



KRITERIJI OCENJEVANJA pri predmetih: **BIOLOGIJE, NARAVOSLOVJA, KEMIJE, GOSPODINJSTVA**

in izbirnih predmetov

**SODOBNA PRIPRAVA HRANE,
POSKUSI V KEMIJI,
KEMIJA V ŽIVLJENJU**

Šolsko leto: 2018/2019



Učiteljici:
Hejdi Baraga
Jerneja Štritof

BIOLOGIJA, KEMIJA, NARAVOSLOVJE in GOSPODINJSTVO

USTNO OCENJEVANJE

Učenec je ocenjen po naslednjem kriteriju:

Ocena	Učenec:
Odlično (5)	Učenec: <ul style="list-style-type: none">- samostojno in logično razlaga,- uporabi znanje v novi situaciji, analizira, povezuje v celoto,- obvlada vsa zahtevna znanja,- zna samostojno razložiti pojme in procese, 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.
Prav dobro (4)	Učenec: <ul style="list-style-type: none">- obvlada večji del vsebin,- oblikuje odgovore s svojimi besedami,- logično razlaga, povezuje podobnosti in zna razlikovati,- za oblikovanje celote potrebuje podvprašanja,- je pri odgovarjanju samostojen,- snov smiselno povezuje,- zna razčleniti, posplošiti, opazovati, sklepati in izločiti bistvo pojavov,- zna rešiti naloge in pojasniti procese na nivoju uporabe znanja,- navaja primere iz lastnih izkušenj ter jih zna pojasniti,- napake so redke in manj pomembne.
Dobro (3)	Učenec: <ul style="list-style-type: none">- zna primerjati lastnosti opazovanih objektov in pozna definicije,- znanje ni popolno, potrebuje več podvprašanj,- je dosegel temeljno znanje,- pri odgovarjanju je samostojnejši,- snov razume, a ne navaja podrobnosti,- zna razložiti definicije postopkov, procesov.- na vsa vprašanja iz minimalnih standardov odgovori samostojno, na temeljne z učiteljevo pomočjo,- ne zna uporabljati, utemeljevati in argumentirati,- uporablja le znane primere, ne svojih lastnih.
Zadostno (2)	Učenec: <ul style="list-style-type: none">- pozna osnovne pojme,- zna opisati opazovane objekte in pojave,- odgovori so pravilni, vendar nesistematično oblikovani,- odgovori na krajša vprašanja,- snov le obnavlja in jo slabše razume,- na vprašanja odgovarja s pomočjo učitelja,- mora pokazati reproduktivno znanje (naštevanje, prepoznavanje) definicij, pojmov, simbolov,...- je dosegel minimalne standarde znanja določene v učnem načrtu.
Nezadostno (1)	Učenec: <ul style="list-style-type: none">- ne pozna osnovnih pojmov,- napačno razlaga opažanja,- ne dosega minimalnih standardov znanja, določenih v učnem načrtu,- pojmov ne zna povezati v smiselno pravilno trditev,- kljub pomoči učitelja s številnimi podvprašanji ne oblikuje primernega/ pravilnega/ sistematičnega odgovora,- izraža se skromno,- pozna le drobce učne snovi, vendar zamenjuje pojme, snov obnavlja nerazumsko ter ne pozna bistva.

PISNO OCENJEVANJE

Učenec je ocenjen po naslednjem kriteriju:

nzd (1)	zd (2)	db (3)	pdb (4)	odl (5)
0% - 44%	45% - 59%	60% - 74%	75% - 89%	90% - 100%

V primeru zahtevnejših nalog, težje razumljive snovi oziroma učno šibkejšega razreda se navedeni kriterij ustrezno zniža.

V pisnem izdelku polovica vprašanj oziroma nalog zajema minimalne standarde znanja in polovica temeljne standarde znanja.

Za učence s posebnimi potrebami se sestavi naloge usklajene s priporočili, ki jih ima posamezen učenec in so navedene v odločbi.



OCENJEVANJE EKSPERIMENTALNEGA DELA

1. sklop		IZVEDBA EKSPERIMENTA		15 točk	
1.1	VARNOST in ODNOS DO DELA: Ocenjujemo ali učenec upošteva navodila za varno delo pri eksperimentiranju, skrbno ravna s šolskim inventarjem in ostalih učencev ne ogroža s svojim vedenjem.	3	Ustrezno		
		0	Ni ustrezno		
1.2	ROČNE SPRETNOSTI / NAČRTOVANJE DELA: Ocenjujemo spretnost učenca pri izvedbi eksperimenta in ravnanju s pripomočki za merjenje, ali ustrezno izbere pripomočke in pravilno izvede same postopke merjenja. Ocenjujemo spretnost pri sestavljanju aparaturov in pri samem postopku eksperimenta.	3	Ustrezno		
		2	Še izpopolniti		
		1	Ni ustrezno		
		0	Manjka (ni)		
1.3	NATANČNOST: Ocenjujemo natančnost učenca pri merjenju (ali izdelavi pripomočka), kako odčitava z merilnih inštrumentov, ali zna pravilno nastaviti njihovo merilno območje, ali meritev večkrat ponovi in prepozna ter grobo oceni napake.	3	Ustrezno		
		2	Še izpopolniti		
		1	Ni ustrezno		
		0	Manjka (ni)		
1.4	SAMOSTOJNOST: Ocenjujemo samostojnost učenca pri branju navodil in izvedbi eksperimenta, ali se obrača na učitelja po nasvete oziroma potrebuje njegovo pomoč in ali ga mora učitelj opozarjati ter opominjati. Ocenjuje se, ali učenec samostojen pri branju navodil, izvedbi vaje, ali samostojno (brez opozarjanja) skrbi za varnost in red, zapisuje opažanja in sklepa o rezultatih; ali potrebuje učiteljevo spodbujanje; ali se obrača na učitelja po nasvete in pomoč; ali mora učitelj učenca opozarjati, opominjati.	3	Ustrezno		
		2	Še izpopolniti		
		1	Ni ustrezno		
		0	Manjka (ni)		
11.5	UREJENOST PROSTORA: Ocenjujemo red in čistočo delovnih površin in laboratorijskih pripomočkov. Med delom je delovna površina učenca vedno urejena. Po zaključku morajo biti laboratorijski pripomočki oprani in čisti delovna površina mora biti zbrisana in pospravljena.	3	Ustrezno		
		2	Delno ustrezno		
		1	Ni ustrezno		
		0	Manjka (ni)		
2. sklop		ANALIZA EKSPERIMENTA		6 točk	
2.1	NAPOVED IZIDA EKSPERIMENTA / KOMUNIKACIJA: Ocenjujemo pravilnost sklepanja učenca in uporabo predhodnega znanja pri oblikovanju napovedi.	3	Ustrezno		
		2	Še izpopolniti		
		1	Ni ustrezno		
		0	Manjka (ni)		
2.2	SKICE, DIAGRAMI, TABELE IN GRAFI: Ocenjujemo pravilnost skic, diagramov, tabel in grafov, ustreznost označenih količin na njih, njihovo preglednost ter ustreznost opisa dejanskega stanja. Ocenjujemo ali je učenec pravilno in natančno zapiše rezultate; ali pravilno analizira zapisana opažanja ali grafe in tabele ustrezno izpolni in jih opremi z naslovom, ali navaja ustrezne merske enote in opravi vse meritve.	3	Ustrezno		
		2	Še izpopolniti		
		1	Ni ustrezno		
		0	Manjka (ni)		

3. sklop		DELOVNI LIST: KAJ VEM IN KAJ ZNAM?	40 točk
3.1	PISNI IZDELEK:		
	Pisni izdelek vsebuje 4 naloge. Vsaka naloga je ovrednotena s tremi točkami. Učenec na individualnem pisnem testu ocenjevanja lahko doseže največ 40 točk.		
	Učenec opažanja redno zapisuje in jih pravilno analizira. Rezultati so pravilno in natančno zapisani.		
	1.	naloga – poznavanje	10
	2.	naloga – razumevanje	10
3.	naloga – sinteza, analiza, vrednotenje	10	
4.	naloga – razumevanje	10	

Vsota vseh možnih točk pri praktičnem delu je **61 točk**.

Kriterij:

Ocenjevalna lestvica:	Točkovanje:
0% - 44% nzd (1)	pod 27 točk
45% - 59% zd (2)	28 – 36 t
60% - 74% db (3)	37 – 45 t
75% - 89% pd (4)	46 – 54 t
90% - 100% odl (5)	55 – 61 t

OCENJEVANJE IZDELKOV

Izdelki se pri predmetih razlikujejo, zato so kriteriji napisani za vsak izdelek posamezno. Kriteriji za ocenjevanje izdelkov so obešeni na oglasni deski v učilnici biologije.

ODLIČNO	PRAVDOBRO	DOBRO	ZADOSTNO	NEZADOSTNO
Izdelki so natančni, pregledni, samostojno oblikovani. Dosegajo svoj namen. Učiteljeve pomoči ne potrebuje. Sposoben je samostojne analize in sinteze.	Izdelki so natančni, pregledni, izdelani po učiteljevih navodilih. Manj samostojno oblikovani, vendar estetsko popolni. Učiteljeve pomoči ni nujno potrebna.	Izdelki so oblikovani v skladu z zahtevami. Pri nalogah se pojavljajo napake. Učiteljevo pomoč zna izkoristiti.	Pri nalogah se pojavlja veliko napak, izdelki so oblikovani pomanjkljivo, vendar dosega svoj namen. Učiteljevo pomoč koristi deloma.	Izdelki ne dosega predvidene funkcije. Nalog ni sposoben reševati samostojno. Ne zna ali noče koristiti učiteljevo pomoč. Izdelka ne odda do določena roka.

GOSPODINJSTVO in SODOBNA PRIPRAVA HRANE

PRAKTIČNO OCENJEVANJE ZNANJA

Kriterij za ocenjevanje praktičnega dela:

Št. točk	Organiziranost	Spretnosti in veščine	Higiena	Priprava pogrinjka	Izgled jedi
5	Učenec upošteva navodila, sledi navodilom po receptu in samostojno pripravi jed, brez pomoči.	Učenec samostojno pripravi jed, zna ravnati s kuhalno posodo, obvlada spretnosti priprave jedi, zna ravnati s kuhalnikom in pečico.	Učenec pazi na higieno prostora (priprava živil, čiščenje med in po pripravi živil, odstranjevanje odpadkov).	Učenec popolnoma ustrezno in estetsko pripravi pogrinjek za pripravljene jedilnik.	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 je za estetski izgled jedi na krožniku.
4	Učenec upošteva navodila, sledi navodilom po receptu in pripravi jed z malo pomoči.	Učenec samostojno pripravi jed, zna ravnati s kuhalno posodo, jed pripravi nekoliko manj spretno, zna ravnati s kuhalnikom in pečico.	Učenec pazi na higieno prostora, vendar ni reden, potrebuje opozorilo.	Učenec popolnoma ustrezno, vendar estetsko slabše pripravi pogrinjek za pripravljene jedilnik.	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.
3	Učenec upošteva navodila, vendar se slabše znajde po receptu, potrebuje nekaj pomoči.	Učenec z malo pomoči samostojno pripravi jed, zna ravnati s kuhalno posodo, jed pripravi nekoliko manj spretno, zna ravnati s kuhalnikom in pečico.	Učenec pazi na higieno prostora, vendar ga nekajkrat opozorim.	Učenec ustrezno, a estetsko slabo pripravi pogrinjek za pripravljene jedilnik.	Jedi imajo prijeten vonj in so prijetne na pogled, primerno pripravljene ne razkuhane ali preveč zapečene oz. surove. Jedi so dobrega okusa.
2	Učenec delno upošteva navodila, slabo sledi navodilom po receptu in potrebuje precej pomoči.	Učenec z veliko pomoči pripravi jed, delno zna ravnati s kuhalno posodo, jed pripravi nekoliko manj spretno, zna ravnati s kuhalnikom in pečico.	Učenec slabše pazi na higieno prostora. Večkrat ga opozorim.	Učenec delno ustrezno in estetsko slabo pripravi pogrinjek za pripravljene jedilnik.	Jedi imajo prijeten vonj in so prijetne na pogled, komaj primerno pripravljene. Jedi so slabšega okusa.
1	Učene slabo upošteva navodila, slabo sledi navodilom po receptu in potrebuje veliko pomoči.	Učenec veliko pomoči pripravi jed, nepravilno ravna s kuhalno posodo, spretnosti priprave so slabše razvite, zna ravnati s kuhalnikom in pečico.	Učenec slabo pazi na higieno prostora, potrebuje mnogo pomoči in opozarjanja.	Učenec neustrezno in estetsko zelo slabo pripravi pogrinjek za pripravljene jedilnik.	Jedi izgledajo užitno. Vendar niso pravilno oz primerno pripravljene. Jedi so slabšega okusa.
0	Učenec ne dela in ne upošteva navodil.	Učenec ne obvlada vešč in priprave hrane.	Učenec ne pazi na higieno telesa in prostora pri pripravi živil.	Učenec ne pripravi pogrinjka, oz. je popolnoma neustrezen.	Jedi so neprijetne, neprimerno pripravljene in neokusne.

Vsota vseh možnih točk pri praktičnem delu je 25.

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

PISNO OCENJEVANJE

Učenec je ocenjen po naslednjem kriteriju:

nzd (1)	zd (2)	db (3)	pdb (4)	odl (5)
0% - 44%	45% - 59%	60% - 74%	75% - 89%	90% - 100%

V primeru zahtevnejših nalog, težje razumljive snovi oziroma učno šibkejšega razreda se navedeni kriterij ustrezno zniža.

V pisnem izdelku polovica vprašanj oziroma nalog zajema minimalne standarde znanja in polovica temeljne standarde znanja.

Za učence s posebnimi potrebami se sestavi naloge usklajene s priporočili, ki jih ima posamezen učenec in so navedene v odločbi.

OCENJEVANJE IZDELKOV

Izdelki se pri predmetih razlikujejo, zato so kriteriji napisani za vsak izdelek posamezno. Kriteriji za ocenjevanje izdelkov so obešeni na glasni deski v učilnici gospodinjstva.

ODLIČNO	PRAVDOBRO	DOBRO	ZADOSTNO	NEZADOSTNO
Izdelki so natančni, pregledni, samostojno oblikovani. Dosegajo svoj namen. Učiteljeve pomoči ne potrebuje. Sposoben je samostojne analize in sinteze.	Izdelki so natančni, pregledni, izdelani po učiteljevih navodilih. Manj samostojno oblikovani, vendar estetsko popolni. Učiteljeve pomoči ni nujno potrebna.	Izdelki so oblikovani v skladu z zahtevami. Pri nalogah se pojavljajo napake. Učiteljevo pomoč zna izkoristiti.	Pri nalogah se pojavlja veliko napak, izdelki so oblikovani pomanjkljivo, vendar dosega svoj namen. Učiteljevo pomoč koristi deloma.	Izdelki ne dosega predvidene funkcije. Nalog ni sposoben reševati samostojno. Ne zna ali noče koristiti učiteljevo pomoč. Izdelka ne odda do določena roka.

