

PREDSTAVITVENI ZBORNIK

»Študijski program za izpopolnjevanje iz gospodinjstva«

UNIVERZA V LJUBLJANI, PEDAGOŠKA FAKULTETA

1 PODATKI O ŠTUDIJSKEM PROGRAMU

Ime:	ŠTUDIJSKI PROGRAM ZA IZPOPOLNJEVANJE IZ GOSPODINJSTVA
Vrsta:	študijski program za izpopolnjevanje
Trajanje:	1 leto
Število ECTS:	60
Moduli študijskega programa:	Program nima modulov.
Strokovni naslov diplomanta:	Program ne daje strokovnega naslova, udeleženci pridobijo potrdilo (javno veljavna listina).

2 TEMELJNI CILJI PROGRAMA IN KOMPETENCE, KI JIH RAZVIJA

2. a. Temeljni cilji programa

Udeleženec pridobi temeljno strokovno znanje in licenco za poučevanje gospodinjstva v osnovnih šolah. V »Študijski program za izpopolnjevanje iz gospodinjstva« se lahko vključi kandidat z izobrazbo, pridobljeno po študijskih programih za pridobitev izobrazbe druge stopnje, ki izpolnjuje z zakonom določene pogoje za poučevanje vsaj enega od predmetov biologije in kemije v osnovni šoli.

Udeleženec, ki zaključi študijski program za izpopolnjevanje iz gospodinjstva pridobi:

- temeljno strokovno znanje s področja gospodinjstva, ki so pomembna za poučevanje tega predmeta,
- specialno-didaktična znanja s poučevanja gospodinjstva skupaj s praktičnim pedagoškim usposabljanjem.

2. b. Splošne kompetence, ki se pridobijo s programom

V »Študijski program za izpopolnjevanje iz gospodinjstva« se lahko vključi kandidat z izobrazbo, pridobljeno po študijskih programih za pridobitev izobrazbe druge stopnje, ki izpolnjuje z zakonom določene pogoje za poučevanje vsaj enega od predmetov biologije in kemije v osnovni šoli.

Le-ti so v času svojega študija ali predhodnega izpopolnjevanja splošne kompetence potrebne za učitelja že pridobili. S programom za izpopolnjevanje jih nadgradijo s predmetno specifičnimi kompetencami.

2. c. Predmetno-specifične kompetence, ki se pridobijo s programom

- Poznavanje vsebine in metodike področja.
- Razumevanje in uporaba kurikularnih teorij ter splošnega in didaktičnega znanja na predmetnem področju.
- Interdisciplinarno povezovanje vsebin.
- Pedagoško vodenje razreda in/ali skupine.
- Organiziranje aktivnega in samostojnega učenja, usposabljanje učencev za učinkovito učenje.
- Usposobljenost za preverjanje in ocenjevanje znanja in dosežkov učencev, ter oblikovanje povratnih informacij.
- Komuniciranje s strokovnjaki iz različnih vzgojno-izobraževalnih področij.
- Oblikovanje celovite ocene potreb posameznika oz. skupine, njihovih močnih in šibkih področij ob upoštevanju okoljskih dejavnikov (fizičnih, socialnih, kulturnih).
- Razvijanje sposobnosti naravoslovnega in družboslovnega mišljenja.
- Razvijanje, razumevanje in uporaba pojmov stroke in njihovih povezav in teorij.
- Poznavanje in razumevanje upravljanja posameznika in družine z razpoložljivimi viri ob upoštevanju načel izvajanja predmeta.
- Poznavanje problemov ekologije okolja in razumevanje pomena ter načinov njegovega varovanja.
- Poznavanje in razumevanje pestrosti uporabe različnih oblačil in obutve.
- Sposobnost usmerjanja učencev v iskanju optimalnih rešitev za funkcionalno postavitev stanovanjske opreme.
- Poznavanje in razumevanje prehrane človeka v povezavi z zdravjem.
- Obvladovanje praktičnega dela vezanega na poučevanje vsebin predmeta.
- Obvladovanje specifičnih učnih strategij.
- Sposobnost vrednotenja učenčevih spretnosti pri praktičnem pouku.
- Organizacija in vodenje praktičnega dela.
- Organizacija in vodenje skupinskega in projektnega dela.
- Poznavanje in prepoznavanje problemov vezanih na prehrano prebivalstva.
- Obvladovanje metodike posredovanja teoretičnega in praktičnega prehranskega znanja v okviru prehranskega svetovanja.
- Obvladovanje organizacije in vodenja šolske prehrane.
- Poznavanje, prepoznavanje ter reševanje problemov, vezanih na finančno stanje družine, upravljanje premoženja, obnašanje v nakupnem procesu ter na organizacijo časa.
- Sposobnost uporabe teoretičnih znanj o vzdrževanju/ higieni tekstilnih izdelkov/obutve v vsakdanjem življenju učenca.
- Razvijanje kreativnosti v okviru načrtovanja in izdelave skice (modnega) tekstilnega izdelka/obutve.
- Sposobnost uporabe znanja in veščin potrošniške vzgoje in izobraževanja pri vzgoji in izobraževanju otrok in odraslih.

3 POGOJI ZA VPIS IN MERILA ZA IZBIRO OB OMEJITVI VPISA

V »Študijski program za izpopolnjevanje iz gospodinjstva« se lahko vključi kandidat z izobrazbo, pridobljeno po študijskih programih za pridobitev izobrazbe druge stopnje, ki izpolnjuje z zakonom določene pogoje za poučevanje vsaj enega od predmetov biologije in kemije v osnovni šoli.

V program se lahko vpišejo kandidati, ki so končali enakovredno izobraževanje v tujini.

Če bo sprejet sklep o omejitvi vpisa, bodo kandidati izbrani glede na povprečno oceno, ki so jo dosegli ob zaključku formalnega predhodnega študija (na osnovi katerega jim je vpis sploh omogočen) (60%), in glede na formalno in neformalno pridobljeno znanje s področja gospodinjstva (40%).

Praviloma se razpiše 30 vpisnih mest.

4 MERILA ZA PRIZNAVANJE ZNANJ IN SPRETNOSTI, PRIDOBLENIH PRED VPISOM V PROGRAM

Kandidati, ki so vključeni v študijski program za izpopolnjevanje iz gospodinjstva, imajo že pridobljena pedagoška in strokovna znanja na enem oziroma dveh predmetnih področjih poučevanja in so dosegli izobrazbo za poučevanje v šoli, se v tem programu usposabljaajo za poučevanje dodatnega predmeta, ki ga njihovo predhodno izobraževanje ni vključevalo v smislu predmetnega področja poučevanja.

Struktura programa že upošteva znanje pridobljeno v predhodnem izobraževanju, zato dodatnih predhodno pridobljenih znanj in spretnosti ni mogoče priznati.

5 POGOJI ZA NAPREDOVANJE PO PROGRAMU

V programu ni določenih posebnih pogojev za napredovanje.

6 POGOJI ZA DOKONČANJE ŠTUDIJA

Kandidat zaključi študijski program za izpopolnjevanje iz gospodinjstva, ko opravi vse s programom predvidene študijske obveznosti v obsegu 60 KT.

7 NAČINI OCENJEVANJA

Skladno z izhodišči, oblikovanimi tudi v projektu Tuning, ocenjevanje zajema vse ravni znanja: poudarek je na razumevanju, na uporabi, didaktičnih vidikih in refleksiji (v skladu s predvidenimi študijskimi dosežki v učnem načrtu). Tradicionalni načini preverjanja znanja (kolokviji, ustni / pisni izpiti, seminarske naloge) so zato ob upoštevanju posebnosti pri posameznih predmetih dopolnjeni s projektnim in raziskovalnim delom, dnevniki, praktičnimi nalogami oz. izdelki, vključeno je reševanje realnih problemov, reševanje odprtih nalog (problemov), portfolio, nastopi ipd. Vključeni so različni načini ocenjevanja, in sicer tako *formativni* (npr. sprotna povratna informacija udeležencu o njegovem napredku) kot *sumativni* (zaključno ocenjevanje). Načini preverjanja obsegajo tudi različne sprotne dejavnosti (protokoli vaj, dnevnik, kjer se ocenjuje raven pisanja in ne vsebina), kar se povezuje s formativnim preverjanjem, ki

udeležencu omogoča izboljšanje, izpopolnitev izdelkov, zvišanje ravni študijskega dosežka (povezano z višjo oceno).

Ob upoštevanju posebnosti pri posameznih predmetih se različne oblike študijskih aktivnosti in preverjanja študijskih dosežkov lahko dopolnjujejo in so lahko tudi ločeno ovrednotene. Udeleženec doseže v predmetu določeno število KT šele z vsemi opravljenimi obveznostmi. Kvaliteta oz. raven opravljenih obveznosti pa določa oceno. Pri posameznih učnih enotah (v učnih načrtih) so izbrani tisti načini preverjanja in ocenjevanja, ki najbolj ustrezajo tipu študijskih dosežkov, ki so navedeni pri tej učni enoti (predmetu, modulu).

Skala ocenjevanja upošteva Statut Univerze v Ljubljani in fakultetna pravila (od 1-10; od 1-5 negativno); posamezne ocene so odvisne od ravni in obsega študijskih dosežkov, določajo jih ocenjevalni kriteriji.

8 PREDMETNIK ŠTUDIJSKEGA PROGRAMA S PREDVIDENIMI NOSILCI

Predmetnik »Študijskega programa za izpopolnjevanje iz gospodinjstva« na PeF UL je sestavljen iz 13 obveznih in 4 izbirnih predmetov (udeleženec opravi dva), ki vsebujejo tudi pedagoško prakso. Skupno obsegajo 60 KT, pri čemer 1 KT pomeni 25-30 ur (kontaktnih ur in samostojnega učenja) obremenitve na udeleženca, kar je razvidno iz predmetnika.

Predmetnik programa za izpopolnjevanje predstavlja 900 kontaktnih ur (50 %) in 900 ur samostojnega učenja (50 %).

Od skupno 900 kontaktnih ur je:

- *predavanj* 360 ur oz. 40 %
- *seminarjev in vaj* 540 ur oz. 60 %.

Individualizacijo dela bomo zagotovili z izbiro vsebin oz. tem pri seminarskih nalogah, pri nastopih in praksi udeležencev ter pri nekaterih vajah.

Praktično usposabljanje s področja gospodinjstva poteka v sklopu predmetov: Ekonomika gospodinjstev z didaktiko, Temelji tekstilstva z didaktiko, Didaktika gospodinjstva, Poznavanje živil z didaktiko in Gastronomija in kulinarika z didaktiko. Prakso izvajajo izbrani učitelji mentorji na osnovnih šolah pod nadzorom visokošolskega učitelja, odgovornega za izvajanje prakse in nastopov. Praksa pri gospodinjstvu je usmerjena v opazovanje in beleženje razrednih situacij pri pouku gospodinjstva, čemur sledi analiza izvedbe ob prisotnosti učitelja mentorja, kolegov ter odgovornega visokošolskega učitelja za prakso. V tem delu lahko učitelji mentorji vključujejo udeležence tudi v pouk, udeleženci pripravijo najmanj dva samostojna nastopa v trajanju ene šolske ure, sodelujejo pri samoevalvaciji in kolegijski evalvaciji in refleksiji svojega dela. Udeleženci so lahko vključeni tudi v priprave in izvedbo naravoslovnih dni na šoli ali organizacijo ekskurzij.

PREDMETNIK

Zap. št.	Učna enota	Nosilec	Kontaktne ure					Sam. delo študenta	Ure skupaj	ECTS
			Pred.	Sem.	Vaje	Klinične vaje	Druge obl. š.			
1.	Fiziologija prehrane z didaktiko	Barbara BAJD	30	15	15			60	120	4
2.	Ekonomika gospodinjstev z didaktiko in pedagoško prakso	Nina PONIKVAR	30	30	15			75	150	5
3.	Temelji tekstilstva z didaktiko in pedagoško prakso	Alenka PAVKO ČUDEN	30	30	15			75	150	5
4.	Potrošniška vzgoja	Verena KOCH	30	15	15			60	120	4
5.	Sociologija družine	Slavko GABER	15	30				45	90	3
6.	Prebivalstvo in okolje	Saša Aleksij GLAŽAR, Maja UMEK	30	30				60	120	4
7.	Kultura bivalnega okolja (stanovanjski del)	Beatriz Gabriela TOMŠIČ ČERKEZ	30	30				60	120	4
8.	Didaktika gospodinjstva s pedagoško prakso	Verena KOCH	30	45	45			120	240	8
9.	Poznavanje živil z didaktiko in s pedagoško prakso	Verena KOCH	30	15	15			60	120	4
10.	Gastronomija in kulinarika z didaktiko in s pedagoško prakso	Verena KOCH	15		30			45	90	3
11.	Načini prehranjevanja	Verena KOCH	30	15	15			60	120	4
12.	Načrtovanje prehrane	Verena KOCH	15		30			45	90	3
13.	Šolska prehrana	Verena KOCH	15	15	15			45	90	3
14.	Izbirni predmet 1		15	30				45	90	3
15.	Izbirni predmet 2		15	30				45	90	3
SKUPAJ			360	330	210			900	1800	60
DELEŽ			20%	18,3%	11,7%			50%	100%	/

Izbirni predmeti										
Zap. št.	Predmet	Nosilec	Kontaktne ure					Sam. delo študenta	Ure skupaj	ECTS
			Pred.	Sem.	Vaje	Klinične vaje	Druge obl. š.			
1.	Slovenska tradicionalna kuhinja	Verena KOCH	15	30				45	90	3
2.	Družinska ekonomika	Nina PONIKVAR	15	30				45	90	3
3.	Vzgoja in izobraževanje o naravni deidiščini	Gregor TORKAR	15	30				45	90	3
4.	Tekstilije in moda	Alenka PAVKO ČUDEN	15	30				45	90	3
SKUPAJ			60	120				180	360	12

9 KRATKA PREDSTAVITEV ŠTUDIJSKIH PREDMETOV

FIZIOLOGIJA PREHRANE Z DIDAKTIKO

Predmet prispeva in omogoča sintetično analitično, ustvarjalno mišljenje in reševanje problemov. Fleksibilna uporaba znanja v praksi. Avtonomnost, (samo)kritičnost, (samo)refleksivnost, prizadevanje za kakovost. Splošna razgledanost, sposobnost komuniciranja s strokovnjaki drugih strokovnih in znanstvenih področij. Poznavanje in razumevanje razvojnih zakonitosti, razlik in potreb posameznika. Poznavanje in razumevanje fiziologije prehrane. Poznavanje motenj prehranjevanja in posledic za presnovo ter poznavanje ukrepov ob prepoznani motnji.

EKONOMIKA GOSPODINJSTVA Z DIDAKTIKO in s pedagoško prakso

Udeleženci se seznanijo z osnovnimi koncepti ekonomike, obravnavajo gospodinjstvo in njegovo tržno okolje, teorije povpraševanja in ponudbe. Vsebina predmeta je usmerjena v upravljanje družinskega gospodinjstva (finančne naložbe, vrednost denarja, gospodarjenje z nepremičninami, davki in ravnanje s časom), tržne strukture in oblikovanje prodajnih cen ter obnašanje potrošnikov.

TEMELJI TEKSTILSTVA Z DIDAKTIKO in s pedagoško prakso

Udeleženci spoznajo temeljne tekstilne in oblačilne surovine (naravna in umetna vlakna), tehnologije (predenje, tkanje, pletenje, izdelava vlaknovin, oplemenitenje, konfekcija) in izdelke (hišne tekstilije, oblačila, tehnične tekstilije, specialni tekstilni izdelki). Seznanijo se s tekstilno ekologijo in kakovostjo. Dojamejo pomen povezave med tekstilno tehnologijo, oblikovanjem in trženjem.

POTROŠNIŠKA VZGOJA

Udeleženci spoznajo osnovne značilnosti potrošniške vzgoje in potrošniškega izobraževanja otrok in odraslih ter usvojijo znanja različnih področij potrošniške vzgoje in izobraževanja. Osvojijo osnovna znanja ter veščine za izvajanje formalnega in neformalnega potrošniškega izobraževanja različnih skupin prebivalstva.

SOCIOLOGIJA DRUŽINE

Splošna razgledanost, sposobnost komuniciranja s strokovnjaki iz drugih strokovnih in znanstvenih področij. Poznavanje in razumevanje socialnih sistemov. Občutljivost/odprtost za ljudi in socialne situacije. Razumevanje individualnih vrednot in vrednotnih sistemov, obvladovanje profesionalno-etičnih vprašanj. Pedagoško vodenje razreda in/ali skupine. Sodelovanje s starši. Razumevanje odnosov med vzgojno izobraževalno institucijo in socialnim okoljem – sistemsko gledanje in delovanje.

PREBIVALSTVO IN OKOLJE

Vsebine predmeta povezujejo obravnavo človeka kot najpomembnejšega dejavnika pri spreminjanju okolja z geografskega vidika. Podan je vpliv gospodarskega in tehničnega razvoja kot dejavnikov rastočega poseganja v okolje in spreminjanja družbenega odnosa do okolja in posledic, ki jih v njem povzroča človek. Obravnavani so glavni okoljski problemi kot posledica onesnaževanja zraka, vode in tal. Poseben poudarek je namenjen logistiki ravnanja z odpadki in njihovim procesiranjem kot sekundarnih virov surovin in energije.

KULTURA BIVALNEGA OKOLJA (STANOVANJSKI DEL)

Splošna razgledanost, sposobnost komuniciranja s strokovnjaki iz drugih strokovnih in znanstvenih področij. Občutljivost/odprtost za ljudi in socialne situacije. Razumevanje individualnih vrednot in vrednotnih sistemov, obvladovanje profesionalno-etičnih vprašanj. Razumevanje osnovnih pojmov iz

področja arhitekturnega oblikovanja, urbanizma in krajinske arhitekture. Občutljivost pri vrednotenju domače in tuje arhitekturne kulturne dediščine. Razumevanje osnove značilnosti funkcionalne ureditve stanovanjskega prostora.

DIDAKTIKA GOSPODINJSTVA s pedagoško prakso

Udeleženec bo ob koncu predmeta razumel, kako so gospodinjstva vpeta v širše akroekonomske okolje in s katerimi ekonomskimi in managerskimi vprašanji in dilemami se je treba spoprijeti za uspešno vodenje gospodinjstva. Udeleženec bo po obravnavani tematiki poznal bistvene zahteve poučevanja različnih ciljnih skupin. Glede na zahteve različnih ciljnih skupin poučevanja bo znal predvideti ustrezne prilagoditve učnih sredstev kot tudi morebitne ustrezne organizacijsko tehnične posebnosti, razumel bo pomen stalnega strokovnega izobraževanja in smiselnosti raziskovalnega dela pri poučevanju gospodinjstva.

POZNAVANJE ŽIVIL Z DIDAKTIKO in s pedagoško prakso

Predmet obravnava kemijsko sestavo živil, hranilno in energijsko vrednost. Predstavljeni so načini razvrščanja živil na osnovi različnih kriterijev. Udeleženci se seznanijo s pomembnejšimi tehnološkimi procesi v predelavi živil in z zakonodajo, ki določa kakovost živil. Usposobijo se za senzorično ocenjevanje živil.

GASTRONOMIJA IN KULINARIKA Z DIDAKTIKO

Udeleženec spozna tehnološke postopke priprave hrane in razume njihov pomen v zagotavljanju kriterijev zdravega prehranjevanja. Zna oblikovati celodnevni jedilnik ob upoštevanju priporočil za uravnoteženo prehrano.

NAČINI PREHRANJEVANJA

Udeleženci se seznanijo z osnovami zdravega načina prehranjevanja in spoznajo različne načine prehranjevanja z vidika zdravega načina prehranjevanja. Spoznajo različne dejavnike, ki vplivajo na oblikovanje prehranjevalnih navad različnih skupin prebivalstva.

NAČRTOVANJE PREHRANE

Udeleženci se pri predmetu seznanijo z uporabo različnih metod ugotavljanje prehranskega stanja ljudi. Načrtujejo prehrano za posameznike in za skupine ljudi s specifičnimi potrebami. Pri načrtovanju uporabljajo različne tabele o energijski in hranilni vrednosti živil ter računalniške programe za analizo in načrtovanje prehrane. Načrtujejo prehrano s pomočjo enot in prehranske piramide.

ŠOLSKA PREHRANA

Udeleženci spoznajo šolska prehrano kot skriti kurikulum predmeta Gospodinjstvo. Obravnavajo smernice in priporočila za prehrano šolarja, zagotavljanje varne hrane - HACCP sistem, načela dobre higienske prakse. Spoznajo organizacijo šolske prehrane in uporabljajo računalniške programe. Ovrednotijo tehnologijo postopkov priprave hrane v šolski kuhinji. Seznanijo se z izpeljava dietnih jedilnikov v šolski kuhinji in razdeljevanjem obrokov, s transportom znotraj in izven šolskega objekta. Obravnavajo higieno in sanitacijo šolske kuhinje ter notranji in zunanji nadzor.

SLOVENSKA TRADICIONALNA KUHINJA

Vsebina predavanj in laboratorijskih vaj vključuje spoznavanje različnih tradicionalnih slovenskih jedi. Predstavljene bodo zgodovinske in kulturne značilnosti posameznih pokrajin, ki so vplivale na nastanek določenih jedi. Udeleženci se seznanijo z osnovnimi načini priprave tradicionalnih jedi.

DRUŽINSKA EKONOMIKA

Pri predmetu se vsebine dotikajo družine in ekonomskih vsebin. Družina z življenjem prehaja skozi različne življenjske faze. Načrtovanje zakoncev, družine z otroki, starostniki - različna pričakovanja in možnosti za doseganje želene kakovosti bivanja. Kakovost družinskega življenja: stroški, dohodki, finančno načrtovanje; osebne finance. Naložbe. Varčevanje. Davčna politika. Državna finančna intervencija.

VZGOJA IN IZOBRAŽEVANJE O NARAVNI DEDIŠČINI

Udeleženec spozna razsežnosti varstva okolja in še posebej varstva naravne dediščine. Pri predmetu naj bi udeleženec dobil osnovno védenje o bogati naravni dediščini Slovenije, ki je produkt zgodovine sobivanja človeka in narave (okolja). Na osnovi tega znanja naj bi ga predmet uvedel v temeljna načela naravne dediščine, njenega nastajanja, ter pomena ohranjanja in prilagajanja tradicionalnih znanj v okvirih načel trajnosti.

TEKSTILJE IN MODA

Udeleženci obravnavajo splošne principe oblikovanja, načrtovanja, upravljanja proizvodnje in marketinga modnih tekstilnih izdelkov (hišnih tekstilij, oblačil in modnih dodatkov). Pridobijo znanje o raziskovalno-razvojnih procesih od ideje do prototipa. Učijo se o pomenu mode, zgodovinskem razvoju tekstilij in oblačil, modnih oblikovalcih in modnih ikonah ter modnih prireditvah.