

Kriteriji ocenjevanja za predmet gospodinjstvo 6. razred

Ocena	odlično (5)	prav dobro (4)	dobro (3)	zadostno (2)	nezadostno (1)
USTNO	Obvlada vsa zahtevna znanja, zna samostojno razložiti pojme, procese in poiskati svoje primere, podatke smiselno vrednoti, pojasnjuje, razlaga, povzame in posploši, zna rešiti zahtevnejšo nalogo in pri tem kritično presoditi smiselnost posameznih podatkov v nalogi, samostojno zna povezati teoretično znanje z vsakdanjim življenjem.	Učenec je pri odgovarjanju samostojen, snov smiselno povezuje, znanje uporabi v znanih situacijah, zna razčleniti, posplošiti in sklepati, zna rešiti naloge in pojasniti procese na nivoju uporabe znanja.	Učenec je dosegel temeljno znanje, pri odgovarjanju je samostojnejši, snov razume, a ne navaja podrobnosti, zna razložiti definicije postopkov, procesov, prepozna uporabnost znanja v vsakdanjem življenju.	Učenec je dosegel minimalne standarde znanja, določene v učnem načrtu, učenec mora pokazati reproduktivno znanje (naštevanje, prepoznavanje) definicij, pojmov, simbolov, ... na vprašanja odgovarja s pomočjo učitelja, odgovori so pravilni, a ne sistematični, snov le obnavlja in slabo razume.	
Kriterij	90–100 % 20, 19, 18 točk	75–89 % 17, 16, 15 točk	60–74 % 14, 13, 12 točk	45–59 % 11, 10, 9 točk	0–44 % 0-8 točk
DESKRIPTORJI ZA OCENJEVANJE PRAKTIČNEGA DELA, PLAKATA IN PPT					
PRAKTIČNO DELO	Povezovanje praktičnega dela s teorijo	5 točk	3 točke	1 točka	
		Poglobljeno in razumljivo interpretira nalogo.	Njegova sporočila so delno pravilna.	Učenec enostavno interpretira naloge. Dela vsebinske ali velike napake, pri razlagi je netočen.	
	Tehnika dela: osebna urejenost (higiena rok, predpasnik, speti lasje), priprava delovnega mesta, pravilna uporaba posode in orodja, natančnost, upoštevana higiena dela, ločevanje odpadkov in varnost pri delu	3 točke	2 točki	1 točka	
		Ustrezna	delno ustrezna	neustreza	
	Mehanski postopki priprave jedi: pravilno uporabljeni mehanski postopki, ekonomična poraba živil, upoštevana varnost pri delu	3 točke	2 točki	1 točka	
		Ustrezna	delno ustrezna	neustreza	
	Toplotni postopki priprave jedi: pravilno uporabljeni toplotni postopki, upoštevana varnost pri delu	3 točke	2 točki	1 točka	
		Ustrezna	delno ustrezna	neustreza	
	Izgled in okusnost jedi: skladnost izgleda jedi z recepturo, okusnost jedi	3 točke	2 točki	1 točka	
		Ustrezna	delno ustrezna	neustreza	
	Pospravljanje: pomivanje posode (z detergentom, splakovanje, brisanje in zlaganje), čiščenje delovnih površin	3 točke	2 točki	1 točka	
		Ustrezna	delno ustrezna	neustreza	
PLAKAT, PPT	Oblika	5 točk	3 točke	1 točka	
		Pisni izdelek vsebuje pravilno naslovnico, slikovni material, prosojnico ali naravni material. Navedeni so vsi uporabljeni viri in literatura.	Izdelek je nepopolno izdelan, črke so slabo vidne, viri so pomanjkljivo navedeni.	Izdelek je neustrezen. Slikovni material je površno izrezan in prilepljen. Viri niso navedeni.	
	Vsebina	5 točk	3 točke	1 točka	
		Vsebino izdelka učenec pripravi samostojno in zajame bistvo teme.	Vsebino izdelka delno ustrezno izbrani temi.	Vsebina izdelka je neustrezna z obravnavano temo.	
	Predstavitev	5 točk	3 točke	1 točka	
		Samostojno, nazorno in pravilno pripovedovanje brez pomožnega teksta.	Pri predstavitvi, si pomaga z zapiski. Njegova sporočila so delno razumljiva.	Pri predstavitvi učenec/ka bere. Vsebina je neustrezna.	
	Povzetek snovi	5 točk	3 točke	1 točka	
		Učenec na zanimiv način povzame bistvo snovi ali pripravi povzetek za sošolce (vprašanja, križanka, miselni vzorec). Suvereno odgovarja na zastavljena vprašanja v zvezi z vsebino.	Učenec delno povzame bistvo snovi.	Učenec nepopolno povzame bistvo snovi.	

	Če učenec izdelka ne pripravi, je ocenjen z oceno nezadostno.
--	---