



KRITERIJI OCENJEVANJA

Šolsko leto 2024/2025

Učiteljice: Ana Gril, Urška Rupnik, Anda Jambrovič

Ravnatelj: Peter Pirc

Razred: 6. razred

Šola: Osnovna šola Zbora odposlancev Kočevje

Predmet: Gospodinjstvo

1. NAČINI OCENJEVANJA IN ŠTEVILO OCEN

Učenci bodo med šolskim letom ocenjeni **najmanj trikrat**.

Pri predmetu gospodinjstvo v 6. razredu OŠ bo učenec/ka pridobil/a naslednje ocene:

- ocena izbirnega tipa: Maketa »pametnega« mesta/vasi ali opis storitvenega obrata v domačem kraju (1. ocenjevalno obdobje),
- ocena priprave jedilnika in pogrinjka (2. ocenjevalno obdobje),
- ocena kuhanja (2. ocenjevalno obdobje).

Ocenjevanje znanja določene učne snovi se bo med šolskim letom opravljalo po tem, ko je bila učna snov posredovana, utrjena in je bilo preverjeno, da so jo učenci razumeli ter usvojili.

Kriteriji ocenjevanja so oblikovani na podlagi **standardov znanj**, določenih v veljavnem dokumentu Učni načrt za gospodinjstvo (<https://dun.zrss.augmentech.si/#/>).

- **PRAGOVI MED OCENAMI (OCENJEVALNA LESTVICA):**
- **odlično (5):** 90% - 100%
- **prav dobro (4):** 79% - 89%
- **dobro (3):** 60% - 78%
- **zadostno (2):** 50% - 59%

2. ZAKLJUČEVANJE OCENE

Zaključna ocena se oblikuje na podlagi ocen, ki jih učenec pridobi v šolskem letu v skladu s standardi znanja in z različnimi načini ocenjevanja.

Pri zaključevanju ocen se (lahko) upošteva tudi sprotno delo (npr. domače naloge), sodelovanje pri pouku, odnos do predmeta (npr. redno prinašanje učnih pripomočkov) ter urejenost zvezkov in delovnih zvezkov, sodelovanje pri dodatnih dejavnostih ...

3. KRITERIJI ZA OCENJEVANJE ZNANJA

3.1 Opis storitvenega obrata v domačem kraju ali maketa »pametnega« mesta/vasi

PODROČJE SPREMLJANJA IN OCENJEVANJA	OPREDELITEV VSEBINSKIH IN PROCESNIH STANDARDOV ZNANJ OZ. PRIČAKOVANIH REZULTATOV IZ UN	OPREDELITEV NAČINA OCENJEVANJA	OPREDELITEV KRITERIJEV OCENJEVANJA	TERMINSKI PLAN
ZNANJA – POJMI, DEJSTVA, ZAKONITOSTI: BIVANJE IN OKOLJE – EKOLOŠKO OSVEŠČEN POTROŠNIK/ PROIZVODNJA	<ul style="list-style-type: none">• razlikuje med pojmom poraba in proizvodnja;• pozna različne vrste proizvodnje;• predstavi storitvene obrate v svojem kraju;• se zaveda posledic onesnaževanja okolja;	Druge oblike ocenjevanja znanja – izdelek po izbiri	Možnost izbire: MAKETA »PAMETNEGA« MESTA/VASI: <ul style="list-style-type: none">- maketa »pametnega« mesta/vasi je izdelana (iz poljubnega materiala);- maketa vsebuje vsaj 6 rešitev (MS*), s pomočjo katerih lahko sami poskrbimo za ohranjanje oziroma izboljšanje okolja, v katerem živimo (podana je vsaj ena rešitev pri vsakem raziskovalnem vprašanju – minimalni standard (MS); podani sta vsaj dve rešitvi pri vsakem raziskovalnem vprašanju – standard znanja);- maketa je predstavljena pred razredom (predstavitev in pojasnjevanje rešitev na področju zmanjšanja ogljičnih emisij v zraku, na področju zelene energije, na področju trajnostnega kmetijstva, samooskrbe in lokalne pridelave hrane, na področju ohranjanja vodnih virov, na področju odpadkov in ohranjanja biotske pestrosti v naravi).	Po dogovoru z učenci - končni datum za oddajo in predstavitev izdelka - prvi teden v decembru 2024

OPIS STORITVENEGA OBRATA V
DOMAČEM KRAJU:

- storitveni obrat je opisan v izbrani obliki (končni izdelek je brošura ali letak/reklamni oglas/(animirani) filmček/videoposnetek/zgodba v slikah/plakat o storitvi/strip/družabna igra/računalniška igra/intervju/slikanica/drugo);
- opis storitvenega obrata vsebuje vsaj 6 ključnih besed in bistvenih podatkov (minimalni standard) oziroma vse ključne besede in bistvene podatke (standard znanja);
- izdelek oz. bistveni podatki o izbranem storitvenem obratu v domačem kraju so predstavljeni pred razredom.

3.2 Priprava jedilnika in pogrinjka

PODROČJE SPREMLJANJA IN OCENJEVANJA	OPREDELITEV VSEBINSKIH IN PROCESNIH STANDARDOV ZNANJ OZ. PRIČAKOVANIH REZULTATOV IZ UN	OPREDELITEV NAČINA OCENJEVANJA	OPREDELITEV KRITERIJEV OCENJEVANJA	TERMINSKI PLAN
ZNANJA – POJMI, DEJSTVA, ZAKONITOSTI: HRANA IN PREHRANA – PRIPRAVA JEDILNIKA/ POGRINJEK	<ul style="list-style-type: none"> • pozna živila na podlagi hranilnih snovi in jih zna razvrstiti na beljakovinska, ogljikohidratna in maščobna • pozna živila na osnovi hranilnih snovi in jih zna razvrstiti tudi po hranljivih vrednostih, • zna pripraviti celodnevni jedilnik na podlagi hranilnih in energijskih potreb ob upoštevanju načel zdrave prehrane • pozna kuhalno in servirno posodo in pribor, • pravilno pripravi pogrinjek za različne priložnosti, 	Druge oblike ocenjevanja znanja	<p style="text-align: center;">JEDILNIK</p> <ul style="list-style-type: none"> - jedilnik je oblikovan na poljuben način (končni izdelek je letak/reklamni oglas/animirani) filmček/videoposnetek/zgodba v slikah/plakat/strip/ slikanica/ drugo); - jedilnik vsebuje 3 glavne obroke dneva (zajtrk, kosilo, večerja); - jedilnik je predstavljen pred razredom (predstavitev in pojasnjevanje sestave jedilnika na podlagi hranilnih snovi. <p style="text-align: center;">POGRINJEK</p> <ul style="list-style-type: none"> - pogrinjek je opisan, oblikovan in predstavljen pred razredom (konkretno/fizično); - pogrinjek vsebuje vsaj osnovni pribor in druge potrebne sestavine (minimalni standard) oziroma vse ključne besede in bistvene podatke (standard znanja). - posamezni deli pogrinjka so povezani z jedjo, ki je na jedilniku. 	<p>Po dogovoru z učenci - končni datum za oddajo in predstavitev - zadnji teden v marcu 2025</p>

3.3 Kuhanje

Opis kriterija	5 točk	4 točke	3 točke	2 točki	1 točka	0 točk
Organiziranost	Učenec upošteva navodila, sledi navodilom po receptu in samostojno pripravi jed, brez pomoči.	Učenec upošteva navodila, sledi navodilom po receptu in pripravi jed z malo pomoči.	Učenec upošteva navodila, vendar se slabše znajde po receptu, potrebuje nekaj pomoči.	Učenec delno upošteva navodila, slabo sledi navodilom po receptu in potrebuje precej pomoči.	Učene slabo upošteva navodila, slabo sledi navodilom po receptu in potrebuje veliko pomoči.	Učenec ne dela in ne upošteva navodil.
Spretnost in veščine	Učenec samostojno pripravi jed, zna ravnati s kuhalno posodo, obvlada spretnosti priprave jedi, zna ravnati s kuhalnikom in pečico,	Učenec samostojno pripravi jed, zna ravnati s kuhalno posodo, jed pripravi nekoliko manj spretno, zna ravnati s kuhalnikom in pečico.	Učenec z malo pomoči samostojno pripravi jed, zna ravnati s kuhalno posodo, jed pripravi nekoliko manj spretno, zna ravnati s kuhalnikom in pečico.	Učenec z veliko pomoči pripravi jed, delno zna ravnati s kuhalno posodo, jed pripravi nekoliko manj spretno, zna ravnati s kuhalnikom in pečico.	Učenec velikopomoči pripravi jed, nepravilno ravna s kuhalno posodo, spretnosti priprave so slabše razvite, zna ravnati s kuhalnikom in pečico.	Učenec ne obvlada veččin priprave hrane.
Higiena	Učenec pazi na higieno prostora	Učenec pazi na higieno prostora,	Učenec pazi na higieno	Učenec slabše pazi na	Učenec slabo pazi na higieno	Učenec ne pazi na higieno telesa

	(priprava živil, čiščenje med in po pripravi živil, odstranjevanje odpadkov).	vendar ni reden, potrebuje opozorilo.	prostora, vendar ga nekajkrat opozorim.	higieno prostora. Večkrat ga opozorim.	prostora, potrebuje mnogo pomoči in opozarjanja.	in prostora pri pripravi živil.
Priprava pogrinjka	Učenec popolnoma ustrežno in estetsko pripravi pogrinjek za pripravljene jedilnik.	Učenec popolnoma ustrežno, vendar estetsko slabše pripravi pogrinjek za pripravljene jedilnik.	Učenec ustrežno, a estetsko slabo pripravi pogrinjek za pripravljene jedilnik.	Učenec delno ustrežno in estetsko slabo pripravi pogrinjek za pripravljene jedilnik.	Učenec neustrežno in estetsko zelo slabo pripravi pogrinjek za pripravljene jedilnik.	Učenec ne pripravi pogrinjka, oz. je popolnoma neustrezen.
Izgled jedi	Jedi imajo prijeten vonj in so prijetne na pogled, primerno pripravljene, ne razkuhane ali preveč zapečene oz. surove. Jedi so okusne. Kombinacija jedi je odlično izbrana. Poskrbljeno	Jedi imajo prijeten vonj in so prijetne na pogled, primerno pripravljene, ne razkuhane ali preveč zapečene oz. surove. Jedi so okusne. Kombinacija jedi je primerno izbrana.	Jedi imajo prijeten vonj in so prijetne na pogled, primerno pripravljene, ne razkuhane ali preveč zapečene oz. surove. Jedi so dobrega okusa.	Jedi imajo prijeten vonj in so prijetne na pogled, komaj primerno pripravljene. Jedi so slabšega okusa.	Jedi izgledajo užitno. Vendar niso pravilno oz. primerno pripravljene. Jedi so slabšega okusa.	Jedi so neprijetne, neprimerno pripravljene in neokusne.

	je za estetski izgled jedi na krožniku.					
--	--	--	--	--	--	--

Vsota vseh možnih točk pri praktičnem delu je 25.

Kriteriji: manj kot 5 – nzd (1), 5-9 – zd (2), 10-14 – db (3), 15-19 – pd (4), 20-25 – odl (5)