

Osnovna šola Stara Cerkev
Stara Cerkev



KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA PRI PREDMETU GOSPODINJSTVO, SODOBNA PRIPRAVA HRANE

Šolsko leto: 2024/25

Razred: 6.,7.,8.,9. razred

Posodobitev in sprememba kriterijev: oktober 2024

**Učiteljica:
Andreja Krese**

**Ravnateljica:
Sonja Veber**

1. CILJI IN STANDARDI ZNANJA

Cilji in standardi znanja so zapisani v učnem načrtu predmeta Gospodinjstvo in Sodobna priprava hrane in so dostopni na spletnih straneh Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport.

2. NAČINI PREVERJANJA ZNANJA

Znanje se preverja pred, med in po posredovanju novih učnih vsebin ter dodatno po zaključku poglavij z namenom ugotavljanja predznanja, razumevanja posredovanih novih učnih vsebin, ponavljanja in utrjevanja učnih vsebin. Preverjanje poteka ustno ali pisno.

3. NAČINI IN ROKI OCENJEVANJA ZNANJA¹

Učenci 6. razreda bodo v šolskem letu pri Gospodinjstvu pridobili:

- oceno raziskovalnega dela,
- najmanj dve ustni oceni/ ali oceno praktičnega dela.

Učenci bodo v šolskem letu pri predmetu Sodobna priprava hrane pridobili:

- eno ustno oceno
- oceno praktičnega dela
- oceno raziskovalnega dela

Ustno ocenjevanje poteka skozi vse šolsko leto.

Učenci s statusom športnika oziroma umetnika v določenem roku učiteljici predlagajo datum ocenjevanja. Rok se določi na podlagi njunega dogovora. Učenci z odločbo o usmeritvi imajo prav tako napovedano ocenjevanje znanja po dogovoru z učiteljico.

Učiteljica učence predhodno seznani z obsegom učne snovi, ki bo ocenjena pri ocenjevanju znanja.

4. KRITERIJI OCENJEVANJA ZNANJA

Učitelji na šoli bomo uresničevali načela formativnega spremljanja.

4.1. USTNO OCENJEVANJE ZNANJA

Ustno ocenjevanje poteka tako, da:

- učenec pri ustnem spraševanju dobi vprašanja in nanje ustno odgovarja,
- je nenapovedano² in poteka skozi vse šolsko leto, učenci se lahko tudi samostojno javijo za pridobitev ustne ocene.

²Učenci z odločbo o usmeritvi in učenci s statusom športnika ali umetnika imajo napovedano ocenjevanje znanja po dogovoru z učiteljico. Učiteljica lahko odloči, da bo ustno ocenjevanje napovedala, prav tako pa lahko napovedovanje ocenjevanja po lastni presoji tudi ukine.

Opisni kriteriji za ustno ocenjevanja znanja pri pouku gospodinjstva in sodobne priprave hrane:

ODLIČNO (5)	Učenec samostojno, brez pomoči odgovori na vsa vprašanja in/ali reši naloge. Pri tem pokaže poznavanje, uporabo, analizo, sintezo in vrednotenje znanja.
PRAV DOBRO (4)	Učenec pravilno odgovori na vsa vprašanja in/ali reši naloge, ob manjši podpori učitelja. Pri tem pokaže poznavanje, uporabo, analizo in sintezo znanja.
DOBRO (3)	Učenec pravilno odgovori na vprašanja in/ali reši naloge. Pri tem pokaže poznavanje in uporabo znanja.
ZADOSTNO (2)	Učenec pravilno odgovori na vprašanja in/ali reši naloge, s katerimi pokaže poznavanje obravnavane učne snovi.

Opisni kriteriji ustnega ocenjevanja znanja so izdelani na podlagi standardov znanja, predpisanih z učnim načrtom za gospodinjstvo in sodobno pripravo hrane v osnovni šoli.

Ukrepi v izjemnih situacijah pri ocenjevanju znanja:

- Učenec ne more odkloniti ustnega spraševanja, če le-to poteka skladno s Pravilnikom o preverjanju in ocenjevanju znanja ter napredovanju učencev v osnovni šoli. Če zavrne spraševanje, mu učiteljica zastavi predvidena vprašanja. Če učenec nanje ne odgovarja, ne pokaže doseganja minimalnih standardov znanja in je zaradi tega ocenjen z negativno oceno.
- Če učenec z odločbo o usmeritvi na napovedani dan ocenjevanja ne želi odgovarjati, se ocenjevanje kljub temu izvede in ustrezno oceni.

4.2. KRITERIJI IN OPISNIKI ZA OCENJEVANJE PRAKTIČNEGA DELA

Navodila za pripravo jedi so podana vsaj en teden prej.

OCENA	ODLIČNO	PRAV DOBRO	DOBRO	ZADOSTNO	NEZADOSTNO
KRITERIJ	<ul style="list-style-type: none">- jed je pripravljena po receptu in navodilih pisnih ali ustnih,- izdelana je samostojno in dosledno,- pri delu je upoštevan higienski režim,- jed je pripravljena z upoštevanjem pravil varnega in varčnega dela	<ul style="list-style-type: none">- jed je pripravljena večinoma po receptu in navodilih pisnih ali ustnih,- izdelana je večinoma samostojno in dosledno,- pri delu je v veliki meri upoštevan higienski režim,- jed je pripravljena z upoštevanjem pravil varnega in varčnega dela	<ul style="list-style-type: none">- jed je pripravljena delno po receptu in navodilih pisnih ali ustnih,- izdelana je ob pomoči,- pri delu je le delno upoštevan higienski režim,- jed je pripravljena večinoma z upoštevanjem pravil varnega in varčnega dela	<ul style="list-style-type: none">- jed ni pripravljena v skladu z receptom in navodilih pisnih ali ustnih,- pri delu je zelo slabo upoštevan higienski režim,- jed je delno pripravljena z upoštevanjem pravil varnega in varčnega dela	<ul style="list-style-type: none">- jed ni užitna, ker ni bila pripravljena v skladu z receptom in navodilih pisnih ali ustnih,- pri delu ni upoštevan higienski režim,- neupoštevanje pravil varnega in varčnega dela

4. 4.3. KRITERIJI IN OPISNIKI ZA OCENJEVANJE RAZISKOVALNEGA DELA

Učencem razdelim teme za pripravo raziskovalnega dela najmanj en mesec vnaprej.

Učenca se oceni na podlagi njegove predstavitve raziskovalnega dela, ki vključuje tudi oblikovanje raziskovalnega vprašanja in hipotezo, kako je zbiral podatke, jih obdelal in oblikoval zaključek.

MERILA IN OPISI/PODROČJE SPREMLJANJA	ZADOSTNO	DOBRO	PRAV DOBRO	ODLIČNO
Zbiranje informacij in urejanje podatkov	<p>Raziskovalno vprašanje je zelo preprosto, prav tako tudi hipoteza.</p> <p>Izbrane metode dela so slabe in z njimi ne zbere dovolj podatkov.</p> <p>Razlaga rezultatov je slaba ali je ni.</p> <p>Ni analize dela ali je slaba.</p>	<p>Raziskovalno vprašanje je preprosto, a podkrepljeno z dodatno razlago o izboru le tega. Hipoteza je dobro postavljena a ni razložena.</p> <p>Zna poiskati podatke in večina uporabljenih metod dela je primernih, prav tako izvedba.</p> <p>Razlaga rezultatov je slaba, potrebuje veliko pomoči.</p> <p>Analiza zbranih podatkov je slaba in potrebuje pomoč, podvprašanja.</p>	<p>Raziskovalno vprašanje je obširnejše, podkrepljeno z dodatno razlago o izboru le tega. Hipoteza je dobra in pomanjkljivo razložena.</p> <p>Zna poiskati podatke, uporablja več metod dela, ki se smiselno povezujejo in izvedba je dobra.</p> <p>Interpretacija podatkov v povezavi s hipotezo in vprašanjem je dobra z manjšimi namigi ali/in ob rahli pomoči.</p> <p>Kritično vrednoti dobljene rezultate.</p>	<p>Raziskovalno vprašanje je obširnejše, podkrepljeno z dodatno razlago o izboru le tega. Pri tem je inovativen. Hipoteza je dobro postavljena in razložena.</p> <p>Zna poiskati podatke, uporablja več metod dela, ki se smiselno povezujejo in izvedba je dobra.</p> <p>Interpretacija podatkov v povezavi s hipotezo in vprašanjem je dobro in podkrepljena z dodatno razlago.</p> <p>Kritično vrednoti dobljene rezultate in jih primerja. Načrtuje morebitne izboljšave dela.</p>

Poznavanje in razumevanje pojmov	Zelo težko obnovi snov in jo z izredno težavo poda sošolcem. Večina vsebin ni smiselno povezanih.	Pri izboru pojmov ima težave, prav tako pri poročanju sošolcem. Večinoma prebere zapisan tekst.	Sošolcem podaja snov a si občasno pomaga s pomočjo zapisanega teksta. Samostojno oblikuje razumljive zaključke, vendar pa je opaziti nekaj težav pri vključevanju lastnih idej.	Pozna in razume vse pojme, ki jih zna jasno podati sošolcem in jih povezovati v celoto.
Predstavitev	Predstavitev je zelo nerazumljiva in premalo zanimiva/ne pritegne pozornosti sošolcev. Opazi se slabo poznavanje pojmov.	Pri predstavitvi so opazne napake. Premalo natančno pozna pojme, jih ne zna razložiti.	Pripravljeni rezultati so zanimivi. Predstavitev je jasna, vendar ne pritegne sošolcev.	Poroča prosto, torej ne uporablja zapiskov. Samostojno oblikuje razumljive zaključke. Pri tem prevladujejo lastne ideje. Zaključki so zelo zanimivi. Zna jasno, zanimivo in razumljivo predstaviti rezultate opravljenega dela.

	Minimalni standardi znanja	Standardi znanja
--	-----------------------------------	-------------------------

Če učenec zavrne predstavitev, mu učitelj zastavi predvidena vprašanja. Če učenec nanje ne odgovarja, ne pokaže doseganja minimalnih standardov znanja in je zaradi tega ocenjen z negativno oceno.

5. DODATEN OBVEZNOSTI

Učenec je k pouku dolžan prinašati vse zahtevane pripomočke.

V primeru odsotnosti od pouka mora učenec snov učnih ur prepisati.

6. ZAKLJUČNA OCENA

Zaključna ocena se oblikuje na podlagi ocen, ki jih učenec pridobi v šolskem letu v skladu s standardi znanja. Zaključna ocena kaže celostno znanje glede na zastavljene cilje predmeta. Zaključne ocene ne oblikujemo z izračunavanjem aritmetične sredine.