

UČNI NAČRT PREDMETA / COURSE SYLLABUS

Ime predmeta:	Trajnostna pridelava hrane
Course title:	Sustainable food production

Študijski program in stopnja Study programme and cycle	Študijska smer Study option	Letnik Year of study	Semester Semester
Študijski program za izpopolnjevanje Gospodinjstvo		1	poletni
Supplemental study program Home economics		1	spring

**Vrsta predmeta (obvezni ali izbirni) /
Course type (compulsory or elective)**

Izbirni
Optional

Univerzitetna koda predmeta / University course code:

--

Predavanja Lectures	Seminar Seminar	Vaje Tutorial			Klinične vaje Clinical training	Druge oblike študija Other forms of study	Samost. delo Individual work	ECTS
30		AV	LV	RV			120	6
			30					

Nosilec predmeta / Course coordinator:

Izr. prof. dr. Jana Ambrožič Dolinšek

Jeziki /Languages:

Predavanja / Lectures:

slovenski / Slovene

Vaje / Tutorial:

slovenski / Slovene

Pogoji za vključitev v delo oz. za opravljanje študijskih obveznosti:

Pogojev ni.

Prerequisites for enrolling in the course or for performing study obligations:

None.

Vsebina (kratek pregled učnega načrta):

Predmet obravnava kmetijsko pomembne uporabne rastline in živali ter trajnostno pridelavo ter potrošnja hrane. Vključuje pomen agrobiodiverzitete za človeka, trajnostno proizvodnjo hrane (integrirano in ekološko kmetijstvo), trajnostno potrošnja živil, označevanje trajnostne hrane in vključuje praktično delo v sadno-zelenjavnem in zeliščnem vrtu v Botaničnem vrtu Univerze v Mariboru, Slovenija. Študentje se bodo seznanili s potrebno opremo za vrtnarjenje, pripravo hrane in njeno porabo.

Content (syllabus outline):

The course deal with useful plants in agriculture and sustainable food production and consumption. It includes the importance of agrobiodiversity of plants and animals for humans, sustainable food production (integrated and organic farming), sustainable food consumption food labeling and includes a practical work in fruit, vegetable and herb garden in the Botanical garden, University of Maribor, Slovenia. During the course we introduce students with necessary facilities for gardening, food preparation and consumption.

Temeljni literatura in viri / Reading materials:

- Pogačnik M., Strgar, Žibert, Urška. 2013. Uporaba šolskega vrta pri dijakih biotehniške usmeritve B., Znanje in izkušnje za nove podjetniške priložnosti [Elektronski vir] : zbornik referatov = Knowledge and experience for new entrepreneurial opportunities : collection of papers.- Str. 377-384
- Pogačnik, M., Žnidarčič, D. , Strgar, J. (2012). Šolski vrt kot didaktični pripomoček za izobraževanje srednješolcev [Elektronski vir] = School garden as a didactic tool in secondary education zbornik referatov Znanstvena konferenca z mednarodno udeležbo s področja kmetijstva, naravovarstva in hortikulture, konferenčni zbornik; Naklo, Biotehniški center. St. 1-9.
- Ribarič. 2014. Učilnica v naravi : šolski vrt včeraj, danes, jutri / [avtorica kataloga Mateja Ribarič ; prevod Maja Hakl Saje, Natalija Žižić], Slovenski šolski muzej, Ljubljana

Dopolnilni viri:

- Bio gre v šolo: ekološko kmetijstvo in pomen ekološko pridelave hrane. 2014. Alpe Jadran Biosimpozij, Hoče, Slovenija [urednik Franc Bavec]. FKBV, Maribor
- Getting Started: A Guide for Creating School Gardens as Outdoor Classrooms. (2009). Pridobljeno 20. 12. 2017 iz <https://www.ecoliteracy.org/sites/default/files/uploads/getting-started-2009.pdf>.
- Šebenik, U. (2015). Ekovrt v vsak vrtec in šolo? Da, s programom Šolski ekovrtovi! Šolska kronika, 3, 530-534.
- Škof, J. (2013). Šolski vrt – korak k samooskrbi. Ljubljana: samozaložba.
- Šolski ekovrtovi. (b. d.). Pridobljeno 16. 1. 2018 iz <http://www.solski-ekovrt.si/o-programu/solski-ekovrtovi/>.
- Šolska vrtilnica v okviru Ekošole. Pridobljeno 23. 10. 2019 <https://ekosola.si/solska-vrtilnica>
- Šuklje Erjavec, I. (2012). Pomen in možnosti uporabe zunanjega prostora šol v vzgojno-izobraževalnem procesu. Sodobna pedagogika, 63 (1), 156–174. Pridobljeno 26. 6. 2017 iz <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-W3JHDGHP>.
- Pogačnik. 2013. Osrednja vloga šolskega vrta v kmetijskem izobraževanju : doktorska disertacija. Univ. v Ljubljani, Biotehniška fak.
- Izbrani članki iz strokovnih in znanstvenih publikacij / Selected papers from professional and scientific publications

Cilji in kompetence:

- analizirati agro-biodiverzitetu in njeno povezavo z biodiverzitetu.
- razumevanje postopkov pridelave hrane.
- uporaba postopkov vezanih na pridelavo hrane.
- poznavanje potreb živih bitij.
- razumevanje medsebojne povezave žive in nežive narave.
- Razviti pri študentih občutljivost in spoštovanje do vseh oblik življenja in okolja.
- Spodbuditi pri študentih naravno radovednost za spremembe v naravi in okolju.

Objectives and competences:

- To analyse agro-biodiversity and its connection with biodiversity.
- Understand the processes of food production.
- Application of processes related to food production.
- Know the needs of living beings.
- Understand the relations between living and non-living nature.
- Develop students' sensitivity and respect for all forms of life and the environment.
- Encourage student's natural curiosity for changes in the nature and the environment.

- Spodbuditi pri študentih sposobnost za opazovanje in raziskovanje narave.
- Spodbuditi pri študentih interes za varovanje narave.
- Praktično usposobiti študente za izkustveno in multi-senzorično učenje.

- Encourage students to observe and explore nature.
- Encourage student interest for nature conservation.
- Practically train students for experiential and multisensory learning.

Predvideni študijski rezultati:

Znanje in razumevanje:

- Prepozna značilnosti uporabnih kmetijskih organizmov in agro-biodiverzitete.
- Primerja, pojasni in ovrednoti postopke povezane s pridelavo hrane.
- Pojasni in ovrednoti potrebe živih bitij, njihove življenjskih procese in interakcije z okoljem.
- Pojasni in ovrednoti osnovne potrebe živih bitij.
- Pojasni in ovrednoti medsebojno povezanost živih bitij z njihovim okoljem.
- Pojasni medsebojno povezanosti žive in nežive narave.
- Primerja in ovrednoti povezanost naravovarstva in varstva okolja.

Intended learning outcomes:

Knowledge and understanding:

- Recognize the properties of useful agricultural organisms and agrobiodiversity.
- Compare, explain and evaluate the processes of food production.
- Explain and evaluate the needs of living beings, their life processes and interactions with the environment.
- Explain and evaluate the basic needs of living beings.
- Explain and evaluate the interrelations of living beings with their environment.
- Explain the interrelations of living and non-living nature.
- Compare and evaluate the relations between the nature conservation and protection of the environment.

Metode poučevanja in učenja:

- predavanja,
- vaje.

Learning and teaching methods:

- Lectures,
- Exercises.

Načini ocenjevanja:

Način (pisni izpit, ustno izpraševanje, naloge, projekt)

- Pisni izpit
- poročilo iz laboratorijskih vaj

Poročilo iz laboratorijskih vaj je pogoj za pristop k izpitu.

Delež (v %) /
Share (in %)

75
25

Assessment methods:

Type (examination, oral, coursework, project):

- Written exam
- laboratory exercise report

The laboratory exercise report is a prerequisite for taking the exam.

Reference nosilca / Course coordinator's references:

AMBROŽIČ-DOLINŠEK, Jana, STANČIČ, Petra, GOLOB, Nika. Zdrava prehrana v vzgojno-izobraževalnih ustanovah : primerjava malic in zajtrkov v mariborskih šolah in vrtcih. V: DUH, Matjaž (ur.), et al. Ekologija v konceptu širših družbenih sprememb. Maribor: Pedagoška fakulteta; Rakičan: RIS Dvorec, 2016. Str. 1-7, tabele. ISBN 978-961-6647-49-6. [COBISS.SI-ID 22260744]

AMBROŽIČ-DOLINŠEK, Jana, ŠEPIČ, Metka. Voden obisk v Botanični vrt Univerze v Mariboru za predšolske otroke = Guided tour to the Botanical garden of the University of Maribor for preschool children. V: DUH, Matjaž (ur.). Okoljska vzgoja in trajnostni razvoj v interakciji z okoljskimi spremembami : znanstvena monografija. V Mariboru: Pedagoška fakulteta; Rakičan: RIS Dvorec, 2015, str. 8-14. [COBISS.SI-ID 21563144]

AMBROŽIČ-DOLINŠEK, Jana. Varnost na terenu med poukom naravoslovnih predmetov v prvem in drugem triletju osnovne šole = Safety outdoor science activities during natural science teaching in the first and the second cycle of elementary school. V: DUH, Matjaž (ur.), AMBROŽIČ-DOLINŠEK, Jana. Okoljsko izobraževanje za 21. stoletje : znanstvena monografija. V Mariboru: Pedagoška fakulteta; Rakičan: RIS Dvorec, 2013, str. 7-16. [COBISS.SI-ID 19785224]

UČNI NAČRT PREDMETA / COURSE SYLLABUS

Ime predmeta:	KULINARIKA
Course title:	GASTRONOMY AND CUISINE

Študijski program in stopnja Study programme and cycle	Študijska smer Study option	Letnik Year of study	Semester Semester
Študijski program za izpopolnjevanje Gospodinjstvo		1	poletni
Supplemental study program Home economics		1	spring

Vrsta predmeta (obvezni ali izbirni) / Course type (compulsory or elective)	Izbirni
	Optional

Univerzitetna koda predmeta / University course code:

Predavanja Lectures	Seminar Seminar	Vaje Tutorial	Klinične vaje Clinical training	Druge oblike študija Other forms of study	Samost. delo Individual work	ECTS						
30		30			120	6						
		<table border="1"> <tr> <td>AV</td> <td>LV</td> <td>RV</td> </tr> <tr> <td></td> <td align="center">30</td> <td></td> </tr> </table>	AV	LV	RV		30					
AV	LV	RV										
	30											

Nosilec predmeta / Course coordinator:

Jeziki / Languages:	Predavanja / Lectures:	Slovensko/ slovene
	Vaje / Tutorial:	Slovensko/ slovene

Pogoji za vključitev v delo oz. za opravljanje študijskih obveznosti:	Prerequisites for enrolling in the course or for performing study obligations:
Jih ni.	None.

Vsebina (kratek pregled učnega načrta):	Content (syllabus outline):
<p>Kultura prehranjevanja, vloga prehrane, navade in razvade ljudi, prehranska vzgoja.</p> <p>Sistematika jedi.</p> <p>Jedilniki za zdravo in dietno prehrano.</p> <p>Senzorične lastnosti hrane.</p> <p>Osnove gastronomije in kakovostna gastronomska ponudba. Gastronomska in kulinarčna načela.</p> <p>Prehrana doma in po svetu. Značilnosti slovenske kuhinje, kulinarčne spretnosti, slovenske tradicionalne jedi. Svetovna kulinarčna dediščina in značilnosti mednarodnih kuhinj ter običaji.</p> <p>Tehnološki postopki v kulinariki. Oprema v velikih kuhinjah. Ergonomija.</p>	<p>Eating culture, the role of eating habits, and nutritional education.</p> <p>Food systematics.</p> <p>Menus for healthy and special diets.</p> <p>Sensory properties of food.</p> <p>Basics of gastronomy and quality gastronomic offer.</p> <p>Gastronomic and culinary principles.</p> <p>Nutrition at home and around the world.</p> <p>Characteristics of Slovenian cuisine, culinary skills, Slovenian traditional dishes. World culinary heritage and characteristics of international cuisines and customs.</p> <p>Technological procedures in culinary art. Equipment in large kitchens. Ergonomics.</p> <p>Technological procedures in culinary art. Equipment in large kitchens. Ergonomics.</p>

Temeljni literatura in viri / Reading materials:**Temeljni viri:**

Hall, C.M., Gössling, S. (Eds). 2016. *Food Tourism and Regional Development: Networks, Products and Trajectories*. Routledge Publisher. Dostopno na:

https://www.researchgate.net/publication/306082791_Food_Tourism_and_Regional_Development_Networks_products_and_trajectories

Bogataj, J. 2016. *Abeceda okusov Slovenije*. Ljubljana: Mladinska knjiga.

McGee, H. 2004. *On Food and Cooking*. New York London: Scribner Publishing.

<http://wtf.tw/ref/mcgee.pdf>

Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah. 2010 in 2005. Ljubljana: Ministrstvo za zdravje.

Hlastan Ribič, C. 2012. *Uravnotežena prehrana*. Ljubljana: Inštitut za varovanje zdravja.

Dopolnilni viri:

Rai, R., Bai, J.A. *Food Safety and Protection*. 2017. CRC Press.

Hall, C.M., Gössling, S. 2013. *Sustainable Culinary Systems Local Foods, Innovation, Tourism and Hospitality*. Routledge Publisher.

Food Standard Agency and Public Health England. 2014. *McCance and Widdowson The composition of foods*. RSC Publishing.

Bogataj, J. 2016. *S Slovani za mizo – bogastvo slovanskih kuhinj*. Ljubljana: Mladinska knjiga

Bogataj, J. Vodnik, V. 2012. *Kuharske bukve*. Ljubljana: Mladinska knjiga.

Shashi Goyal. 2012. *Food, Nutrition and Health*. S. Chand Publishing.

Bogataj, J. 2007. *Okusiti Slovenijo*. Ljubljana: Rokus

Kobal Grum, D., Seničar, M. 2012. *Uvod v psihologijo prehrane*. Ljubljana: Biotehniška fakulteta.

Hlastan Ribič, C. 2009. *Zdrav krožnik: priporočila za zdravo prehranjevanje*. Ljubljana: Inštitut za varovanje zdravja.

The European Region of Gastronomy Platform. 2019.

<https://www.europeanregionofgastronomy.org/>

Pokorn, D. 2001. *Zdrava slovenska kuhinja*. Ljubljana: Marbona.

Pokorn, D. 1997. *Gastronomija*. Ljubljana: Debora.

Renčelj, S. 2016. *Izdelovanje klobas, salam in želodcev*. Ljubljana: ČZD Kmečki glas.

Vombergar, B. in sod. 2019. *Oves/Oats*. Ljubljana: ČZD Kmečki glas.

Vombergar, B. in sod. 2018. *Ajda/Buckwheat*. Ljubljana: ČZD Kmečki glas.

Goljat, A. 2003. *Potice*. Ljubljana: ČZD Kmečki glas.

Več avtorjev. 2018. *Domače jedi*. Ljubljana: ČZD Kmečki glas.

Posamezna izbrana poglavja po izboru predavatelja, ki bodo študentom posredovana pri predmetu.

Cilji in kompetence:

Seznaniti študente z gastronomskimi in kulinaricnimi načeli in kulturo prehranjevanja različnih skupin prebivalstva.

Usposobiti študente za senzorično živil, strokovna in potrošniška senzorična ocenjevanja.

Objectives and competences:

To acquaint students with gastronomic and culinary principles, food culture of different population groups.

To prepare students for food sensorics, professional and consumer sensory evaluation.

Seznanimi študente s slovensko kulinariko in tradicionalnimi jedmi.

Seznanimi študente z značilnostmi mednarodnih kuhinj in prehranskih običajev v svetu.

Seznanimi študente s prazničnimi jedmi in prehranskimi navadami ob praznikih.

To acquaint students about Slovenian cuisine and traditional dishes.

To acquaint students about the characteristics of international cuisines and dietary habits in the world.

To acquaint students about festive dishes and nutritional holiday habits.

Predvideni študijski rezultati:

Znanje in razumevanje:

Pojasni strokovno izrazoslovje s področja prehrane, gastronomije in kulinarike.

Prepozna načela zdrave prehrane v praksi.

Pojasni in ovrednoti gastronomska in kulinarična načela v gastronomski praksi in ponudbi.

Prepozna in ovrednoti novosti in kulinarične vire.

Pojasni senzorične analize jedi in pijač.

Prepozna in ovrednoti postopke v kulinariki.

Primerja in ovrednoti opremo velikih kuhinj in tehnoloških postopkov.

Intended learning outcomes:

Knowledge and understanding:

Explain the technical terminology in the field of nutrition, culinary art.

Recognise the principles of a healthy diet in practice.

Recognize gastronomic and culinary principles in the gastronomic offer.

Recognise how to track innovations and evaluate culinary resources.

Recognise the sensory analysis of foods and drinks.

Explaine and evaluate the cooking procedures.

Compare the equipment of large kitchens and technological procedures

Metode poučevanja in učenja:

- predavanja,
- vaje,
- projektno delo,
- praktično usposabljanje,
- terensko delo,
- ekskurzije.

Learning and teaching methods:

- Lectures,
- exercises,
- project work,
- practical work,
- field work,
- excursions.

Načini ocenjevanja:

Način:

- Pisni izpit
- Vaje
- Portfolio

Poročilo z vaj in in portfolio je pogoj za pristop k izpitu.

Delež (v %) /
Share (in %)

80%
10%
10%

Assessment methods:

Method:

- Written exam
- Exercises
- Portfolio

The exercise report and potfolio is a prerequisite for taking the exam.

Reference nosilca / Course coordinator's references:

VOMBERGAR, Blanka, KREFT, Ivan, HORVAT, Marija, VORIH, Stanko. *Oves = Oats*. Ljubljana: Kmečki glas, 2019. 122 str., Ilustr. ISBN 978-961-203-488-7. [COBISS.SI-ID [299798528](#)]

VOMBERGAR, Blanka (avtor, fotograf), KREFT, Ivan (avtor, fotograf), HORVAT, Marija, VORIH, Stanko. *Ajda = Buckwheat*. Dopolnjena izd. Ljubljana: Kmečki glas, 2018. 143 str., ilustr. ISBN 978-961-203-495-5. [COBISS.SI-ID [295210496](#)]

VOMBERGAR, Blanka (avtor, fotograf), KREFT, Ivan (avtor, fotograf), HORVAT, Marija, VORIH, Stanko. *Proso = Millet*. Ljubljana: Kmečki glas, 2016. 134 str., fotogr. ISBN 978-961-203-458-0. [COBISS.SI-ID [284739328](#)]

KREFT, Ivan, WIESLANDER, Gudrun, VOMBERGAR, Blanka. Bioactive flavonoids in buckwheat grain and green parts. V: ZHOU, Meiliang (ur.), KREFT, Ivan (ur.). *Molecular breeding and nutritional aspects of buckwheat*. London [etc.]: Academic Press is an imprint of Elsevier. cop. 2016, str. 161-167.

Cilji in kompetence, KREFT, Ivan, VOMBERGAR, Blanka, HORVAT, Marija, VORIH, Stanko. Buckwheat in the kitchen and for people. V: HABJANIČ, Oskar (ur.), ŠRIMPF VENDRAMIN, Katarina (ur.), BEVC VARL, Valentina (ur.). *Debata o kuhinji = Kitchen debate = the collected volume of the symposium 19.-21. 10. 2017*, (Zbirka Museoeurope, 4). Maribor: Pokrajinski muzej: = Regional Museum. 2017, str. 120-126. http://www.museoeurope.si/userfiles/MuseoEurope_2017.pdf.

UČNI NAČRT PREDMETA / COURSE SYLLABUS

Ime predmeta:	GIBANJE
Course title:	PHYSICAL ACTIVITY

Študijski program in stopnja Study programme and cycle	Študijska smer Study option	Letnik Year of study	Semester Semester
Študijski program za izpopolnjevanje Gospodinjstvo		1	poletni
Supplemental study program Home economics		1	spring

Vrsta predmeta (obvezni ali izbirni) / Course type (compulsory or elective)	izbirni
	optional

Univerzitetna koda predmeta / University course code:

Predavanja Lectures	Seminar Seminar	Vaje Tutorial	Klinične vaje Clinical training	Druge oblike študija Other forms of study	Samost. delo Individual work	ECTS						
30		<table border="1"> <tr> <td>AV</td> <td>LV</td> <td>RV</td> </tr> <tr> <td></td> <td align="center">30</td> <td></td> </tr> </table>	AV	LV	RV		30				120	6
AV	LV	RV										
	30											

Nosilec predmeta / Course coordinator:

Jeziki /Languages:	Predavanja / Lectures:	slovenski / Slovene
	Vaje / Tutorial:	slovenski / Slovene

Pogoji za vključitev v delo oz. za opravljanje študijskih obveznosti:

Pogoji za vključitev v delo:

- Jih ni.

Pogoji za opravljanje študijskih obveznosti:

- pogoj za pristop k pisnemu izpitu je 80 % prisotnost na vajah.

Prerequisites for enrolling in the course or for performing study obligations:

Conditions for inclusion:

- None.

Terms Prerequisites:

- 80% participation at tutorials for approaching to the written exam.

Vsebina (kratek pregled učnega načrta):

- Pomen gibalne dejavnosti za razvoj različnih bio-psiho-socialnih razsežnosti človeka
- Gibanje za zdravje, dobro počutje, aktiven življenjski slog in kakovost življenja
- Gibalni razvoj otrok
- Gibalno vedenje otrok
- Vloga športnih aktivnosti v celostnem razvoju otroka

Content (syllabus outline):

- Role of Physical Activity for Development of Various Human Bio-Psycho-Social Dimensions
- Sport for Health, Well-Being, Active Lifestyle, Quality of Life
- Motor Development of Children
- Motor Behaviour of Children
- Role of Sport in Integrated Development
- Physical fitness and Motor Skills
- Experience Aspects of Physical Education

<ul style="list-style-type: none"> • Gibalne sposobnosti in spretnosti • Doživljajski vidik športa • Analiza gibalne dejavnosti • Motorično učenje: teorije motoričnega učenja, tristopenjski model motoričnega učenja • Strategije poučevanja športa • Medpredmetne povezave pri pouku športa • Spremljanje in vrednotenje telesne pripravljenosti 	<ul style="list-style-type: none"> • Analysis of Physical Activity • Motor Learning: Theories of Motor Learning, Three-Stage Model of Motor Learning • Learning Strategies in Physical Education • Interdisciplinary Teaching Through Physical Education • Assessment of Physical Fitness
--	--

Temeljni literatura in viri / Reading materials:

Temeljna literatura:

Škof, B. (2016). Šport po meri otrok in mladostnikov. Ljubljana: Fakulteta za šport.

Kovač, M., Jurak, G., Starc, G., Leskošek, B., Strel, J. (2011). Športnovzgojni karton. Diagnostika in ovrednotenje telesnega in gibalnega razvoja otrok in mladine v Sloveniji. Univerza v Ljubljani: Fakulteta za šport.

Pistotnik, B., Sila, B. in Jarnovič, Z. (2003). Osnove gibanja. Fakulteta za šport, Inštitut za šport.

Dopolnilna Literatura:

Gallahue, D.L., Ozmun, J.C. and Goodway, J. (2012) Understanding Motor Development: Infants, Children, Adolescents, Adults. McGraw-Hill, New York.

Malina, R., Bouchard, C. in Bar-Or, O. (2004). Growth, maturation, and physical activity. United States of America: Sheridan Books.

Cilji in kompetence:

Cilj predmeta je:

- Pojasniti pomen gibalne dejavnosti za razvoj različnih bio-psiho-socialnih razsežnosti človeka
- Razložiti pomen gibanja za zdravje, dobro počutje, aktiven življenjski slog in kakovost življenja
- Analizirati gibalne sposobnosti in spretnosti
- Voditi in koordinirati medpredmetno povezovanje pri pouku športa
- Pojasniti motorično učenje in razložiti strategije poučevanja športa

Kompetence, ki jih študentje osvojijo:

- Zmožnost razumeti pomen gibalne dejavnosti za razvoj različnih bio-psiho-socialnih razsežnosti človeka
- Zmožnost analizirati gibalne sposobnosti in spretnosti
- Znanje vključevana vsebin športne in gibalne dejavnosti za izboljšanje zdravje, dobro počutje, aktiven življenjski slog in kakovost življenja

Objectives and competences:

The aim of the course is:

- to Explain the importance of physical activity for the development of various bio-psycho-social dimensions
- to Explain the importance of exercise for health, well-being, active lifestyle, and quality of life
- to Analyze motor skills
- to Lead and coordinate interdisciplinary connections in sports lessons
- to Explain motor learning and explain sports teaching strategies

Competences that students acquire:

- Ability to understand the importance of physical activity for the development of various bio-psycho-social dimensions
- Ability to analyze motor skills
- Knowledge of the inclusion of sports and physical activity content for health improvement, well-being, active lifestyle, and quality of life
- Ability to analyze and evaluate the suitability of physical activity and sports activity for inclusion in

- Sposobnost analizirati in ovrednotiti primernost gibalne dejavnosti in športne dejavnosti za vključevanje v medpredmetno poučevanje na primarni stopnji izobraževanja.

interdisciplinary teaching at the primary level of education.

Predvideni študijski rezultati:

Znanje in razumevanje:

Po zaključku tega predmeta bo študent sposoben:

- izkazati teoretično in praktično znanje o različnih športnih zvrsteh na osnovni ravni
- razlikuje gibalne spretnosti in gibalne sposobnosti
- razume proces gibalnega učenja
- razumeti pomen športne aktivnosti za zdravje in kakovost življenja
- zna vsebine športa smiselno prilagoditi potrebam medpredmetnega poučevanja

Intended learning outcomes:

Knowledge and understanding:

On completion of this course the student will be able to:

- demonstrate theoretical and practical knowledge in various sports disciplines on basic level
- differs physical competences from physical fitness
- understand the process of motor learning
- demonstrate understanding of sport activity for health and quality of life
- adapt and include sports contents in cross-curricular teaching

Metode poučevanja in učenja:

- predavanja,
- praktične vaje,
- frontalna metoda,
- simulacija,
- refleksija,
- razprava.

Learning and teaching methods:

- lectures,
- practical work,
- frontal methods of learning,
- simulations,
- reflection,
- discussion.

Načini ocenjevanja:

Način (pisni izpit, ustno izpraševanje, naloge, projekt)

- sodelovanje na vajah in priprava portfolija,
- pisni izpit.

Delež (v %) /

Share (in %)

20 %
80 %

Assessment methods:

Method (written or oral exam, coursework, project):

- participation in tutorials and portfolio preparation,
- written examination.

Reference nosilca / Course coordinator's references:

- MATEJEK, Črtomir, PLANINŠEC, Jurij, FOŠNARIČ, Samo, PIŠOT, Rado. Povezanost statusa telesne teže in gibalne učinkovitosti otrok v Sloveniji = Relations of weight status and physical fitness of children in Slovenia. *Zdravstveno varstvo*, ISSN 0351-0026. [Tiskana izd.], 2014, letn. 53, št. 1, str. 11-16, tabele. [JCR, SNIP, WoS do 17. 2. 2014: št. citatov (TC): 0, čistih citatov (CI): 0, normirano št. čistih citatov (NC): 0]
- PLANINŠEC, Jurij, MATEJEK, Črtomir. Bivalno okolje, učni dosežki in gibalna dejavnost otrok drugega triletja. V: DUH, Matjaž (ur.), et al. Ekologija v konceptu širših družbenih sprememb. Maribor: Pedagoška fakulteta; Rakičan: RIS Dvorec. 2016, str. 187-193, tabele. [COBISS.SI-ID 22894856]
- MATEJEK, Črtomir, PLANINŠEC, Jurij. Povezanost športne dejavnosti, socialnega položaja in učne uspešnosti otrok. Razredni pouk : revija Zavoda RS za šolstvo, ISSN 1408-7820, dec. 2015, letn. 17, št. 1/2, str. 49-54, tabela. [COBISS.SI-ID 21887752]