

OSNOVNA ŠOLA ZBORA ODPOSLANCEV KOČEVJE
KRITERIJI ZA USTNO SPRAŠEVANJE

Učiteljica: Andrejka Topić

ŠOLSKO LETO:2020/21

RAZRED: 6.

PREDMET: **GOS**

Ustno oceno bomo z učenci oblikovali skupaj. Ustno preverjanje znanja je prisotno pri vsaki uri. Učence pravočasno opozoriva na ustno ocenjevanja znanja.

RAVNATELJ: g. Peter Pirc

Odlično (5)	POPOLN ODGOVOR Samostojno pove, našteje vse zahtevane pojme, pokaže dobro razumevanje z jasno, nedvoumno razlago in prepričljivim utemeljevanjem, odgovor je podkrepłjen z jasnimi primeri .
Prav dobro (4)	SKORAJ POPOLN ODGOVOR Samostojno pove, našteje večino zahtevanih pojmov, pokaže ustrezno razumevanje, poda smiselno razlago z ustreznim utemeljevanjem, odgovor je podkrepłjen s primeri ali proti primeri, a občasno nezanesljiv.
Dobro (3)	NEPOPOLN ODGOVOR Ob moji vzpodbudi pove, našteje zahtevane pojme, razumevanje je nepopolno, poda primerno razlago z nepopolnim utemeljevanjem, odgovor ni podkrepłjen s primeri ali proti primeri, je nezanesljiv.
Zadostno (2)	ZADOVOLJIV ODGOVOR Ob moji pomoči pove, našteje osnovne pojme, razumevanje je šibko, nerazumljivo razлага (brez utemeljevanja), samostojno ne najde primerov ali proti primerov, odgovori so pomanjkljivi.
Nezadostno(1)	NEZADOSTEN ODGOVOR oz. BREZ ODGOVORA Ob moji pomoči pove, našteje le nekaj osnovnih pojmov, razumevanja pojmov ne pokaže, ne odgovori ali zaradi napačnega razumevanja odgovori povsem napačno.

DOMAČE NALOGE:

Pri zaključevanju ocene bom upoštevala redno opravljanje domačih nalog.

Učenci, ki bodo opravili v šolskem letu več kot 85 % domačih nalog, bom oceno zaključila navzgor.

KRITERIJI ZA OCENJEVANJE MLEČNE ZBIRKE
SPOŠNI RAZDELILNIK V ODSTOTKIH ZA MLEČNO ZBIRKO IN PREDSTAVITEV MLEČNEGA IZDELKA

1. MLEČNA ZBIRKA

- JOGURT (sadni, navadni), **10 slik ali embalaž**,
- SIRI (trdi , poltrdi, mehki, topljeni), **15 slik ali embalaž**,
- SMETANA : sladka- **2 slike**, kisla- **2 slike ali embalaži**,
- KEFIR (sadni, navadni), **2 slike ali embalaži**,
- SUROVO MASLO,**2 slike ali embalaži**,
- MLEKO (sterilizirano, pasterizirano), **5 slik ali embalaž**,
- SLADOLEDI, **5 slik ali embalaž**,
- MLEČNI DESERTI(sadne skute, mlečni napitki), **5 slik ali embalaž**.

2. PREDSTAVITEV MLEČNEGA IZDELKA

Učenec si izbere en mlečni izdelek, ga opiše in se nauči o njem bistvene podatke. Ocenjevanje mlečne zbirke in predstavitev izdelka se opravi do začetka januarja- datum se določi pri uri gospodinjstva.

KRITERIJ OCENEJVANJA

- slikovno gradivo - 43 - 48 slik ali embalaž	70 %,
- 37- 42 slik ali embalaž	60%
- 31- 36 slik ali embalaž	50%
- 25- 30 slik ali embalaž	40%
- 19- 24 slik ali embalaž	30%
- 13- 18 slik ali embalaž	20%
- estetski izgled zbirke(lepljenje in izrezovanje)	10 %
- predstavitev mlečnega izdelka- samostojno govorjenje	10 %
- točnost predstavljenih podatkov	10%

Skupaj 100 %, ki jih prevedemo v oceno:

90-100% = odl(5), 80-89 =pd(4), 65-79% = db(3), 50-64= zd(2), 0-49% = nzd(1)

KRITERIJI ZA OCENO IZ PRAKTIČNEGA DELA

V tem šolskem letu bodo učenci dobili eno oceno iz praktičnega dela.

Kriterij:	Ocena
- jed je pripravljena po receptu in pisnih ali ustnih navodilih, - izdelana je samostojno in dosledno, - pri delu je upoštevan higienski režim, - jed je izdelana z upoštevanjem pravil varnega in varčnega dela,	5
- jed je pripravljena večinoma po receptu in pisnih ali ustnih navodilih, - izdelana je večinoma samostojno in dosledno, - pri delu je v veliki meri upoštevan higienski režim, - jed je izdelana z upoštevanjem pravil varnega in varčnega dela,	4
- jed je pripravljena delno po receptu in pisnih ali ustnih navodilih, - izdelana je ob pomoči, - pri delu je le delno upoštevan higienski režim, - jed je izdelana večinoma z upoštevanjem pravil varnega in varčnega dela,	3
- jed ni pripravljena v skladu z receptom in pisnih ali ustnih navodilih, - pri delu je zelo slabo upoštevan higienski režim, - jed je delno izdelana z upoštevanjem pravil varnega in varčnega dela,	2
- jed ni užitna, ker ni bila pripravljena v skladu z receptom in pisnih ali ustnih navodilih, - pri delu ni upoštevan higienski režim, - neupoštevanje pravil varnega in varčnega dela.	1