

## Analiza stanja učnih gradiv za program Živilsko-prehranski tehnik

Analiza je bila opravljena v okviru srečanja učiteljev maturitetnih vsebin v programu Živilsko-prehranski tehnik, dne 26. 3. 2024.

Učitelji so se na tem srečanju seznanili z osnovnimi informacijami glede priprave učnih gradiv, pregledali so obstoječa gradiva ter razpravljali o potrebah po učnih gradivih na področju živilstva, s poudarkom na gradivih za pripravo na drugi predmet poklicne mature

### Obstoječi učbeniki in gradiva

Prisotni učitelji so podali mnenja glede uporabe učbenikov, ki že obstajajo na področju živilstva in so vpisani v Katalog potrjenih učbenikov:

Avtor	Naslov	Opis	Založnik
Bajt N.	KONTROLA KAKOVOSTI MLEKA IN MLEČNIH IZDELKOV	za modul Kontrola kakovosti živil (VS Kontrola kakovosti živil živalskega izvora) v programih Živilsko-prehranski tehnik SSI in PTI	DZS
Mavrin D., Šubic T., Leskovar Mesarič P.	MESO IN MESNI IZDELKI	za module Razsek mesa, Izdelava mesnin ter Prodaja mesa in mesnin v izobraževalnem programu Mesar, za modula Predelava živil živalskega izvora in Tehnologije živil živalskega izvora v izobraževalnem programu Živilsko prehranski tehnik	PIPINOVA KNJIGA
Bajt N.	MIKROBIOLOŠKE PREISKAVE ŽIVIL	za modul Živilska mikrobiologija z biotehnologijo (vsebinski sklop Živilska mikrobiologija) v programih Živilsko prehranski tehnik SSI in PTI	DZS
Mavrin D., Šubic T.	MLEKO IN MLEČNI IZDELKI	za modul Predelava živil živalskega izvora (vsebinski sklop Predelava mleka v mlečne izdelke) v programih Živilsko prehranski tehnik in Živilsko prehranski tehnik PTI	DZS
Hrovat M.	OSNOVE TEHNOLOGIJ SLAŠČIČARSTVA	za modula Trajno pecivo in Sladice v programu Slaščičar	TZS
Šubic T., Mavrin D.	OSNOVE ŽIVILSTVA	za modul Osnove živilstva v programih Živilsko prehranski tehnik, Slaščičar, Mesar, Pek, Mlekar in Živilec	DZS
Gostenčnik D.	SLADICE	za modul Sladice v programu Slaščičar	DZS
Jejčič B.	SLADOLED IN SLADOLEDNI IZDELKI	za modul Sladolec v programih Slaščičar in Mlekar	DZS
Hrovat M.	SUROVINE V PEKARSTVU IN SLAŠČIČARSTVU	za modula Osnovne vrste kruha in pekovskega peciva, Posebne vrste kruha in pekovskega peciva v programu Pek	TZS



		ter za modula Trajno pecivo in Sladice v programu Slaščičar	
Vombergar B., Hostnik S.	TEHNOLOGIJA MESA IN MESNIH IZDELKOV	za modula Predelava živil živalskega izvora in Tehnologija živil živalskega izvora v programu Živilsko prehranski tehnik; za modula Predelava živil in Tehnologija živil živalskega izvora v programu Živilsko prehranski tehnik PTI	TZS
Gostenčnik D.	TRAJNO PECIVO	za modul Trajno pecivo v programu Slaščičar	DZS
Bajt N., Škerlevaj Golec S., Štrumbelj Drusany I.	ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA, VAJE, MESO IN MESNI IZDELKI, RIBE, JAJCA	za module Kontrola kakovosti živil, Predelava živil živalskega izvora in Tehnologija živil živalskega izvora v programu Živilsko prehranski tehnik; za module Kontrola kakovosti živil, Predelava živil in Tehnologija živil živalskega izvora v programu Živilsko prehranski tehnik PTI	TZS
Bajt N., Škerlevaj Golec S., Štrumbelj Drusany I.	ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA, VAJE, ZV. 1, UVOD V LABORATORIJSKO TEHNIKO, ŽITA, MLEVSKI IZDELKI, KRUH, TESTENINE	za modula Tehnike analiziranja živil in Kontrola kakovosti živil v programu Živilsko prehranski tehnik	ZRSŠ
Bajt N., Škerlevaj Golec S., Štrumbelj Drusany I.	ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA, VAJE, ZV. 2, OLJA, SADJE, ZELENJAVA, ALKOHOLNE PIJAČE	za modul Kontrola kakovosti živil v programih Živilsko prehranski tehnik SSI in PTI	ZRSŠ

V zadnjih 10 letih je bil narejen učbeniki za meso in mesne izdelke, ostali učbeniki so vsi starejših od 10 let, st tem da so nekateri starejši učbeniki še uporabni.

Po mnenju članov študijske skupine bi najbolj potrebovali učbenike za naslednje module

- **Prehrana in dietetika**
- **Predelava živil rastlinskega izvora**

Za vsebine prehrane bi se lahko zgledovali po tujih učbenikih, npr. po nemškem učbeniku založbe Europa-Lehrmittel, ki pa so v določenih poglavjih preobsežni in niso prilagojeni slovenskim katalogom znanja. Treba je presoditi, ali bi bil direkten prevod ustrezen oz. bi bili tuji učbeniki uporabljeni samo kot vir.

Za vsebine predelave živil rastlinskega izvora je treba pripraviti nove učbenike po zgledu učbenika Meso in mesni izdelki. Najbolj nujen je učbenik za sadje in zelenjavo, potem pa tudi za žito in mlevske izdelke.



### Nadaljnja priprava učnih gradiv

Identificirali smo potencialne avtorje gradiv, ki so najbolj potreba za podporo pri pripravi na drugi predmet poklicne mature. V naslednji letih bomo v okviru aktivnosti spodbujanja priprave nizkonakladnih učbenikov predloge za učbenike na področju živilstva podprli in v sodelovanju z založbami tudi izdali.

Analizo pripravila:

Danuša Škapin