирни, реонски и бригадни; -објашњава уз велику тачност начине услуживања у пансионским ресторанима; -уз претходну припрему презентације излаже различите инструменте понуде; -одређује структуру- кораке писања анкетног јеловника, пансионске мени карте и мени листа;	-примењује уз велику тачност системе организације рада: ревирни, реонски и бригадни; -примењује уз велику тачност начине услуживања у пансионским ресторанима; -уз сугестије наставника предлаже

	-уз потпуну тачност објашњава услуживање јела, пића и напитака у пансиону; -предвиђа потребан инвентару складу са примањем поруџбине, приликом услуживања хране у хотелским собама.	гостима различите инструменте понуде; -по моделу пише - анкетни јеловник, пансионску мени карту и мени листу; -уз незнатне корекције наставника услужује јела, пића и напите у пансиону; -комплетира потребан инвентар у складу са примањем поруџбине, приликом услуживања хране у хотелским собама
оцена (3)	-објашњава уз делимичну тачност системе организације рада: ревирни, реонски и бригадни; -објашњава уз делимичну тачност начине услуживања у пансионским ресторанима; -дефинише инструменте понуде; - примењује правила писања анкетног јеловника, пансионске мени карте и мени листа; -резимира избор јела, пића и напите у пансиону; -разликује потребан инвентар у складу са примањем поруџбине, приликом услуживања хране у хотелским собама	-примењује уз корекције наставника системе организације рада: ревирни, реонски и бригадни; -примењује уз корекције наставника начине услуживања у пансионским ресторанима; -уз помоћ наставника предлаже гостима различите инструменте понуде; -по моделу пише - анкетни јеловник, пансионску мени карту и мени листу; -уз подршку наставника и стручног лица услужује јела, пића и напите у пансиону; -уз подршку наставника и стручног лица одабира потребан инвентар у складу са примањем поруџбине, приликом услуживања хране у хотелским собама
оцена (2)	-набраја системе организације рада: ревирни, реонски и бригадни; - наводи начине услуживања у пансионским ресторанима; -идентификује инструменте понуде; -уз помоћ наставника	-испуњава најједноставније радне задатке и корекције наставника система организације рада: ревирни, реонски и бригадни;

	примењује правила писања анкетног	
	јеловника, пансионске мени карте и мени листа; -набраја јела, пића и напите у пансиону; -набраја потребан инвентар у складу са примањем поруџбине, приликом услуживања хране у хотелским собама	-примењује основне кораке у начинима услуживања у пансионским ресторанима; - помаже стручном лицу у достављању адекватног инструмента понуде;; -уз помоћ наставника пише најједноставније анкетне јеловнике, пансионску мени карту и мени листу; -помаже приликом услуживања јела, пића и напите у пансиону; -поставља већ одабран адекватни инвентар у складу са примљеном поруџбином, приликом услуживања хране у хотелским собама
оцена (1)	-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија питања постављена о системима организације рада, начинима услуживања, инструментима понуде; услуживању јела, пића и напитака у пансиону; примању поруџбине и услуживању хране у хотелској соби.	-ученик не зна, не труди се да примени системе организације рада, начине услуживања; инструменте понуде, услуживање јела, пића и напитака у пансиону, примање поруџбине и услуживање хране у хотелској соби.
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	
Очекиваниис ходи којићесеоцењ ивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - 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)	-Самостално наводи потребан инвентар,опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима; -Самостално описује припремне и завршне радове и интерпретира поступак рада ; -Резимира фазе и задатке транширања,фламбирања и филирања пред гостом ;	-Самостално припрема потребан инвентар,опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима; -Самостално изводи припремне и завршне радове и интерпретира поступак рада; - Ефикасно обавља поступак: транширања, фламбирања и филирања пред гостом;
	- Објашњава припремање , сервирање и услуживање тартар бифтека; - Описује поступак припремања,фламбирања, сервирања и услуживање воћа и посластица (банане и палачинке);	- Веома вешто припрема , сервира и услужује тартар бифтек; - Веома вешто припрема, сервира и услужује воће и посластице (банане и палачинке);
оцена (4)	- Класификује потребан	

	инвентар,опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима; -Објашњава припремне и завршне радове и анализира поступак рада; -Формулише фазе и задатке транширања,фламбирања и филирања пред гостом ; -Анализира припремање , сервирање и услуживање тартар бифтека; - Наводи поступак припремања,фламбирања, сервирања и услуживање воћа и посластица (банане и палачинке);	- Уз сугестије наставника (стручног лица) припрема потребан инвентар,опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима; - Уз сугестије наставника (стручног лица) изводи припремне и завршне радове и интерпретира поступак рада; - Уз сугестије наставника (стручног лица) демонстрира поступак: транширања, фламбирања и филирања пред гостом; - Вешто припрема , сервира и услужује тартар бифтек; - Вешто припрема, сервира и услужује воће и посластице (банане и палачинке);
оцена (3)	- Описује потребан инвентар,опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима; - Разликује припремне и завршне радове и њихов	- Уз инструкције наставника (стручног лица) припрема потребан инвентар,опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима; - Уз инструкције наставника

	поступак рада; - Резимира фазе и задатке транширања, фламбирања и филирања пред гостом; -Описује припремање , сервирање и услуживање тартар бифтека; - Описује поступак припремања,фламбирања, сервирања и услуживање воћа и посластица (банане и палачинке);	(стручног лица) изводи припремне и завршне радове и интерпретира поступак рада; - Уз инструкције наставника (стручног лица) обавља поступак: транширања, фламбирања и филирања пред гостом; - Уз инструкције наставника (стручног лица) припрема , сервира и услужује тартар бифтек; - Уз инструкције наставника (стручног лица) припрема, сервира и услужује воће и посластице (банане и палачинке);
оцена (2)	- Препознаје потребан	

	инвентар,опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима; - Дефинише припремне и завршне радове и њихов поступак рада; - Наводи фазе и задатке транширања, фламбирања и филирања пред гостом; - Уз помоћ наставника описује припремање , сервирање и услуживање тартар бифтека; - Уз помоћ наставника описује поступак припремања,фламбирања, сервирања и услуживање воћа и посластица (банане и палачинке);	- Уз помоћ наставника (стручног лица) припрема потребан инвентар,опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима; - Уз помоћ наставника (стручног лица) изводи припремне и завршне радове и интерпретира поступак рада; - Уз помоћ наставника (стручног лица) обавља поступак: транширања, фламбирања и филирања пред гостом; - Уз помоћ наставника (стручног лица) припрема , сервира и услужује тартар бифтек; - Уз помоћ наставника (стручног лица) припрема, сервира и услужује воће и посластице (банане и палачинке);

оцена (1)	- Уопште не даје, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за припремање јела пред гостом; - Не уме да наброји инвентар и опрему за транширање, филирање и фламбирање; - Не уме да опише: припремање, сервирање и услуживање тартар бифтека; - Не уме да опише поступак припремања, фламбирања, сервирања и услуживање воћа и посластица (банане и палачинке);	- Не уме да издвоји потребан инвентар, опрему и намирнице за услуживање јела пред гостом у различитим угоститељским објектима; - Не разликује инвентар и опрему за транширање, филирање или фламбирање. Не уме да демонстрира: припремање, сервирање и услуживање тартар бифтека; - Не уме да демонстрира поступак припремања, фламбирања, сервирања и услуживање воћа и посластица (банане и палачинке);
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: Трећи Образовни профил: Конобар

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Трећи наставни модул: Свечан пријем Бр. планираних часова:166 Наставна тема:Организациони системи рада на заједничким оброцима и свечаним пријемима Начини услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима Бр. планираних часова: 6	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Опште, очекиване исходе унети у складу са важећим Службеним гласником: -Разликује врсте заједничких obroка и свечаних пријема, њихове поделе, просторије у којима се одржавају, инвентар за услуживање; -Разликује начине услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима;ж -Примењује стандардизован приступ госту и одговарајуће начине услуживања на одређеном заједничком obroку и свечаном пријему;	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)	-Анализира појам, процењује и врши избор одговарајућих организационих система рада и начина услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима; -Веома стручно и са великом тачношћу интегрише везу између организационих система рада и начина услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима;	
оцена (4)	-Формулише улогу и значај организационих система рада на заједничким оброцима и свечаним пријемима; - Налази везу између организационих система рада и начина услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима;	
оцена (3)	-Описује улогу и значај организационих система рада на заједничким оброцима и свечаним пријемима -Уз мању помоћ наставника наводи начине услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима;	

оцена (2)	-Препознаје улогу и значај организационих система рада на заједничким оброцима и свечаним пријемима -Наводи начине услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима уз велику помоћ наставника;	
оцена (1)	-Уопште не зна, не труди се да наведе и објасни организационе системе рада на заједничким оброцима и свечаним пријемима -Не познаје, не труди се и не зна одговоре о начинима услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима	
Напомена	Тема није погодна за практичан рад!	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Трећи наставни модул: Свечани пријем Бр. планираних часова:166 Наставна тема: Свечани мени и мени карта Бр. планираних часова:6
Очекиваниис ходи	

који ће се оцењивати (општи)	Опште, очекиване исходе унети у складу са важећим Службеним гласником: -Препознаје пића, напитке, јела и посластице из понуде за одређени заједнички оброк и свечани пријем	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА		
– у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	-Анализира појам и улогу, процењује и врши избор одговарајућег менија за заједничке оброке и свечане пријеме; -Веома стручно и са великом тачношћу предлаже избор и интегрише везу између менија за заједничке оброке и свечане пријеме;	
оцена (4)	-Формулише појам и улогу, модификује врсте и преобликује намену свечаног менија на заједничким оброцима и свечаним пријемима; -Наводи и анализира избор јела и пића за заједничке оброке и свечане пријеме;	

оцена (3)	-Описује појам, улогу, врсте и намену свечаног менија на заједничким оброцима и свечаним пријемима; -Наводи основни избор јела и пића за заједничке оброке и свечане пријеме;	
оцена (2)	-Препознаје појам, улогу, врсте и намену свечаног менија на заједничким оброцима и свечаним пријемима; -Наводи мањи избор јела и пића за заједничке оброке и свечане	
	пријем уз велику помоћ наставника;	
оцена (1)	-Уопште не зна, не труди се да наведе и објасни појам, улогу, врсте и намену свечаног менија и мени карте на заједничким оброцима и свечаним пријемима; -Не познаје, не труди се и не зна да састави мени за заједничке оброке и свечане пријеме;	
Напомена	Тема није погодна за практичан рад!	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Трећи наставни модул: Свечани приједи Бр. планираних часова: 166 Наставна тема: Услуживање групе гостију по менију Бр. планираних часова:
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - Услужује аперитиве и дигестиве на заједничким оброцима и свечаним приједима - Услужује вина, алкохолна и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним приједима - Услужује топле и хладне напите на заједничким оброцима и свечаним приједима - Услужује хладна и топла предјела на заједничким оброцима и свечаним приједима - Услужује супе, чорбе, потаже, консоме на заједничким оброцима и свечаним приједима - Услужује рибе, ракове, шкољке на заједничким оброцима и свечаним приједима - Услужује главна јела на заједничким оброцима и свечаним приједима
	- Услужује варива, салате, сиреве на заједничким оброцима и свечаним приједима - Услужује посластице, воће, компоте на заједничким оброцима и свечаним приједима

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА

– у складу са операционализованим исходима

	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	- Свеобухватно (Попутно тачно) објашњава поступак услуживања аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Свеобухватн (Потпуно тачно) објашњава поступак услуживања вина, алкохолних и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Свеобухватно објашњава (Прецизно објашњава) поступак услуживања топлих и хладних напитака на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Свеобухватно објашњава поступак услуживања хладних и	- Самостално обавља припремне радове на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживању аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживању вина, алкохолних и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживању топлих и хладних напитака на заједничким

	топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Свеобухватно објашњава поступак услуживања супа, чорби, потажа, консомеа на заједничким оброцима и свечаним пријемима Свеобухватно објашњава поступак услуживањариба, ракова, шкољки на заједничким оброцима и свечаним пријемима Свеобухватно објашњава поступак услуживањаглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Свеобухватно објашњава поступак услуживањаварива, салата, сирева на заједничким оброцима и свечаним пријемима Свеобухватно објашњава поступак услуживањапосластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима Активно учествује у дискусији и аргументовано говори о услуживању аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима Показује изразито интересовање за додатне информације	оброцима и свечаним пријемима Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживањуухладних и топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживањусупа, чорби, потажа, консомеа на заједничким оброцима и свечаним пријемима Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживањуриба, ракова, шкољки на заједничким оброцима и свечаним пријемима Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживањуглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживањуварива, салата, сирева на заједничким оброцима и свечаним пријемима Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживањупосластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима
--	--	--

		- Сигурно, тачно и правовремено примењује одговарајуће начине услуживања аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима
--	--	---

оцена (4)	- Појмовно дефинише (Уз малу помоћ наставника објашњава) поступак услуживања аперитива и джестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Појмовно дефинише (Разликује) поступак услуживања вина, алкохолних и безалкохолних пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Појмовно дефинише (Разликује) поступак услуживања топлих и хладних напитака на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Појмовно дефинише поступак услуживања хладних и топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Појмовно дефинише поступак услуживањасупа, чорби, потажа, консомеа на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Појмовно дефинише поступак услуживањариба, ракова, шкољки на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Појмовно дефинише поступак услуживањаглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Појмовно дефинише поступак услуживањаварива, салата, сирева на заједничким оброцима и свечаним пријемима	- Припрема и организује рад за услуживања аперитива и джестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Успешно и прецизно услужује аперитиве и джестиве на заједничким оброцима и свечаним пријемима Успешно и прецизно услужујевина, алкохолна и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Успешно и прецизно услужујетопле и хладне напитке на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Успешно и прецизно услужујехладна и топла предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Успешно и прецизно услужујесупе, чорбе, потаже, консомеа на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Успешно и прецизно услужујерибе, ракове, шкољке на заједничким оброцима и свечаним пријемима Успешно и прецизно услужујеглавна јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Успешно и прецизно услужујеварива, салате, сиреве на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Успешно и прецизно услужујепосластице, воће, компоте на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Поштује кодекс понашања, сарађује посвећено са персоналом
-----------	---	---

	- Појмовно дефинише поступак услуживања апосластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Разуме фазе у поступку услуживања аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Јасно објашњава процес услуживања уз примену одговарајућег начина услуживања	
--	--	--

оцена (3)	- Описује поступак услуживања аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима Описује поступак услуживањавина, алкохолних и - безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима Описује поступак услуживањатоплих и хладних напитака на заједничким оброцима и свечаним пријемима Описује поступак услуживањахладних и топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Описује поступак услуживањасупа, чорби, потажа, консомеа на заједничким оброцима и свечаним - Описује поступак услуживањариба, ракова, шкољки на заједничким оброцима и свечаним пријемима Описује поступак - услуживањаглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима	- Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживање аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживањевина, алкохолних и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживањетоплих и хладних напитака на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживањехладних и топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживањесупа, чорби, потажа, консомеа на заједничким оброцима и свечаним
-----------	---	--

	- Описује поступак услуживањаварива, салата, сирева на заједничким оброцима и свечаним пријемима Описује поступак - услуживањепосластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Сажето говори о услуживању аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Делимично познаје поступак услуживања аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима	- Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживањериба, ракова, шкољки на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживањеглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживањеварива, салата, сирева на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживањепосластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Успева да изведе вежбу уз помоћ наставника - Учествоје у групном раду
--	--	---

оцена (2)	- Препознаје поступак услуживања аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Препознаје поступак услуживањавина, алкохолних и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Препознаје поступак услуживањатоплих и хладних напитака на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Препознаје поступак услуживањохладних и	- Уз потпуну помоћ наставника успева да припрема и организује припремне радове - Препознаје грешке уз помоћ наставника - Препознаје значај правилног услуживања аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Препознаје значај правилног услуживања вина, алкохолних и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Препознаје значај правилног услуживањатоплих и хладних напитака на заједничким
-----------	---	--

	топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Препознаје поступак услуживањасупа, чорби, потажа, консомеа на заједничким оброцима и свечаним Препознаје поступак услуживањариба, ракова, шкољки на заједничким оброцима и свечаним пријемима Препознаје поступак услуживањаглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Препознаје поступак услуживањаварива, салата, сирева на заједничким оброцима и свечаним пријемима Препознаје поступак услуживањапосластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима Понекад учествује у дискусији о услуживању аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима Тешко усваја садржај наставе и када се понавља више пута	оброцима и свечаним пријемима Препознаје значај правилног услуживањахладних и топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Препознаје значај правилног услуживањасупа, чорби, потажа, консомеа на заједничким оброцима и свечаним Препознаје значај правилног услуживањариба, ракова, шкољки на заједничким оброцима и свечаним пријемима Препознаје значај правилног услуживањаглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Препознаје значај правилног услуживањаварива, салата, сирева на заједничким оброцима и свечаним пријемима Препознаје значај правилног услуживањапосластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима
--	---	---

оцена (1)	- Не показује знања, (заинтересованост, одговорност) на нивоу препознавања (основном нивоу) приликом поступка услуживања аперитива и джестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживања аперитива и джестива на заједничким	- Знања која су остварена нису на нивоу препознавања - Изостаје ангажовање код ученика - Није у стању да примени поступке неопходне за услуживања аперитива и джестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Није у стању да примени поступке неопходне за услуживањавина, алкохолних и безалкохолна пића на
-----------	--	---

	- оброцима и свечаним пријемима Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживањавина, алкохолних и безалкохолна пића на - заједничким оброцима и свечаним пријемима Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживањатоплих и хладних напитака на - заједничким оброцима и свечаним пријемима Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживањахладних и топлих предјела на - заједничким оброцима и свечаним пријемима Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживањасупа, чорби, потажа, консомеа на заједничким оброцима и свечаним - Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживањариба, ракова, шкољки на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживањаглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживањаварива, салата, сирева на	- заједничким оброцима и свечаним пријемима Није у стању да примени поступке неопходне за услуживањатоплих и хладних напитака на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Није у стању да примени поступке неопходне за услуживањахладних и топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Није у стању да примени поступке неопходне за услуживањасупа, чорби, потажа, консомеа на заједничким оброцима и свечаним - Није у стању да примени поступке неопходне за услуживањариба, ракова, шкољки на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Није у стању да примени поступке неопходне за услуживањаглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Није у стању да примени поступке неопходне за услуживањаварива, салата, сирева на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Није у стању да примени поступке неопходне за услуживањапосластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима
--	---	---

	заједничким оброцима и свечаним пријемима - Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживања посластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Изостанак ангажовања на часу, када је присутан - Ученик често није присутан на часу - Уопште није заинтересован, без неког оправдања.	
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Трећи наставни модул: Свечани пријери Бр. планираних часова: 166 Наставна тема: Заједнички оброци као облици угоститељске понуде (појам, значај, врсте) Бр. планираних часова: 6
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - Разликује врсте заједничких obroка и свечаних пријера, њихове поделе, просторије у којима се одржавају, инвентар за услуживање

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	- Уз потпуну тачност дефинише појам, значај и врсте заједничких оброка - Прави план примене заједничких оброка - Анализира заједничке оброке	- Самостално израђује понуду за заједничке оброке - Разуме и анализира начин писања понуде
оцена (4)	- Дефинише појам, значај и врсте заједничких оброка - Самостално коментарише заједничке оброке као облике угоститељске понуде	- Разуме и примењује параметре неопходне за састављање понуде за пословни ручак - Уз инструкције наставника саставља понуду за заједничке оброке
оцена (3)	- Уз ограничену тачност дефинише појам, значај и врсте заједничких оброка - Сажето говори о значају заједничких оброка - Повремено учествује у дискусији	- Уз ограничену тачност саставља понуду за пословни ручак - Уз сугестије стручног лица пише понуду
оцена (2)	- Препознаје заједничке оброке, као и њихо значај - Кратко говори о врстама заједничких оброка - Даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за заједничке оброке	- Препознаје параметре неопходне за састављање понуде за пословни ручак - Уз помоћ наставника пише понуду за заједничке оброке

оцена (1)	- Уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија питања везана за заједничке оброке	- Не препознаје параметре неопходне за састављање понуде - Не зна да напише понуду за пословни ручак
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Трећи наставни модул: Свечани приједи Бр. планираних часова: 166 Наставна тема: Свечани приједи као облици угоститељске понуде Бр. планираних часова: 24
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - разликује врсте свечаних пријема, њихове поделе, просторије у којима се одржавају, инвентар за услуживање; - класификује пића, јела и посластице из понуде за одређени свечани пријед; - изврши припрему простора, опреме и уређаја, инвентара и намештаја за одређени свечани пријед; - - услужује аперитиве и дигестиве на свечаним приједима; - услужује вина, алкохолна и безалкохолна пића на свечаним приједима; - услужује топле и хладне напитке на свечаним приједима; - услужује хладна и топла предјела на свечаним приједима; - услужује супе, чорбе, потаже, консоме на свечаним приједима; - услужује рибе, ракове, шкољке на свечаним приједима; - услужује главна јела на свечаним приједима; - - услужује варива, салате, сиреве на свечаним приједима; - услужује посластице, воће, компоте на свечаним приједима.

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА

– у складу са операционализованим исходима

	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)	-уз потпуну тачност презентује организацију и реализацију банкета: свечаног ручка и вечере; -уз потпуну тачност презентује организацију и реализацију хладно топлог бифеа; -уз потпуну тачност презентује организацију и реализацију коктел и гарден партије; -уз потпуну тачност презентује организацију и реализацију чајанке.	-демонстрира и реализује уз потпуну тачност практично постављање банкетског стола; -уз потпуну тачност и адекватну комуникацију врши симулацију услуживања гостију, -демонстрира и реализује уз потпуну тачност практично постављање бифе стола и стола за госте -уз потпуну тачност и адекватну комуникацију врши симулацију услуживања гостију; -демонстрира и реализује уз потпуну тачност практично постављање стола за апетисане и импровизовање бар пулта за коктел и гарден партију -уз потпуну тачност и адекватну комуникацију врши симулацију услуживања гостију јелима и пићима приликом коктел партије и за импровизованим бар пултом;
-----------	--	---

	-презентује примену радних налога за банкет, хладно- топли бифе, коктел и гарден партију и чајанку ;	<i>-уз потпуну тачност и адекватну комуникацију врши услуживање гостију јелима и пићима у реалном радном окружењу приликом коктел партије и за бар пултом;</i> -демонстрира и реализује уз потпуну тачност практично постављање стола за чајанку; <i>-уз потпуну тачност и адекватну комуникацију врши симулацију услуживања гостију; уз потпуну тачност и адекватну комуникацију врши услуживање гостију јелима и пићима у реалном радном окружењу приликом банкета, хладно-топлог бифеа ,коктел партије за бар пултом и чајанке;</i> - уз потпуну тачност примењује радне налоге за банкет, хладно- топли бифе, коктел и гарден партију и чајанку ;
--	---	---

оцена (4)	-уз претходну организовану припрему врши презентацију организације и реализације банкета: свечаног ручка и вечере;	-демонстрира и реализује практично постављање банкетског стола уз незнатне сугестије наставника -уз адекватну комуникацију врло добро врши симулацију услуживања гостију на банкету;
-----------	---	--

	-уз претходну организовану припрему врши презентацију организације и реализације хладно топлог бифеа; -уз претходну организовану припрему врши презентацију организације и реализације коктел и гарден партије; -уз претходну организовану припрему врши презентацију организације и реализације чајанке. - -објашњава примену радних налога за банкет, хладно- топли бифе, коктел и гарден партију и чајанку ;	-демонстрира и реализује практично постављање бифе стола и стола за госте уз незнатне сугестије наставника; -уз адекватну комуникацију врло добро врши симулацију услуживања гостију на хладно- топлом бифеу. - -демонстрира и реализује практично постављање стола за апетисане и импровизовање бар пулта за коктел и гарден партију уз незнатне сугестије наставника; -уз адекватну комуникацију врло добро врши симулацију услуживања гостију приликом коктел партије и за импровизованим бар пултом; -демонстрира и реализује практично постављање стола за чајанку уз незнатне сугестије наставника; -уз адекватну комуникацију врло добро врши симулацију услуживања гостију на чајанки. <i>уз незнатне сугестије наставника и адекватну комуникацију врши услуживање гостију јелима и тићима у реалном радном окружењу приликом банкета, хладно- топлог бифеа, коктел</i>
--	--	---

		<i>партије за бар пултом и чајанке;</i> - врло добро примењује радне налога за банкет, хладно- топли бифе, коктел и гарден партију и чајанку ;
оцена (3)	-уз потпуну тачност дефинише појам, повод и место приређивања банкета: свечаног ручка и вечере; - дефинише и објашњава етапе реализације банкета: свечаног ручка и вечере; -уз потпуну тачност дефинише појам, повод и место приређивања хладно- топлог бифеа; - дефинише и објашњава етапе реализације хладно топлог бифеа; -уз потпуну тачност дефинише појам, повод и место приређивања коктел и гарден партије; - дефинише и објашњава етапе	-самостално учествује у реализацији једноставнијих садржаја банкета- - уз подршку наставника учествује у етапама реализације банкета: свечаног ручка и вечере ; -самостално учествује у реализацији једноставнијих садржаја хладно- топлог бифеа --самостално учествује у реализацији једноставнијих садржаја -самостално учествује у реализацији једноставнијих садржаја коктел и гарден партије, - уз подршку наставника учествује у етапама реализације коктел и гарден партије ;

	реализације коктел и гарден партије; -уз потпуну тачност дефинише појам, повод и место приређивања чајанке; - дефинише и објашњава етапе реализације чајанке; - -објашњава примену радних налога за банкет, хладно- топли бифе, коктел и гарден партију и чајанку.	-самостално учествује у реализацији једноставнијих садржаја чајанке; - уз подршку наставника учествује у етапама реализације чајанке; -примењује правила комуникације свих врста свечаних пријема. -правило примењује радне налоге за банкет, хладно- топли бифе, коктел и гарден партију и чајанку.
--	--	--

оцена (2)	-уз релативну тачност дефинише појам, повод и место приређивања банкета: свечаног ручка и вечере; - наводи и уз помоћ настобјашњава етапе реализације банкета: свечаног ручка и вечере; -уз релативну тачност дефинише појам, повод	- учествује у реализацији најједноставнијих садржаја банкета- - уз инструкције и помоћ наставника учествује у етапама реализације банкета: свечаног ручка и вечере; -учествује у реализацији најједноставнијих садржаја хладно- топлог бифеа -уз инструкције и помоћ наставника учествује у реализацији једноставнијих садржаја хладно- топлог бифеа;
	и место приређивања хладно- топлог бифеа;	

	- наводи и уз помоћ наставника објашњава етапе реализације хладно -топлог бифеа; -уз релативну тачност дефинише појам, повод и место приређивања коктел и гарден партије; - наводи и уз помоћ наставника објашњава етапе реализације коктел и гарден партије; -уз релативну тачност дефинише појам, повод и место приређивања чајанке; - наводи и уз помоћ наставника објашњава етапе реализације чајанке; -разликује примену радних налога за банкет, хладан- бифе, коктел и гарден партију и чајанку.	- учествује у реализацији најједноставнијих садржаја коктел и гарден партије, - уз инструкције и помоћ наставника учествује у етапама реализације коктел и гарден партије ; -учествује у реализацији најједноставнијих садржаја чајанке; - уз инструкције и помоћ наставника учествује у етапама реализације чајанке; -познаје правила комуникације свих врста свечаних пријема. -придржава се радних налога за банкет, хладно-топли бифе, коктел и гарден партију и чајанку.
оцена (1)	-не уме, не труди се , не даје одговоре на постављена питања о	-не труди се, не учествује и погрешно изводи најједноставније садржаје

	појму, поводу и месту приређивања банкета, хладно- топлог бифеа, коктел и гарден партије и чајанке; -не труди се да наброји и не разликује етапе банкета, хладно- топлог бифеа, коктел и гарден партије и чајанке; - не разликује примену радних налога за банкет, хладно- топли бифе, коктел и гарден партију и чајанку.	банкета, хладно- топлог бифеа, коктел и гарден партије и чајанке; -не труди се, не учествује и не разликује етапе банкета, хладно- топлог бифеа, коктел и гарден партије и чајанке; - не познаје адекватну примену радних налога; - не познаје правила комуникације свих врста свечаних пријема.
Напомена		Курзивом су дефинисани исходи који се односе на практичну примену у реалном радном окружењу, а уобичајеним типом слова дефинисани су исходи који се односе на кабинетску наставу.

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Трећи наставни модул : Свечани приједи Бр. планираних часова: 166 Наставна тема : Услуживање са протоколарним захтевима (по протоколу) Бр. планираних часова: 6
Очекивани исходи	

који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - Користи елементе протокола приликом услуживања гостију	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	Самостално описује уз потпуну тачност услуживање по протоколу на свечаном ручку или вечери (банкет)	Примени и демонстрира уз потпуну организацију услуживање по протоколу .
оцена (4)	Повезује начине услуживања у складу са сличним карактеристикама и дефинише разлику међу њима;	Уз веома велику тачност примењује услуживање по протоколу при услуживању гостију.
оцена (3)	Уз ограничену тачност дефинише карактеристике услуживање по протоколу на свечаном ручку или вечери	Повезује карактеристике услуживања по протоколу при услуживању гостију.
оцена (2)	Уз помоћ наставника говори о	Уз помоћ наставника примењује услуживање по протоколу при услуживању гостију.

	Услуживању по протоколу приликом услуживање гостију на банкету	
оцена (1)	Уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за услуживање по протоколу приликом услуживања гостију	Не учествује у идентификацији карактеристика услуживања по протоколу.
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Трећи наставни модул: Свечани пријери Бр. планираних часова: 166 Наставна тема : кетеринг Бр. планираних часова:
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: Наводи карактеристике у пословању везаном за кетеринг

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА

– у складу са операционализованим исходима

	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	Самостално описује уз потпуну тачност карактеристике кетеринга	Припрема детаљну презентацију о кетерингу и формулише јасно карактеристике кетеринг услуга и процењује њихов степен квалитета.
оцена (4)	Повезује објекте у складу са сличним карактеристикама и дефинише разлику међу њима;	-припрема и презентује презентацију уз претходне инструкције наставника и презентује битније карактеристике кетеринга; класификује их и упоређује.
оцена (3)	Уз ограничену тачност дефинише карактеристике кетеринга	На основу познате презентације повезује карактеристике пословања везаном за кетеринг.
оцена (2)	Уз помоћ наставника говори о Карактеристикама кетеринга	На основу познате презентације уз помоћ наставника описује карактеристике кетеринга
оцена (1)	Уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за кетеринг	Не учествује у идентификацији карактеристика кетеринга на презентације

Предметни наставници:

Срђан Керавица,

Ивана Гајић

Биљана Хрњак

Снежана Шарић

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА ЗА МЕСАРЕ 2024-2025

ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА разред ДРУГИ

Циљеви предмета:

- Упознавање са начином транспорта и одкупа домашних животиња
- Упознавање са важећом законском регулативом и система квалитета у месној индустрији
- Развијање знања о оцени квалитета мяса
- Упознавање ученика са структуром кланице и начинима пријема кланица
- Развијање одговорног односа према раду
- Усвајање знања о смрзавању и хлађењу мяса
- Развијање правилног односа према заштити животне средине
- Развијање личних и професионалних ставова
- Развијање компетенција за целоживотно ућење

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине:

* ученик је усвојио у целини основна, проширена и продубљена знања, умења и вештина, самостално их репродукује, разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима

- Да разликује врсте животиња
- Да зна хемијски састав мяса
- Да разликује начине транспорта мяса и дефинише губитке током транспорта
- Објасни хемијски састав различитих врста мяса и објасни биохемијске промене
- Дефинише и наброји типове кланице
- Објасни улогу и значај припрема животиње за клање
- Објасни показатеље квалитета мяса
- Опише утицај хлађења и смрзавања мяса
- Објасни улогу изачај расецања и категоризацију мяса
- Разликује све врсте мяса и приборе
- **За оцену врлодобар (4) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине**
- Ученик у целини разликује врсте мяса
- Ученик зна хемијски састав мяса
- Да разликује врсте животиња за клање
- У целини зна хемијски састав мяса
- Дефинише типове животиња
- Објасни улогу и значај транспорта животиња
- Објасни показатеље квалитета мяса
- На часу је повремено активан

- Задатке на часу ради углавном самостално
- Објасни улогу изачај сировина разликује врсте и делове меса
- **За оцену добар (3) ученик је у стању да:**
- Уме јасно да искаже садржај усмено, писмено
- На часу је повремено активан
- Разликује и наводи врсте животиња
- Добро познаје основне делове меса
- Добро категорише месо и наведе кулинарске потребе
- Добро познаје законску регулативу, примењује правилник
- **За оцену довољан (2) ученик је у стању да:**
- Разликује врсте животиња за клање
- Препознаје машине и прибор за рад
- Задатке решава на табли уз помоћ наставника
- Домаће задатке ради повремено
- На часу је повремено активан
- Повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења
- Редовно похађа наставу овог предмета
- **Оцену недовољан (1) добија ученик који:**
- није усвојио основна знања, умења и вештине
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења и напредовање
- не може да репродукује знања ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу, не ради домаће задатке

Наставни предмет: ОБРАДА И ПРЕРАДА МЕСА Разред: ДРУГИ

- Циљеви предмета
 - Упознавање са начином транспорта и одкупа домашних животиња
- Упознавање са важећом законском регулативом и система квалитета у месној индустрији
 - Упознавање ученика са структуром кланице начинима пријема кланица
 - Развијање одговорног односа према раду
 - Овладање вештинама правилног расечања полукте на велике и малопродајне делове, искоштавање и и категоризацију
 - Овладање вештинама производње, производа од меса
 - Развијање компетенције за доживотно учење
 - Оспособљавање ученика да оцени квалитет меса и месних прерађевина
 -
- **За оцену одличан (5) ученик је у стању да:**
- ученик је усвојио у целини основна, проширена и продубљена знања, умења и вештина, самостално их репродукује, разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима

- Све сложеније задатке решава самостално и са разумевањем их тумачи
 - Има развијено критичко размишљање и да наведе све делове меса и категоризацију
 - Објашњења даје потпуно самостално
 - Теоријска знања повезује са другим предметима и знањима и искуствима из свакодневног живота
 - Повремено долази до нових решења
 - По потреби се ангажује у пружању помоћи ученицима у одељењу којима је потребна помоћ у савладавању градива
 - Редовно води свеску з практичну наставу и редовно иде на праксу
- За оцену врло добар (4) ученик је у стању да:**

- ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује
 - Технолошке шеме производње мешавине од меса
 - Самостално врши прорачун потребних количина сировина
 - Задатке на часу ради углавном самостално
 - Теоријска знања повезује са другим предметима и знањима и искуствима из свакодневног живота
 - Редовно води свеску практичне наставе и редовно иде на праксу
 - Показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и у великој мери их реализује
- За оцену добар (3) ученик је у стању да:**

- Уме јасно да искаже садржај усмено, писмено и практично
- Показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује
- Уз мању помоћ наставника повезује теоријска знања и објашњења са практичним искуством
- Домаће задатке ради редовно и има свеску из практичне наставе
- На часу је повремено активан
- Разликујеи наводи врсте меса
- Добро познаје сировине за производњу мешавина од меса
- Објасни технолошку шему производње уз помоћ наставника
- Наведе технолошке операције у процесу производње уз помоћ шеме
- Уз наставникову помоћ израчуна утрошак сировина
- Наведе критичне тачке у производњи уз помоћ наставника

За оцену довољан (2) ученик је у стању да:

- Разликује врсте животиње за клање
- Објасни технолошку шему производње уз помоћ наставника
- Наведе технолошке операције у процесу производње уз помоћ шеме
- Уз наставникову помоћ израчуна утрошак сировина
- Наведе критичне тачке у производњи уз помоћ наставника
- Теоријска знања ретко повезује са практичним

- Теоријска знања ретко повезује са другим предметима или знањима и искуствима из свакодневног живота
- Задатке решава на табли уз помоћ наставника
- Редовно похађа наставу овог предмета
- На часу је повремено активан
- Повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења

Оцену недовољан (1) добија ученик који:

- није усвојио основна знања , умења и вештине
- не може да репродукује знања ни уз помоћ наставника
- не може да примени знања умења и вештине ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу , не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења и напредовање

- ОБЈЕКТИ И ОПРЕМА У МЕСАРСТВУ разред ДРУГИ

Циљеви предмета:

- Упознавање са условима за изградњу занатских и индустријских кланица
- Усвајање теоријских знања о унутрашњем уређењу објекта
- Усвајање теоријских знања о правилној употреби машина и уређаја
- Усвајање теоријских знања о унутрашњој уређењу месарске радње
- Усвајање теоријских знања о доброј хигијенској и произвођачкој пракси

- За оцену одличан (5) ученик је у стању да:

- ученик је усвојио у целини основна , проширена и продубљена знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и стваралачи их примењује у сродним и новим околностима
- Објасни значај уређења кланица и просторија
- да наведе специјалне услове за спровођење производње
- Познаје све приборе и уређаје за рад
- Објасни одржавање прибора и машина за рад у складу са законским прописима
- Зна све приборе на линијама клања
- Да објасни шта је све потребно за отварање месарске радње
- По потреби се ангажује у пружању помоћи ученицима у одељењу којима је потребна помоћ у савладавању градива
- Одржавање опреме и прибора по стандардима

За оцену врло добар (4) ученик је у стању да:

- Зна основне захтеве добре произвођачке праксе
- наведе услове изградње кланице
- опише како треба да буду изграђене просторије
- зан да наброји приборе и машине за рад у кланици и у малим продајним местима
- Показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и у великој мери их реализује

За оцену добар (3) ученик је у стању да:

- Уме јасно да искаже садржај усмено, писмено
- Показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује
- Уз мању помоћ наставника повезује теоријска знања и објашњења са практичним искуством
- На часу је повремено активан
- да наведе неке приборе и машине за рад у кланичној индустрији

За оцену довољан (2) ученик је у стању да:

- Да разликује приборе за рад и ножеве
- да опише просторије кланице
- да опише како се одржава хигијена простора и опреме
- Редовно похађа наставу овог предмета
- Повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења

Оцену недовољан (1) добија ученик који:

- није усвојио основна знања , умења и вештине
- не може да репродукује знања ни уз помоћ наставника
- не може да примени знања умења и вештине ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу , не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења и напредовање

Оцењивање активности на часу

ПРОЦЕНАТ ЧАСОВА НА КОЛИМА ЈЕ УЧЕНИК БИО ПРИСУТАН И АКТИВНО	ОЦЕНА
---	-------

УЧЕСТВОВАО У РАДУ	
мање од 20%	НЕДОВОЉАН(1)
Од 20 до 39%	ДОВОЉАН(2)
Од 40 до 59%	ДОБАР(3)
Од 60 до 79%	ВРЛО ДОБАР(4)
Од 80 до 100%	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.

-

-

-

-

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

Назив наставног предмета: Националне кухиње

Разред: **Трећи**

Образовни профил: **Кувар**

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Српска кухиња-8,Француска кухиња-6,Мађарска кухиња-4,Руска кухиња-4,Италијанска-6,Кинеска кухиња-6,Грчка кухиња-4,Индијска кухиња-4,Турска кухиња-4,Јапанска кухиња-6
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Дефинише појам националне кухиње; • разликује врсте предјела и јела у националним кухињама; • разликије декоративне елементе националних кухиња; • примењује раније стечено знање из области сировина и фондова; • примењује нормативе; • израђује основне калкулације за различита национална предјела и јела; • бира намирнице за припремање; • примењује хигијенске стандарде у раду; • припрема намирнице за различите националне кухиње; • користи адекватну опрему за механичку и термичку обраду намирница; • припрема предјела и јела различитих националних кухиња; • користи одговарајући вид термичке обраде; • контролише квалитет производа; • бира инвентар за сервирање у складу са поручбином; • сервира различита национална предјела и јела; • чува предјела и јела до примене; • декорише предјела и јела; • презентује готов производ; • издаје поручбину; • води евиденцију/документацију у кухињи;

- комуницира са другима у складу са правилима пословне комуникације;

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
– у складу са операционализованим исходима

	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
Оцена 5	-Самостално и прецизно разликује врсте предјела	Самостално и успешно класификује декоративне елементе према изradi

	и јела у различитим националним кухињама; -самостално разликује декоративне елементе хладних националних кухиња -самостално примењује раније стечено знање из области сировина и фондова; -самостално израђује основне калкулације за хладна предјела и јела за различите националне кухиње; -самостално и успешно бира адекватну опрему за механичку и термичку обрад; -самостално контролише квалитет производа; -детаљно описује начин чувања хладних предјела и јела различитих националних кухиња; -детаљно описује начин вођења документације у кухињи; - детаљно презентује готов производ; -	хладних предјела и јела сразличитих н.кухиња; -самостално примењује хигијенске стандарде у раду; -самостално бира намирнице за припремање хладних предјела и јела различитих кухиња; -самосталн припрема намирнице за хладна предјела и јела националних кухиња; -самостално припрема хладна предјела и јела различитих националних кухиња; -успешно користи одговарајући вид термичке обраде; самостално сервира и декорише хладна предјела и јела националних кухиња; -самостално издаје поруџбине;

оцена (4)	-Упређује разлике између хладних предјела и јела националних кухиња; -уз малу помоћ наставника разликује декоративне елементе националних кухиња; -уз малу помоћ наставника користи раније стечено знање из области сировина и фондова; -уз делимичну помоћ наставника израђује основне калкулације за хладна предјела и јела за различите националне кухиње; -користи адекватну опрему за механичку и термичку обраду; -уз помоћ наставника контролише квалитет производа; -схвата важност чувања хладних предјела и јела националних кухиња; -уз помоћ наставника описује начин вођења документације у кухињи; -презентује готов производ;	У већј мери успешно класификује декоративне елементе према изради хладних предјела и јела различитих националних кухиња; -врло добро врши примену декоративних елемената у изради хладних предјела и јела националних кухиња; -уз незнатно усмеравање примењује хигијенске стандарде у раду; -у већј мери самостално припрема намирнице за хладна предјела и јела националних кухиња; -уз незнатно усмеравање самостално припрема хладна предјела и јела кухиње; - у већј мери самостално користи одговарајући вид термичке обраде; - уз незнатно усмеравање самостално сервира и декорише хладна предјела и јела различитих националних кухиња; -у већј мери успешно издаје пружбине;
	- -	
оцена (3)	-Дефинише и разликује хладна предјела и јела н.кухиње; -разликује декративне елементе за хладна предјела и јела националне кухиње; -израђује основне калкулације за хладна предјела и јела различитих националних кухиња; -користи адекватну опрему за механичку и термичку обраду; -описује важност чувања хладних предјела и јела националних кухиње; -презентује готов производ;	-У већј мери класификује декоративне елементе према изради хладних предјела и јела различитих националних кухиња; -уз помоћ стручног лица врши одабир намирница за хладна предјеа и јела за различите н.кухиње; -уз помоћ наставника припрема намирнице за хладна предјела и јела н. кухиње; -уз помоћ стручног лица користи одговарајући вид термичке обраде; -уз помоћ стручног лица припрема хладна предјела и јела; -уз помоћ стручнг лица сервира и декорише хладна предјела и јела различитих националних кухиња;

		-уз помоћ стручног лица издаје прудбине;
оцена (2)	-Дефинише и наводи основне разлике између хладних предјела и јела различитих националних кухиња; -уз помоћ наставника разликује декоративне елементе у националним кухињама; -уз помоћ наставника користи раније стечено знање из области сировина и фондова; -уз помоћ наставника израђује основне калкулације за хладна предјела и јела различитих националних кухиња; -уз помоћ наставника описује важност чувања хладних предјела и јела националне кухиње; -уз помоћ наставника користи адекватну опрему за механичку и термичку брду; -уз помоћ наставника презентује готв производ; -	Уз помоћ наставника класификује декоративне елементе према врсти хладних предјела и јела различитих националних кухиња; -уз делимичну тачност и помоћ стручног лица припрема намирнице за хладна предјела и јела различитих националних кухиња; -делимично уз помоћ наставника примењује хигијенске стандарде у раду; Делимично уз помоћ наставника користи адекватну термичку обраду; Уз помоћ наставника припрема хладна предјела и јела различитих националних кухиња; уз помоћ наставника сервира и декорише хладна предјела и јела различитих националних кухиња; -уз помоћ наставника припрема прудбине;
оцена (1)	-Уопште не даје одговоре о дефиницији хладни предјела различитих националних кухиња; -не трудисе уопште да даје одговре о разликама хладних предјела и јела различитих националних кухиња;	-не врши тачну квалификацију декоративних елемената према врсти хладних предјела различитих националних кухиња; -не врши тачан одабир намирница за хладна предјела и јела различитих националних кухиња;

	-не труди се да даје одговре о разликама декоративних	-не врши тачну припрему намирница за хладна предјела и јела различитих националних кухиња;
	елемената у хладној кухињи; - уопште не даје одговре о изради основне калкулације хладних предјела и јела различитих националних кухиња; Не труди се да даје одговре о важности чувања хладних предјела и јела различитих националних кухиња; -уопште не даје дгвре о коришћењу адекватне опреме за механичку и термичку обраду намирница; -не труди се а презентује гтв производ;	-не припрема по рецептури хладна предјела и јела различитих националних кухиња; -не примењује хигијенске стандарде у раду; Не користи одговарјћу термичку обраду за хладна предјела и јела; -не сервира правилно хладна предјела и јела различитих националних кухиња; -не издаје поруџбине ;
Напомена		

Предметни професор:

Срђан Керавица

Биљана Хрњак

Ивана Гајић

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

Назив наставног предмета: **Основе угоститељства**

Разред: **Трећи**

Образовни профил: **Кувар**

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Појмовне основе угоститељства Бр. планираних часова: 6
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

Оцена (5)	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. -
оцена (4)	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. -
оцена (3)	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 предузимања у случају њиховог непридржавања. -
оцена (2)	I -Уз помоћ наставника дефинише појам услуживања, набраја фазе и задатке услуживања. II-Даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за личну и радну хигијену; препознаје градиво; -уз помоћ наставника одговара на једноставнија питања . III-Даје одговоре на најједноставнија питања везана за последице непридржавања хигијенских стандарда; -уме самостално да наброји последице непридржавања хигијенских стандарда

	-
оцена (1)	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; II-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за личну и радну хигијену. III-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за последице непридржавања хигијенских стандарда. -
Напомена	

Предметни професор:

Снежана Шарић

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Дневни, ванредни и свечани оброци Бр. планираних часова: 6	
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	Ученикћебити у стањуда: • Дефинише појам дневни, ванредни и свечани оброци • Разликује врсте дневних, ванредних и свечаних оброка; • Разликије основне елементе наведених оброка; • Познаје разлике између за варедних оброка; • Познаје намирнице за припремање наведених оброка; • Наводи раније стечено знање о редовним оброцима; • Наводи раније стечено знањео хигијенским стандардима • Познаје инвентар за сервирање у складу са наведеним оброцима; • Познаје начин сервирања наведених оброка ;	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	
Оцена 5	• Самостално дефинише појам ванредних и свечаних оброка • Самостално разликује врсте ванредних и свечаних оброка;	
	• Самостално наводи основне елементе наведених оброка; • Самостално наводи намирнице за припремање наведених јела; • Наводи раније стечено знање о редовним оброцима; • Наводи раније стечено знањео хигијенским стандардима; • Самостално наводи инвентар за сервирање у складу са наведеним оброцима; • Самостално наводи начин сервирања наведених оброка ; • Самостално наводи начин чувања наведених оброка;	

оцена (4)	• Самостално дефинише појам свечани ручак и свечана вечера, коктел партија, чајанка, хладни и топли бифе • Самостално разликује врсте ванредних и свечаних obroка; • Уз малу помоћ наставника наводи основне елементе наведених obroка; • Самостално наводи намирнице за припремање наведених jела; • Наводи раније стечено знање о редовним obroцима; • Наводи раније стечено знање о хигијенским стандардима; • Самостално наводи инвентар за сервирање у складу са наведеним obroцима; • Самостално наводи начин сервирања наведених obroка ; • Самостално наводи начин чувања наведених obroка;
оцена (3)	• Самостално дефинише појам свечани ручак и свечана вечера, коктел партија, чајанка, хладни и топли бифе • Самостално разликује врсте ванредних и свечаних obroка; • Уз малу помоћ наставника наводи основне елементе наведених obroка; • Самостално наводи намирнице за припремање наведених jела; • Наводи раније стечено знање о редовним obroцима; • Наводи раније стечено знање о хигијенским стандардима; • Уз малу помоћ наставника наводи инвентар за сервирање у складу са наведеним obroцима; • Уз малу помоћ наставника наводи начин сервирања наведених obroка ; • Самостално наводи начин чувања наведених obroка;
оцена (2)	• Самостално дефинише појам свечани ручак и свечана вечера, коктел партија, чајанка, хладни и топли бифе • Самостално разликује врсте ванредних и свечаних obroка; • Уз малу помоћ наставника наводи основне елементе наведених obroка; • Самостално наводи намирнице за припремање наведених jела; • Наводи раније стечено знање о редовним obroцима; • Наводи раније стечено знање о хигијенским стандардима; • Уз малу помоћ наставника наводи инвентар за сервирање у складу са наведеним obroцима; • Уз малу помоћ наставника наводи начин сервирања наведених obroка ; • Уз малу помоћ наставника наводи начин чувања наведених obroка;Самостално наводи начин чувања наведених jела;

оцена (1)	Не даје одговоре на постављена питања.	
<i>Напомена</i>		

Предметни наставник:
Снежана Шарић

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Системи и начини услуживања Бр. планираних часова: 18	
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	
Оцена 5	- самостално описује уз потпуну тачност угоститељске објекте; - презентује објекте и услуге и врши процену важности услуга	

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.	
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 услуге, категоризацији и структури гостију.	
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	
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	
Напомена		

Предметни наставник:

Снежана Шарић

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

Назив наставног предмета: **Основе посластичарства**

Разред: **Трећи**

Образовни профил: **Конобар**

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Појам, значај и задаци посластичарства Бр. планираних часова: 4
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Дефинише појам посластичарства; • Познаје развој посластичарства; • Познаје посластичарске просторије за рад; • Познаје посластичарску опрему и прибор за рад; • Познаје хигијенске стандарде у раду кухиње; • Познаје захтеве HACCP стандарда • Повезује раније стечено знање у раније стечено знање са средствима за рад у кухњи; • Познаје мере заштите на раду у кухњи • Познаје намирнице за припремање посластица; • Познаје опрему за механичку и термичку обраду посластица; • Познаје методе прераде намирница и врсте термичке одраде • Познаје инвентар за сервирање посластица; • Познаје стручну терминологију у посластичарству

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
– у складу са операционализованим исходима

Оцена (5)	- Дефинише посластичарства - Наводи посластичарске просторије за рад. - Наводи посластичарску опрему и прибор за рад - Наводи намирнице за припремање послатица - Наводи хигијенске стандарде у раду кухиње - Дефинише значај спровођења НАССР стандарда - Наводи мере заштите на раду у кухињи - Самостално наводи методе прераде намирница и врсте термичке одраде намирница у посластичарству - Самостално наводи опрему за механичку и термичку обраду намирница - Самостално даје одговор за стручну терминологију у посластичарству
оцена (4)	- Дефинише посластичарства - Наводи посластичарске просторије за рад. - Уз малу помоћ наставника наводи посластичарску опрему и прибор за рад - Наводи намирнице за припремање послатица - Наводи хигијенске стандарде у раду кухиње - Дефинише значај спровођења НАССР стандарда - Наводи мере заштите на раду у кухињи - Самостално наводи методе прераде намирница и врсте термичке одраде намирница - Самостално наводи опрему за механичку и термичку обраду намирница - Самостално даје одговор за стручну терминологију у посластичарству
-	
оцена (3)	- Дефинише посластичарства - Уз малу помоћ наставника посластичарске просторије за рад. - Уз малу помоћ наставника наводи посластичарску опрему и прибор за рад

	- Наводи намирнице за припремање посланица - Наводи хигијенске стандарде у раду кухиње - Дефинише значај спровођења HACCP стандарда - Наводи мере заштите на раду у кухињи - Самостално наводи методе прераде намирница и врсте термичке одраде намирница - Уз малу помоћ наставника наводи опрему за механичку и термичку обраду намирница - Самостално даје одговор за стручну терминологију у посластичарству
оцена (2)	- Дефинише посластичарства - Уз малу помоћ наставника посластичарске просторије за рад. - Уз малу помоћ наставника наводи посластичарску опрему и прибор за рад - Уз малу помоћ наставника наводи намирнице за припремање посланица - Наводи хигијенске стандарде у раду кухиње - Дефинише значај спровођења HACCP стандарда - Наводи мере заштите на раду у кухињи - Уз малу помоћ наставника наводи наводи методе прераде намирница и врсте термичке одраде намирница - Уз малу помоћ наставника наводи опрему за механичку и термичку обраду намирница - Уз малу помоћ наставника даје одговор за стручну терминологију у посластичарству
оцена (1)	- Не даје одговоре на постављена питања.
Напомена	

Предметни професор:
Снежана Шарић

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Хладне, топле и суве посластице, воће, компоти, хладни и топли напаци Бр. планираних часова: 11	
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	Ученикћебити у стању да: Дефинише појам хладних, топлих и сувих посластица, воћа, компота, хладних и топлих напитака - Разликује врсте наведених посластица; - Разликије декоративне елементе наведених посластица; - Познаје нормативе за наведена посластица; - Познаје намирнице за припремање наведених посластица; - Наводи раније стечено знање о сировинама; - Наводи раније стечено знање о хигијенским стандардима у раду кухиње; - Познаје инвентар за сервирање у складу са наведеним посластица; - Познаје начин сервирања наведених посластица ; - Познаје начин чувања готових посластица;	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	
Оцена 5	Самостално дефинише појам хладних, топлих и сувих посластица, воћа, компота, хладних и топлих напитака - Самостално разликује врсте наведених посластица; - Самостално разликије декоративне елементе наведених посластица; - Самостално наводи нормативе за наведена посластица ; - Самостално наводи намирнице за припремање наведених посластица; - Наводи раније стечено знање о сировинама;	

	• Наводи раније стечено знање хигијенским стандардима у раду кухиње; • Самостално наводи инвентар за сервирање у складу са наведеним посластица; • Самостално наводи начин сервирања наведених посластица ; • Самостално наводи начин чувања готових посластица;
оцена (4)	Самостално дефинише појам хладних, топлих и сувих посластица, воћа, компота, хладних и топлих напитака • Самостално разликује врсте наведених посластица; • Самостално разликује декоративне елементе наведених посластица; • Уз малу помоћ наставника наводи нормативе за наведена посластица ; • Самостално наводи намирнице за припремање наведених посластица; • Наводи раније стечено знање о сировинама; • Наводи раније стечено знање хигијенским стандардима у раду кухиње; • Самостално наводи инвентар за сервирање у складу са наведеним посластица; • Самостално наводи начин сервирања наведених посластица ; • Самостално наводи начин чувања готових посластица;
оцена (3)	Самостално дефинише појам хладних, топлих и сувих посластица, воћа, компота, хладних и топлих напитака • Самостално разликује врсте наведених посластица; • Самостално разликује декоративне елементе наведених посластица; • Уз малу помоћ наставника наводи нормативе за наведена посластица ; • Уз малу помоћ наставника наводи намирнице за припремање наведених посластица; • Наводи раније стечено знање о сировинама; • Наводи раније стечено знање хигијенским стандардима у раду кухиње; • Самостално наводи инвентар за сервирање у складу са наведеним посластица; • Самостално наводи начин сервирања наведених посластица ;

	Самостално наводи начин чувања наведених посластица;
оцена (2)	Самостално дефинише појам хладних, топлих и сувих посластица, воћа, компота, хладних и топлих напитака - Самостално разликује врсте наведених посластица; - Самостално разликије декоративне елементе наведених посластица; - Уз малу помоћ наставника наводи нормативе за наведена посластица ; - Уз малу помоћ наставника наводи намирнице за припремање наведених посластица; - Уз малу помоћ наставника наводи раније стечено знање о сировинама; - Наводи раније стечено знање о хигијенским стандардима у раду кухиње; - Уз малу помоћ наставника наводи наводи инвентар за сервирање у складу са наведеним посластица; - Уз малу помоћ наставника наводи начин сервирања наведених посластица ; - Самостално наводи начин чувања готових посластица;
оцена (1)	Не даје одговоре на постављена питања.
Напомена	

Предметни наставник:

Снежана Шарић

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Свечани ручак и свечана вечера, коктел партија, чајанка, хладни и топли бифе Бр. планираних часова: 15	
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Дефинише појам свечани ручак и свечана вечера, коктел партија, чајанка, хладни и топли бифе • Разликује врсте ванредних и свечаних оброка; • Разликије основне елементе наведених оброка; • Познаје разлике између за варедних оброка; • Познаје намирнице за припремање наведених оброка; • Наводи раније стечено знање о редовним оброцима; • Наводи раније стечено знање о хигијенским стандардима • Познаје инвентар за сервирање у складу са наведеним оброцима; • Познаје начин сервирања наведених оброка ;	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	
Оцена 5	• Самостално дефинише појам ванредних и свечаних оброка • Самостално разликује врсте ванредних и свечаних оброка; • Самостално наводи основне елементе наведених оброка; • Самостално наводи намирнице за припремање наведених јела; • Наводи раније стечено знање о редовним оброцима; • Наводи раније стечено знање о хигијенским стандардима; • Самостално наводи инвентар за сервирање у складу са наведеним оброцима; • Самостално наводи начин сервирања наведених оброка ; • Самостално наводи начин чувања наведених оброка;	

оцена (4)	• Самостално дефинише појам свечани ручак и свечана вечера, коктел партија, чајанка, хладни и топли бифе • Самостално разликује врсте ванредних и свечаних obroка; • Уз малу помоћ наставника наводи основне елементе наведених obroка; • Самостално наводи намирнице за припремање наведених jела; • Наводи раније стечено знање о редовним obroцима; • Наводи раније стечено знање о хигијенским стандардима; • Самостално наводи инвентар за сервирање у складу са наведеним obroцима; • Самостално наводи начин сервирања наведених obroка ; • Самостално наводи начин чувања наведених obroка;
оцена (3)	• Самостално дефинише појам свечани ручак и свечана вечера, коктел партија, чајанка, хладни и топли бифе • Самостално разликује врсте ванредних и свечаних obroка; • Уз малу помоћ наставника наводи основне елементе наведених obroка; • Самостално наводи намирнице за припремање наведених jела; • Наводи раније стечено знање о редовним obroцима; • Наводи раније стечено знање о хигијенским стандардима; • Уз малу помоћ наставника наводи инвентар за сервирање у складу са наведеним obroцима; • Уз малу помоћ наставника наводи начин сервирања наведених obroка ; • Самостално наводи начин чувања наведених obroка;
оцена (2)	• Самостално дефинише појам свечани ручак и свечана вечера, коктел партија, чајанка, хладни и топли бифе • Самостално разликује врсте ванредних и свечаних obroка; • Уз малу помоћ наставника наводи основне елементе наведених obroка; • Самостално наводи намирнице за припремање наведених jела; • Наводи раније стечено знање о редовним obroцима; • Наводи раније стечено знање о хигијенским стандардима; • Уз малу помоћ наставника наводи инвентар за сервирање у складу са наведеним obroцима; • Уз малу помоћ наставника наводи начин сервирања наведених obroка ;

	Уз малу помоћ наставника наводи наводи начин чувања наведених оброка; Самостално наводи начин чувања наведених јела;	
оцена (1)	Не даје одговоре на постављена питања.	
<i>Напомена</i>		

Предметни наставник:

Смежана Шарић

КРИТЕРИЈУМИ ОЦЕЊИВАЊА УСВОЈЕНИХ ЗНАЊА,УМЕЊА И ВЕШТИНА

Предмет : ИСХРАНА ЛЈУДИ ПЕКАР

Разред : први

Недовољан (1)

Ученик није усвојио основна знања,умења и вештине о улози појединих хранљивих материја у организму

- не разликује намирнице по пореклу
- не наводи вредности употребе органских производа у људској исхрани
- не израчунава енергетске вредности појединих намирница
- не наводи принципе правилне исхране
- не наводи узроке неправилне исхране

Немогућност репродукције уз наставникову помоћ и немогућност примене уз помоћ наставника.

Довољан (2)

Ученик је усвојио у целини основна знања,умења и вештине о улози појединих хранљивих материја у организму

- разликује намирнице по пореклу
- наводи вредности употребе органских производа у људској исхрани
- наводи разлике употребе ГМХ
- израчунава енергетске вредности појединих намирница
- наводи принципе правилне исхране
- наводи узроке неправилне исхране

Репродукује уз наставникову помоћ и примењује уз помоћ наставника.

Добар (3)

Ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања,умења и вештине о улози појединих хранљивих материја у организму

- разликује намирнице по пореклу
- наводи вредности употребе органских производа у људској исхрани
- наводи разлике употребе ГМХ

- израчунава енергетске вредности појединих намирница
- наводи принципе правилне исхране
- наводи узроке неправилне исхране
- израчунава индекс ухрањености (БМИ)
- саставља дневни оброк.

Самостално репродукује и разуме уз наставникову помоћ и примењује.

Врло добар (4)

Ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина о улози појединих хранљивих материја у организму

- разликује намирнице по пореклу
- наводи вредности употребе органских производа у људској исхрани
- наводи разлике употребе ГМХ
- израчунава енергетске вредности појединих намирница
- наводи принципе правилне исхране
- наводи узроке неправилне исхране
- израчунава индекс ухрањености (БМИ)
- саставља дневни оброк

Ученик самостално репродукује, разуме и примењује стечена знања, умења и вештине.

Одличан (5)

Ученик је усвојио у целини основна, проширена и продубљена знања, умења и вештине о улози појединих хранљивих материја у организму

- разликује намирнице по пореклу
- наводи хемијски састав и значај појединих намирница биљног порекла у исхрани
- разликује појмове органске и конвенционалне хране
- наводи вредности употребе органских производа у људској исхрани
- наводи разлике употребе ГМХ
- израчунава енергетске вредности појединих намирница
- наводи принципе правилне исхране

- наводи узроке неправилне исхране
- израчунава индекс ухрањености (БМИ)
- саставља дневни оброк

Ученик самостално репродукује,разуме и примењује стечена знања,умења и вештине у сродним и новим околностима.Самостално и стваралачки примењује у различитим околностима.

Оцењивање активности на часу

ПРОЦЕНАТ ЧАСОВА НА КОЛИМА ЈЕ УЧЕНИК БИО ПРИСУТАН И АКТИВНО УЧЕСТВОВАО У РАДУ	ОЦЕНА
мање од 20%	НЕДОВОЉАН(1)
Од 20до 39%	ДОВОЉАН(2)
Од 40 до59%	ДОБАР(3)
Од 60 до 79%	ВРЛОДОБАР(4)
Од 80 до100%	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.

Предмет : Операције и мерења у пекарству-теорија

Разред : први

Смер: Месар/пекар

Циљеви предмета:

- Развијање знања о топлотним, механичким и дифузионим операцијама

-Оспособљавање ученика да мери одређене физичке величине различитим инструментима

-Оспособљавање ученика да прерачуна измерене величине

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине:

* ученик је усвојио у целини основна, проширена и продубљена знања, умења и вештина, самостално их репродукује, разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима

1- Наведите основне и изведене јединице SI-система и да их користи у основним прорачунима

2- Објасни врсте и карактеристике флуида

3- Дефинише појам за јединицу масе, запремине, густине, притиска и протока

4-Опише начин транспорта течности, гасова и чврстог материјала

5- Објасни појам ситњења и степена ситњења, као и принцип рада уређаја за ситњење која се користе у месарству

6- Разликује хетерогене системе, зна да објасни начин рада машина и апарата за расдвајање фаза

7-Објасни појам топлоте и начине преноса топлоте

8-Објасни појам раствор, растварач, растворена супстанца, дефинише масени удео

9-Објасни појам влажности ваздуха и кондиционирање изгледу здраве и болесне животиње, зна да оцени животиње за клање

10-Објасни појам сушења и фазе сушења

11-Објасни принцип рада и примену сушница у месној индустрији

12-Континуирано показује заинтересованост и одговорност премасопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

За оцену вр.добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине :

* ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина, самостално их репродукује, разуме и примењује

1- Логички самостално основне и изведене јединице SI-система и користи их у основним прорачунима

2- Дефинише појам за јединицу масе, запремине, густине, притиска и протока

3- Разликује хетерогене системе

4-Објасни врсте и карактеристике флуида

5-Објасни појам топлоте и начине преноса топлоте

6-Објасни појам сушења и фазе сушења

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

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине :

* ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их

1-Разуме и самостално објашњава основне појмове и изведене јединице SI-система и користи их у основним прорачунима

2-Уме да формулише појам за јединицу масе, запремине, густине, притиска и протока

3-Разврстава различите карактеристике за појам топлоте, сушења

4-показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

*ученик је усвојио у целини основна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ

1- Познаје и разуме кључне појмове о изведеним јединица SI-система

2- Усвојио је одговарајућу терминологију појмова за јединицу масе, запремине, густине, притиска и протока

3- Закључује директно и разликује појам топлоте и сушења

4-повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење.

Оцену недовољан (1) добија ученик који

-није усвојио основна знања, умења и вештине

- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника

-не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника

- неактиван на часу, не ради домаће задатке

Оцењивање активности на часу

ПРОЦЕНАТ ЧАСОВА НА КОЛИМА 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
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 Тачност презентованих информација	ДОБАР(3)
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт Излагање научног садржаја из и других извора Издавање теза Писање формула и једначина (ако их тема садржи) Тачност презентованих информација	ВРЛОДОБАР(4)
Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт. Излагање научног садржаја Издавање 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)

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.

Предмет : Операције и мерења у пекарству- вежбе

Разред : први

Смер: /пекар

Циљеви предмета:

- Развијање знања о топлотним, механичким и дифузионим операцијама
- Оспособљавање ученика да мери одређене физичке величине различитим инструментима
- Оспособљавање ученика да прерачуна измерене величине

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

* ученик је усвојио у целини основна ,проширена и продубљена знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима

1-Наведе основне и изведене јединице SI-система и да их користи у основним прорачунима

2-Прерачуна вредност изражену у несистемским јединицама у системске јединице

2- Преводи веће у мање јединице и обрнуто

3- Дефинише појам за јединицу масе, запремине, густине, притиска и протока

4-Мери масу на техничкој и аутоматској ваги, разликује бруто и нето масу

5- Разликујесудове за мерење запремине

6- Мери запремину коришћењем одговарајућих судова

7- Објасни начин уређаја за мерење притиска- барометар, Бурдонов манометар

8-Објасни начин уређаја за мерење протока, мери запремински проток

9-Одређује степен ситњења

10-Мери температуру различитим термометрима

11-Израчуна масу растворене супстанце, потребну за припрему одређене количине раствора

12-Мери релативну влажност ваздуха

13-Меривлажност узорака

14-Континуирано показује заинтересованост и одговорност премасопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

За оцену вр.добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине :

* ученик је усвојио у целини сновна и више од половине проширених и продубљених знања, умења и вештина, самостално их репродукује, разуме и примењује

1- Логички самосталноосновне и изведене јединице SI-система и користи их у основним прорачунима

2- Дефинише појам за јединицу масе, запремине, густине, притиска и протока

3- Преводи веће у мање јединице и обрнуто

4-Мери масу на техничкој и аутоматској ваги, разликује бруто и нето масу

5-Разликује судове за мерење запремине

6-Мери запремину коришћењем одговарајућих судова

7- Мери температуру различитим термометрима

8- Мери релативну влажност ваздуха

9- Меривлажност узорака

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

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања, умења и вештине :

* ученик је усвојио у целини основна и половину проширених знања, умења и вештина, самостално их репродукује и разуме уз помоћ наставника и примењује их

1-Разуме и самостално објашњава основне појмове изведене јединице SI-система и користи их у основним прорачунима

2-Уме да формулишепојам за јединицу масе, запремине, густине, притиска и протока

3-Преводи веће у мање јединице и обрнуто

4- Мери запремину,температуру, релативну влажност ваздуха одговарајућим инструментима

4-показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује.

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања ,умења и вештине :

*ученик је усвојио у целини основна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их узнаставникову помоћ

1- Познаје и разуме кључне појмове о изведеним јединиц SI-система

2- Усвојио је одговарајућу терминологију појмова за јединицу масе, запремине, густине, притиска и протока

3- Закључује директно ; Мери запремину,температуру, релативну влажност ваздуха одговарајућим инструментима

4-повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење.

Оцену недовољан (1) добија ученик који

-није усвојио основна знања, умења и вештине

- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника

-не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника

- неактиван на часу, не ради домаће задатке

-не показује заинтересованост за сопственипроцес учења, нити напредак.

Оцењивање активности на часу

ПРОЦЕНАТ ЧАСОВА НА КОЈИМА ЈЕ УЧЕНИК БИО ПРИСУТАН И АКТИВНО УЧЕСТВОВАО У РАДУ	ОЦЕНА
мање од 20%	НЕДОВОЉАН(1)
Од 20до 39%	ДОВОЉАН(2)
Од 40 до59%	ДОБАР(3)
Од 60 до 79%	ВРЛОДОБАР(4)

Од 80 до100%	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.

ТЕХНОЛОГИЈА ПЕКАРСТВА разред први

Циљеви предмета:

- Развијање знања о основним ипомочним сировинама за производњу пекарских производа
- Упознавање са важећом законском регулативом и система квалитета пекарској индустрији
- Развијање знања о складиштењу сировина у пекарству
- Усвајање теоријских знања о себзорним својствима брашна
- Развијање одговорног односа према раду
- Развијање правилног односа према заштити животне средине
- Развијање личних и професионалних ставова
- Развијање компетенција за целоживотно ућење

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине:

* ученик је усвојио у целини основна ,проширена и продубљена знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима

- Да разликује врсте жита
- Да зна хемијски сатав зрна
- Да разликује врсте брашна
- Објаснин хемијски сатав различитих врста брашна
- Дефинише типове брашна

- Објасни улогу и значај средства за нарастање
- Објасни показатеље квалитета воде
- Опише утицај соли на тесто
- Објасни улогу изачај помочних сировинаразликује врсте адитива и њихиву примену
- **За оцелу вр.добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања , умења и вештине**
- Ученик у целини разликује врсте жита
- Ученик зана хемијски сатав зрна
- Да разликује врсте брашна
- У целини зна хемијски сатав различитих врста брашна
- Дефинише типове брашна
- Објасни улогу и значај средства за нарастање
- Објасни показатеље квалитета воде
- На часу је повремено активан
- Задатке на часу ради углавном самостално
- Објасни улогу изачај помочних сировинаразликује врсте адитива и њихиву примену
- **За оцелу добар (3) ученик је у стању да:**
- Уме јасно да искаже садржај усмено, писмено
- На часу је повремено активан
- Разликује и наводи врсте брашна
- Добро познаје основне сировине
- Добро познаје помоћне сировине
- Добро познаје средства за нарастање
- **За оцелу довољан (2) ученик је у стању да:**
- Разликује врсте брашна
- Препознаје сировине
- Задатке решава на табли уз помоћ наставника
- Домаће задатке ради повремено
- На часу је повремено активан
- Повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења
- Редовно похађа наставу овог предмета
- **Оцелу недовољан (1) добија ученик који:**
- није усвојио основна занања , умења и вештине
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења и напредовање
- не може да репродукује знања ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу , не ради домаће задатке

Наставни предмет: ТЕХНОЛОГИЈА ПЕКАРСТВА

Разред: ДРУГИ

- Циљеви предмета
- Развијање знања о врстама хлеба
- Развијање знања отехнолошким поступцима производње хлеба
- Развијање одговорног односа према раду

- Развијање компетенције за доживотно учење
- Оспособљавање ученика да оцени квалитет хлеба
- **За оцену одличан (5) ученик је у стању да:**

-ученик је усвојио у целини основна , проширена и продубљена знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и стваралачи их примењује у сродним и новим околностима

-Све сложеније задатке решава самостално и са разумевањем их тумачи

-Има развијено критичко размишљање и да наведе специјалне врсте хлеба

-Објашњења даје потпуно самостално

-Теоријска знања повезује са другим предметима и знањима и искуствима из свакодневног живота

-Домаће задатке решава редовно и тачно

-Повремено долази до нових решења

-По потреби се ангажује у пружању помоћи ученицима у одељењу којима је потребна помоћ у савладавању градива

За оцену врло добар (4) ученик је у стању да:

-ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује

-Технолошке шеме производње пецива и колача црта самостално и са разумевањем их тумачи

-Самостално врши прорачун потребних количина сировина

-Задатке на часу ради углавном самостално

-Теоријска знања повезује са другим предметима и знањима и искуствима из свакодневног живота

-Показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и у великој мери их реализује

За оцену добар (3) ученик је у стању да:

-Уме јасно да искаже садржај усмено, писмено и практично

-Показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује

-Уз мању помоћ наставника повезује теоријска знања и објашњења са практичним искуством

-Домаће задатке ради редовно

-На часу је повремено активан

-Разликујеи наводи врсте хлеба

-Добро познаје сировине за производњу хлеба

-Објасни технолошку шему производње хлеба уз помоћ наставника

-Наведе технолошке операције у процесу производње уз помоћ шеме

-Уз наставникову помоћ израчуна утрошак сировина

-Наведе критичне тачке у производњи уз помоћ наставника

За оцену довољан (2) ученик је у стању да:

- Разликује врсте хлеба
- Познаје сировине за производњу хлеба
- Објасни технолошку шему производње хлеба уз помоћ наставника
- Наведе технолошке операције у процесу производње уз помоћ шеме
- Уз наставникову помоћ израчуна утрошак сировина
- Наведе критичне тачке у производњи уз помоћ наставника
- Теоријска знања ретко повезује са практичним
- Теоријска знања ретко повезује са другим предметима или знањима и искуствима из свакодневног живота
- Задатке решава на табли уз помоћ наставника
- Домаће задатке ради повремено
- Редовно похађа наставу овог предмета
- На часу је повремено активан
- Повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења

Оцену недовољан (1) добија ученик који:

- није усвојио основна знања , умења и вештине
- не може да репродукује знања ни уз помоћ наставника
- не може да примени знања умења и вештине ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу , не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења и напредовање

Наставни предмет: ТЕХНОЛОГИЈА ПЕКАРСТВА Разред: трећи

- Циљеви предмета
- Развијање знања о врстама пецива, колача
- Развијање знања о технолошким поступцима производње пецива и колача
- Развијање одговорног односа према раду
- Развијање компетенције за доживотно учење
- Оспособљавање ученика да оцени квалитет хлеба
- **За оцену одличан (5) ученик је у стању да:**

- Одлично познаје и примењује принципе НАССР
- разликује врсте теста ,колаче од квасног теста
- објасни критичне тачке у производњи пецива и колача
- По потреби може пружити подршку ученицима са слабије развијеним вештинама и знањем
- објасни процесе у тесту током печења
- Самостално израчунава утрошак сировина
- да зан а да објасни све технолошке шеме

За оцену врло добар (4) ученик је у стању да:

- израчуна утрошак сировина
- Веома добро познаје и примењује принципе НАССР

- Разуме процесе у тесту за време замеса, обраде и печења
- Уочава грешке у процесу производње
- Уочава грешке у квалитету готових производа и разуме узрок грешака
- опише поступке смрзавања и хлађења

За оцену добар (3) ученик је у стању да:

- Објасни карактеристике различитих пецива
- Припрема производ за презентацију самостално
- Квалитет готовог производа на добром нивоу познаје
- делимично разликује врсте финих пецива
- да објасни критичне тачке у производњи
- да зна да израчуна основне и помочне сировине
- На часу је повремено активан
- Уме јасно да искаже садржај усмено, писмено и практично

За оцену довољан (2) ученик је у стању да:

- Познаје сировине за производњу пецива
- Објасни технолошку шему производње пецива,вученог теста уз помоћ наставника
- Наведе технолошке операције у процесу производње уз помоћ шеме
- Уз наставникову помоћ израчуна утрошак сировина
- Наведе критичне тачке у производњи уз помоћ наставника
- Теоријска знања ретко повезује са практичним
- Теоријска знања ретко повезује са другим предметима или знањима и искуствима из свакодневног живота
- Задатке решава на табли уз помоћ наставника
- Домаће задатке ради повремено
- Редовно похађа наставу овог предмета
- На часу је повремено активан
- Повремено показује заинтересованост за сопствени процес учења

Оцену недовољан (1) добија ученик који:

- није усвојио основна знања , умења и вештине
- не може да репродукује знања ни уз помоћ наставника
- не може да примени знања умења и вештине ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу , не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења и напредовање

Предмет : Објекти и опрема у пекарству

Разред-II

1. ЦИЉЕВИ ПРЕДМЕТА

- Упознавање са условима за изградњу занатских и индустријских објеката;
- Развијање знања о опреми, прибору и алату који се користе у пекарству

- Усвајање теоријских знањао унутрашњем уређењу објекта;
- Усвајање теоријских знањао правилном коришћењу опреме и прибора;
- Усвајање теоријских знањао уређењу пекарске радње;
- Усвајање теоријских знањао доброј хигијенској и произвођачкој пракси.

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања

-ученик је усвојио у целини основна ,проширена и продубљена знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и стваралачки их примењује у сродним и новим околностима

-Ученик зна да наведе дату опрему, објашњава начин рада дате опреме, одржавање исте применом мера НАССР и важећим стандардима

-Ученик зна где се пекаре граде ,шта свака пекара има у кругу и које су то основне просторије у њој, каква је инфраструктура потребна и каква је опремљеност у зависности од врсте производње. Какве мере треба предузети из НАССР правилника

- Континуирано показује заинтересованост и одговорност премасопственом процесу учења, уважава препоруке за напредовање и реализује их.

За оцену вр.добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања

- ученик је усвојио у целини основна и више од половине проширених и продубљених знања ,умења и вештина , самостално их репродукује , разуме и примењује

-- повезујесадржаје и концептеизразличитих деловаНАССР правилника

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

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања

-Објасни принципе одржавања хигијене у свим деловима пекаре

-разуме и самосталнообјашњаваосновнепојмовеиз НАССР правилника

-разврстава различитеврстепodataка о инфраструктура каква је потребна и каква је потребна опремљеност пекаре у зависности од врсте производње.

-уме даформулишесадржаје и концептеизразличитих деловаНАССР правилника

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

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања

-познаје и разумекључне појмове из НАССР правилника

- усвојио је одговарајућу терминологију из НАССР правилника

- повремено показује за интересованост за сопствени процес учења, а препоруке за напредовање реализује уз стално праћење.

Оцену недовољан (1) добија ученик који

- није усвојио основна знања, умења и вештине
- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника
- не може да примени основна знања, умења и вештине, ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу, не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

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 научногсадржаја из уџбеника и других извора Издајање теза Писање формула и једначина (ако их тема садржи) Тачност презентованих информација	ВРЛОДОБАР(4)

Садржај мора да одговара задатој теми. Припремљен плакат или ППТ или други продукт. Излагање научног садржаја из уџбеника и ван уџбеника Издавање теза Писање формула и једначина (ако их тема садржи) Постављање питања одељењу везаних за тему излагања, током и након излагања Тачност представљених информација	ОДЛИЧАН(5)
---	------------

Наставни предмет: ПРОИЗВОДЊА ПЕКАРСКИХ ПРОИЗВОДА

Разред /први

Циљеви

- Оспособљавање ученика за поступање са сировинама за пекарске производе
- Оспособљавање ученика за рад у пекари по законској регулативи
- Развијање одговорног односа према раду
- Оспособљавање ученика да примењује ХТЗ мере безбедности и здравља на раду
- Развијање компетенција за целоживотно учење

За оцену одличан (5) ученик треба да усвоји следећа знања

- Да зна законске мере безбедности на раду
- Зна да мери запремину коришћењем различитих чаша
- Зна да објасни скалу на сваком термометру и топломеру
- Одржава личну хигијену и хигијену простора
- Разликује лабораторијски прибор и посуђе
- Самостално пере лабораторијско посуђе
- Разликује врсте ваге и самостално мери
- Разликује појмове бруто и нето
- израчуна основне и помочне сировине

За оцену врло добар (4) ученик треба да усвоји следећа знања

-
Разликује намену лабораторијског прибора и посуђа

-Одабере адекватна средства за прање

-наведе мерне јединице које се користе у лабораторији и погону

-зна да мери запремину свим средствима за мерење

-зна да припреми и измери основне и помоћне сировине

-Проверава органолептичке особине сировина

За оцену добар (3) ученик треба да усвоји следећа знања

- Поседује теоријска знања о инструментима за мерење

- Самостално припрема сировине

- Зна да скицира процедуру, технолошку шему

- Поседује теоријска знања о притиску и инструментима за његово мерење

-.Поседује теоријска знања о различитим начинима узимања узорака сировина,полупроизвода и готових производа

- Правилно води дневник рада уз табеларно приказивање резултата мерења

За оцену довољан (2) ученик треба да усвоји следећа знања

- Одржава хигијену радног места

- Правилно води дневник рада

- Самостално пере посуђе и алате за рад

- Зна која је системска јединица за масу

- Измери масу на техничкој ваги уз мању усмену помоћ професора

- Наведе јединице у којима се запремина изражава у свакодневном животу, лабораторији и погону

- Зна разлику у употреби термометра и топломера

- Зна својим речима да изрази шта је раствор и растворљивост

- Зна да изврши декантовање

- Зна да прочита притисак на манометру и барометру

- Узима узорке сировина, полупроизвода и готових производа уз консултацију са професором

Оцену недовољан (1) добија ученик који

- није усвојио основна знања, умећа и вештине
- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника
- не може да примени основна знања, умећа и вештине, ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу, не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

КРИТЕРИЈУМИ ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ ПЕКАР

Наставни предмет: ПРОИЗВОДЊА ПЕКАРСКИХ ПРОИЗВОДА

Разред: други

За оцену одличан (5) ученик је у стању да:

- Фазу припреме постављеног радног задатка обавља потпуно самостално , правилно и тачно
- Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, рационално и иновативно
- Води дневник рада уредно и тачно
- Економичност утрошених сировина одлична
- Средства рада, опрему и правила безбедности на раду одлично познаје и правилно користи
- Одлично познаје и примењује принципе HACCP
- Све радне операције високе сложености обавља успешно и самостално
- Примењује стечена знања и вештине у производњи других, сродних производа
- Осмишљава рецептуре за производњу пекарских производа
- Променом услова и параметара у производњи побољша квалитет пекарских производа
- Велика брзина рада и сигурност
- По потреби може пружити подршку ученицима са слабије развијеним вештинама и знањем

За оцену врло добар (4) ученик је у стању да:

- Фазу припреме постављеног радног задатка обавља потпуно самостално и правилно
- Теоријска знања повезује са праксом тачно и самостално
- Води дневник рада уредно и тачно
- Све радне операције успешно и самостално обавља
- Средства рада, опрему и правила безбедности на раду одлично познаје и правилно користи
- Веома добро познаје и примењује принципе HACCP
- Разуме процесе у тесту за време замеса, обраде и печења
- Контролише исправност алата, машина и уређаја
- Уочава грешке у процесу производње

- Уочава грешке у квалитету готових производа и разуме узрок грешака
- Квалитет готовог производа на врло добром нивоу

За оцену добар (3) ученик је у стању да:

- У фази припреме постављеног радног задатка добро се сналази
- Самостално примењује мере безбедности и заштите здравља на раду у погону пекарске индустрије
- Одржава личну хигијену
- Одржава хигијену средстава за рад и простора самостално
- Води дневник рада
- Самостално припрема простор, апарате и уређаје за рад
- Самостално врши прорачун потребних количина сировина према рецептури
- Самостално мери, припрема и дозира основне и помоћне сировине
- Самостално прати ток ферментације
- Самостално врши дељење, обликовање и печење пекарских производа
- Припрема производ за презентацију самостално
- Квалитет готовог производа на добром нивоу

За оцену довољан (2) ученик је у стању да:

- У фази припреме постављеног радног задатка сналази се уз помоћ наставника
- Примењује мере безбедности и заштите здравља на раду у погону пекарске индустрије
- Одржава личну хигијену
- Одржава хигијену средстава за рад и простора
- Води дневник рада
- Употребљава заштитна средства
- Сортира и одлаже отпад настао у пекарској производњи
- Уз помоћ наставника припрема машине и уређаје за рад
- Уз помоћ наставника врши прорачун потребних количина сировина према рецептури
- Мери, припрема и дозира основне и помоћне сировине уз наставникову помоћ
- Врши замес теста
- Прати ток ферментације уз наставникову помоћ
- Врши дељење, обликовање и печење пекарских производа уз наставникову помоћ
- Врши хлађење, паковање и складиштење пекарских производа
- Квалитет готовог производа на задовољавајућем нивоу

Оцену недовољан (1) добија ученик који:

- није усвојио основна знања , умења и вештине
- не може да репродукује знања ни уз помоћ наставника
- не може да примени знања умења и вештине ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу , не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења и напредовање

Наставни предмет: ПРОИЗВОДЊА ПЕКАРСКИХ ПРОИЗВОДА

Разред: ТРЕЋИ

Циљеви предмета

- уознавање ученика са структуром производног погона
- Оспособљавање ученика да самостално израђује пекарске производе, хлеб, пецива, и фине пекарске производе
- руковање уређајима и машинама у пекари
- Овладање вештинама , паковања, делкарисања, и складиштења

- За оцену врло одличан (5) ученик је у стању да:

- Фазу припреме постављеног радног задатка обавља потпуно самостално , правилно и тачно
- Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, рационално и иновативно
- Води дневник рада уредно и тачно
- Економичност утрошених сировина одлична
- Средства рада, опрему и правила безбедности на раду одлично познаје и правилно користи
- Одлично познаје и примењује принципе HACCP
- Све радне операције високе сложености обавља успешно и самостално
- Примењује стечена знања и вештине у производњи других, сродних производа
- Осмишљава рецептуре за производњу пекарских производа
- Променом услова и параметара у производњи побољша квалитет пекарских производа
- Велика брзина рада и сигурност
- По потреби може пружити подршку ученицима са слабије развијеним вештинама и знањем

За оцену врло добар (4) ученик је у стању да:

- Фазу припреме постављеног радног задатка обавља потпуно самостално и правилно
- Теоријска знања повезује са праксом тачно и самостално
- Води дневник рада уредно и тачно
- Све радне операције успешно и самостално обавља
- Средства рада, опрему и правила безбедности на раду одлично познаје и правилно користи
- Веома добро познаје и примењује принципе HACCP
- Разуме процесе у тесту за време замеса, обраде и печења
- Контролише исправност алата, машина и уређаја

За оцену добар (3) ученик је у стању да:

- У фази припреме постављеног радног задатка добро се сналази
- Самостално примењује мере безбедности и заштите здравља на раду у погону пекарске индустрије
- Одржава личну хигијену
- Одржава хигијену средстава за рад и простора самостално
- Води дневник рада
- Самостално припрема простор, апарате и уређаје за рад
- Самостално врши прорачун потребних количина сировина према рецептури
- Самостално мери, припрема и дозира основне и помоћне сировине
- Самостално прати ток ферментације
- Самостално врши дељење, обликовање и печење пекарских производа
- Припрема производ за презентацију самостално
- Квалитет готовог производа на добром нивоу

За оцену довољан (2) ученик је у стању да:

- У фази припреме постављеног радног задатка сналази се уз помоћ наставника
- Примењује мере безбедности и заштите здравља на раду у погону пекарске индустрије
- Одржава личну хигијену
- Одржава хигијену средстава за рад и простора
- Води дневник рада
- Употребљава заштитна средства
- Сортира и одлаже отпад настао у пекарској производњи
- Уз помоћ наставника припрема машине и уређаје за рад
- Уз помоћ наставника врши прорачун потребних количина сировина према рецептури
- Мери, припрема и дозира основне и помоћне сировине уз наставникову помоћ
- Врши замес теста
- Прати ток ферментације уз наставникову помоћ
- Врши дељење, обликовање и печење пекарских производа уз наставникову помоћ
- Врши хлађење, паковање и складиштење пекарских производа

Оцену недовољан (1) добија ученик који:

- није усвојио основна знања , умења и вештине
- не може да репродукује знања ни уз помоћ наставника
- не може да примени знања умења и вештине ни уз помоћ наставника
- неактиван на часу , не ради домаће задатке
- не показује заинтересованост за сопствени процес учења и напредовање

Наставни предмет: Тржиште и промет пекарских производа

Разред: ТРЕЋИ

Циљеви предмета

- Развијање знања о презентацији и продаји пекарских производа
- Упознавање са врстама и профила потрошача
- Развијање способности излагања и аранжирања и делкарисање пекарских производа
- Развијање одговорног односа према раду
- правилан однос према природи и заштити животне средине

- За оцену врло одличан (5) ученик је у стању да:

- Зна да класификује врсте хлеба и пецива
- Зна да објасни и припреми разне презентације
- Сензорно оцени квалитет хлеба и пецива
- Зна применити законске процесе
- Зна да сачува хигијенску исправност мамирница

- За оцену врло добар (4) ученик је у стању да:

- Зна да комуницира са потрошаћем,
- Зна да пакује и декларише пекарске производе
- примењује HACCP
- EAN –систем нумерисања производа
- Излаже , аранжира и продаје производе
- Примењује кодекс понашања

За оцену добар (3) ученик је у стању да:

- Познаје тржиште, и припреми маркетинг продаје
- Прими и правилно складишти полупроизводе и готове производе
- Обезбеди хигијенску исправност полупроизвода и готових производа
- Примени одговарајући кодекс понашања

- За оцену довољан (2) ученик је у стању да:

ученик је усвојио у целини основна знања ,умења и вештине, репродукује их уз наставникову помоћ и примењује их уз наставникову помоћ

Обезбеди хигијенску исправност полупроизвода и готових производа

- Примени одговарајући кодекс понашања

- Успостави правилну комуникацију и однос са потрошачима

Оцењивање активности на часу

ПРОЦЕНАТ ЧАСОВА НА КОЛИМА 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%	ВРЛО ДОБАР(4)
Од 80 до 100%	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.

ПРИПРЕМА ТОПЛИХ ПОСЛАСТИЦА—ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТ

Циљеви предмета

-Развијање знања о врстама посластица

-оспособљавање ученика за прављење посластица

-Развијање одговорности према раду

-Развијање компетентности за доживитно учење

За оцену врло одличан (5) ученик је у стању да:

-Самостално тражи рецептуре и припрема основне сировине

-Припрема најпознатије посластице

-Обликује одговарајуће посластице

-самостално сервира

Оцењује органолептички

За оцену врло добар (4) ученик је у стању да:

-Врши одабир посластица

-Припрема и мери основне и помочне сировине

-Филује одређену посластицу

-Декорише посластице

За оцену добар (3) ученик је у стању да:

Разуме и самостално врши одабир намирница

-Показује заинтересивност за посластице уважава препоруке

-Сервир припремљену посластицу уз помоћ наставника

-Презентује посластице уз помоч наставника

За оцену довољан (2) ученик је у стању да:

-Познаје и разуме кључне појмове посластичарства

– Повремено је заинтересован за одговарајућу посластицу

-усваја одговарајућу терминологију

Уз помоч наставника сервира свој производ

Оцену недовољан (1) добија ученик који

-није усвојио основна знања, умећа и вештине

- не може да репродукује знање ни уз помоћ наставника

-не може да примени основна знања, умећа и вештине, ни уз помоћ наставника

- неактиван на часу, не ради домаће задатке

-не показује заинтересованост за сопствени процес учења, нити напредак.

-

-

-

-

-

-

-

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

Назив наставног предмета: Познавање животних намирница

Разред: **2 разред** Образовни профил: **кувар**

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Хранљиве материје
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - дефинише појмове хране и исхране - разликује улогу хране и исхране - објасни улогу појединих хранљивих материја у организму - разликује намирнице по пореклу - наведе хемијски састав и значај појединих намирница биљног порекла у исхрани - наведе хемијски састав и значај појединих намирница животињског порекла у исхрани - наведе предности употребе органских производа у људској исхрани - објасни појмове органске и конвенционалне исхране - наведе ризике употребе генетски модификоване хране - израчуна енергетску вредност појединих намирница
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са исходима	

оцена (5)	• лако логички повезује појмове хране и исхране • у потпуности показује способности трансформације знања о подели и врстама хранљивих материја и њихових извора • самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног и животињског порекла • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у потпуности критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. • самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује изузетну самосталност уз изузетно висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (4)	у великој мери логички повезује појмове хране и исхране
	• у већој мери показује способности трансформације знања о подели и врстама хранљивих материја и њихових извора • самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног и животињског порекла • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у знатној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • практично користи поједина стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма • самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања на часу

оцена (3)	• у знатној мери логички повезује појмове хране и исхране • у довољној мери показује способности трансформације знања о подели и врстама хранљивих материја и њихових извора • већим делом изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног и животињског порекла • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у већој мери самостално изводи закључке о ризицима употребе генетски модификоване хране • у довољној мери практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. • делимично самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује делимични степен активности и ангажовања на часу
оцена (2)	• у мањој мери логички повезује појмове хране и исхране • знања о подели и врстама хранљивих материја и њихових извора су на нивоу репродукције • понекад је самосталан у извођењу закључака који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног и животињског порекла • знања о органској и конвенционалној храни су на нивоу репродукције и у недовољној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама Организма су на нивоу репродукције уз минималну примену • израчунава енергетску вредност појединих намирница искључиво уз помоћ наставника • показује мањи степен активности и ангажовања на часу
оцена (1)	☐ знања која је ученик остварио о хранљивим материјама нису ни на нивоу препознавања и не показује способност репродукције и примене ☐ не изводи закључке који се заснивају на подацима о хранљивим материјама ☐ критички не расуђује ☐ не показује интересовање за учешће у активностима нити ангажовање на часу
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	ЖИТАРИЦЕ-8 часова
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - дефинише појмове житарица и производа од житарица - разликује улогу житарица у исхрани - објасни улогу појединих житарица у организму - разликује житарице по пореклу - наведе хемијски састав и значај појединих намирница биљног порекла у исхрани - наведе хемијски састав и значај житарица у исхрани - наведе предности употребе житарица и производа од житарица у људској исхрани - наведе ризике употребе житарица у исхрани - израчуна енергетску вредност појединих житарица
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА	
– у складу са исходима	
оцена (5)	• лако логички повезује појмове житарица и производа од житарица • у потпуности показује способности трансформације знања о подели и врстама житарица и њихових извора • самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама житарица и производа од житарица • објашњава појмове житарица и производа од житарица и у потпуности критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма.

	- самостално израчунава енергетску вредност појединих житарица - показује изузетну самосталност уз изузетно висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (4)	у великој мери логички повезује појмове житарица и производа од житарица
	- у већој мери показује способности трансформације знања о подели и врстама житарица и производа од житарица и њихових извора - самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама житарица и производа од житарица - практично користи поједина стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма - самостално израчунава енергетску вредност појединих житарица - показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања на часу

оцена (3)	• у знатној мери логички повезује појмове житарица и производа од житарица • у довољној мери показује способности трансформације знања о подели и врстама житарица и производа од житарица и њихових извора • већим делом изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног порекла - житарица • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у већој мери самостално изводи закључке о ризицима употребе генетски модификоване хране • у довољној мери практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. • делимично самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница-житарица • показује делимични степен активности и ангажовања на часу
оцена (2)	• у мањој мери логички повезује појмове житарица и производа од житарица • знања о подели и врстама житарица и производа од житарица и њихових извора су на нивоу репродукције • понекад је самосталан у извођењу закључака који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног порекла • знања о органској и конвенционалној храни су на нивоу репродукције и у недовољној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама Организма су на нивоу репродукције уз минималну примену • израчунава енергетску вредност појединих намирница искључиво уз помоћ наставника • показује мањи степен активности и ангажовања на часу

оцена (1)	❓ знања која је ученик остварио о житарицама и њиховим производима нису ни на нивоу препознавања и не показује способност репродукције и примене ❓ не изводи закључке који се заснивају на подацима о хранљивим материјама ❓ критички не расуђује ❓ не показује интересовање за учешће у активностима нити ангажовање на часу
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Поврће и зачини-10 часова
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - дефинише појмове поврћа и зачина - разликује улогу хране и исхране - објасни улогу појединог поврћа и зачина у организму - разликује поврће и зачине по пореклу - наведе хемијски састав и значај појединих намирница биљног порекла у исхрани - наведе хемијски састав и значај појединих намирница биљног порекла у исхрани - наведе предности употребе органских производа од поврћа у људској исхрани - објасни појмове органске и конвенционалне исхране - наведе ризике употребе генетски модификоване хране - израчуна енергетску вредност појединих намирница
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са исходима	

оцена (5)	• лако логички повезује појмове хране и исхране производима од поврћа • у потпуности показује способности трансформације знања о подели и врстама поврћа и зачина и њихових извора • самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног порекла • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у потпуности критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. • самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује изузетну самосталност уз изузетно висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (4)	у великој мери логички повезује појмове хране и исхране производима од поврћа
	• у већој мери показује способности трансформације знања о подели и врстама поврћа и зачина и њихових извора • самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног порекла • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у знатној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • практично користи поједина стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма • самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања на часу

оцена (3)	- у знатној мери логички повезује појмове хране и исхране производима од поврћа - у довољној мери показује способности трансформације знања о подели и врстама зачина и поврћа и њихових извора - већим делом изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног порекла - објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у већој мери самостално изводи закључке о ризицима употребе генетски модификоване хране - у довољној мери практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. - делимично самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница - показује делимични степен активности и ангажовања на часу
оцена (2)	- у мањој мери логички повезује појмове хране и исхране производима од поврћа - знања о подели и врстама поврћа и зачина и њихових извора су на нивоу репродукције - понекад је самосталан у извођењу закључака који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног порекла - знања о органској и конвенционалној храни су на нивоу репродукције и у недовољној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране - знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама Организма су на нивоу репродукције уз минималну примену - израчунава енергетску вредност појединих намирница искључиво уз помоћ наставника - показује мањи степен активности и ангажовања на часу
оцена (1)	2 знања која је ученик остварио о поврћу и зачинима и њиховим производима нису ни на нивоу препознавања и не показује способност репродукције и примене

	не изводи закључке који се заснивају на подацима о поврћу и зачинима критички не расуђује не показује интересовање за учешће у активностима нити ангажовање на часу
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Технологија меса- 16 часова
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - дефинише појмове меса и производа од меса - разликује улогу меса у храни и исхрани - објасни улогу појединих врста меса у организму - разликује месо и производе од меса по пореклу - наведе хемијски састав и значај појединих врста меса у исхрани - наведе хемијски састав и значај појединих намирница животињског порекла у исхрани - наведе предности употребе органских производа од меса у људској исхрани - објасни појмове органске и конвенционалне исхране - наведе ризике употребе генетски модификоване хране од меса

	- израчуна енергетску вредност појединих намирница
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА	
– у складу са исходима	
оцена (5)	• лако логички повезује појмове хране и исхране производима од меса • у потпуности показује способности трансформације знања о подели и врстама меса и њихових извора • самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница животињског порекла • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у потпуности критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. • самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује изузетну самосталност уз изузетно висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (4)	у великој мери логички повезује појмове хране и исхране производима од меса

	• у већој мери показује способности трансформације знања о подели и врстама мяса и производима од мяса и њихових извора • самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница животињског порекла • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у знатној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • практично користи поједина стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма • самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (3)	• у знатној мери логички повезује појмове хране и исхране месом и производима од мяса • у довољној мери показује способности трансформације знања о подели и врстама мяса и њихових извора • већим делом изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница животињског порекла • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у већој мери самостално изводи закључке о ризицима употребе генетски модификоване хране • у довољној мери практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. • делимично самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује делимични степен активнпсти и ангажовања на часу

оцена (2)	- у мањој мери логички повезује појмове хране и исхране месом и производима од меса - знања о подели и врстама меса и њихових извора су на нивоу репродукције - понекад је самосталан у извођењу закључака који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница животињског порекла - знања о органској и конвенционалној храни су на нивоу репродукције и у недовољној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране - знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама Организма су на нивоу репродукције уз минималну примену - израчунава енергетску вредност појединих намирница искључиво уз помоћ наставника - показује мањи степен активности и ангажовања на часу
оцена (1)	❓ знања која је ученик остварио о месу и производима од меса нису ни на нивоу препознавања и не показује способност репродукције и примене ❓ не изводи закључке који се заснивају на подацима о месу и његовим производима ❓ критички не расуђује ❓ не показује интересовање за учешће у активностима нити ангажовање на часу
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Млеко,јаја,масти и уља-8 часова
-----------------------	---------------------------------

Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - дефинише намирнице анималног порекла - разликује улогу намирница анималног порекла у исхрани - објасни улогу појединих намирница анималног порекла у организму - разликује намирнице по пореклу - наведе хемијски састав и значај појединих намирница животињског порекла у исхрани - наведе предности употребе органских производа намирница анималног порекла у људској исхрани - објасни појмове органске и конвенционалне исхране - наведе ризике употребе генетски модификоване хране - израчуна енергетску вредност појединих намирница
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са исходима	
оцена (5)	• лако логички повезује појмове хране и исхране намирницама анималног порекла • у потпуности показује способности трансформације знања о подели и врстама намирница анималног порекла и њихових извора • самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница животињског порекла • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у потпуности критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. • самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница

	показује изузетну самосталност уз изузетно висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (4)	у великој мери логички повезује појмове хране и исхране намирницама анималног порекла
	- у већој мери показује способности трансформације знања о подели и врстама анималним намирницама и њихових извора - самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница животињског порекла - објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у знатној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране - практично користи поједина стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма - самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница - показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања на часу

оцена (3)	• у знатној мери логички повезује појмове хране и исхране анималним намирницама • у довољној мери показује способности трансформације знања о подели и врстама анималним намирницама и њиховим изворима • већим делом изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница животињског порекла • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у већој мери самостално изводи закључке о ризицима употребе генетски модификоване хране • у довољној мери практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. • делимично самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује делимични степен активности и ангажовања на часу
оцена (2)	• у мањој мери логички повезује појмове хране и исхране анималним намирницама • знања о подели и врстама анималних намирница и њихових извора су на нивоу репродукције • понекад је самосталан у извођењу закључака који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница животињског порекла • знања о органској и конвенционалној храни су на нивоу репродукције и у недовољној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма су на нивоу репродукције уз минималну примену • израчунава енергетску вредност појединих намирница искључиво уз помоћ наставника • показује мањи степен активности и ангажовања на часу

оцена (1)	❑ знања која је ученик остварио о анималним намирницама нису ни на нивоу препознавања и не показује способност репродукције и примене ❑ не изводи закључке који се заснивају на подацима о анималним намирницама ❑ критички не расуђује ❑ не показује интересовање за учешће у активностима нити ангажовање на часу
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Пића и воће -10 часова
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - дефинише појмове хране и исхране - разликује улогу хране и исхране - објасни улогу појединих хранљивих материја у организму - разликује намирнице по пореклу - наведе хемијски састав и значај појединих намирница у исхрани - наведе хемијски састав и значај појединих намирница у исхрани - наведе предности употребе органских производа у људској исхрани - објасни појмове органске и конвенционалне исхране - наведе ризике употребе генетски модификоване хране - израчуна енергетску вредност појединих намирница
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са исходима	

оцена (5)	• лако логички повезује појмове хране и исхране датим намирницама • у потпуности показује способности трансформације знања о подели и врстама датих намирница и њихових извора • самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у потпуности критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. • самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује изузетну самосталност уз изузетно висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (4)	у великој мери логички повезује појмове хране и исхране датим намирницама
	• у већој мери показује способности трансформације знања о подели и врстама датих намирница и њихових извора • самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у знатној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • практично користи поједина стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма • самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања на часу

оцена (3)	- у знатној мери логички повезује појмове хране и исхране датим намирницама - у довољној мери показује способности трансформације знања о подели и врстама датих намирница и њихових извора - већим делом изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница - објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у већој мери самостално изводи закључке о ризицима употребе генетски модификоване хране - у довољној мери практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. - делимично самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница - показује делимични степен активности и ангажовања на часу
оцена (2)	- у мањој мери логички повезује појмове хране и исхране датим намирницама - знања о подели и врстама датих намирница и њихових извора су на нивоу репродукције - понекад је самосталан у извођењу закључака који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница - знања о органској и конвенционалној храни су на нивоу репродукције и у недовољној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране - знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама Организма су на нивоу репродукције уз минималну примену - израчунава енергетску вредност појединих намирница искључиво уз помоћ наставника - показује мањи степен активности и ангажовања на часу
оцена (1)	❓ знања која је ученик остварио о датим намирницама нису ни на нивоу препознавања и не показује способност репродукције и примене ❓ не изводи закључке који се заснивају на подацима о датим намирницама

	❓ критички не расуђује ❓ не показује интересовање за учешће у активностима нити ангажовање на часу
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Материје за заслађивање -4 часа
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - дефинише појмове материја за заслађивање - разликује улогу материја за заслађивање у храни и исхрани - објасни улогу појединих материја за заслађивање у организму - разликује материје за заслађивање по пореклу - наведе хемијски састав и значај појединих материја за заслађивање у исхрани - наведе хемијски састав и значај појединих материја за заслађивање у исхрани - наведе предности употребе органских материја за заслађивање у људској исхрани - објасни појмпве органске и конвенционалне исхране - наведе ризике употребе генетски модификоване хране - израчуна енергетску вредност појединих намирница
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА	
– у складу са исходима	

оцена (5)	• лако логички повезује појмове материја за заслађивање у храни и исхрани • у потпуности показује способности трансформације знања о подели и врстама материја и њихових извора • самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама материја за заслађивање • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у потпуности критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. • самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује изузетну самосталност уз изузетно висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (4)	у великој мери логички повезује појмове материја за заслађивање у храни и исхрани
	• у већој мери показује способности трансформације знања о подели и врстама хранљивих материја и њихових извора • самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама материја за заслађивање • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у знатној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • практично користи поједина стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма • самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања на часу

оцена (3)	- у знатној мери логички повезује појмове материја за заслађивање у храни и исхрани - у довољној мери показује способности трансформације знања о подели и врстама хранљивих материја и њихових извора - већим делом изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама материја за заслађивање - објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у већој мери самостално изводи закључке о ризицима употребе генетски модификоване хране - у довољној мери практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. - делимично самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница - показује делимични степен активности и ангажовања на часу
оцена (2)	- у мањој мери логички повезује појмове материја за заслађивање у храни и исхрани - знања о подели и врстама хранљивих материја и њихових извора су на нивоу репродукције - понекад је самосталан у извођењу закључака који се заснивају на подацима, поделама и врстама материја за заслађивање - знања о органској и конвенционалној храни су на нивоу репродукције и у недовољној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране - знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама Организма су на нивоу репродукције уз минималну примену - израчунава енергетску вредност појединих намирница искључиво уз помоћ наставника - показује мањи степен активности и ангажовања на часу
оцена (1)	❓ знања која је ученик остварио о хранљивим материјама нису ни на нивоу препознавања и не показује способност репродукције и примене ❓ не изводи закључке који се заснивају на подацима о хранљивим материјама

	❑ критички не расуђује ❑ не показује интересовање за учешће у активностима нити ангажовање на часу
Напомена	

Предметни професор:

Ивана Гајић
 Срђан Керавица
 Биљана Хрњак

Критеријуми оцењивања за наставни предмет: Услуживање

Разред: први; Образовни профил: конобар; Облик наставе: вежбе;

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Први наставни моду: Хигијенски стандарди и заштита на раду/ Бр. планираних часова:25 Наставна тема: Хигијенски стандарди и заштита на раду Бр. планираних часова:25	
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)	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.	I-/ II-самостално рукује средствима за одржавање личне и радне хигијене. III-Самостално учествује у пружању помоћи заштите на раду; -даје упутства вршњацима приликом заједничког пружања заштите на раду.
оцена (4)	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.	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.

оцена (3)	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 предузимања у случају њиховог непридржавања.	I- / II-уз ограничену тачност одабира и припрема средства за личну и радну хигијену. III- Асистира стручнијем лицу у пружању помоћи повређеном на рад..
оцена (2)	I -Уз помоћ наставника дефинише појам услуживања, набраја фазе и задатке услуживања. II-Даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за личну и радну хигијену; препознаје градиво; -уз помоћ наставника одговара на једноставнија питања . III-Даје одговоре на најједноставнија питања везана за последице непридржавања	I- / II-Препознаје средства за личну и радну хигијену. III-Уз помоћ наставника или вршњака пружа помоћ приликом заштите на раду.
	хигијенских стандарда; -уме самостално да наброји последице непридржавања хигијенских стандарда.	

оцена (1)	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; II-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за личну и радну хигијену. III-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за последице непридржавања хигијенских стандарда.	I- / II- Не препознаје средства за личну и радну хигијену. III- Не познаје кораке у пружању мера заштите на раду.
Напомена		

Критеријуми оцењивања за наставни предмет: Услуживање

Разред: први; Образовни профил: конобар; Облик наставе: 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;	- на основу познате презентације повезује објекте са врстом услуга.
	-Учуствује у дискусији и даје самостално одговоре на једноставнија питања; интерпретира и разликује објекте по начину пружања услуге, категоризацији и структури гостију.	

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		

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	-уз подршку наставника за потребне

	хијерархијом и угоститељским објектом у најбитнијим цртама и уз помоћ наставника налази везу између дужности; даје прецизан приказ униформе.	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.
Напомена		

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;	- 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
	-зна да уочи неправилне начине комуникације и уме да их пребликује у исправне;	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		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул: Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова: 168 Наставна тема: Радна одељења угоститељских објеката Бр. планираних часова: 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!

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)	- 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 стручнијем 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		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул: Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова:168 Наставна тема: Инвентар за услуживање гостију Бр. планираних часова:36
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - 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)	- Уз потпуну тачност дефинише инвентар за услуживање - Прави план употребе инвентара; -Анализира последице неправилног коришћења инвентара за услуживање;	-Самостално рукује инвентаром за услуживање. -Самостално одржава инвентар за услуживање -Даје упутства вршњацима приликом заједничког коришћења инвентара за услуживање
оцена (4)	- Дефинише инвентар за услуживање -Коментарише начин коришћења инвентара за услуживање - Самостално коментарише последице неправилног коришћења инвентара за услуживање.	-Разликује, одабира и припрема инвентар за услуживање. -Уз инструкције наставника ученик активно учествује у коришћењу инвентара за услуживање.
оцена (3)	-Уз ограничену тачност дефинише инвентар за услуживање	-Уз ограничену тачност припрема и користи инвентар.
	-Учествује у дискусији о инвентару за услуживање, - Самостално одговара на питања везана за одржавање инвентара за услуживање;	- Асистира стручнијем лицу у руковању инвентаром.
оцена (2)	-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	-Препознаје инвентар за услуживање. -Уз помоћ наставника рукује инвентаром за услуживање.

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.
<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 припремних радова у угоститељству. -Анализира последице непридржавања поступака постављања кувера.	-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.
оцена (4)	- дефинише појам припремних радова у угоститељству, разликује фазе и задатке код	-разликује, одабира и припрема инвентар за услуживање. -уз инструкције наставника ученик активно учествује у припремним

	сваког поступка хронолошки - коментарише сврху инвентара, апарата, уређаја и намештаја за услуживање код припремних радова. -самостално коментарише последице неодржаних припремних радова у угоститељству; -дефинише мере предузете у случају непридржавања стандарда код постављање основног и проширеног кувера.	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 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).	- не препознаје припремне радове у угоститељству. - не познаје кораке код припремних радова у офису,сали, точионици пића и аперитив бару.
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул : Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова: 168 Наставна тема: Организациони системи рада у услуживању Бр. планираних часова: 7	
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, 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, ревирни, реонски и бригадни систем) - прави план примене поступака и процедура код система услуживања -процењује квалитет рада код система рада у услуживању. -Анализира последице непридржавања начина услуживања код организационог система рада у услуживању.	-самостално учествује у начинима услуживања прилагођен организационом систему рада; -разуме и анализира системе рада са начинима услуживања
оцена (4)	- дефинише појам организационих система рада у услуживању, разликује фазе и задатке код сваког поступка хронолошки -коментарише сврху начина	- одабира начин услуживања према организационом систему рада. -уз инструкције наставника ученик активно учествује организационим системима рада у услуживању.
	услуживања у различитим системима. -самостално коментарише последице неодговарајућег начина услуживања са системом организације рада; -дефинише мере предузете у случају непридржавања система организације рада у услуживању.	-разуме и примењује улоге и дужности.
оцена (3)	-уз ограничену тачност дефинише организационе системе рада у услуживању, улоге и дужности услужног особља (обер, ревирни, реонски и бригадни) -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 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.	-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.
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул: Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова: 168 Наставна тема: Начини услуживања гостију Бр. планираних часова: 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; - 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. - Успешно и разумљиво наводи све начине услуживања и тачну примену у појединим ситуацијама . - Самостално дефинише све начине услуживања, - Идентификује на разумљив	- 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

	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 помаже другима у анализи сваке наставне јединице, - Показује изразит интерес за додатне информације, Самостално долази до потребних информација и спремна је увек да их подели са другима,,	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, Радо помаже другима у раду. Успешно сарађује са колегама и запосленима у објектима где обавља практичну наставу,
оцена (4)	- 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, Ученик разуме и интерпретира начине услуживања и све варијанте	- 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, Сарађује посвећено са персоналом,

оцена (3)	- Описује појам, место и улогу начина услуживања уз помоћ наставника, - Делимично интерпретира	- Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за примену одговарајућих начина
	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,	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, - Учествоје у групном раду, - Поштује кодекс понашања, Увиђа потребу знања начина услуживања али му треба већа мотивација,
оцена (2)	- 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,	- 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)	- 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	- 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,
	оправдања,	
Напомена		

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА	
ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул: Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова: 168 Наставна тема: Дневни оброци у угоститељству Бр. планираних часова:6
Очекивани исходи који ће се (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) оцењивати 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. Уз незнатне сугестије наставника предлаже дневни циклус исхране

Процењује примену obroka у према времену услуживања гостију.
складу са временом, местом и Уз потпуну прецизност поставља
потребама корисника кувер на сто за оброк уз дневни Уз незначителне
сугестије наставника циклус исхране
предлаже дневни циклус исхране Уз стручну терминологију
предлаже

госту оброк из дневног циклуса
исхране

Са тачношћу и потпуном
спретношћу сервира дневних
obroka.

оцена (4) Уз претходну припрему и Предвиди сав потребан инвентар
подршку наставника презентује приликом услуживања дневних
дневни циклус исхране obroka
Објашњава припремне радове у Обавља припремне радове за све

	сали за доручак уз веома велику тачност. Класификује место и време одржавања дневних obroka према врстама уз веома велику тачност Објашњава примену obroka према врстама. Описује уз велику прецизност разлику између ручка и вечере и бранча.	obroke 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 obroka.
--	--	---

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.
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Други наставни модул: Основе угоститељског услуживања Бр. планираних часова: 168 Наставна тема: Доручак Бр. планираних часова: 36	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	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.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	Уз незнатне сугестије наставника предлаже дневни циклус исхране према времену услуживања гостију.	Самостално презентује све врсте доручка. Процењује примену доручка у складу са временом, местом и

	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 obroka. 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.	потребама корисника Уз незнатне сугестије наставника предлаже различите врсте доручка у сладу 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.
оцена (4)	Уз претходну припрему и подршку наставника презентује различите врсте доручка Објашњава припремне радове у сали за доручак уз веома велику тачност. Класификује место и време послуживања различитих врста доручка уз веома велику тачност. Разликује и објасни услуживање доручака у доручковаоници, кафани и хотелској соби. Описује састав и постављање кувера за све врсте доручака.	Уз претходну припрему и подршку наставника презентује различите врсте доручка Објашњава припремне радове у сали за доручак уз веома велику тачност. Класификује место и време послуживања доручка према врстама уз веома велику тачност Објашњава примену доручка према врстама. Предвиди сав потребан инвентар приликом услуживања доручка. Обавља припремне радове у доручковаоници. Примењује правилан став током прилажења и услуживања гостију. Поставља кувер и услужује енглески доручак.

оцена (3)	Разликује и објашњава различите врсте доручка уз ограничену тачност. Уочава и износи најједноставније разлике између различитих врста доручака. Повезује врсте и састав доручака. Класификује кувер за одређени доручак. Описује састав једноставног, комплетног и бечког и швајцарског доручка.	Обавља основне припремне радове за све врсте доручка Уз ограничену тачност предлаже врсту доручка према типу услуживања гостију. Уз ограничену тачност поставља кувер на сто за различите врсте доручка Уз ограничену тачност предлаже госту врсту доручка У ограничену спретност сервира све врсте доручака.
		Демонстрира и повезује кувер за одређену врсту и састав доручка. Обавља припремне радове у доручковаоници. Разуме и самостално поставља кувер и услужује комплетан и бечки доручак.
оцена (2)	Уз помоћ наставника одговара на најједноставнија питања о врстама доручка Уочава битне разлике између различитих врста доручка. Уме да наведе врсте доручака. Уз помоћ наставника наброји састав доручака. Препознаје основне појмове једноставног и комплетног доручка.	Уз подршку наставника препознаје значај дневних obroka у угоститељству. Примењује дневни циклус исхране и дневних obroka. Повремено показује заинтересованост за практичан рад. Уз надзор наставника поставља кувер и услужује комплетан доручак. Извршава додељене задатке искључиво на захтев наставника.
оцена (1)	Уопште не даје, не зна, не труди 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 уме да изведе припремне радове 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 obroka у угоститељству. Није у стању да примењује дневни циклус исхране и дневних obroka.
Напомена		

		Наставник: Срђан Керавица Снежана Шарић Биљана Хрњак Ивана Гајић
--	--	---

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

Назив наставног предмета: **Куварство**

Разред: **Други**

Образовни профил: **Кувар**

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Супе Трајање наставне теме: 84 вежбе са теоријом	
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Одабира намирнице према нормативу за припрему супа. • Механички обрађује намирнице за припремање супа • Термички обрађује намирнице за припремање супа • Припрема радни простор и инвентар за припремање супа • Бира одговарајуће додатке спрам супе коју припрема • Користи одговарајучу опрему и алат за рад • Користи хигијенске стандарде у припремању намирница • Користи одговарајуће термичке обраде спрам супе коју припрема • Користи одговарајући инвентар за сервирање • Дегустира и оцењује квалитет припремљене супе • Декорише припремљена јела • Издаје поруџбине	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)	Препознаје и објашњава различите врсте супа. Процењује значај супа у куварству Анализира и упоређује различите супе и додатке за супе. Објашњења о супама и додацима је исцрпно и потпуно самостално Повезује теоријска знања са предходним знањем из истог предмета и искуствима из	Потпуно самостално врши механичку, термичку обраду намирница које улазе у састав супа и додатака за супе Велика брзина рада, сигурност и тачност при практичном раду Оцењује квалитет припремљених супа и додатака за супе. Анализира процес припреме супа и додатака за супе. Уочава сопствене грешке и изводи закључке.
	свакодневног живота Класификује, упоређује супе и додатке за супе. Приликом давања објашњења и решавања проблемских задатака, ученик логички повезује, анализира и закључује	Креира нове супе и додатке за супе. Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, рационално и иновативно Даје упутства вршњацима приликом припремања супа и додатака за супе Дегустира и оцењује квалитет припремљене супе Самостално истражује и примењује нове технике сервирања и декорисања супа.
оцена (4)	Наводи врсте супа и додатке за супу Детаљно описује и образлаже супе и додатке за супе. Упоређује и разликује додатке за супе Слозеније задатке изводи и објашњава углавном самостално Теоријска знања и објашњења даје самостално и повезује са другим предметима	Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, уз незнатна упутства стручног лица врши механичку и термичку обраду Самосталност у раду током целог процеса припремања супа и додатака за супе. Познаје и самостално користи средства за рад и правила безбедности Бира одговарајуће додатке спрам супе коју припрема Уз упутства истражује и примењује нове технике сервирања и декорисања супа.
оцена (3)	Разликује и дефинише супе	

	наведе врсте супа и додатака за супе Делимично објашњава процес припремања супа. Делимично наводи асортиман хране и пића за дневне и свечане оброке Показује заинтересованост за сопствени процес учења, уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује	Теоријска знања повезује са праксом делимично Користи адекватан инвентар за припрему супа У фази припреме постављеног радног задатка добро се сналази Уз упутства стручног лица припрема супу и додатке за супу и контролише термичку обраду намирница. Уз упутства издаје порудбину
оцена (2)	Наводи дефиницију супа. Уз помоћ наставника делимично разликује врсте супа. Набраја додатке за супе. Описује разлику између додатака за супу Уз помоћ наставника наводи потребне намирнице за супе и додатке за супе	Уз помоћ наставника користи хигијенске стандарде приликом обраде намирница за припрему супа. Економичност сировина је на задовољавајућем нивоу Препознаје намирнице неопходне за израду супа и додатака за супе. Механички обрађује намирнице за припрему супа и додатака за супе. Ради спорије уз подршку наставника Естетски изглед супа је на репродуктивном , низем нивоу
оцена (1)	Не наводи дефиницију супа , не разликује додатке за супу Не наводи потребне намирнице за супе и додатке Ни уз асистенцију наставника не презентује процес припремања супа и додатака Не даје одговоре на најједноставнија питања	Не препознаје намирнице за припрему супа и додатака за супе. Не разуме процес припремања супа и додатака за супе Не познаје механичку обраду намирница за припрему супе и додатака за супе. Не примењује хигијенске стандарде.
Напомена	Више оцене подразумевају и остваривање исхода која су предвиђене за ниже оцене	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Топла предјела Трајање наставне теме 102 часа вежбе са теоријом	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Дефинише топла предјела; • разликује врсте топлих предјела; • разликује рецептуре за топла предјела; • израђује основне калкулације за топла предјела; • класификује намирнице за употребу спрам врсте предјела које припрема; • припрема намирница за топла предјела; • припрема топла предјела • Сервира и чува топла предјела • Издаје топла предјела	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)	Упоређује различите врсте топлих предјела и презентује готов производ. Објашњава различите видове термичке обраде током припремања предјела. Контролише квалитет и исправност намирница, рок трајања и примену НССР-а. Проналази сличности и разлике код припремања топлих предјела.	Прецизно и правилно врши механичку обраду намирница, а након тога термичку обраду намирница користећи адекватан инвентар. Припремљено предјело сервира на школски и новативни начи, а затим презентује кроз самоевалуацију и изводи закључке.
оцена (4)	Детаљније објашњава и примењује рецептуре за топла предјела. Израђује калкулацију за топла предјела. Самостално примењује видове термичке обраде за одређене врсте намирница биљног и животињског порекла. Правилно примењује хигијенске стандарде, чува и контролише	Врши термичку обраду намирница адекватним видовима у зависности од намирнице које термички обрађује. Припрема топло предјело према датој рецептури, уводи иновације приликом сервирања.
	квалитет производа.	
оцена (3)	Класификује намирнице за употребу према врсти предјела које припрема. Делимично објашњава вид термичке обраде који примењује при припремању одређеног топлог предјела. Бира и припрема инвентар за сервирање, припрема декорацију за топла предјела.	Врши механичку обраду намирница, примењује хигијенске стандарде, правилно чува намирнице до термичке обраде. Правилно користи инвентар за одговарајуће видове термичке обраде при припремању топлих предјела.

оцена (2)	Правилно дефинише поделу топлих предјела и разликује врсте топлих предјела. Уз помоћ наставника наводи потребне намирнице за топло предјело, и на основу групе топлих предјела разликује термичку обраду. Бира потребан инвентар за термичку обраду и сервирање.	Уз помоћ наставника припрема намирнице и врши термичку обраду, сервира и декорише топло предјело.
оцена (1)	Не наводи дефиницију топлих предјела, не разликује врсту топлих предјела и не разуме њихову поделу. Не користи одговарајућу врсту термичке обраде у припремању топлих предјела, не разуме израду калкулација.	Не примењује адекватну термичку обраду намирница потребне за израду топлих предјела, не примњује хигијенске стандарде приликом термичке обраде намирница.
Напомена	Више оцене подразумевају и остваривање исхода која су предвиђене за ниже оцене.	Више оцене подразумевају и остваривање исхода која су предвиђене за ниже оцене.

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Готова јела Трајање наставне теме: 162 часа вежбе са теоријом
Очекивани	

исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученикћебити у стању да: • Дефинише готова јела; • дефинише печења; • наводи порекло јела; • групише готова јела • примењује норматив; • израђује основне калкулације за готова јела и печења; □ бира намирнице за готва јела и печења; □ припрема намирнице за готова јела. • користи фондве у припремању јела; • припрема готова јела • одржава припремљено готово јело до сервирања • сервира готова јела • -декорише готова јела	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
Оцена 5	- Самостално групише готова јела и печења и наводи прекло јела; -самостално класификује печења према врсти меса; -самостално класификује термичке обраде спрам врсти готових јела и печења; -самостално израђује основне калкулације за готова јела и печења; -самостално употребљава одговарајући инвентар за ради; -самостално и успешно повезује начин припремања јела са сировинама,варивима,прилозима и фондovima ; -самостално користи раније	- Самостално примењује норматив и бира намирнице за готова јела и печења; -самостално припрема намирнице за готова јела и печења; -самостално примењује хигијенске стандарде у раду; -самостално примењује адекватне термичке обраде ; -самостално припрема готова јела и печења; -самостално и успешно користи фондове у припремању јела; -самостално и успешно бира прилог за готово јело у складу са врстом јела; -самостално бира инвентар за сервирање у складу са поруцбином;

	стечено знање у производном процесу; -самостално одржава готова јела и печења до сервирања; -самостално дегустира производ и процени квалитет производа; -детаљно презентује готов производ; -	Самостално сервира и декорише готово јело и печење; -самостално издаје поруџбину;
оцена (4)	-Групише готова јела и печења и наводи порекло јела; -уз малу помоћ наставника класификује печења према врсти меса; -уз малу помоћ наставника класификује термичке обраде спрема врсти готових јела и печења; -уз делимичну помоћ наставника израђује основне калкулације за готова јела и печења; -употребљава одговарајући инвентар за рад; -уз малу помоћ наставника повезује начин припремања јела са сировинама,варивима,прилозима и фондовима ; -користи раније стечено знање у производном процесу; -уз малу помоћ наставника одржава готова јела и печења до сервирања; -дегустира и процењује квалитет производа; -презентује готов производ; - -	У већј мери успешно примењује норматив и бира намирнице за готова јела и печења; -врло добро врши припрему намирница за готова јела и печења; -уз незнатно усмеравање примењује хигијенске стандарде у раду; -у већј мери самостално користи адекватне термичке обраде; -уз незнатно усмеравање самостално припрема готова јела и печења; - у већј мери самостално користи фондове код припремања готових јела; -уз незнатно усмеравање бира прилог за готово јело у складу са врстом јела; -у већј мере успешно бира инвентар за сервирање у складу са врстом јела; -уз незнатно усмеравање сервира и декорише готова јела и печења; -у већј мери успешно издаје поруџбине;

оцена (3)	-Дефинише готова јела и печења; -класификује печења према врсти меса;	-У већј мери примењује норматив и бира намирнице за готова јела печења;
	-уз помоћ наставника класификује термичке обраде спрам врсти готових јела и печења; -уз помоћ наставника израђује основне калкулације за готова јела и печења; -употребљава одговарајући инвентар за рад; -уз помоћ наставника повезује начин припремања јела са сировинама,варивима,прилозима и фондovima; -уз помоћ наставника користи стечено знање у производном процесу; -уз помоћ наставника одржава готова јела до сервирања; -дегустира и процењује квалитет производа; -презентује готов производ; -	-уз помоћ стручног лица врши припрему намирница за готова јела и печења; -уз помоћ стручног лица врши припрему готових јела и печења; -уз помоћ стручног лица користи одговарајући вид термичке обраде; -уз помоћ стручног лица користи одговарајуће фондове за припрему јела; Уз помоћ стручнг лица бира прилог за готво јело у складу са врстом јела; -уз помоћ стручнг лица сервира и декорише готова јела и печења ; -уз помоћ стручног лица издаје поруџбине;
оцена (2)	-Дефинише готова јела и печења; -уз помоћ наставника класификује печења према врсти меса; -уз помоћ наставника израђује основне калкулације за готова јела и печења; -уз помоћ наставника повезује начин припремања јела са сировинама,варивима,прилозима и фондovima; -уз помоћ наставника описује важност одржавања готових јела и печења до сервирања ; -уз помоћ наставника користи адекватну опрему за механичку и термичку браду; -уз помоћ наставника презентује готов производ; -	Уз помоћ наставнииа примењује нрматив и бира намирнице за готова јела и печења ; -уз делимичну тачност и помоћ стручног лица припрема намирнице за готова јела и печења; -делимично уз помоћ наставника примењује хигијенске стандарде у раду; Делимично уз помоћ наставника користи адекватну термичку обраду; Уз помоћ наставника припрема готова јела и печења; уз помоћ наставника сервира и декорише готова јела и печења; -уз помоћ наставника припрема поруџбине;

оцена (1)	-Уопште не даје одговоре о дефиницији готових јела и печења; -не трудисе уопште да даје одговре о класификацији	-не примењује норматив и не врши тачан одабир намирница за готова јела и печења; -не припрема правилно намирнице за готова јела и печења;
	готових јела и печења према врсти меса; -не труди се да даје одговре о изради основне калкулације за готова јела и печења; Не користи раније стечено знање ; -не повезује начин припремања јела са сировинама,варивима,прилозима и фондовима; Не труди се да даје одговре о важности одржавања готових јела и печења до сервирања; -уопште не даје дгвре о коришћењу адекватне опреме за механичку и термичку обраду намирница; -не труди се да презентује готов производ;	-не користи одговарајући прилог у складу са врстом јела; -не припрема по рецептури готова јела и печења; -не примењује хигијенске стандарде у раду; Не користи одговарјћу термичку обраду за готова јела и печења; -не сервира павилно готова јела и печења; -не издаје поруџбине ;
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Национална јела и печења Трајање наставне теме: 36 часа вежбе са теоријом	
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Дефинише национална јела и печења • Разликује нормативе за одређена национална јела и печења • Припрема намирнице и израђује основне калкулације за национална јела и печења • Припрема национална јела и печења • Одржава припремљена јела до сервирања • Сервира и декорише национална јела и печења	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	Самостално објашњава целокупан процес припреме националних јела и печења. Разликује и рангира термичку обраду према редоследу извршења. Своју интерпретацију допуњује знањима из предходних градива. Истражује помоћу различитих литература и и других извора знања друга национална јела, анализира их, изводи закључке које итерпретира у разреду. Самостално сервира и декорише национална јела и печења користећи комплексније и захтевније декорације.	Све радне процесе припремања готових јела обавља самостално. Током припеме врши евалуацију целог процеса рада, извлачи закључке за ефикасније обављање процеса. Оцењује квалитет припремљених националних јела и печења и излаже своје критичко мишљење. Истражује Национална јела и печења користећи различите литературе и остале изворе. Резултате примењује у праски.

оцена (4)	Самостално интерпретира норматив за припрему националних јела и печења. Изводи калкулације за национална јела и печења. Анализира и уочава разлике између националних јела и печења. У потпуности излаже начин припреме националних јела и печења. Даје предлоге за сервирање и декорисање националних јела и печења.	Самостално и у потпуности примењује норматив, одабира намирнице и механички их обрађује. Самостално врши одговарајуће видове термичке обраде по тачном утврђеном редоследу. Уз малу сугестију наставника врши евалуацију термичке обраде и прилагођава се датој ситуацији. Самостално зачињава јело, провцењује укус и врши корекције према потреби. Самостално чува јела до сервирања на адекватан начин. Сервира јело и издаје поруџбине ефикасно.
оцена (3)	Уочава разлике између националних јела и печења. Уз сугестију наставника наводи тачан норматив за израду националних јела и печења. Делимично објашњава процес припреме намирница и термичке обраде намирница. Објашњава процес сервирања националних јела и печења.	Ученик самостално механички обрађује намирнице за припрему готових јела и врши њихов одабир. Уз помоћ наставника врши термичку обраду припремљених намирница за одређено национални јело и печење. Користи адекватан инвентар за припремање националних јела и печења. Уз сугестију наставника одређује прилог за печења. Зачињава национална јела и печења. Адекватно чува национална јела и печења до сервирања. Уз сугестије наставника издаје поруџбине са пристојним естетским изгледом и једноставнијим декорацијама.

оцена (2)	Дефинише национална јела и печења. Набраја представнике националних јела и печења. Именује намирнице које су потребне за припремање националних јела и печења уз помоћ наставника. Објашњава процес сервирања националних јела и печења.	Ученик визуелно препознаје намирнице за припремање националних јела и печења Уз помоћ наставника врши одабир адекватних намирница за припрему одређених националних јела и печења. Током рада води рачуна о хигијенским стандардима и безбедности хране. Уз помоћ наставника врши механичку обраду намирница (чишћења, љушћења, прања и сечења) Рукује са машинама и алатима уз помоћ наставника на одговарајући и безбедан начин. Сервира припремљено јело без посебне декорације и истетике.
оцена (1)	Не дефинише национална јела и печења. Не наводи намирнице за припремање националних јела и печења. Не сарађује са наставником, не прихвата сугестије нити на њих реагује.	Не сарађује са наставником. Не препознаје намирнице које се користе за припрему националних јела и печења. Не разликује национална јела и печења која се припремају. Ни уз помоћ наставника не обавља основне процесе механичке обраде намирница. Не води бригу о хигијени и хигијенским стандардима.
Напомена	Више оцене подразумевају и остваривање исхода која су предвиђене за ниже оцене	

Предметни наставник:

	Писмена провера
	КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА
% за оцену 5	87%
% за оцену 4	75%
%за оцену 3	62“

% за оцену 2	50%
%за оцену 1	0-49%
Напомена	Писмене вежбе и тестови се бодују па се на основу процента одређује скала за оцењивање.

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

Назив наставног предмета: **Куварство**

Разред: **Други**

Образовни профил: **Кувар**

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Супе Трајање наставне теме: 18 часова	
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Припрема бистре и густе супе • Припрема додатке за бистре и густе супе • Одржава јела до сервирања • Сервира припремљена јела • Декорише припремљена јела	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)		Фазу припреме постављеног задатка обавља потпуно самостално ,правилно и тачно Све радне операције високе сложености обавља успешно и самостално Велика брзина рада, сигурност и тачност при практичном раду Оцењује квалитет припремљених супа и додатака за супе. Анализира процес припреме супа и додатака за супе. Уочава сопствене грешке и изводи
		закључке. Креира нове супе и додатке за супе. Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, рационално и иновативно Даје упутства вршњацима приликом припремања супа и додатака за супе Дегустира и оцењује квалитет припремљене супе Самостално истражује и примењује нове технике сервирања и декорисања супа.

оцена (4)		Теоријска знања повезује са праксом тачно, самостално, уз незнатна упуства стручног лица врши механичку и термичку обраду. Самосталност у раду током целог процеса припремања супа и додатака за супе. Бира одговарајуће додатке спрам супе коју припрема. Познаје и самостално користи средства за рад и примењује правила безбедности Велика брзина рада По потреби пружа подршку ученицима са слабије развијеним вештинама и знањем Естетски изглед и техничка исправност обављеног посла је на високом нивоу. Уз упуства истражује и примењује нове технике сервирања и декорисања супа.
оцена (3)		Теоријска знања повезује са праксом делимично. Користи адекватан инвентар за припрему супа. У фази припреме постављеног радног задатка добро се сналази. Уз упуства стручног лица припрема
		супу и додатке за супу и контролише термичку обраду намирница. Економичност сировина је добра. Показује заинтересованост за сопствени процес учења и уважава препоруке за напредовање и делимично их реализује. Уз упутства издаје поручбину.

оцена (2)		Уз помоћ стручног лица користи хигијенске стандарде приликом обраде намирница за припрему супа. Економичност сировина је на задовољавајућем нивоу Препознаје намирнице неопходне за израду супа и додатака за супе. Механички обрађује намирнице за припрему супа и додатака за супе. Уз помоћ наставника обавља једноставније задатке Ради спорије уз подршку наставника Естетски изглед супа је на репродуктивном , низем нивоу.
оцена (1)		Не препознаје намирнице за припрему супа и додатака за супе. Не разуме процес припремања супа и додатака за супе Не познаје механичку обраду намирница за припрему супе и додатака за супе. Не примењује хигијенске стандарде. Не заинтересованост за рад
<i>Напомена</i>		Више оцене подразумевају и остваривање исхода која су предвиђене за ниже оцене

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив теме: Топла предјела Трајање наставне теме 24 часа	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Припрема намирнице за топла предјела • Припрема топла предјела • Чува до сервирања топла предјела • Сервира топла оредјела • Декорише топла предјела	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)		Прецизно и правилно врши механичку обраду намирница, а након тога термичку обраду намирница користећи адекватан инвентар.
оцена (4)		Врши термичку обраду намирница адекватним видовима у зависности од намирнице које термички обрађује.
оцена (3)		Врши механичку обраду намирница, примењује хигијенске стандарде, правилно чува намирнице до термичке обраде.
оцена (2)		Правилно користи инвентар за одговарајуће видове термичке обраде при припремању топлих предјела

оцена (1)		Не примењује адекватну термичку обраду намирница потребне за
		израду топлих предјела, на праксу долази без комплетне униформе.
<i>Напомена</i>		Више оцене подразумевају и остваривање исхода која су предвиђене за ниже оцене.

ЕЛЕМЕНТИ	Назив наставне теме: Готова јела	
ОЦЕЊИВАЊА	Трајање наставне теме: 36 часова	
Очекивани исходи који ће се оценовати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Припрема намирнице за готова јела • Примењени видове термичке обраде у припреми готових јела • Користи фондове у припреми готових јела • Припрема готова јела • Одржава готова јела до сервирања • Сервира и декорише готова јела	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
Оцена 5		Самостално примењује норматив и бира намирнице за готова јела и печења; -самостално припрема намирнице за готова јела и печења; -самостално примењује хигијенске стандарде у раду; -самостално примењује адекватне термичке обраде ; -самостално припрема готова јела и печења; -самостално и успешно користи фондове у припремању јела; -самостално и успешно бира прилог за готово јело у складу са врстом јела; -самостално бира инвентар за сервирање у складу са поруџбином; Самостално сервира и декорише готово јело и печење;

		-самостално издаје порудбину;
оцена (4)		У већј мери успешно примењује норматив и бира намирнице за готова јела и печења; -врло добро врши припрему намирница за готова јела и печења; -уз незнатно усмеравање примењује хигијенске стандарде у раду; -у већј мери самостално користи адекватне термичке обраде; -уз незнатно усмеравање самостално припрема готова јела и печења; - у већј мери самостално користи фондове код припремања готових јела; -уз незнатно усмеравање бира прилог за готво јело у складу са врстом јела; -у већј мере успешно бира инвентар за сервирање у складу са врстом јела; -уз незнатно усмеравање сервира и декорише готова јела и печења; -у већј мери успешно издаје пружбине;

оцена (3)		-У већј мери примењује норматив и бира намирнице за готова јела печења; -уз помоћ стручног лица врши припрему намирница за готова јела и печења; -уз помоћ стручног лица врши припрему готових јела и печења; -уз помоћ стручног лица користи одговарајући вид термичке обраде; -уз помоћ стручног лица користи одговарајуће фондове за припрему јела; Уз помоћ стручнг лица бира прилог за готво јело у складу са врстом јела; -уз помоћ стручнг лица сервира и декорише готова јела и печења ; -уз помоћ стручног лица издаје поруџбине;
оцена (2)		Уз помоћ наставнииа примењује нрматив и бира намирнице за готова јела и печења ; -уз делимичну тачност и помоћ стручног лица припрема намирнице за готова јела и печења;
		-делимично уз помоћ наставника примењује хигијенске стандарде у раду; Делимично уз помоћ наставника користи адекватну термичку обраду; Уз помоћ наставника припрема готова јела и печења; уз помоћ наставника сервира и декорише готова јела и печења; -уз помоћ наставника припрема поруџбине;

оцена (1)		-не примењује норматив и не врши тачан одабир намирница за готова јела и печења; -не припрема правилно намирнице за готова јела и печења; -не користи одговарајући прилог у складу са врстом јела; -не припрема по рецептури готова јела и печења; -не примењује хигијенске стандарде у раду; Не користи одговарјћу термичку обраду за готова јела и печења; -не сервира павилно готова јела и печења; -не издаје поруџбине ;
<i>Напомена</i>		

ЕЛЕМЕНТИ	Назив наставне теме: Национална јела и печења	
ОЦЕЊИВАЊА	Трајање наставне теме: 12 часова	
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Припрема намирнице за национална јела и печења • Припрема национална јела и печења • Одржава национална јела и печења до сервирања □ Сервира национална јела и печења • Декорише национална јела и печења.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)		Све радне процесе припремања готових јела обавља самостално. Током припеме врши евалуацију целог процеса рада, извлачи закључке за ефикасније обављање процеса. Оцењује квалитет припремљених националних јела и печења и излаже своје критичко мишљење. Истражује национална јела и печења која се припремају у угоститељским објектима.

оцена (4)		Самостално и у потпуности примењује норматив, одабира намирнице и механички их обрађује. Самостално врши одговарајуће видове термичке обраде по тачном утврђеном редоследу. Уз малу сугестију наставника врши евалуацију термичке обраде и прилагођава се датој ситуацији. Самостално зачињава јело, провцењује укус и врши корекције
		према потреби. Самостално чува јела до сервирања на адекватан начин. Сервира јело и издаје поруџбине ефикасно.
оцена (3)		Ученик самостално механички обрађује намирнице за припрему готових јела и врши њихов одабир. Уз помоћ наставника врши термичку обраду припремљених намирница за одређено национални јело и печење. Користи адекватан инвентар за припремање националних јела и печења. Уз сугестију наставника одређује прилог за печења. Зачињава национална јела и печења. Адекватно чува национална јела и печења до сервирања. Уз сугестије наставника издаје поруџбине са пристојним естетским изгледом и једноставнијим декорацијама.

оцена (2)		Ученик визуелно препознаје намирнице за припремање националних јела и печења Уз помоћ наставника врши одабир адекватних намирница за припрему одређених националних јела и печења. Током рада води рачуна о хигијенским стандардима и безбедности хране. Уз помоћ наставника врши механичку обраду намирница (чишћења, љушћења, прања и сечења) Рукује са машинама и алатима уз помоћ наставника на одговарајући и безбедан начин. Сервира припремљено јело без посебне декорације и истетике.
оцена (1)		Не сарађује са наставником. Не препознаје намирнице које се користе за припрему националних јела и печења. Не разликује национална јела и печења која се припремају. Ни уз помоћ наставника не обавља основне процесе
		механичке обраде намирница. Не води бригу о хигијени и хигијенским стандардима.
Напомена		Више оцене подразумевају и остваривање исхода која су предвиђене за ниже оцене

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

Назив наставног предмета: **Куварство**

Разред: **Други**

Образовни профил: **Кувар**

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Супе Трајање наставне теме: 42 часа	
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Припрема бистре и густе супе • Припрема додатке за бистре и густе супе • Одржава јела до сервирања • Сервира припремљена јела • Декорише припремљена јела	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА — у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)		Оцењује квалитет припремљених супа и додатака за супе. Дегустира, врши анализу и изводи закључке из процеса припреме супа и додатака за супе. Креира нове супе и додатке за супе. Анализира сопствени рад, аргументовано потврђује своје поступке и радње. Уочава сопствене грешке и изводи закључке. Самостално истражује и примењује нове технике сервирања и декорисања супа.
оцена (4)		Самопроцењује опрему и инвентар и спрам тога манипулише намирницама за припрему супа и додатака за супе. Кроз припремања различитих супа и додатака за супе увиђа разлике и сличности у техникама израде супа и додатака за супе. Самостално Изводи закључке након припремања супа и додатака за супе, користи изведене закључке за припремање осталих супа и додатака за супе. Комбинује различите додатке за супе и упарује их са одговарајућим супама. Самосталан у раду током целог процеса припреме супа и додатака за супе.
оцена (3)		Користи адекватан инвентар за припрему супа. Термички обрађује припремљене намирнице за припрему различитих супа и додатака за супе. Визуелно контролише термичку обраду намирница. Зачињава припремљене супе адекватним зачинима.

оцена (2)		Препознаје намирнице неопходне за израду супа и додатака за супе. Уз помоћ наставника издваја намирнице према нормативу. Механички обрађује намирнице за припрему супа и додатака за супе. Користи хигијенске стандарде приликом обраде намирница за припрему супа. Припрема радно место за рад. Сервира супе.
оцена (1)		Не препознаје намирнице за припрему супа и додатака за супе. Не познаје механичку обраду намирница за припрему супе и додатак за супе. Не примењује хигијенске стандарде. Не препознаје адекватан инвентар за припрему супа и чорби.
<i>Напомена</i>		Више оцене подразумевају и остваривање исхода која су предвиђене за ниже оцене

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив теме: Топла предјела Трајање наставне теме 54 часа	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Припрема намирнице за топла предјела • Припрема топла предјела • Чува до сервирања топла предјела • Сервира топла оредјела • Декорише топла предјела	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)		Оцењује квалитет припремљених топлих предјела. Дегустира, врши анализу и изводи закључке из процеса припреме топлих предјела. Креира нова топла предјела. Анализира сопствени рад, аргументовано потврђује своје поступке и радње. Уочава сопствене грешке и изводи закључке. Самостално истражује и примењује нове технике сервирања и декорисања топлих предјела.
оцена (4)		Само процењује опрему и инвентар и спрам тога манипулише намирницама за припрему топлих предјела. Кроз припремања различитих топлих предјела увиђа разлике и сличности у техникама израде топлих предјела. Самостално изводи закључке након припремања топлих предјела, користи изведене закључке за припремање осталих топлих предјела.
		Самосталан у раду током целог процеса припреме топлих предјела.
оцена (3)		Користи адекватан инвентар за припрему топлих предјела. Термички обрађује припремљене намирнице за припрему различитих топлих предјела. Визуелно контролише термички обраду намирница. Зачињава припремљена топла предјела адекватним зачинама.

оцена (2)		Препознаје намирнице неопходне за израду топлих предјела. Уз помоћ наставника издваја намирнице према нормативу. Механички обрађује намирнице за припрему топлих предјела. Користи хигијенске стандарде приликом обраде намирница за топла предјела. Припрема радно место за рад. Сервира топла предјела.
оцена (1)		Не препознаје намирнице за припрему топлих предјела. Не познаје механичку обраду намирница за припрему топлих предјела. Не примењује хигијенске стандарде. Не препознаје адекватан инвентар за припрему топлих предјела.
<i>Напомена</i>	Више оцене подразумевају и остваривање исхода која су предвиђене за ниже оцене.	Више оцене подразумевају и остваривање исхода која су предвиђене за ниже оцене.

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Готова јела Трајање наставне теме: 78 часа	
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Припрема намирнице за готова јела • Примењни видове термичке обраде у припреми готових јела • Користи фондове у припреми готових јела • Припрема готова јела • Одржава готова јела до сервирања • Сервира и декорише готова јела	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
Оцена 5		Све радне процесе припремања готових јела обавља самостално. Током припеме врши евалуацију целог процеса рада, извлачи закључке за ефикасније обављање процеса. На основу стеченог знања сам креира нова готова јела и комбинује их са различитим прилозима. Оцењује квалитет припремљених готових јела и излаже своје критичко мишљење. Истражује готова јела користећи различите литературе и остале изворе. Резултате примењује у праски.

		Самостално и у потпуности примењује норматив, одабира намирнице и механички их обрађује. Самостално врши одговарајуће видове термичке обраде по тачном утврђеном редоследу. Уз малу сугестију наставника врши евалуацију термичке обраде и
		прилагођава се датој ситуацији. Самостално зачињава јело, провцењује укус и врши корекције према потреби. Упарује адекватан прилог са готовим јело користећи знање градива из предходних разреда. Самостално чува јела до сервирања на адекватан начин. Сервира јело и издаје поруџбине ефикасно.
оцена (4)		Ученик самостално механички обрађује намирнице за припрему готових јела и врши њихов одабир. Уз помоћ наставника врши термичку обраду припремљених намирница за одређено готово јело. Користи адекватан инвентар за припремање готових јела. Уз сугестију наставника комбинује прилоге за одређена готова јела. Зачињава готова јела. Адекватно чува готова јела до сервирања. Уз сугестије наставника издаје поруџбине са пристојним естетским изгледом и једноставнијим декорацијама.

оцена (3)		Ученик визуелно препознаје намирнице за припремање готових јела. Уз помоћ наставника врши одабир адекватних намирница за припрему одређених готових јела. Током рада води рачуна о хигијенским стандардима и безбедности хране. Уз помоћ наставника врши механичку обраду намирница (чишћења, љушћења, прања и сечења) Рукује са машинама и алатима уз помоћ наставника на одговарајући и безбедан начин. Сервира припремљено јело без посебне декорације и истетике.
оцена (2)		Не сарађује са наставником. Не препознаје намирнице које се користе за припрему готових јела. Не разликује готова јела која се припремају. Ни уз помоћ наставника не обавља основне процесе механичке обраде намирница. Не води бригу о хигијени и хигијенским стандардима.
оцена (1)		Све радне процесе припремања готових јела обавља самостално. Током припеме врши евалуацију целог процеса рада, извлачи закључке за ефикасније обављање процеса. На основу стеченог знања сам креира нова готова јела и комбинује их са различитим прилозима. Оцењује квалитет припремљених готових јела и излаже своје критичко мишљење. Истражује готова јела користећи различите литературе и остале изворе. Резултате примењује у праски.
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Национална јела и печења Трајање наставне теме: 18 часа	
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Припрема намирнице за национална јела и печења • Припрема национална јела и печења • Одржава национална јела и печења до сервирања • Сервира национална јела и печења • Декорише национална јела и печења.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)		Све радне процесе припремања готових јела обавља самостално. Током припеме врши евалуацију целог процеса рада, извлачи закључке за ефикасније обављање процеса. Оцењује квалитет припремљених националних јела и печења и излаже своје критичко мишљење. Истражује Национална јела и печења користећи различите литературе и остале изворе. Резултате примењује у праски.

оцена (4)		Самостално и у потпуности примењује норматив, одабира намирнице и механички их обрађује. Самостално врши одговарајуће видове термичке обраде по тачном утврђеном редоследу. Уз малу сугестију наставника врши евалуацију термичке обраде и прилагођава се датој ситуацији.
		Самостално зачињава јело, провцењује укус и врши корекције према потреби. Самостално чува јела до сервирања на адекватан начин. Сервира јело и издаје поруџбине ефикасно.
оцена (3)		Ученик самостално механички обрађује намирнице за припрему готових јела и врши њихов одабир. Уз помоћ наставника врши термичку обраду припремљених намирница за одређено национални јело и печење. Користи адекватан инвентар за припремање националних јела и печења. Уз сугестију наставника одређује прилог за печења. Зачињава национална јела и печења. Адекватно чува национална јела и печења до сервирања. Уз сугестије наставника издаје поруџбине са пристојним естетским изгледом и једноставнијим декорацијама.

оцена (2)		Ученик визуелно препознаје намирнице за припремање националних јела и печења Уз помоћ наставника врши одабир адекватних намирница за припрему одређених националних јела и печења. Током рада води рачуна о хигијенским стандардима и безбедности хране. Уз помоћ наставника врши механичку обраду намирница (чишћења, љушћења, прања и сечења) Рукује са машинама и алатима уз помоћ наставника на одговарајући и безбедан начин. Сервира припремљено јело без посебне декорације и истетике.
оцена (1)		Не сарађује са наставником. Не препознаје намирнице које се користе за припрему националних јела и печења. Не разликује национална јела и печења која се
		припремају. Ни уз помоћ наставника не обавља основне процесе механичке обраде намирница. Не води бригу о хигијени и хигијенским стандардима.
Напомена		Више оцене подразумевају и остваривање исхода која су предвиђене за ниже оцене

Предметни наставник:

Ивана Гајић

Биљана Хрњак

Срђан Керавица

Снежана Шарић

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

Назив наставног предмета: **Исхрана**

Разред: **I разред**

Образовни профил: **кувар**

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Хранљиве материје
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - дефинише појмове хране и исхране - разликује улогу хране и исхране - објасни улогу појединих хранљивих материја у организму - разликује намирнице по пореклу - наведе хемијски састав и значај појединих намирница биљног порекла у исхрани - наведе хемијски састав и значај појединих намирница животињског порекла у исхрани - наведе предности употребе органских производа у људској исхрани - објасни појмове органске и конвенционалне исхране - наведе ризике употребе генетски модификоване хране - израчуна енергетску вредност појединих намирница
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализпваним исходима	

оцена (5)	• лако логички повезује појмове хране и исхране • у потпуности показује способности трансформације знања о подели и врстама хранљивих материја и њихових извора • самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног и животињског порекла • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у потпуности критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. • самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује изузетну самосталност уз изузетно висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (4)	☐ у великој мери логички повезује појмове хране и исхране
	• у већој мери показује способности трансформације знања о подели и врстама хранљивих материја и њихових извора • самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног и животињског порекла • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у знатној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • практично користи поједина стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма • самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања на часу

оцена (3)	• у знатној мери логички повезује појмове хране и исхране • у довољној мери показује способности трансформације знања о подели и врстама хранљивих материја и њихових извора • већим делом изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног и животињског порекла • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у већој мери самостално изводи закључке о ризицима употребе генетски модификоване хране • у довољној мери практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. • делимично самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује делимични степен активности и ангажовања на часу
оцена (2)	• у мањој мери логички повезује појмове хране и исхране • знања о подели и врстама хранљивих материја и њихових извора су на нивоу репродукције • понекад је самосталан у извођењу закључака који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног и животињског порекла • знања о органској и конвенционалној храни су на нивоу репродукције и у недовољној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма су на нивоу репродукције уз минималну примену • израчунава енергетску вредност појединих намирница искључиво уз помоћ наставника • показује мањи степен активности и ангажовања на часу
оцена (1)	☐ знања која је ученик остварио о хранљивим материјама нису ни на нивоу препознавања и не показује способност репродукције и примене ☐ не изводи закључке који се заснивају на подацима о хранљивим материјама ☐ критички не расуђује ☐ не показује интересовање за учешће у активностима нити ангажовање на часу
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Правилна исхрана
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - наведе принципе правилне исхране - наброји узроке неправилне исхране - објасни последице неправилне исхране - израчуна индекс ухрањености (БМИ) - састави дневни оброк
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима	
оцена (5)	• у потпуности показује способност трансформације знања о принципима правилне исхране и примене у свакодневном животу • лако логички повезује чињенице и појмове о правилној и о неправилној исхрани • самостално изводи закључке о болестима које су последица неправилне исхране • самостално израчунава индекс ухрањености (БМИ) • у потпуности критички расуђује и самостално саставља дневни оброк за одређеног појединца • показује изузетну самосталност уз изузетно висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (4)	☐ у великој мери показује способност трансформације знања о принципима правилне исхране и примене у свакодневном животу ☐ у великој мери логички повезује чињенице и појмове о правилној и о неправилној исхрани ☐ самостално изводи закључке о болестима које су последица неправилне исхране ☐ самостално израчунава индекс ухрањености (БМИ) ☐ у знатној мери критички расуђује и самостално саставља дневни оброк за одређеног појединца

	☐ показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (3)	☐ у довољној мери показује способност трансформације знања о принципима правилне исхране и примене у свакодневном животу ☐ у знатној мери логички повезује чињенице и појмове о правилној и о неправилној исхрани ☐ већим делом изводи закључке о болестима које су последица неправилне исхране ☐ делимично самостално израчунава индекс ухрањености (БМИ) ☐ већим делом самостално саставља дневни оброк за одређеног појединца ☐ показује делимични степен активности и ангажовања на часу
оцена (2)	☐ знања о принципима правилне исхране и примене у свакодневном животу су на нивоу репродукције ☐ у мањој мери логички повезује чињенице и појмове о правилној и о неправилној исхрани ☐ искључиво уз подршку наставника изводи закључке о болестима које су последица неправилне исхране ☐ дефинише индекс ухрањености (БМИ) ☐ саставља дневни оброк за одређеног појединца искључиво уз помоћ наставника ☐ показује мањи степен активности и ангажовања на часу
оцена (1)	☐ знања о принципима правилне исхране и примене у свакодневном животу нису на нивоу репродукције ☐ знања о правилној, неправилној исхрани и индексу ухрањености нису ни на нивоу препознавања ☐ не изводи закључке о болестима које су последица неправилне исхране ☐ саставља дневни оброк за одређеног појединца искључиво уз
	помоћ наставника ☐ не показује интересовање за учешће у активностима нити ангажовање на часу
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊАВАЊА	Кварење намирница и конзервисање
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - наброји најчешће узроке квара намирница - објасни услове под којима настаје кварење намирница - наведе начине смањења ризика кварења намирница - наведе начине очувања намирница - опише методе конзервисања намирница - наведе могуће узрочнике и начине тровања храном
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима	
оцена (5)	• лако логички повезује чињенице и појмове о најчешћим узрочницима квара намирница и конзервисању намирница • у потпуности показује способност трансформације знања о микроорганизмима у храни, њиховим корисним и штетним дејствима • у потпуности критички расуђује о начинима тровања храном, смањења ризика кварења и очувања намирница • показује изузетну самосталност уз изузетно висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (4)	• у великој мери логички повезује чињенице и појмове о најчешћим узрочницима квара намирница и конзервисању намирница • у великој мери показује способност трансформације знања о микроорганизмима у храни, њиховим корисним и штетним дејствима • у великој мери мери критички расуђује о начинима тровања храном, смањења ризика кварења и очувања намирница • показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (3)	☐ у знатној мери логички повезује чињенице и појмове о најчешћим узрочницима квара намирница и конзервисању намирница

	☐ у довољној мери показује способност трансформације знања о микроорганизмима у храни, њиховим корисним и штетним дејствима ☐ у довољној мери мери критички расуђује о начинима тровања храном, смањења ризика кварења и очувања намирница ☐ показује делимични степен активности и ангажовања на часу
оцена (2)	☐ у мањој мери логички повезује чињенице и појмове о најчешћим узрочницима квара намирница и конзервисању намирница ☐ знања која је остварио о микроорганизмима у храни, њиховим корисним и штетним дејствима су на нивоу препознавања ☐ у недовољној мери мери критички расуђује о начинима тровања храном, смањења ризика кварења и очувања намирница ☐ показује мањи степен активности и ангажовања на часу
оцена (1)	☐ знања која је остварио о најчешћим узрочницима квара намирница и конзервисању намирница нису ни на нивоу репродукције ☐ знања која је остварио о микроорганизмима у храни, њиховим корисним и штетним дејствима нису ни на нивоу препознавања ☐ критички не расуђује о начинима тровања храном, смањења ризика кварења и очувања намирница ☐ не показује интересовање за учешће у активностима нити ангажовање на часу.
Напомена	

Предметни професор:

Ивана Гајић
Срђан Керавица
Биљана Хрњак

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

Назив наставног предмета: **Исхрана**

Разред: **2 разред** Образовни профил: конобар

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Хранљиве материје
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - дефинише појмове хране и исхране - разликује улогу хране и исхране - објасни улогу појединих хранљивих материја у организму - разликује намирнице по пореклу - наведе хемијски састав и значај појединих намирница биљног порекла у исхрани - наведе хемијски састав и значај појединих намирница животињског порекла у исхрани - наведе предности употребе органских производа у људској исхрани - објасни појмове органске и конвенционалне исхране - наведе ризике употребе генетски модификоване хране - израчуна енергетску вредност појединих намирница
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализпваним исходима	

оцена (5)	• лако логички повезује појмове хране и исхране • у потпуности показује способности трансформације знања о подели и врстама хранљивих материја и њихових извора • самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног и животињског порекла • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у потпуности критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. • самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује изузетну самосталност уз изузетно висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (4)	□ у великој мери логички повезује појмове хране и исхране
	• у већој мери показује способности трансформације знања о подели и врстама хранљивих материја и њихових извора • самостално изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног и животињског порекла • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у знатној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • практично користи поједина стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма • самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања на часу

оцена (3)	• у знатној мери логички повезује појмове хране и исхране • у довољној мери показује способности трансформације знања о подели и врстама хранљивих материја и њихових извора • већим делом изводи закључке који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног и животињског порекла • објашњава појмове органске и конвенционалне хране и у већој мери самостално изводи закључке о ризицима употребе генетски модификоване хране • у довољној мери практично користи стечена знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма. • делимично самостално израчунава енергетску вредност појединих намирница • показује делимични степен активности и ангажовања на часу
оцена (2)	• у мањој мери логички повезује појмове хране и исхране • знања о подели и врстама хранљивих материја и њихових извора су на нивоу репродукције • понекад је самосталан у извођењу закључака који се заснивају на подацима, поделама и врстама намирница биљног и животињског порекла • знања о органској и конвенционалној храни су на нивоу репродукције и у недовољној мери критички расуђује о ризицима употребе генетски модификоване хране • знања о енергетској вредности намирница и енергетским потребама организма су на нивоу репродукције уз минималну примену • израчунава енергетску вредност појединих намирница искључиво уз помоћ наставника • показује мањи степен активности и ангажовања на часу
оцена (1)	☐ знања која је ученик остварио о хранљивим материјама нису ни на нивоу препознавања и не показује способност репродукције и примене ☐ не изводи закључке који се заснивају на подацима о хранљивим материјама ☐ критички не расуђује ☐ не показује интересовање за учешће у активностима нити ангажовање на часу
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Правилна исхрана
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - наведе принципе правилне исхране - наброји узроке неправилне исхране - објасни последице неправилне исхране - израчуна индекс ухрањености (БМИ) - састави дневни оброк
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима	
оцена (5)	• у потпуности показује способност трансформације знања о принципима правилне исхране и примене у свакодневном животу • лако логички повезује чињенице и појмове о правилној и о неправилној исхрани • самостално изводи закључке о болестима које су последица неправилне исхране • самостално израчунава индекс ухрањености (БМИ) • у потпуности критички расуђује и самостално саставља дневни оброк за одређеног појединца • показује изузетну самосталност уз изузетно висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (4)	☐ у великој мери показује способност трансформације знања о принципима правилне исхране и примене у свакодневном животу ☐ у великој мери логички повезује чињенице и појмове о правилној и о неправилној исхрани ☐ самостално изводи закључке о болестима које су последица неправилне исхране ☐ самостално израчунава индекс ухрањености (БМИ) ☐ у знатној мери критички расуђује и самостално саставља дневни оброк за одређеног појединца

	☐ показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (3)	☐ у довољној мери показује способност трансформације знања о принципима правилне исхране и примене у свакодневном животу ☐ у знатној мери логички повезује чињенице и појмове о правилној и о неправилној исхрани ☐ већим делом изводи закључке о болестима које су последица неправилне исхране ☐ делимично самостално израчунава индекс ухрањености (БМИ) ☐ већим делом самостално саставља дневни оброк за одређеног појединца ☐ показује делимични степен активности и ангажовања на часу
оцена (2)	☐ знања о принципима правилне исхране и примене у свакодневном животу су на нивоу репродукције ☐ у мањој мери логички повезује чињенице и појмове о правилној и о неправилној исхрани ☐ искључиво уз подршку наставника изводи закључке о болестима које су последица неправилне исхране ☐ дефинише индекс ухрањености (БМИ) ☐ саставља дневни оброк за одређеног појединца искључиво уз помоћ наставника ☐ показује мањи степен активности и ангажовања на часу
оцена (1)	☐ знања о принципима правилне исхране и примене у свакодневном животу нису на нивоу репродукције ☐ знања о правилној, неправилној исхрани и индексу ухрањености нису ни на нивоу препознавања ☐ не изводи закључке о болестима које су последица неправилне исхране ☐ саставља дневни оброк за одређеног појединца искључиво уз
	помоћ наставника ☐ не показује интересовање за учешће у активностима нити ангажовање на часу
Напомена	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊАВАЊА	Кварење намирница и конзервисање
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - наброји најчешће узроке квара намирница - објасни услове под којима настаје кварење намирница - наведе начине смањења ризика кварења намирница - наведе начине очувања намирница - опише методе конзервисања намирница - наведе могуће узрочнике и начине тровања храном
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима	
оцена (5)	• лако логички повезује чињенице и појмове о најчешћим узрочницима квара намирница и конзервисању намирница • у потпуности показује способност трансформације знања о микроорганизмима у храни, њиховим корисним и штетним дејствима • у потпуности критички расуђује о начинима тровања храном, смањења ризика кварења и очувања намирница • показује изузетну самосталност уз изузетно висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (4)	• у великој мери логички повезује чињенице и појмове о најчешћим узрочницима квара намирница и конзервисању намирница • у великој мери показује способност трансформације знања о микроорганизмима у храни, њиховим корисним и штетним дејствима • у великој мери мери критички расуђује о начинима тровања храном, смањења ризика кварења и очувања намирница • показује велику самосталност и висок степен активности и ангажовања на часу
оцена (3)	☐ у знатној мери логички повезује чињенице и појмове о најчешћим узрочницима квара намирница и конзервисању намирница

	☐ у довољној мери показује способност трансформације знања о микроорганизмима у храни, њиховим корисним и штетним дејствима ☐ у довољној мери мери критички расуђује о начинима тровања храном, смањења ризика кварења и очувања намирница ☐ показује делимични степен активности и ангажовања на часу
оцена (2)	☐ у мањој мери логички повезује чињенице и појмове о најчешћим узрочницима квара намирница и конзервисању намирница ☐ знања која је остварио о микроорганизмима у храни, њиховим корисним и штетним дејствима су на нивоу препознавања ☐ у недовољној мери мери критички расуђује о начинима тровања храном, смањења ризика кварења и очувања намирница ☐ показује мањи степен активности и ангажовања на часу
оцена (1)	☐ знања која је остварио о најчешћим узрочницима квара намирница и конзервисању намирница нису ни на нивоу репродукције ☐ знања која је остварио о микроорганизмима у храни, њиховим корисним и штетним дејствима нису ни на нивоу препознавања ☐ критички не расуђује о начинима тровања храном, смањења ризика кварења и очувања намирница ☐ не показује интересовање за учешће у активностима нити ангажовање на часу.
Напомена	

Предметни професор:

Ивана Гајић
Срђан Керавица
Биљана Хрњак

Образац за критеријуме оцењивања по наставним темама

Назив наставног предмета: **Куварство**

Разред: **Први**

Образовни профил: **Кувар**

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Увод у куварство Трајање наставне теме: 204 часа теорија	
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Дефинише појам кухње и појам гастронимије-куварства; • Познаје кухињске просторије; • Познаје средстава за рад у кухњи; • Познаје хигијенске стандарде у раду кухиње; • Познаје захтеве НАССР стандарда • Повезује раније стечено знање у раније стечено знање са средствима за рад у кухњи; • Познаје мере заштите на раду у кухњи • Познаје намирнице за припремање појединих јела; • Познаје опрему за механичку и термичку обраду намирница; • Познаје методе прераде намирница и врсте термичке одраде • Познаје инвентар за сервирање у складу са поруџбином; • Познаје стручну терминологију	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)	- Дефинише појам гастрономије- куварства - Дефинише појам кухње - Наведи задатак кухње - Наведи правила која се морају испоштовати код пројектовања кухње - Наведи делове кухње - Дефинише функцију сваке просторије у кухињском блоку - Наводи хигијенске стандарде у раду кухиње - Дефинише значај спровођења НАССР стандарда - Наводи мере заштите на раду у кухињи - Самостално наводи методе прераде намирница и врсте термичке одраде - Самостално наводи опрему за механичку и термичку обраду намирница Самостално даје одговор за стручну терминологију	
-----------	---	--

оцена (4)	- Дефинише појам гастрономије- куварства - Дефинише појам кухње - Наведи задатак кухње - Уз малу помоћ наставника наведи правила која се морају испоштовати код пројектовања кухње - Наводи делове кухње - Дефинише функцију сваке просторије у кухињском блоку - Наводи хигијенске стандарде у раду кухиње - Уз малу помоћ наставника дефинише значај спровођења НАССР стандарда - Наводи мере заштите на раду у кухињи - Самостално наводи методе прераде намирница и врсте термичке одраде - Уз малу помоћ наставника наводи опрему за механичку и термичку обраду намирница Уз малу помоћ наставника даје одговор за стручну терминологију	
оцена (3)	- Дефинише појам гастрономије- куварства - Дефинише појам кухње - Наведи задатак кухње - Уз малу помоћ наставника наведи правила која се морају испоштовати код пројектовања кухње - Уз малу помоћ наставника наведи делове кухње	

	- Уз малу помоћ наставника дефинише функцију сваке просторије у кухињском блоку - Наводи хигијенске стандарде у раду кухиње - Уз малу помоћ наставника дефинише значај спровођења НАССР стандарда - Наводи мере заштите на раду у кухињи - Уз малу помоћ наставника наводи методе прераде намирница и врсте термичке одраде Уз малу помоћ наставника даје одговор за стручну терминологију	
оцена (2)	- Дефинише појам гастрономије- куварства - Дефинише појам кухње - Наведи задатак кухње - Уз малу помоћ наставника наведи правила која се морају испоштовати код пројектовања кухње - Уз малу помоћ наставника наведи делове кухње - Уз малу помоћ наставника дефинише функцију сваке просторије у кухињском блоку - Уз малу помоћ наставника наводи хигијенске стандарде у раду кухиње - Уз малу помоћ наставника дефинише значај спровођења НАССР стандарда	

	Уз малу помоћ наставника даје одговор за стручну терминологију	
оцена (1)	Не даје одговоре на постављена питања	
Напомена	Више оцене подразумевају и остваривање исхода која су предвиђене за ниже оцене	

Предметни наставник:

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив наставне теме: Фондови, сосеви, салате, прилози и варива Трајање наставне теме 204 часа вежбе са теоријом
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Дефинише фондове, сосеве, салате, прилоге и варива ; • разликује врсте наведених јела; • разликује рецептуре за наведена јела; • израђује основне калкулације за наведена јела; • класификује намирнице за употребу спрема врсте јела које припрема; • припрема намирница за поједина јела; • припрема поједина јела • Сервира и чува јела • Издаје поједина јела

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	Упоређује различите врсте јела и презентује готов производ. Објашњава различите видове термичке обраде током припремања јела. Контролише квалитет и исправност намирница, рок трајања и примену НССР-а. Проналази сличности и разлике код припремања јела.	Прецизно и правилно врши механичку обраду намирница, а након тога термичку обраду намирница користећи адекватан инвентар. Припремљено јело сервира на школски и новативни начи, а затим презентује кроз самоевалуацију и изводи закључке.
оцена (4)	Детаљније објашњава и примењује рецептуре за поједина јела. Израђује калкулацију за поједина јела. Самостално примењује видове термичке обраде за одређене врсте намирница биљног и животињског порекла. Правилно примењује хигијенске стандарде, чува и контролише квалитет производа	Врши термичку обраду намирница адекватним видовима у зависности од намирнице које термички обрађује. Припрема јела према датој рецептури, уводи иновације приликом сервирања.
оцена (3)	Класификује намирнице за употребу према врсти јела које припрема. Делимично објашњава вид термичке обраде који примењује при припремању одређеног јела. Бира и припрема инвентар за сервирање, припрема декорацију за поједина јела.	Врши механичку обраду намирница, примењује хигијенске стандарде, правилно чува намирнице до термичке обраде. Правилно користи инвентар за одговарајуће видове термичке обраде при припремању појединих јела.

оцена (2)	Правилно дефинише поделу јела и разликује врсте јела. Уз помоћ наставника наводи потребне намирнице за поједино јело, и на основу групе јела разликује термичку обраду. Бира потребан инвентар за термичку обраду и сервирање.	Уз помоћ наставника припрема намирнице и врши термичку обраду, сервира и декорише поједино јело.
оцена (1)	Не наводи дефиницију појединих јела, не разликује врсту јела и не разуме њихову поделу. Не користи одговарајућу врсту термичке обраде у припремању појединих јела, не разуме израду калкулација.	Не примењује адекватну термичку обраду намирница потребне за израду појединих јела, не примњује хигијенске стандарде приликом термичке обраде намирница.
Напомена	Више оцене подразумевају и остваривање исхода која су предвиђене за ниже оцене.	Више оцене подразумевају и остваривање исхода која су предвиђене за ниже оцене.

Предметни наставник:

Критеријуми оцењивања за наставни предмет: СВЕЧАНИ ПРИЈЕМИ

Разред: Трећи Образовни профил: Конобар

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Трећи наставни модул: Свечан пријем Бр. планираних часова:90 Наставна тема:Организациони системи рада на заједничким оброцима и свечаним пријемима Начини услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима Бр. планираних часова: 6	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Опште, очекиване исходе унети у складу са важећим Службеним гласником: -Разликује врсте заједничких obroка и свечаних пријема, њихове поделе, просторије у којима се одржавају, инвентар за услуживање; -Разликује начине услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима;ж -Примењује стандардизован приступ госту и одговарајуће начине услуживања на одређеном заједничком obroку и свечаном пријему;	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)	-Анализира појам, процењује и врши избор одговарајућих организационих система рада и начина услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима; -Веома стручно и са великом тачношћу интегрише везу између организационих система рада и начина услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима;	
оцена (4)	-Формулише улогу и значај организационих система рада на заједничким оброцима и свечаним пријемима; - Налази везу између организационих система рада и начина услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима;	
оцена (3)	-Описује улогу и значај организационих система рада на заједничким оброцима и свечаним пријемима -Уз мању помоћ наставника наводи начине услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима;	

оцена (2)	-Препознаје улогу и значај организационих система рада на заједничким оброцима и свечаним пријемима -Наводи начине услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима уз велику помоћ наставника;	
оцена (1)	-Уопште не зна, не труди се да наведе и објасни организационе системе рада на заједничким оброцима и свечаним пријемима -Не познаје, не труди се и не зна одговоре о начинима услуживања на заједничким оброцима и свечаним пријемима	
Напомена	Тема није погодна за практичан рад!	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Трећи наставни модул: Свечани пријери Бр. планираних часова:90 Наставна тема: Свечани мени и мени карта Бр. планираних часова:6
Очекиваниис ходи	

који ће се оцењивати (општи)	Опште, очекиване исходе унети у складу са важећим Службеним гласником: -Препознаје пића, напитке, јела и посластице из понуде за одређени заједнички оброк и свечани пријем	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА		
– у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	-Анализира појам и улогу, процењује и врши избор одговарајућег менија за заједничке оброке и свечане пријеме; -Веома стручно и са великом тачношћу предлаже избор и интегрише везу између менија за заједничке оброке и свечане пријеме;	
оцена (4)	-Формулише појам и улогу, модификује врсте и преобликује намену свечаног менија на заједничким оброцима и свечаним пријемима; -Наводи и анализира избор јела и пића за заједничке оброке и свечане пријеме;	

оцена (3)	-Описује појам, улогу, врсте и намену свечаног менија на заједничким оброцима и свечаним пријемима; -Наводи основни избор јела и пића за заједничке оброке и свечане пријеме;	
оцена (2)	-Препознаје појам, улогу, врсте и намену свечаног менија на заједничким оброцима и свечаним пријемима; -Наводи мањи избор јела и пића за заједничке оброке и свечане	
	пријем уз велику помоћ наставника;	
оцена (1)	-Уопште не зна, не труди се да наведе и објасни појам, улогу, врсте и намену свечаног менија и мени карте на заједничким оброцима и свечаним пријемима; -Не познаје, не труди се и не зна да састави мени за заједничке оброке и свечане пријеме;	
Напомена	Тема није погодна за практичан рад!	

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Трећи наставни модул: Свечани приједи Бр. планираних часова: 90 Наставна тема: Услуживање групе гостију по менију Бр. планираних часова:
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - Услужује аперитиве и дигестиве на заједничким оброцима и свечаним приједима - Услужује вина, алкохолна и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним приједима - Услужује топле и хладне напите на заједничким оброцима и свечаним приједима - Услужује хладна и топла предјела на заједничким оброцима и свечаним приједима - Услужује супе, чорбе, потаже, консоме на заједничким оброцима и свечаним приједима - Услужује рибе, ракове, шкољке на заједничким оброцима и свечаним приједима - Услужује главна јела на заједничким оброцима и свечаним приједима
	- Услужује варива, салате, сиреве на заједничким оброцима и свечаним приједима - Услужује посластице, воће, компоте на заједничким оброцима и свечаним приједима

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА

– у складу са операционализованим исходима

	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	- Свеобухватно (Попутно тачно) објашњава поступак услуживања аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Свеобухватн (Потпуно тачно) објашњава поступак услуживања вина, алкохолних и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Свеобухватно објашњава (Прецизно објашњава) поступак услуживања топлих и хладних напитака на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Свеобухватно објашњава поступак услуживањахладних и	- Самостално обавља припремне радове на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживању аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживањувина, алкохолних и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживањутоплих и хладних напитака на заједничким

	топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Свеобухватно објашњава поступак услуживања супа, чорби, потажа, консомеа на заједничким оброцима и свечаним пријемима Свеобухватно објашњава поступак услуживањариба, ракова, школки на заједничким оброцима и свечаним пријемима Свеобухватно објашњава поступак услуживањаглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Свеобухватно објашњава поступак услуживањаварива, салата, сирева на заједничким оброцима и свечаним пријемима Свеобухватно објашњава поступак услуживањапосластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима Активно учествује у дискусији и аргументовано говори о услуживању аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима Показује изразито интересовање за додатне информације	оброцима и свечаним пријемима Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживањухладних и топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживањусупа, чорби, потажа, консомеа на заједничким оброцима и свечаним пријемима Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживањуриба, ракова, школки на заједничким оброцима и свечаним пријемима Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживањуглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживањуварива, салата, сирева на заједничким оброцима и свечаним пријемима Самостално организује рад и веома вешто примењује одговарајуће поступке при услуживањупосластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима
--	--	---

		- Сигурно, тачно и правовремено примењује одговарајуће начине услуживања аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима
--	--	---

оцена (4)	Појмовно дефинише (Уз малу помоћ наставника објашњава) поступак услуживања аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима Појмовно дефинише (Разликује) поступак услуживања вина, алкохолних и безалкохолних пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима Појмовно дефинише (Разликује) поступак услуживања топлих и хладних напитака на заједничким оброцима и свечаним пријемима Појмовно дефинише поступак услуживања хладних и топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Појмовно дефинише поступак услуживањасупа, чорби, потажа, консомеа на заједничким оброцима и свечаним пријемима Појмовно дефинише поступак услуживањариба, ракова, шкољки на заједничким оброцима и свечаним пријемима Појмовно дефинише поступак услуживањаглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Појмовно дефинише поступак услуживањаварива, салата, сирева на заједничким оброцима и свечаним пријемима	Припрема и организује рад за услуживања аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима Успешно и прецизно услужује аперитиве и дигестиве на заједничким оброцима и свечаним пријемима Успешно и прецизно услужујевина, алкохолна и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима Успешно и прецизно услужујетопле и хладне напитке на заједничким оброцима и свечаним пријемима Успешно и прецизно услужујехладна и топла предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Успешно и прецизно услужујесупе, чорбе, потаже, консомеа на заједничким оброцима и свечаним пријемима Успешно и прецизно услужујерибе, ракове, шкољке на заједничким оброцима и свечаним пријемима Успешно и прецизно услужујеглавна јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Успешно и прецизно услужујеварива, салате, сиреве на заједничким оброцима и свечаним пријемима Успешно и прецизно услужујепосластице, воће, компоте на заједничким оброцима и свечаним пријемима Поштује кодекс понашања, сарађује посвећено са персоналом
-----------	---	---

	- Појмовно дефинише поступак услуживања апосластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Разуме фазе у поступку услуживања аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Јасно објашњава процес услуживања уз примену одговарајућег начина услуживања	
--	---	--

оцена (3)	Описује поступак услуживања аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима Описује поступак услуживањавина, алкохолних и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима Описује поступак услуживањатоплих и хладних напитака на заједничким оброцима и свечаним пријемима Описује поступак услуживањехладних и топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Описује поступак услуживањасупа, чорби, потажа, консомеа на заједничким оброцима и свечаним Описује поступак услуживањариба, ракова, шкољки на заједничким оброцима и свечаним пријемима Описује поступак услуживањаглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима	Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживање аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживањевина, алкохолних и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживањетоплих и хладних напитака на заједничким оброцима и свечаним пријемима Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживањехладних и топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживањесупа, чорби, потажа, консомеа на заједничким оброцима и свечаним
-----------	--	--

	Описује поступак услуживањаварива, салата, сирева на заједничким оброцима и свечаним пријемима Описује поступак услуживањепосластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима Сажето говори о услуживању аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима Делимично познаје поступак услуживања аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима	Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживањериба, ракова, шкољки на заједничким оброцима и свечаним пријемима Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживањеглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживањеварива, салата, сирева на заједничким оброцима и свечаним пријемима Делимично и уз помоћ наставника припрема и организује рад за услуживањепосластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима Успева да изведе вежбу уз помоћ наставника Учествује у групном раду
--	--	--

оцена (2)	- Препознаје поступак услуживања аперитива и дижестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Препознаје поступак услуживања вина, алкохолних и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Препознаје поступак услуживања топлих и хладних напитака на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Препознаје поступак услуживања хладних и	- Уз потпуну помоћ наставника успева да припрема и организује припремне радове - Препознаје грешке уз помоћ наставника - Препознаје значај правилног услуживања аперитива и дижестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Препознаје значај правилног услуживања вина, алкохолних и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Препознаје значај правилног услуживања топлих и хладних напитака на заједничким
-----------	--	---

	топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Препознаје поступак услуживањасупа, чорби, потажа, консомеа на заједничким оброцима и свечаним Препознаје поступак услуживањариба, ракова, шкољки на заједничким оброцима и свечаним пријемима Препознаје поступак услуживањаглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Препознаје поступак услуживањаварива, салата, сирева на заједничким оброцима и свечаним пријемима Препознаје поступак услуживањапосластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима Понекад учествује у дискусији о услуживању аперитива и дигестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима Тешко усваја садржај наставе и када се понавља више пута	оброцима и свечаним пријемима Препознаје значај правилног услуживањахладних и топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Препознаје значај правилног услуживањасупа, чорби, потажа, консомеа на заједничким оброцима и свечаним Препознаје значај правилног услуживањариба, ракова, шкољки на заједничким оброцима и свечаним пријемима Препознаје значај правилног услуживањаглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Препознаје значај правилног услуживањаварива, салата, сирева на заједничким оброцима и свечаним пријемима Препознаје значај правилног услуживањапосластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима
--	---	---

оцена (1)	- Не показује знања, (заинтересованст, одговорност) на нивоу препознавања (основном нивоу) приликом поступка услуживања аперитива и дижестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживања аперитива и дижестива на заједничким	- Знања која су остварена нису на нивоу препознавања - Изостаје ангажовање код ученика - Није у стању да примени поступке неопходне за услуживања аперитива и дижестива на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Није у стању да примени поступке неопходне за услуживањавина, алкохолних и безалкохолна пића на
-----------	---	--

	- оброцима и свечаним пријемима - Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживањавина, алкохолних и безалкохолна пића на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживањатоплих и хладних напитака на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживањохладних и топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживањасупа, чорби, потажа, консоеа на заједничким оброцима и свечаним - Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживањариба, ракова, шкољки на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживањаварива, салата, сирева на	- заједничким оброцима и свечаним пријемима Није у стању да примени поступке неопходне за услуживањатоплих и хладних напитака на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Није у стању да примени поступке неопходне за услуживањохладних и топлих предјела на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Није у стању да примени поступке неопходне за услуживањасупа, чорби, потажа, консоеа на заједничким оброцима и свечаним - Није у стању да примени поступке неопходне за услуживањариба, ракова, шкољки на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Није у стању да примени поступке неопходне за услуживањаглавних јела на заједничким оброцима и свечаним пријемима Није у стању да примени поступке неопходне за услуживањаварива, салата, сирева на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Није у стању да примени поступке неопходне за услуживањапосластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима
--	--	--

	заједничким оброцима и свечаним пријемима - Знања која су остварена нису на нивоу препознавања поступка услуживања посластица, воћа, компота на заједничким оброцима и свечаним пријемима - Изостанак ангажовања на часу, када је присутан - Ученик често није присутан на часу - Уопште није заинтересован, без неког оправдања.	
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Трећи наставни модул: Свечани пријери Бр. планираних часова: 166 Наставна тема: Заједнички оброци као облици угоститељске понуде (појам, значај, врсте) Бр. планираних часова: 6
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - Разликује врсте заједничких obroка и свечаних пријера, њихове поделе, просторије у којима се одржавају, инвентар за услуживање

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	- Уз потпуну тачност дефинише појам, значај и врсте заједничких obroка - Прави план примене заједничких obroка - Анализира заједничке obroке	- Самостално израђује понуду за заједничке obroке - Разуме и анализира начин писања понуде
оцена (4)	- Дефинише појам, значај и врсте заједничких obroка - Самостално коментарише заједничке obroке као облике угоститељске понуде	- Разуме и примењује параметре неопходне за састављање понуде за пословни ручак - Уз инструкције наставника саставља понуду за заједничке obroке
оцена (3)	- Уз ограничену тачност дефинише појам, значај и врсте заједничких obroка - Сажето говори о значају заједничких obroка - Повремено учествује у дискусији	- Уз ограничену тачност саставља понуду за пословни ручак - Уз сугестије стручног лица пише понуду
оцена (2)	- Препознаје заједничке obroке, као и њихо значај - Кратко говори о врстама заједничких obroка - Даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за заједничке obroке	- Препознаје параметре неопходне за састављање понуде за пословни ручак - Уз помоћ наставника пише понуду за заједничке obroке

оцена (1)	- Уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија питања везана за заједничке оброке	- Не препознаје параметре неопходне за састављање понуде - Не зна да напише понуду за пословни ручак
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Трећи наставни модул: Свечани приједи Бр. планираних часова: 166 Наставна тема: Свечани приједи као облици угоститељске понуде Бр. планираних часова: 24
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - разликује врсте свечаних приједи, њихове поделе, просторије у којима се одржавају, инвентар за услуживање; - класификује пића, јела и посластице из понуде за одређени свечани пријед; - изврши припрему простора, опреме и уређаја, инвентара и намештаја за одређени свечани пријед; - - услужује аперитиве и дигестиве на свечаним приједима; - услужује вина, алкохолна и безалкохолна пића на свечаним приједима; - услужује топле и хладне напитке на свечаним приједима; - услужује хладна и топла предјела на свечаним приједима; - услужује супе, чорбе, потаже, консоме на свечаним приједима; - услужује рибе, ракове, шкољке на свечаним приједима; - услужује главна јела на свечаним приједима; - - услужује варива, салате, сиреве на свечаним приједима; - услужује посластице, воће, компоте на свечаним приједима.

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА

– у складу са операционализованим исходима

	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)	-уз потпуну тачност презентује организацију и реализацију банкета: свечаног ручка и вечере; -уз потпуну тачност презентује организацију и реализацију хладно топлог бифеа; -уз потпуну тачност презентује организацију и реализацију коктел и гарден партије; -уз потпуну тачност презентује организацију и реализацију чајанке.	-демонстрира и реализује уз потпуну тачност практично постављање банкетског стола; -уз потпуну тачност и адекватну комуникацију врши симулацију услуживања гостију, -демонстрира и реализује уз потпуну тачност практично постављање бифе стола и стола за госте -уз потпуну тачност и адекватну комуникацију врши симулацију услуживања гостију; -демонстрира и реализује уз потпуну тачност практично постављање стола за апетисане и импровизовање бар пулта за коктел и гарден партију -уз потпуну тачност и адекватну комуникацију врши симулацију услуживања гостију јелима и пићима приликом коктел партије и за импровизованим бар пултом;
-----------	--	---

	-презентује примену радних налога за банкет, хладно- топли бифе, коктел и гарден партију и чајанку ;	<i>-уз потпуну тачност и адекватну комуникацију врши услуживање гостију јелима и пићима у реалном радном окружењу приликом коктел партије и за бар пултом;</i> -демонстрира и реализује уз потпуну тачност практично постављање стола за чајанку; <i>-уз потпуну тачност и адекватну комуникацију врши симулацију услуживања гостију; уз потпуну тачност и адекватну комуникацију врши услуживање гостију јелима и пићима у реалном радном окружењу приликом банкета, хладно-топлог бифеа ,коктел партије за бар пултом и чајанке;</i> - уз потпуну тачност примењује радне налоге за банкет, хладно- топли бифе, коктел и гарден партију и чајанку ;
--	---	---

оцена (4)	-уз претходну организовану припрему врши презентацију организације и реализације банкета: свечаног ручка и вечере;	-демонстрира и реализује практично постављање банкетског стола уз незнатне сугестије наставника -уз адекватну комуникацију врло добро врши симулацију услуживања гостију на банкету;
-----------	---	--

	-уз претходну организовану припрему врши презентацију организације и реализације хладно топлог бифеа; -уз претходну организовану припрему врши презентацију организације и реализације коктел и гарден партије; -уз претходну организовану припрему врши презентацију организације и реализације чајанке. - -објашњава примену радних налога за банкет, хладно- топли бифе, коктел и гарден партију и чајанку ;	-демонстрира и реализује практично постављање бифе стола и стола за госте уз незнатне сугестије наставника; -уз адекватну комуникацију врло добро врши симулацију услуживања гостију на хладно- топлом бифеу. - -демонстрира и реализује практично постављање стола за апетисане и импровизовање бар пулта за коктел и гарден партију уз незнатне сугестије наставника; -уз адекватну комуникацију врло добро врши симулацију услуживања гостију приликом коктел партије и за импровизованим бар пултом; -демонстрира и реализује практично постављање стола за чајанку уз незнатне сугестије наставника; -уз адекватну комуникацију врло добро врши симулацију услуживања гостију на чајанки. <i>уз незнатне сугестије наставника и адекватну комуникацију врши услуживање гостију јелима и тићима у реалном радном окружењу приликом банкета, хладно- топлог бифеа, коктел</i>
--	--	---

		<i>партије за бар пултом и чајанке;</i> - врло добро примењује радне налога за банкет, хладно- топли бифе, коктел и гарден партију и чајанку ;
оцена (3)	-уз потпуну тачност дефинише појам, повод и место приређивања банкета: свечаног ручка и вечере; - дефинише и објашњава етапе реализације банкета: свечаног ручка и вечере; -уз потпуну тачност дефинише појам, повод и место приређивања хладно- топлот бифеа; - дефинише и објашњава етапе реализације хладно топлот бифеа; -уз потпуну тачност дефинише појам, повод и место приређивања коктел и гарден партије; - дефинише и објашњава етапе	-самостално учествује у реализацији једноставнијих садржаја банкета- - уз подршку наставника учествује у етапама реализације банкета: свечаног ручка и вечере ; -самостално учествује у реализацији једноставнијих садржаја хладно- топлот бифеа --самостално учествује у реализацији једноставнијих садржаја -самостално учествује у реализацији једноставнијих садржаја коктел и гарден партије, - уз подршку наставника учествује у етапама реализације коктел и гарден партије ;

	реализације коктел и гарден партије; -уз потпуну тачност дефинише појам, повод и место приређивања чајанке; - дефинише и објашњава етапе реализације чајанке; - -објашњава примену радних налога за банкет, хладно- топли бифе, коктел и гарден партију и чајанку.	-самостално учествује у реализацији једноставнијих садржаја чајанке; - уз подршку наставника учествује у етапама реализације чајанке; -примењује правила комуникације свих врста свечаних пријема. -правило примењује радне налоге за банкет, хладно- топли бифе, коктел и гарден партију и чајанку.
--	--	--

оцена (2)	-уз релативну тачност дефинише појам, повод и место приређивања банкета: свечаног ручка и вечере; - наводи и уз помоћ настобјашњава етапе реализације банкета: свечаног ручка и вечере; -уз релативну тачност дефинише појам, повод	- учествује у реализацији најједноставнијих садржаја банкета- - уз инструкције и помоћ наставника учествује у етапама реализације банкета: свечаног ручка и вечере; -учествује у реализацији најједноставнијих садржаја хладно- топлог бифеа -уз инструкције и помоћ наставника учествује у реализацији једноставнијих садржаја хладно- топлог бифеа;
	и место приређивања хладно- топлог бифеа;	

	- наводи и уз помоћ наставника објашњава етапе реализације хладно -топлог бифеа; -уз релативну тачност дефинише појам, повод и место приређивања коктел и гарден партије; - наводи и уз помоћ наставника објашњава етапе реализације коктел и гарден партије; -уз релативну тачност дефинише појам, повод и место приређивања чајанке; - наводи и уз помоћ наставника објашњава етапе реализације чајанке; -разликује примену радних налога за банкет, хладан- бифе, коктел и гарден партију и чајанку.	- учествује у реализацији најједноставнијих садржаја коктел и гарден партије, - уз инструкције и помоћ наставника учествује у етапама реализације коктел и гарден партије ; -учествује у реализацији најједноставнијих садржаја чајанке; - уз инструкције и помоћ наставника учествује у етапама реализације чајанке; -познаје правила комуникације свих врста свечаних пријема. -придржава се радних налога за банкет, хладно-топли бифе, коктел и гарден партију и чајанку.
оцена (1)	-не уме, не труди се , не даје одговоре на постављена питања о	-не труди се, не учествује и погрешно изводи најједноставније садржаје

	појму, поводу и месту приређивања банкета, хладно- топлог бифеа, коктел и гарден партије и чајанке; -не труди се да наброји и не разликује етапе банкета, хладно- топлог бифеа, коктел и гарден партије и чајанке; - не разликује примену радних налога за банкет, хладно- топли бифе, коктел и гарден партију и чајанку.	банкета, хладно- топлог бифеа, коктел и гарден партије и чајанке; -не труди се, не учествује и не разликује етапе банкета, хладно- топлог бифеа, коктел и гарден партије и чајанке; - не познаје адекватну примену радних налога; - не познаје правила комуникације свих врста свечаних пријема.
Напомена		Курзивом су дефинисани исходи који се односе на практичну примену у реалном радном окружењу, а уобичајеним типом слова дефинисани су исходи који се односе на кабинетску наставу.

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Трећи наставни модул : Свечани приједи Бр. планираних часова: 166 Наставна тема : Услуживање са протоколарним захтевима (по протоколу) Бр. планираних часова: 6
Очекивани исходи	

који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: - Користи елементе протокола приликом услуживања гостију	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	Самостално описује уз потпуну тачност услуживање по протоколу на свечаном ручку или вечери (банкет)	Примени и демонстрира уз потпуну организацију услуживање по протоколу .
оцена (4)	Повезује начине услуживања у складу са сличним карактеристикама и дефинише разлику међу њима;	Уз веома велику тачност примењује услуживање по протоколу при услуживању гостију.
оцена (3)	Уз ограничену тачност дефинише карактеристике услуживање по протоколу на свечаном ручку или вечери	Повезује карактеристике услуживања по протоколу при услуживању гостију.
оцена (2)	Уз помоћ наставника говори о	Уз помоћ наставника примењује услуживање по протоколу при услуживању гостију.

	Услуживању по протоколу приликом услуживање гостију на банкету	
оцена (1)	Уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за услуживање по протоколу приликом услуживања гостију	Не учествује у идентификацији карактеристика услуживања по протоколу.
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Трећи наставни модул: Свечани приједи Бр. планираних часова: 90 Наставна тема : кетеринг Бр. планираних часова:
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: Наводи карактеристике у пословању везаном за кетеринг

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА

– у складу са операционализованим исходима

	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	Самостално описује уз потпуну тачност карактеристике кетеринга	Припрема детаљну презентацију о кетерингу и формулише јасно карактеристике кетеринг услуга и процењује њихов степен квалитета.
оцена (4)	Повезује објекте у складу са сличним карактеристикама и дефинише разлику међу њима;	-припрема и презентује презентацију уз претходне инструкције наставника и презентује битније карактеристике кетеринга; класификује их и упоређује.
оцена (3)	Уз ограничену тачност дефинише карактеристике кетеринга	На основу познате презентације повезује карактеристике пословања везаном за кетеринг.
оцена (2)	Уз помоћ наставника говори о Карактеристикама кетеринга	На основу познате презентације уз помоћ наставника описује карактеристике кетеринга
оцена (1)	Уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за кетеринг	Не учествује у идентификацији карактеристика кетеринга на презентације

Предметни наставници:

Срђан Керавица,

Ивана Гајић

Биљана Хрњак

Снежана Шарић

Критеријуми оцењивања за наставни предмет: Услуживање
Разред: Други Образовни профил: Конобар;
Облик наставе: Вежбе

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Први наставни модул: Пословна комуникација Бр. планираних часова:60	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: -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)	-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; -детаљно презентује и изводи закључке о начину обрачуна	-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,
	дневног промета; инструмента понуде и документа продаје у угоститељским објектима.	требовања и отписа; -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; -детаљније образлаже етапе регистравања и дистрибуције поруџбине и повезује их са местом њихове реализације, уз претходну припрему презентује наплате услуга; -детаљно описује и образлаже начин обрачуна дневног промета, -детаљно 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 инструкцијен подробнија упутства стручног лица врши наплате услуга; -описује обрачун дневног промета и инструменте понуде и документа продаје у угоститељским објектима.	- у већиј 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 регистрација и дистрибуције поруџбине и наплате услуга; -уз помоћ наставника описује обрачун дневног промета и инструменте понуде и документа продаје у угоститељским објектима.	-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 регистрације и дистрибуцију поруџбине и наплате услуга; -уз помоћ стручног лица попуњава адекватна документа- књига шанка, требовања и отписа; -пшопштено и без много појединости презентује инструмента и понуде и документа продаје у угоститељским објектима.
оцена (1)	-уопште не даје одговоре о правилима пословног бонтона у угоститељству; не познаје врсте комуникација током сугестивне и импулсивне продаје, регистрација 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 бонтона у угоститељству; не познаје и не примењује сугестивну и импулсивну продају, не зна, не извршава, извршава на погрешан начин регистрације, дистрибуцију поруџбине и наплату услуга; -не уме да изврши обрачун дневног промета; не познаје практичну примену инструмената и докумената продаје.
Напомена		

Критеријуми оцењивања за наставни предмет: Услуживање
Разред: Други; Образовни профил: Конобар;
Облик наставе: Вежбе

Други наставни модул: Услуживање пића и напитака
Бр. планираних часова: 132

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Наставна тема:Точионица пића Бр. планираних часова: 12	
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	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 напите. Препознаје пића , напите 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.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)	Слуша жеље госта и адекватно на њих реагује.. 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.	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 поруџбина регистрована. Уз потпуну прецизност реализује поруџбину на адекватан начин.
оцена (4)	Уз претходну припрему и подршку наставника презентује пића , напитке и барске мешавине из инструмената понуде Објашњава припремне радове у точионици пића уз веома велику тачност. Класификује место и време припремања напитака уз веома велику тачност.	Предвиди сав потребан инвентар приликом припремања и услуживања пића у точионици. Обављаприпремне радове у точионици 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.

оцена (3)	Разликује и објашњава инвентар који се користи у точионици пића. Повезује етапе	Уз помоћ наставника предвиђа потребан инвентар у точионици пића. Обавља основне припремне радове у
	регистровања и дистрибуције порудбине и идентификује место њихове реализације уз инструкције наставника. Описује обрачун дневног промета у угоститељским објектима.	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.
оцена (2)	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.	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 порудбине Уз делимичну тачност препознаје нормативе служења појединих пића.

оцена (1)	Уопште не даје , не зна, не труди се да да одговоре о точионици пића.	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. Није у стању да води књугу шанка, требовања, отписа.
<i>Напомена</i>		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Наставна тема: Услуживање пића и напитака Бр. планираних часова: 12
-----------------------	---

Очекивани исходи који ће се оценивати (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 предлага госту уз оброк специјалне вина. Са тачношћу и потпуном спретношћу сервира пића и напитке. Користи стручну терминологију. Класификује и предложи врсту аперитива и дигестива из инструмента понуде угоститељског објекта. Тачно и темељно повезује и описује јачину алкохолних пића. Тачно и темељно повезује и описује количину и начин конзумирања пића и напитака.	Самостално презентује све врсте пића и напитака из инструмента понуде у ресторану. Уз незнатне сугестије наставника предлага различите врсте специјалних вина у складу са потребама и типовима гостију. Прави план припреме и услуживања пића и напитака. Самостално одрађује и организује послуживање пића и напитака у ресторану и кафани. Утврђује приоритете и ризике приликом услуживања гостију. Доприноси групном раду.
оцена (4)	Уз претходну припрему и подршку наставника презентује различите поделе алкохолних пића	Уз претходну припрему и подршку наставника презентује услуживање пића и напитака у доручковаоници, ресторану, кафани.

	Објашњава начин припремања и количину служења алкохолних пића уз веома велику тачност. Класификује услуживање пића и напитака у дорочковаоници, ресторану, кафани. Разликује и објасни услуживање пића и напитака према количини и намени алкохолних пића у, кафан, ресторану. Описује начин конзумирања пића.	Објашњава намену и количину служења алкохолних пића уз веома велику тачност. Класификује место и време послуживања пића и напитака уз веома велику тачност Предвиди сав потребан инвентар приликом припремања и услуживања пића и напитака. Обавља припремне радове у точионици и сали ресторана. Примењује правилан став током прилажења и услуживања гостију.
оцена (3)	Разликује и објашњава различите начине припреме и температуру служења пића и напитака уз ограничену тачност. Износи најједноставније разлике између различитих подела алкохолних пића. Повезује врсте и састав доручака. Класификује кувер за одређени доручак. Описује састав једноставног, комплетног и бечког и швајцарског доручка.	Обавља основне припремне радове у точионици пића, ресторану и кафани. Уз ограничену тачност услужује пиће и напите. Уз ограничену тачност предлаже госту одређену врсту аперитива . Обавља припремне радове у точионици и ресторану.

оцена (2)	Уз помоћ наставника одговара на најједноставнија питања о намени алкохолних пића. Уочава битне разлике између различитих врста пића и напитака. Уме да наведе основну поделу алкохолних пића. Уз помоћ наставника наброји	Уз подршку наставника препознаје поделу пића у угоститељству према температури служења. . Уз подршку наставника препознаје поделу пића у угоститељству према начину припреме. Повремено показује
	поделу алкохолних пића. Препознаје основне појмове услуживања пића и напитака у угоститељским објектима.	заинтересованост за практичан рад. Уз надзор наставника услужује пиће и напите. Извршава додељене задатке искључиво на захтев наставника.
оцена (1)	Уопште не даје , не зна, не труди се да да одговоре на постављено питање из датог градива.	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 .
Напомена		

	Наставна тема: Алкохолна пића Бр. планираних часова: 24	
Очекивани исходи Који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Услужује алкохолна пића у одређеним приликама ресторану и кафани • Начин сервирања и услуживања алкохолних пића према врстама, особинама и нормативу • Припрема и услужује алкохолна пића • Препознаје алкохолна пића • Примењује основне технике ношења алкохолних пића.	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика

оцена (5)	-Анализира поделу и врсте алкохолних пића; -Јасно излаже начин сервирања алкохолних пића; -Процењује и врши избор алкохолних пића, правилно их групише у карти пића;	- уз потпуну тачност користи све врсте алкохолних пића за спровођење конкретних активности, зна да препоручи већину алкохолних пића гостима у ресторану. - примењује у потпуности технике ношења и сервирања алкохолних пића
оцена (4)	-Формулише изглед алкохолног пића (дин,виски,вотка,рум, коњак,бренди,ракије,аперитиви,ликери,дижестиви); -Налази везу између група алкохолних пића; - Припрема и услужује алкохолна пића	- уз веома велику тачност користи све врсте алкохолних пића за спровођење конкретних активности, зна да препоручи. Сервира и послужи одређен број алкохолних пића гостима у ресторану.
оцена (3)	-Описује алкохолна пића у битним цртама описује изглед ; даје прецизан приказ сервирања и служења алкохолних пића.	-уз ограничену тачност одабира конкретну врсту алкохолних пића сервира и услужује у угоститељству; - асистира стручном лицу у презентовању понуде из карте пића гостима;
оцена (2)	-Препознаје алкохолна пића и уз помоћ наставника; Наводи најосновнија правила груписања и наводи минимални избор алкохолних пића;	-Препознаје врсте алкохолних пића; - Уз помоћ наставника сервира алкохолна пића али не уме самостално да изложи понуду гостима у ресторану;

оцена (1)	-уопште не даје, не зна, не труди се да наведе алкохолна пића, изглед; Не познаје, не труди се, не даје и не зна одговоре о сервирању и служењу алкохолних пића.	- не препознаје ниједну врсту алкохолног пића, њихову улогу и значај; - не зна да примени служење алкохолног пића у конкретној ситуацији у ресторану.
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Наставна тема: Безалкохолна пића Бр. планираних часова: 12
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: • Услужује безалкохолна пића у одређеним приликама ресторану и кафани • Начин сервирања и услуживања безалкохолних пића према врстама, особинама и нормативу • Припрема и услужује безалкохолна пића • Препознаје безалкохолна пића • Примењује основне технике ношења безалкохолних пића.

КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА

– у складу са операционализованим исходима

	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	-Анализира поделу и врсте безалкохолних пића; -Јасно излаже начин сервирања безалкохолних пића; -Процењује и врши избор безалкохолних пића, правилно их групише у карти пића;	- уз потпуну тачност користи све врсте безалкохолних пића за спровођење конкретних активности, зна да препоручи већину алкохолних пића гостима у ресторану. - примењује у потпуности технике ношења и сервирања безалкохолних пића
оцена (4)	-Формулише изглед безалкохолног пића; -Налази везу између група безалкохолних пића; - Припрема и услужује безалкохолна пића	- уз веома велику тачност користи све врсте безалкохолних пића за спровођење конкретних активности, зна да препоручи. Сервира и послужи одређен број безалкохолних пића гостима у ресторану.
оцена (3)	-Описује безалкохолна пића у битним цртама описује изглед ; даје прецизан приказ сервирања и служења безалкохолних пића.	-уз ограничену тачност одабира конкретну врсту безалкохолних пића сервира и услужује у угоститељству; - асистира стручном лицу у презентовању понуде из карте пића гостима;

оцена (2)	-Препознаје алкохолна пића и уз помоћ наставника; Наводи најосновнија правила груписања и наводи минимални избор безалкохолних пића;	-Препознаје врсте безалкохолних пића; -Уз помоћ наставника сервира безалкохолна пића али не уме самостално да изложи понуду гостима у ресторану;
оцена (1)	-уопште не даје, не зна, не труди се да наведе безалкохолна пића, изглед; Не познаје, не труди се, не даје и не зна одговоре о сервирању и служењу безалкохолних пића.	- не препознаје ниједну врсту безалкохолног пића, њихову улогу и значај; - не зна да примени служење безалкохолног пића у конкретној ситуацији у ресторану.
Напомена		

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

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Назив теме: Топли и хладни напаци Бр. планираних часова: 12
Очекивани исходи	

који ће се оцењивати (општи)	• 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 напите; • Услужује хладне и топле напите у одређеним приликама, доручковаоници, лобију хотела, ресторану и кафани; • Препознаје пића и напите из инструмената понуде; • Примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића и напитака;	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	-Уз потпуну тачност дефинише поделу и врсте топлих и хладних напитака; -процењује квалитет рада приликом припреме, сервирања и прави план услуживања топлих и хладних напитака; -Анализира последице непознавања карактеристика топлих и хладних напитака;	- самостално припрема и процењује квалитет сервираних поруџбина и услужује све врсте топлих и хладних напитака; - самостално врши анализу сервираних поруџбина и са потпуном тачношћу примењује основне технике ношења, припремања и
		сервирања пића и напитака;

оцена (4)	-Дефинише поделу и врсте топлих и хладних напитака; -разликује фазе код поступка припреме, сервирања и услуживања топлих и хладних напитака; -самостално коментарише карактеристике топлих и хладних напитака;	- самостално припрема, сервира и услужује већину врста топлих и хладних напитака; - са великом тачношћу примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића и напитака;
оцена (3)	-уз ограничену тачност дефинише поделу и врсте топлих и хладних напитака; -учествује у дискусији о поступцима и процедурама о начину припреме, сервирања и услуживања топлих и хладних напитака; - даје самосталне одговоре на питања везана за карактеристике топлих и хладних напитака;	-уз мање грешке уме да припреми, сервира и послужи већину врста топлих и хладних напитака; - без помоћи наставника примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића и напитака;
оцена (2)	-уз помоћ наставника дефинише поделу и врсте топлих и хладних напитака; - даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за карактеристике топлих и хладних напитака; - даје одговоре на најједноставнија питања о	- делимично и уз помоћ наставника уме да припреми, сервира и послужи поједине врсте топлих и хладних напитака; -Уз велику помоћ наставника примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића и напитака;

	начину припреме, сервирања и услуживања топлих и хладних напитака;	
оцена (1)	-уопште не даје, не зна, не труди се да наведе поделу, врсте и објасни карактеристике топлих и хладних напитака; Не познаје, не труди се, не даје и не зна одговоре о начину припреме, сервирања и услуживања топлих и хладних напитака;	-не уме да припреми, сервира и услужи топле и хладне напитке; -не зна да примени основне технике ношења, припремања и сервирања пића и напитака;
<i>Напомена</i>		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Наставна тема: Вина и виногорја Бр. планираних часова: 36	
Очекиваниис ходи 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)	-Свеобухватно ,самостално набраја,разликује,описује поделу вина према боји,према количини шећера, -Веома успешно и разумљиво набраја битне елементе карте вина. -Јасно и целовито објашњава улогу,значај и изглед карте вина. - Веома уверљиво интерпретира редослед писања вина у винској	Веома вешто ,брзо и правилно презентује гостима винску карту. -Веома успешно препоручује гостима вино уз одређено јело. - Правилно даје карту пића. - Потпуно самостално спроводи припремање и обављање припремних радова на колицима или помоћном столу за правилно услуживање вина.. - Посвећено се односи према госту у препоручивању одређеног вина. - Са посебном пажњом презентује поручено вино и набраја све елементе на етикети флаше - Потпуно самостално фрапира вино
-----------	--	---

	карти. - Идентификује и на разумљив начин врши поделу вина према боји,количини шећера,квалитету,начину производње. - Веома прецизно дефинише шта је вино,шта је регион,реон,виногорје,потез, локалитет и сл. - Објашњава производњу белих и розих вина. - Објашњава производњу црвеног и барикираног вина. Установљава сличности и разлику у производњи белих и црвених вина и на разумљив начин објашњава и закључује. - Наводи винске регије вина Србије,региона и света.Прилагођава потребан инвентар за услуживање пенушавих вина . - Показује изразит интерес за додатне информације. - Активно учествује у дискусији и аргументује своје мишљење и став. Дизајнира и на свој нови начин прави винску карту. - Увек је спреман да помаже другима.	и веома вешто отвара флашу са вином. - Успешно врши дегоржирање и брисање флаше - Врло стручно врши декантирање старих црних вина. - Спретно услужује госте винима и тачно на време врши нах-сервис. - Демонстрира веома стручно технике презентације,фрапирања,дегоржирања,декантирања,услуживања, - Доследно и убедљиво ,готово сугестивно препоручује вина уз одређено јело и одређује одговарајућу чашу. - Утврђује приоритете и ризике приликом услуживања госта вином.. Доприноси групном раду. Поштује кодекс понашања.Сарађује са колегама и радо помаже другима.
--	--	---

--	--	--

оцена (4)	- Појмовно дефинише и веома убедљиво описује врсте грожђа винове лозе, -Разуме фазе развоја винарства у свету и у Србији и упоређује једне са другима по значају и има свој закључак . - Упоређује поделу карактеристика вина по врстама ,боји,количини шећера и др. - Примењује правилан став током прилажења и услуживања госта.. - Уверљиво објашњава значај изгледа винске карте и презентовање свих битних елемената у карти. - Јасно објашњава процес производње белих ,црвених, пенушавих и десертних вина. - На разумљив начин идентификује рејоне,регије,виногорја,у Србији,региону и свету. - Самостално разврстава вина према винским сортама. - Објашњава начин производње белих „црвених,пенушавих и десертних вина. - Јасно објашњава технику услуживања вина и обављање	- Вешто , и правилно презентује гостима винску карту. - Правилно прилази госту и узима поруџбину. - Самостално спроводи поступак припреме инвентара на колицима или помоћном столу,и услужује госте. - Са посебном пажњом спроводи поступак услуживања госта вином. - Успешно препоручује госту вино уз поручено јело. - Прецизно оцењује успешност рада при услуживању госта. - Посвећено ради на усавршавању услуживања госта вином. - Самостално саставља винску карту по редоследу и са свим битним елементима. - Упоређује и стручно примењује технике отварања и услуживања вина по свим фазама уз малу сугестију наставника. - Поштује кодекс понашања. - Сарађује са персоналом.
------------------	--	--

	одређених поступака пред гостом. - Јасно наводи улогу и значај	
--	--	--

	сомелијера, креирање винске карте, професионално услуживање, едукацију осталог особља у ресторану, креирање цена и сл. - Разуме и објашњава значај чувања вина, болести вина, - Аргументује и ређа по важности правила упаривања хране и вина. - Активно учествује у дискусији и самокритички износи свиј став. Тежи до нових стручних упутстава и препорука како би се усавршавао.	
--	--	--

оцена (3)	- Описује уз помоћ наставника врсте грожђа винове лозе. - Наводи фазе производње вина. Наводи улогу и значај писања и презентације винске карте. - Делимично наводи карактеристике вина. - Препознаје процес производње белих. пенушавих вина. - Наводи само основне елементе винске карте, без објашњења. - Уз помоћ наставника објашњава поступак услуживања вина. - Говори о пореклу вина уз ограничену тачност.. - Делимично наводи разлику између рејона, региона, виногорја и локалитета . - Ученик препознаје сорте грожђа винове лозе. - Делимично наводи фазе производње вина. - Концизно интерпретира фазе и	- Делимично уз помоћ наставника обавља припреме за услуживање госта вином. - Успева да изведе вежбу уз помоћ наставника. - Вежбу изводи уз присећање. - Делимично правилно нуди винску карт госту. - Уз велику помоћ препоручује госту вино уз одабрано јело. - Извршава задатак несигурно уз повремену помоћ наставника или колега. - Препознаје потребу познавања правилне технике поступног услуживања госта вином (фрапирање, презентовање, отварање, дегоржирање, дегустација, услуживање и наплаћивање. - Учествоје у групном раду. - Поштује кодекс понашања.
	поступке услуживања вина. - Уз помоћ наставника слаже вина уз одговарајућа јела .	

оцена (2)	-Кратко говори о појму винарства и виноградарства. - Уз помоћ наставника говори о појму и значају писања винске карте. - Препознаје фазе и поступке технике услуживања вина. - Концизно говори уз помоћ о рејонима, регијама , виногорјима у Србији ,региону . - Препознаје процедуру производње вина. - По некад учествује у дискусији,неуверљиво. - Слабо се ангажује на часовима вежбе. - Не редовно присуство настави. - Већина домаћих задатака неурађена. - Тешко усваја садржај наставе и повезује чињенице..- Ученик зна да наброји редослед винске карте,да наброји неколико врста грозђа винове лозе али без разлике по врстама и боји. - Зна да наведе дефиницију вина уз помоћ наставника.	Уз потпуну помоћ наставника обавља припреме за услуживање вина. - Презентује карту вина уз помоћ наставника. - Уочава грешке при давању винске карте и прилазу госту. - Препознаје значај писања карте пића и правилне технике услуживања госта одређеним вином. - Препоручује врсте вина госту уз помоћ присећања. - Рачун пише уз помоћ наставника и присећања. - Препознаје потребу познавања начина производње вина, - Уз помоћ наставника препознаје потребу писања битних елемената у винској карти. - Уз подсећање препознаје улогу сомелијера и његову улогу у едукацији персонала.
оцена (1)	-Знања која су остварена у вези познавања врста вина,виногорја,инструмената понуде,технике услуживања,наплаћивања и сл. нису на нивоу препознавања . - Ученик не може да препозна значај и улогу винске карте, врсте вина,начине услуживања,наплаћивања и сл. - Не даје одговоре на постављена питања везано за винску карту. - Не труди се уопште да јаје	-Ученик не препознаје инвентар и опрему која је потребна за примену технике услуживања вина . - Углавном је изостанак активности на часу. - Знања која су потрбна за правилан одабир инвентара ,правилну припрему и услуживање госта белим вином,дрвеним или пенушавим ,нису на нивоу препознавања. - Није у могућности да на адекватан начин изврши наплату вина и уз помоћ наставника,одустаје,не

	одговоре. - Не влада подацима и елементима потребних за писање винске карте, о виногорјима и сл.	заинтересован.
Напомена		

ЕЛЕМЕНТИ ОЦЕЊИВАЊА	Наставна тема : Барске мешавине Бр. планираних часова: 24	
Очекивани исходи који ће се оцењивати (општи)	Ученик ће бити у стању да: -Препознаје пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде -Примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака	
КРИТЕРИЈУМ ОЦЕЊИВАЊА – у складу са операционализованим исходима		
	Усмено испитивање	Практичан рад ученика
оцена (5)	- уз потпуну тачност дефинише пића, напитке и барске мешавине	-самостално препознаје пића, напитке и барске мешавине из

	из инструмената понуде - самостално излаже поступак ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака.	инструмената понуде; -разуме и анализира технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака.
оцена (4)	-уз делимичну тачност дефинише пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде -уз малу помоћ наставника излаже поступак ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака.	- уз малу помоћ наставника издваја пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде. -уз делимичне инструкције наставника ученик примењује основне технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака.
оцена (3)	-уз ограничену тачност дефинише пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде -учествује у дискусији о поступцима и процедури ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака	-уз ограничену тачност препознаје пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде - асистира стручнијем лицу у служењу, ношењу, припремању и сервирању пића, барских мешавина и напитака.
оцена (2)	- уз знатну помоћ наставника дефинише пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде . - даје делимичне и непотпуне одговоре на постављена питања везана за	-препознаје пића, напитке и барске мешавине из инструмената понуде - Уз помоћ наставника или вршњака припрема и сервира пића, барске мешавине и напитаке.

	технике ношења, припремања и сервирања пића,	
	барских мешавина и напитака	
оцена (1)	-уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за пића, напите и барске мешавине из инструмената понуде -уопште не даје, не зна, не труди се да да одговоре на најједноставнија постављена питања везана за технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака	- не препознаје пића, напите и барске мешавине из инструмената понуде - не познаје кораке код технике ношења, припремања и сервирања пића, барских мешавина и напитака.
Напомена		

Наставници:

Срђан Керавица
Снежана Шарић
Биљана Хрњак
Ивана Гајић

Критеријуми описног оцењивања за предмете Грађанско васпитање и Верска настава

Овај пар изборних предмета поред сазнајне, треба да развије и моралну димензију ученикове личности. Избор се заснива на добровољности и афинитетима, садржаји се усвајају практиковањем и осећањима, а исходи су усмерени на заједницу (верску и/или грађанску). Ипак, и овде постоје одређени нивои знања (битни појмови и начела, организациони или догматски поредак, савест и обичајност, грађанске процедуре или верски обреди) који се могу вредновати. Недовољне оцене нема, мада уколико ученик није редовно долазио на наставу може бити неоцењен. Све неведено треба да резултира описном оценом;

Оцене из Грађанског васпитања су

- *успешан* (на мађарском *eredményes*)
- *веома успешан* (на мађарском *nagyon eredményes*)

Оцену *успешан* (*eredményes*) добија ученик који редовно долази на часове, учествује у групном раду и радионицама, показује интересовање и жељу да развија грађанску свест, толеранцију према чланима групе.

Оцену *веома успешан* (*nagyon eredményes*) добија ученик који је креативан у заједничким програмима, усваја одређена знања, процедуре и вредности грађанског друштва. Такође, је активан у ваннаставним активностима, сарадња са друштвеним институцијама, представе, изложбе, музејске поставке.

Оцене из Верске наставе су

- *задовољава* (на мађарском *megfelelő*)
- *добар* (на мађарском *jó*)
- *истиче се* (на мађарском *kiváló*)

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

Оцену *добар* (*jó*) добија ученик који је упознао основу верског учења, смисао и значај одређених обреда и историју конкретне заједнице.

Оцену *истиче се* (*kiváló*) добија ученик који се радошћу приступа часовима, који усвојена знања практикује и осећа. Такође се труди да живи као верник, те повремено са вероучитељом одлази у верску заједницу.

Чланови Стручног већа Грађанског васпитања и Верске наставе који су у целости привватили овај документ:

1. Виденов Марин – наставник грађанског васпитања (од 1. до 4. разреда)
2. Бриндза Деже – наставник грађанског васпитања (у 3. разреду)
3. Вираг Габор – наставник католичке верске наставе (од 1. до 4. разреда)
4. Љиљана Стојанов – наставник православне верске наставе (од 1. до 4. разреда)
5. Куцор Кристијан – наставник реформаторске верске наставе (од 1. до 4. разреда)
6. Лерик Лајош, председник Сручног већа – наставник грађанског васпитања (од 1. до 4. разреда)