

Učna gradiva za pripravo na maturitetni predmet

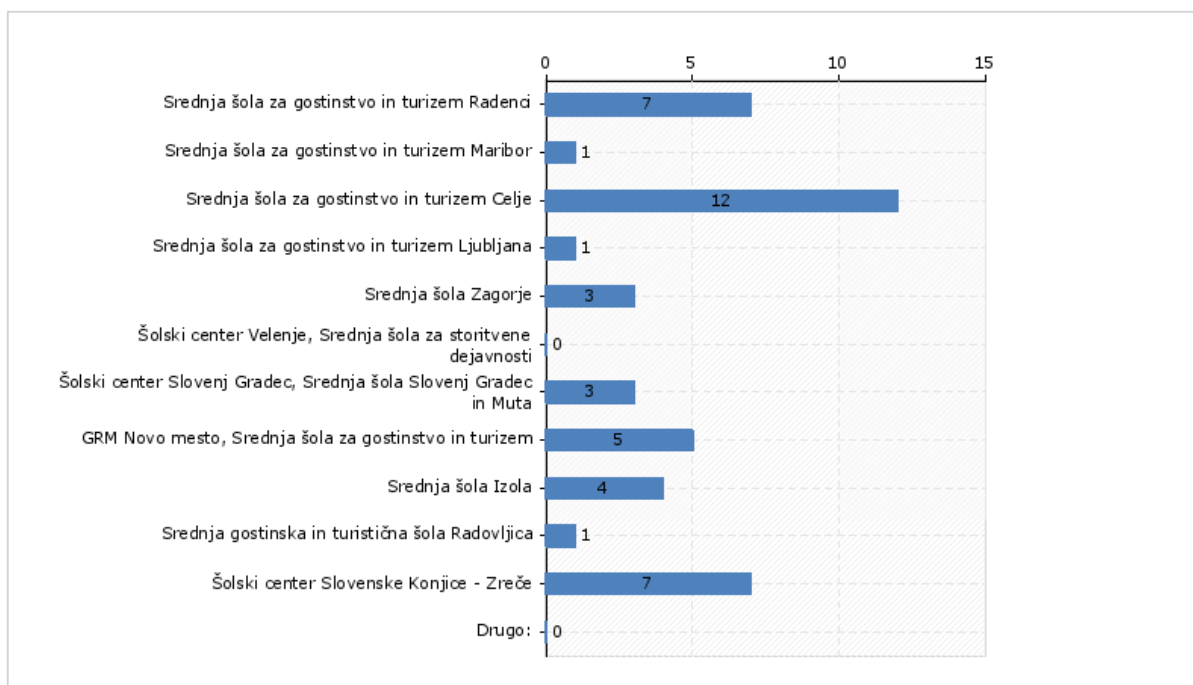
Gastronomija in turizem s podjetništvom/

Gastronomija in turistične storitve

Poročilo o izvedeni anketi med učitelji strokovnih modulov v programih Gastronomija in turizem SSI ter Gastronomija PTI

1. Anketa o učnih gradivih

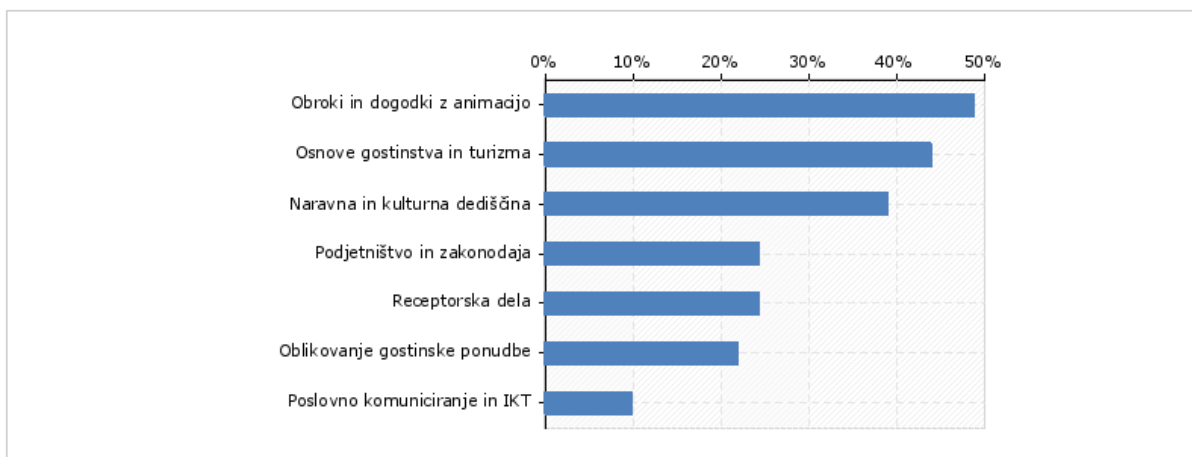
Anketa o učnih gradivih za pripravo na maturitetni predmet Gastronomija in turizem s podjetništvom/Gastronomija in turistične storitve je potekala med 13. 6. in 17. 8. 2018. V tem času je anketo ustrezno izpolnilo 45 učiteljev iz 10 šol, ki izvajajo programa Gastronomija in turizem SSI ter Gastronomija PTI.



Graf 1: Število učiteljev, ki so se odzvali na povabilo k izpolnjevanju ankete, po šolah

Od učiteljev, ki so izpolnili anketo, jih 84 % poučuje v programu Gastronomija in turizem SSI, v programu Gastronomija PTI pa 65 %.

Učitelji, ki so poslali odgovore, poučujejo v vseh modulih, ki so vključeni v predmetni izpitni katalog, kar je razvidno iz spodnjega grafa.



Graf 2: Delež učiteljev po strokovnih modulih

2. Obstoječi učbeniki in objavljena gradiva

V Katalogu učbenikov so za module, ki so vključeni v izpitni katalog, objavljeni 4 potrjeni učbeniki:

- T. Slaček: HOTELSKA IN RECEPTORSKA DELA, za modul Hotelska in receptorska dela v programu Gastronomija in turizem ter za modul Receptorska dela v programu Gastronomija (PTI), TRAUNER VERLAG, Mohorjeva d.o.o, leto potrditve: 2008
- J. Zalar: KUHARSTVO, za module Osnove v gostinstvu, Priprava posameznih skupin jedi, Slovenske narodne jedi, Priprava rednih obrokov, Priprava izrednih obrokov, Delikatesna kuhinja, Peka peciva v programu Gastronomije in hotelske storitve; za module Osnove gostinstva in turizma, Priprava dietnih jedi, Priprava rednih obrokov, Priprava izrednih obrokov, Kulinarika in vina v Sloveniji in po svetu v programu Gastronomija in turizem; za module Priprava dietnih jedi, Oblikovanje gostinske ponudbe, Obroki in dogodki z animacijo v programu Gastronomija, DZS, leto potrditve: 2008
- J. Frelj: STREŽBA, za module Osnove v gostinstvu, Postrežba pijač, Postrežba rednih obrokov, Postrežba izrednih obrokov, Priprava jedi pred gostom, Mešane pijače v programu Gastronomija in hotelske storitve; za module Osnove gostinstva in turizma, Strežba rednih obrokov, Strežba izrednih obrokov, Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač v programu Gastronomija in turizem; za modul Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač v programu Gastronomija PTI, DZS, leto potrditve: 2008
- S. Zavodnik: STREŽBA Z ANIMACIJO, za module Osnove v gostinstvu, Postrežba pijač, Postrežba rednih obrokov, Postrežba izrednih obrokov, Priprava jedi pred gostom, Mešane pijače v programu Gastronomija in hotelske storitve; za module Strežba rednih obrokov, Strežba izrednih obrokov, Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač v programu Gastronomija in turizem SSI; za modula Obroki in dogodki z animacijo ter Priprava jedi pred gostom in mešanje pijač v programu Gastronomija PTI, leto potrditve: 2011

Nekaj učnih gradiv je nastalo v projektu Munus 2 (objavljena na spletni strani

<http://munus2.scng.si/2009/09/03/izdelki-in-gradiva-3/>)

Potrjeni učbeniki so že vsi starejši od 10 let, gradiva iz projekta Munus 2 pa več kot 5 let, saj se je projekt zaključil leta 2012.

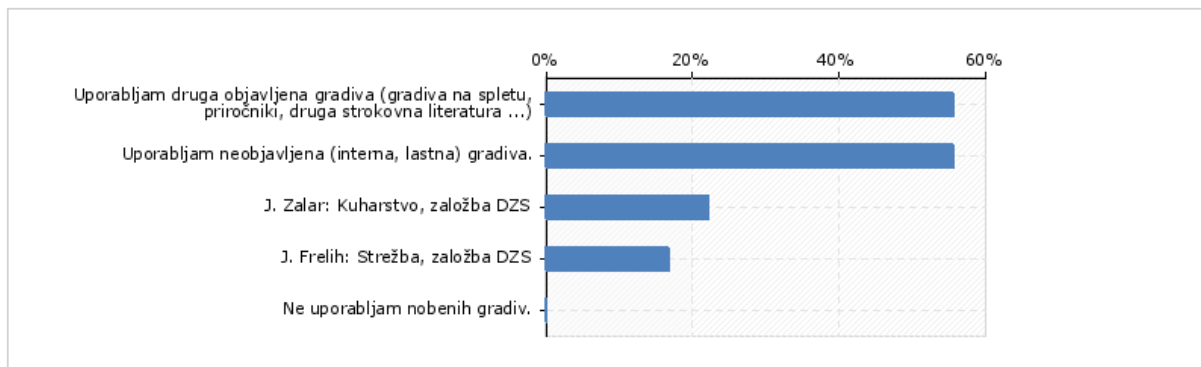
S pomočjo ankete smo želeli izvedeti, v kolikšni meri so ta gradiva danes še uporabna, kaj učitelji uporabljajo poleg teh gradiv in kaj bi še potrebovali za kakovostno pripravo na poklicno maturo.

3. Uporabnost gradiv pri posameznih modulih, potrebe po novih gradivih

Za vsak strokovni modul smo spraševali, katere tipe gradiv uporabljajo učitelji pri pouku: potrjene učbenike, konkretna gradiva iz različnih projektov, druga objavljena gradiva, neobjavljena (interna, lastna) gradiva ali pa gradiv sploh ne uporabljajo.

Osnove gostinstva in turizma

Za modul Osnove gostinstva in turizma so učitelji (n = 18) najprej označili, katera gradiva uporabljajo.



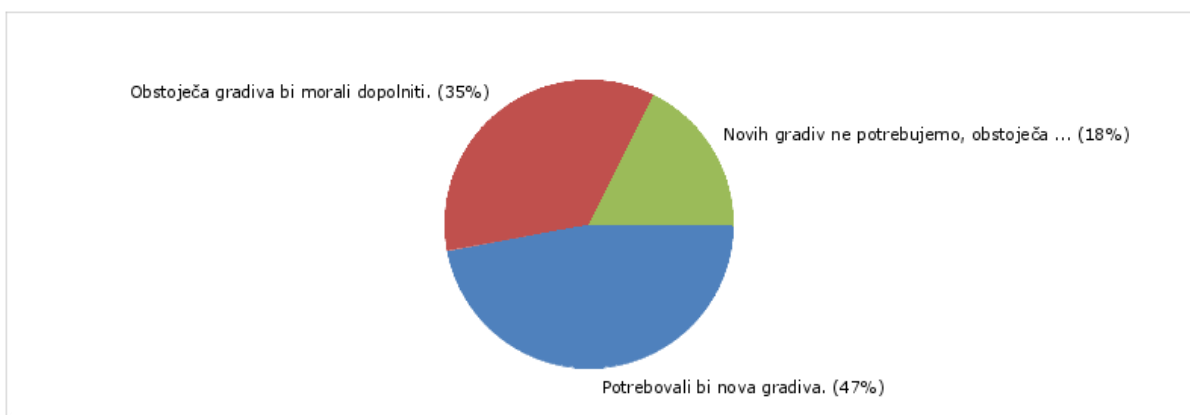
Graf 3: Delež učiteljev glede na gradiva, ki jih uporabljajo za modul Osnove gostinstva in turizma

Potrjeni učbenik Kuharstvo (iz leta 2008) uporablja 22 %, učbenik Strežba (iz leta 2003) pa 17 % učiteljev, ki so odgovorili na to vprašanje. Zato ne preseneča ocena anketirancev, da noben od teh dveh učbenikov ni »zelo uporaben« pri pouku. Učbenik Kuharstvo ocenjujejo kot uporabnega (75 %) oz. delno uporabnega (25 %), pri tem pa komentirajo, da je v tem učbeniku treba popraviti recepte. Učbenik Strežba 33 % učiteljev ocenjuje kot uporabnega, za 67 % pa je le delno uporaben, s komentarjem, da je potreben celovite prenovne.

Več kot polovica učiteljev je označila, da uporabljajo druga objavljena gradiva ter neobjavljena (interna, lastna) gradiva. Med objavljenimi gradivi so izpostavili naslednja:

- spletne strani ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (zakonodaja, pravilniki, ...)
- Uradni list RS
- Kodele, M., Suwa Stanojević, M.: Prehrana, učbenik. DZS, Ljubljana, 2003 (ni več potrjen)
- Suwa Stanojević, M.: gradiva na spletu (Prehrana in dietetika)
- Suwa Stanojević, M.: Brezalkoholne in alkoholne pijače, učbenik. Zavod RS za šolstvo
- Andreja Flucher: Organizacija in ekonomika v gostinstvu. Samozaložba, 2006.
- Zorko: Uvod v turizem
- Jug Hartman, M.: Naravoslovje s poznavanjem blaga. DZS, 1997.
- Velika šola kuhanja, priročnik
- Portal gastrogurman.si

Kaj pa potrebe po novih gradivih?

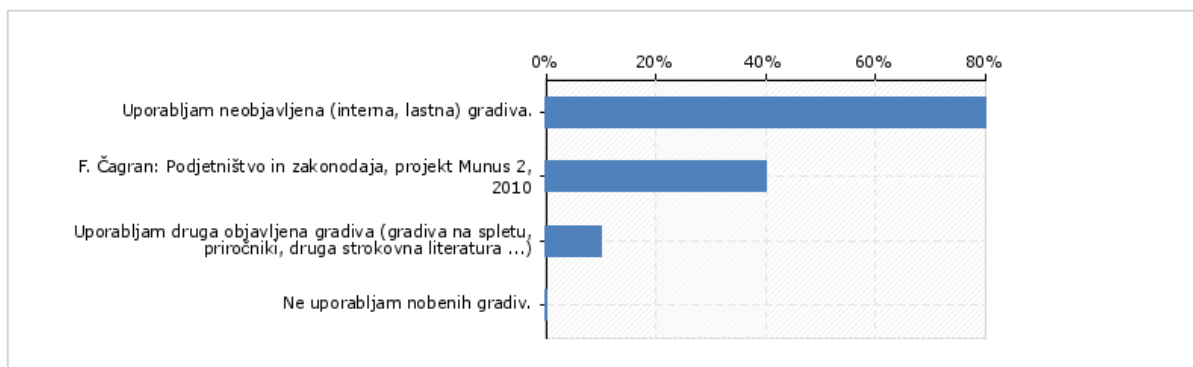


Graf 4: Potrebe po novih gradivih za modul Osnove gostinstva in turizma

Od 17 učiteljev jih 8 meni, da bi potrebovali nova gradiva, 6 jih meni, da bi morali obstoječa gradiva dopolniti, 3 pa menijo, da nova gradiva niso potrebna. Glede tipa potrebnih gradiv učitelji omenjajo tako učbenik kot tudi e-gradiva, delovne liste oz. delovne zvezke. Pomembno je, da so gradiva enotna in na voljo vsem uporabnikom, da se lahko pripravijo na poklicno maturo. Pri tem nekateri opozarjajo na spreminjajočo se zakonodajo in nujnost sprotnega posodabljanja gradiv.

Podjetništvo in zakonodaja

Za modul Podjetništvo in zakonodaja so učitelji (n = 10) najprej označili, katera gradiva uporabljajo.



Graf 5: Delež učiteljev glede na gradiva, ki jih uporabljajo za modul Podjetništvo in zakonodaja

Potrjenega učbenika za ta modul ni, obstaja pa gradivo Podjetništvo in zakonodaja, ki je nastalo v okviru projekta Munus2 in ki ga uporabljajo 4 od 10 anketirancev. Eden ga ocenjuje kot zelo uporabnega, drugi trije pa ocenjujejo, da je gradivo delno uporabno. Eden od anketirancev tudi problematizira obseg ekonomskih vsebin na maturi v primerjavi s številom ur, ki so na razpolago v modulu Podjetništvo in zakonodaja:

»Potrebuje se novo poenoteno gradivo za program gastronomija in turizem. Primeri eksterne mature vsebujejo preveč ekonomskih vsebin, s katerimi se srečajo dijaki programa ekonomski tehnik, in ne dijaki programa gastronomsko turistični tehnik. Modul podjetništvo in zakonodaja ima na razpolago premalo ur, da bi do podrobnosti obdelali ekonomske vsebine, kot so bilance, knjiženje, finance in računovodstvo. Te vsebine spadajo v program ekonomski tehnik, tam imajo na razpolago zadostno število ur, da lahko dijakom približajo te vsebine.«

8 učiteljev (80 %) je označilo, da uporabljajo neobjavljena (interna, lastna) gradiva, le eden je označil, da uporablja druga objavljena gradiva, ni pa navedel, katera. Domnevamo lahko, da ni veliko ustreznih drugih objavljenih gradiv, tako da si morajo učitelji pomagati sami.

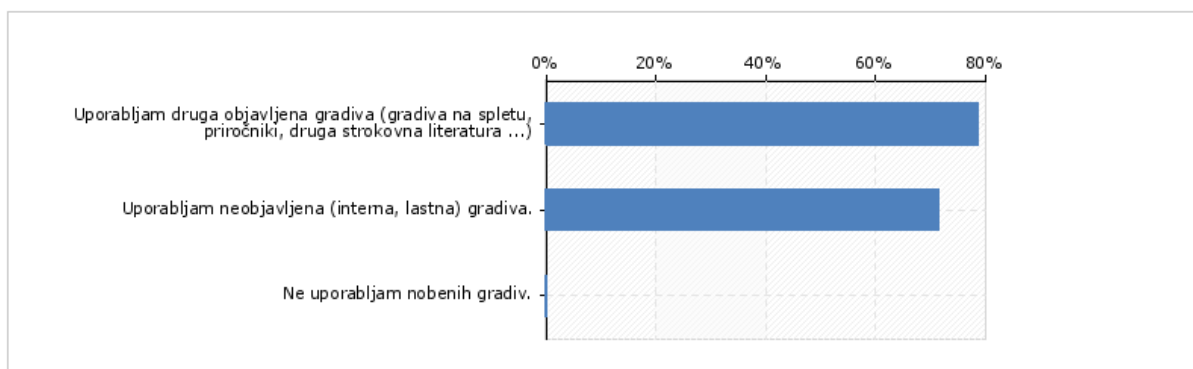
Nihče od učiteljev ne meni, da obstoječa gradiva zadostujejo. 6 od 10 učiteljev meni, da bi potrebovali nova gradiva, 4 pa menijo, da bi morali obstoječa gradiva dopolniti. Glede tipa potrebnih gradiv učitelji omenjajo tako učbenik kot tudi delovna gradiva. Pomembno je, da so gradiva enotna in na voljo vsem uporabnikom, da se lahko pripravijo na poklicno maturo.

Poslovno komuniciranje in IKT

Stanje gradiv za modul Poslovno komuniciranje in IKT so ocenjevali 4 učitelji, ki vsi poročajo, da za ta modul uporabljajo neobjavljena (interna, lastna) gradiva. Eden uporablja gradivo Bonton v gostinstvu, ki je nastalo v projektu Munus2, in ga ocenjuje kot delno uporabnega. En učitelj uporablja druga objavljena gradiva, vendar ne navaja, katera. Tudi pri tem modulu lahko domnevamo, da je ustreznih drugih objavljenih gradiv malo. Trije učitelji zato menijo, da bi potrebovali povsem nova gradiva, eden pa meni, da bi morali obstoječa gradiva dopolniti.

Naravna in kulturna dediščina

Za modul Naravna in kulturna dediščina ni nobenega potrjenega učbenika, zato učitelji (n = 14) poročajo, da uporabljajo druga objavljena in neobjavljena gradiva.



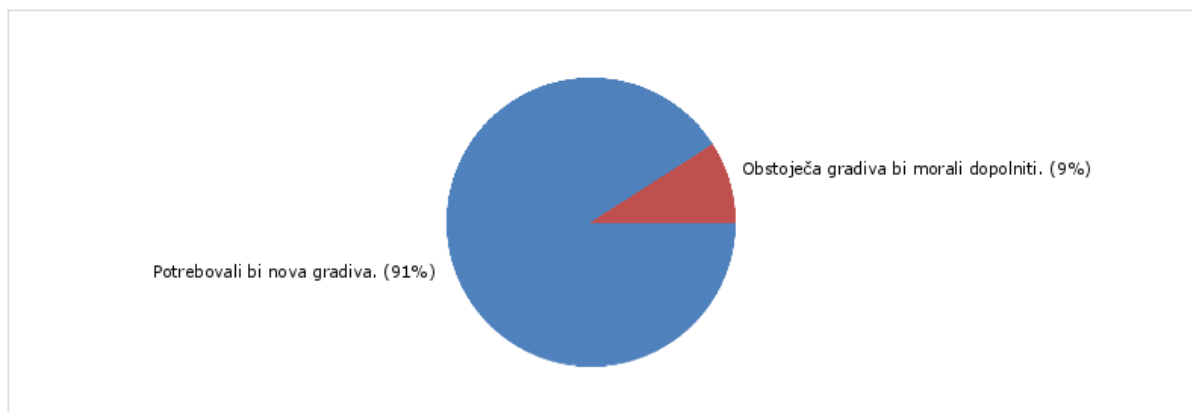
Graf 6: Delež učiteljev glede na gradiva, ki jih uporabljajo za modul Naravna in kulturna dediščina

Za to področje obstaja veliko drugih objavljenih gradiv, med katerimi so učitelji izpostavili naslednja:

- Boža Grafenauer Bratož: Turistična geografija in kulturna dediščina, učbenik, Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Bled
- Lea Kužnik: Turistična geografija in kulturna dediščina, učbenik, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana
- Enciklopedija slovenske naravne in kulturne dediščine - DEDI (na spletu)
- dr. Janez Bogataj: Okusiti Slovenijo
- Različne spletne strani: spletne strani zgodovinskih mest, spletne strani mest, spletna stran slovenskih turističnih regij, nabor spomenikov državnega pomena (wikipedija), spletne strani Zavoda za varstvo kulturne dediščine, spletne strani Zavoda RS za varstvo narave, <https://kozjanski-park.si/> - <https://www.notranjski-park.si/> - www.park-skocjanske-jame.si/ - <https://www.tnp.si/sl/spoznajte/> - www.burger.si/ - triglavnationalpark/triglavskinarodnipark.htm
- iz arhiva RTV Slovenije: Slovenski magazin, Gremo na lepše
- Slovenija - turistični vodnik, priročnik
- Stane Bernik: Umetnost na slovenskem: od prazgodovine do danes, MKL
- Damjan Ovsec: Velika knjiga o praznikih, praznovanja na Slovenskem in po svetu
- članki iz revije Gea
- posredovano interno gradivo s strani prof. Marjete Vreček, SŠGT Ljubljana
- http://www.rokodelstvo.si/o_avtorjih.aspx

- spletne strani ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (zakonodaja, pravilniki, ...)
- Senegačnik: Slovenija in njene pokrajine
- gradiva, ki smo jih prejeli na študijski skupini za nkd

Iz tako bogatega nabora gradiv je težko črpati, zato je razumljivo, da učitelji v veliki večini (10 od 11) izražajo potrebo po novem enotnem gradivu za modul Naravna in kulturna dediščina. Nobeden ni označil, da gradiva ne bi bila potrebna.

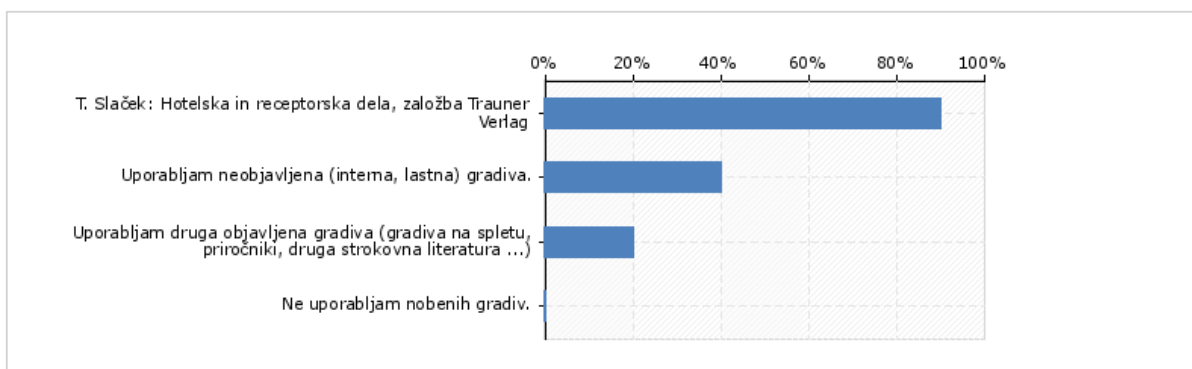


Graf 7: Potrebe po novih gradivih za modul Naravna in kulturna dediščina

Glede tipa potrebnih gradiv učitelji omenjajo tako učbenik kot tudi e-gradiva, delovne liste oz. delovne zvezke. Pomembno je, da so gradiva enotna in na voljo vsem uporabnikom, da se lahko pripravijo na poklicno maturo. Pri tem nekateri opozarjajo tudi na nujnost sprotnega posodabljanja gradiv.

Receptorska dela

Za modul Receptorska dela so učitelji (n = 10) najprej označili, katera gradiva uporabljajo.

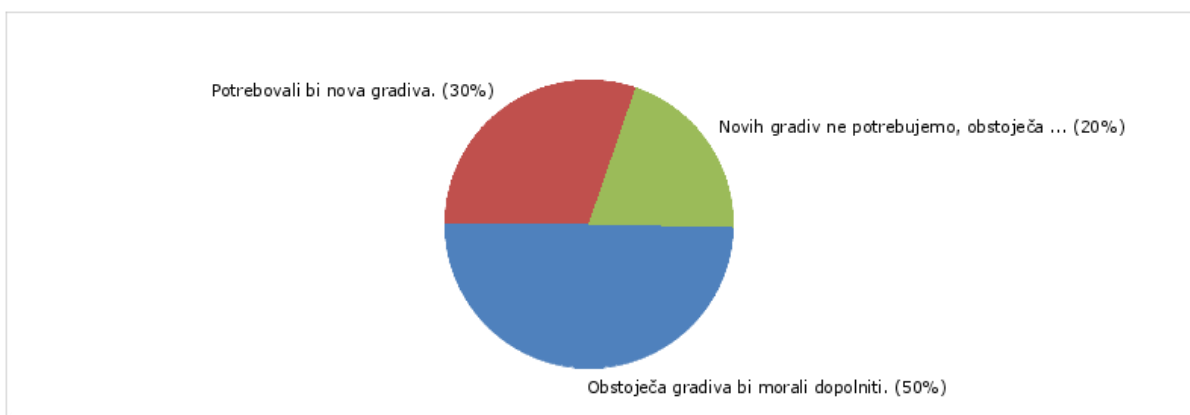


Graf 8: Delež učiteljev glede na gradiva, ki jih uporabljajo za modul Receptorska dela

Potrjeni učbenik *Hotelska in receptorska dela* (iz leta 2008) uporablja večina – 9 od 10 učiteljev. Dva od njih ocenjujeta ta učbenik kot zelo uporabnega, trije kot uporabnega, štirje pa kot delno uporabnega. Pri tem komentirajo, da so nekatere vsebine zastarele, predvsem glede novih načinov trženja hotelskih namestitev.

Nekateri učitelji uporabljajo tudi druga objavljena in neobjavljena gradiva. Med objavljenimi gradivi so izpostavili interna gradiva hotelov.

Kaj pa potrebe po novih gradivih?

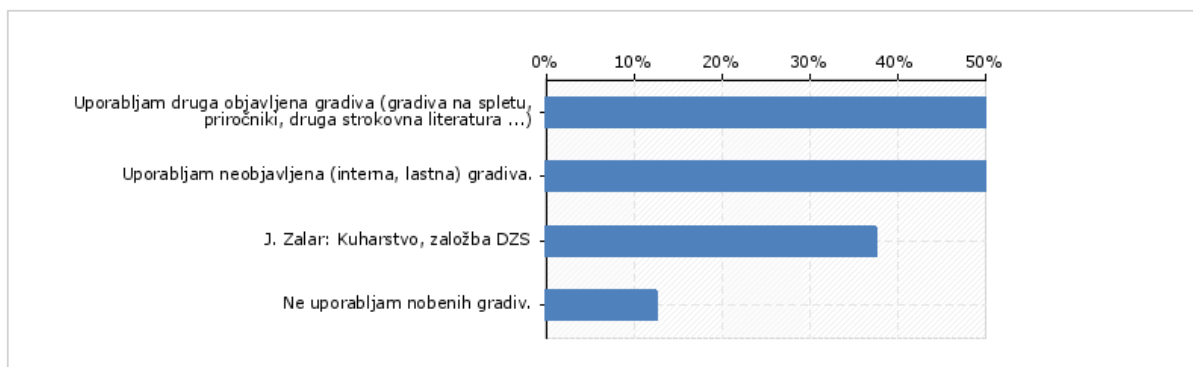


Graf 9: Potrebe po novih gradivih za modul Receptorska dela

2 učitelja menita, da obstoječa gradiva zadostujejo, 3 bi si želeli nova gradiva za Receptorska dela. Največ - polovica učiteljev pa meni, da bi morali obstoječa gradiva dopolniti, predvsem zaradi sprememb v zakonodaji in v sistemu vpisovanja gostov. Glede tipa potrebnih gradiv učitelji omenjajo tako učbenik kot tudi e-gradiva, delovne liste oz. delovne zvezke.

Oblikovanje gostinske ponudbe

Za modul Oblikovanje gostinske ponudbe je sicer potrjen učbenik Kuharstvo (iz leta 2008), ki pa modula ne pokriva v celoti. Zato ni presenetljivo, da učitelji (n = 8) ta učbenik sicer uporabljajo, posegajo pa bolj po drugih objavljenih in neobjavljenih gradivih.



Graf 10: Delež učiteljev glede na gradiva, ki jih uporabljajo za modul Oblikovanje gostinske ponudbe

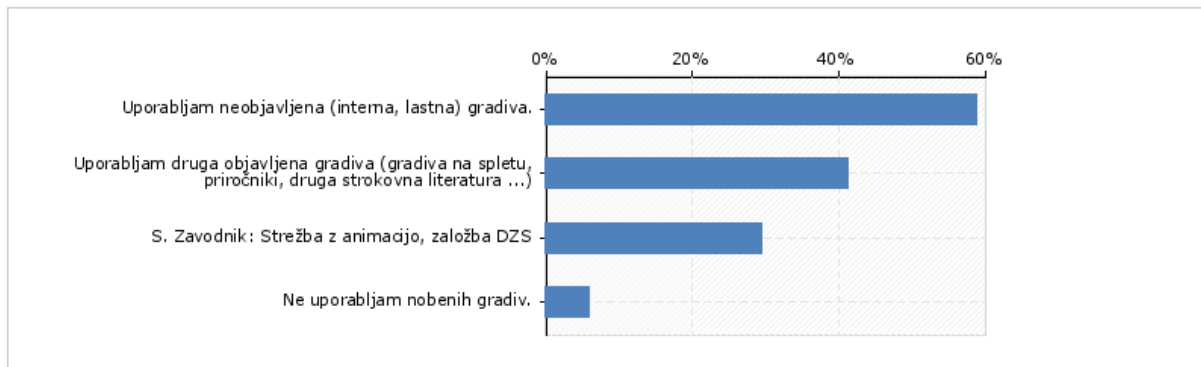
Učbenik Kuharstvo (iz leta 2008) učitelji ocenjujejo kot uporabnega oz. delno uporabnega. Sicer pa učitelji uporabljajo tudi drugo literaturo:

- Pepika Levstek: Kuharstvo
- Odprta platforma za klinično prehrano OPKP
- Spletni portal Šolski lonec
- smernice prehranjevanja, ki jih je izdalo min. za zdravje in šolstvo,
- strokovna gradiva NIJZ
- Bogataj: Okusiti Slovenijo
- Milena Suwa Stanojević

Večina učiteljev meni, da bi potrebovali nova gradiva za modul Oblikovanje gostinske ponudbe. Glede tipa potrebnih gradiv zagovarjajo kombinacijo različnih tipov, od učbenika do e-gradiva in delovnega gradiva.

Obroki in dogodki z animacijo

Za modul Obroki in dogodki z animacijo obstaja potrjen učbenik Strežba z animacijo, ki pa ga uporablja le slaba tretjina učiteljev (n = 17). Večina jih uporablja neobjavljena (interna, lastna) gradiva, kombinirajo pa tudi z ostalimi objavljenimi gradivi.



Graf 11: Delež učiteljev glede na gradiva, ki jih uporabljajo za modul Obroki in dogodki z animacijo

Učitelji učbenik Strežba z animacijo (iz leta 2005) ocenjujejo kot uporabnega ali delno uporabnega. Za pripravo na pouk uporabljajo druga gradiva, kot so:

- Slovenske narodne jedi
- Z žlico po Sloveniji
- S. Renčelj: Domače dobrote domiselno in vabljivo
- Zalar: Kuharstvo
- Levstek: Kuharstvo
- Zapiski predavanj na fakulteti za zdravstvene vede
- spletna stran ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (zakonodaja)
- lastna gradiva in recepture

Večina učiteljev (10 od 15) meni, da bi potrebovali nova gradiva za modul Obroki in dogodki z animacijo. Pri tem omenjajo potrebo po različnih tipih gradiv, poleg klasičnih učbenikov in delovnih zvezkov bi želeli tudi AV gradiva (filmi o poteku dela v gostinstvu).

Gradiva za module, ki niso vključeni v poklicno maturo

Na vprašanje, ali bi potrebovali gradiva tudi z ostale module, torej tiste, ki niso vključeni v poklicno maturo, je dobra polovica učiteljev odgovorila pritrdilno. Nekateri zagovarjajo, da je treba za vse module pripraviti nova gradiva, drugi pa konkretno navajajo module, ki jih je treba najbolj nujno pokriti. Poleg že omenjenih modulov, ki so vključeni v predmetni izpitni katalog, se omenjajo tudi potrebe po gradivih za module s področja turizma, in sicer Svetovanje in prodaja turističnih proizvodov, Turistično spremljanje in vodenje, Obdelava turističnih informacij, ter prehrane, npr. modul Priprava dietnih jedi.

4. Kako naprej?

Rezultati celotne ankete kažejo na to, da obstoječa učna gradiva večinoma ne zadostujejo, zato učitelji uporabljajo kombinacijo različnih objavljenih in neobjavljenih gradiv ter tudi orodij.

Splošna ugotovitev je, da je na področju gastronomije in turizma treba sistematično pripraviti enotna učna gradiva, ki bi bila objavljena in dostopna vsem dijakom in učiteljem.

Anketirance smo vprašali, ali bi bili pripravljeni sodelovati pri nastajanju novih učnih gradiv. Kot pozitiven odgovor je svoj kontakt pustilo 14 učiteljev, na katere se bomo obrnili s konkretnimi

predlogi za pripravo gradiv. Učitelji so v anketi za vse module poročali, da uporabljajo neobjavljena (interna, lastna) gradiva, ki so lahko odlična osnova za nadaljnje delo. Idej je veliko, nekateri predlagajo skupinsko pripravo gradiv, sodelovanje prek elektronskih medijev, za modul NKD je zanimiv predlog, da bi vsak šola pokrila vsebine za svojo regijo, razmisliti je treba tudi o uporabi video posnetkov, ki so za področje gostinstva in turizma vsekakor zelo aktualni.

Izkušnje kažejo, da je treba nastajanje učnih gradiv dobro načrtovati. Najprej vsebinsko: Katera gradiva, za katere module, v kakšni obliki ...? Potem organizacijsko: Kako oblikovati avtorske time, katera gradiva imajo prednost, kdaj bodo nastala, katere založbe/izvajalci bodo sodelovali ...? Na koncu pa je treba seveda te projekte še finančno ovrednotiti.

Vzporedno z nastajanjem učnih gradiv bomo razvili tudi digitalno sistemsko rešitev, ki bo omogočala, da bodo nastala gradiva trajno dostopna vsem zainteresiranim in da jih bo možno posodabljati.