



Univerza v Mariboru

Pedagoška fakulteta

Koroška cesta 160
2000 Maribor, Slovenija

PREDSTAVITVENI ZBORNIK

Študijski program za izpopolnjevanje

GOSPODINJSTVO

1 PODATKI O ŠTUDIJSKEM PROGRAMU

IME	Gospodinjstvo
VRSTA PROGRAMA	študijski program za izpopolnjevanje
TRAJANJE	1 študijsko leto
ŠTEVILO UR	473
ŠTEVILO ECTS	60
STROKOVNI NASLOV DIPLOMANTA	Program ne daje strokovnega naslova. Udeleženci po zaključku izobraževanja prejmejo Potrdilo o uspešno opravljenem študijskem programu, ki je javno veljavna listina.

2 TEMELJNI CILJI IN NAMEN PROGRAMA

Udeleženci izobraževanja pridobijo temeljno strokovno in specialno didaktično znanje s področja gospodinjstva ter ustrezne praktične izkušnje za uspešno poučevanje učnega predmeta Gospodinjstvo v osnovni šoli. V učnih načrtih obveznih in izbirnih predmetov so zajeti cilji in z njimi povezane pridobljene kompetence, ki so predvidene z učnim načrtom za predmet Gospodinjstvo v osnovni šoli.

Temeljni cilji študijskega programa za izpopolnjevanje so pri udeležencih:

- razviti razumevanje načel poučevanja gospodinjstva, ki izhajajo iz najnovejših spoznanj stroke,
- nadgraditi strokovno usposobljenost iz vsebinskih področij gospodinjstva (prehrana, zdravje, priprava hrane, družinska ekonomika, osebne finance, potrošniška vzgoja, gospodarna raba virov v naravi in družbi, tekstil in oblačenje, bivanje, okolje, trajnostni razvoj ...),
- doseči, da bodo udeleženci dobro poznali delovanje sodobnih gospodinjstev,
- doseči razumevanje širšega konteksta gospodinjstva,
- doseči usposobljenost za samostojen študij in samoevalvacijo, ki sta pogoj za njihov profesionalni razvoj po končanem izpopolnjevanju ter
- omogočiti udeležencem, da se na način postopnega in nadzorovanega uvajanja v pedagoško prakso usposobijo za poučevanje Gospodinjstva in pedagoško delo v razredu. Ob uspešno zaključenem izobraževanju si udeleženci pridobijo izobrazbo, ki jo v skladu z zakonodajo morajo imeti učitelji za poučevanje predmeta Gospodinjstvo v osnovni šoli.

Program omogoča udeležencem, da že pridobljene kompetence s predhodnim študijem nadgradijo s predmetno specifičnimi kompetencami, ki so potrebne za uspešno poučevanje predmeta Gospodinjstvo v osnovni šoli.



3 VPISNI POGOJI IN MERILA ZA IZBIRO OB OMEJITVI VPISA

V študijski program za izpolnjevanje Gospodinjstvo se lahko vpišejo kandidati, ki izpolnjujejo z zakonom določene pogoje za učitelja biologije ali kemije v osnovni šoli.

V študijski program za izpopolnjevanje Gospodinjstvo se lahko vpišejo tudi kandidati, ki izpolnjujejo z zakonom določene pogoje za učitelja razrednega pouka (in s tem izpolnjujejo tudi pogoje za poučevanje predmeta gospodinjstvo v petem razredu OŠ) ter ocenjujejo, da imajo pomanjkanje kompetenc, potrebnih za poučevanje predmeta gospodinjstvo osnovni šoli.

Razpisnih mest je 15.

V primeru prevelikega števila prijav, bodo v program prednostno vključeni udeleženci s področja vzgoje in izobraževanja. V kolikor bo še vedno preveč prijavljenih kandidatov, bomo upoštevali povprečno oceno iz predhodnega študija. Izbira udeležencev bo potekala najprej na podlagi dokazila o zaposlenosti v vzgoji in izobraževanju in šele nato na podlagi povprečne ocene iz predhodnega študija.

4 SPLOŠNE KOMPETENCE

Kandidati, ki izpolnjujejo pogoje za vpis v študijski program za izpopolnjevanje Gospodinjstvo imajo že predhodno pedagoško izobrazbo oz. imajo splošne kompetence potrebne za učitelja. Z omenjenim študijskim programom za izpopolnjevanje bodo udeleženci torej že pridobljene kompetence s predhodnim izobraževanjem nadgradili s predmetno specifičnimi kompetencami in si tako pridobili temeljno strokovno in specialno didaktično znanje ter praktične izkušnje za poučevanje učnega predmeta Gospodinjstvo v osnovni šoli, ki pokriva več disciplin družboslovnega in naravoslovnega področja.

Ob zaključku izobraževanja oz. po končanem programu izpopolnjevanja bo udeleženec:

- znal poučevati gospodinjstvo na način, ki je primeren razvojni stopnji učencev in na način, ki spodbuja,
- znal zastavljati vprašanja učencem, dosegati njihov odziv in pri učencih spodbujati zastavljanje vprašanj in razgovor oz. diskusijo,
- razumel pomen in bil zmožen sodelovalnega reševanja problemov,
- poznal in razumel načela sodobnega gospodinjstva ter jih znal uporabljati pri načrtovanju in izvajanju pedagoških aktivnosti,
- sposoben načrtovati, izvajati in vrednotiti učni proces ter določati dolgoročne in kratkoročne učne cilje,
- izkazoval znanje s področja gospodinjstva, prilagojeno za namen poučevanja gospodinjstva v osnovni šoli (predmetno pedagoško znanje),
- poznal in znal uporabljati sodobna načela, metode in tehnike preverjanja in ocenjevanja znanja ter vrednotenja,
- poznal in znal načrtovati in pripraviti različne učne aktivnosti in pripomočke za poučevanje, s katerimi bo učinkovito dosegal želene učne cilje,
- znal uporabljati sodobno informacijsko in komunikacijsko tehnologijo pri pedagoškem delu,
- poznal in razumel pomen akcijskega raziskovanja in bo sposoben načrtovati in izvesti manjše uporabne raziskave na področju poučevanja in učenja gospodinjstva,
- obvladal izvedbo praktičnih aktivnosti učencev v gospodinjski učilnici,

- poznal oblike sodelovanja s starši in institucijami, ki so posredno povezane z vsebinskimi področji gospodinjstva.

5 PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE

S študijskim programom za izpopolnjevanje Gospodinjstvo udeleženci že pridobljene kompetence nadgradijo s predmetno specifičnimi kompetencami. Te so:

- Poznavanje vsebine in specialne didaktike področja.
- Razumevanje in uporaba kurikularnih teorij ter splošnega in didaktičnega znanja na predmetnem področju in interdisciplinarno povezovanje vsebin.
- 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 in razumevanje pestrosti uporabe različnih oblačil in obutve.
- 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.
- Poznavanje in razumevanje prehrane človeka v povezavi z zdravjem.
- Obvladovanje praktičnega dela vezanega na poučevanje vsebin predmeta.
- Sposobnost vrednotenja učenčevih spretnosti pri praktičnem pouku.
- Organizacija in vodenje praktičnega dela.
- Poznavanje in prepoznavanje problemov vezanih na prehrano prebivalstva.
- Obvladovanje specialne didaktike 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 znanja in veščin potrošniške vzgoje in izobraževanja pri vzgoji in izobraževanju otrok in odraslih.

6 PREDMETNIK

1. semester											
Zap. št.	Učna enota	Nosilec	Kontaktne ure						IDŠ	Σure	ECTS
			PR	SE	SV	LV	TV	Druge obl. š.			
1.	Ekonomika gospodinjstev	red. prof. dr. Darja Boršič in red. prof. dr. Aleksandra Pisnik	30			30			120	180	6
2.	Osnove tekstilstva	doc. dr. Manja Kurečič	30			30			120	180	6
3.	VITR	doc. dr. Nikolaja Golob	15			15			60	90	3
4.	Didaktika gospodinjstva	izr. prof. dr. Janja Majer Kovačič	15			15			60	90	3
5.	Opazovalna praksa	izr. prof. dr. Janja Majer Kovačič		12				6HO	72	90	3
6.	Izbrana poglavja iz biologije*	red. prof. dr. Jana Ambrožič Dolinšek	15			15			60	90	3
	Izbrana poglavja iz kemije**	doc. dr. Nikolaja Golob									
	Izbrana poglavja iz biologije in kemije ***	red. prof. dr. Jana Ambrožič Dolinšek in doc. dr. Nikolaja Golob									
7.	Sociologija družine in zdravja	doc. dr. Danijela Lahe in izr. prof. dr. Andrej Kirbiš	30	30					120	180	6
SKUPAJ			135	42		105		6	612	900	30
DELEŽ			15 %	4,6 %		11,7 %		0,7 %	68 %	100 %	

* Izbrana poglavja iz biologije izberejo udeleženci, ki izpolnjujejo z zakonom določene pogoje za poučevanje kemije v osnovni šoli.

** Izbrana poglavja iz kemije izberejo udeleženci, ki izpolnjujejo z zakonom določene pogoje za poučevanje biologije v osnovni šoli.

*** Izbrana poglavja iz biologije in kemije izberejo udeleženci, ki izpolnjujejo z zakonom določene pogoje za učitelja razrednega pouka

2. semester											
Zap. št.	Učna enota	Nosilec	Kontaktne ure						IDŠ	Σure	ECTS
			PR	SE	SV	LV	TV	Druge obl. š.			
1.	Fiziologija prehrane	red. prof. dr. Jana Ambrožič Dolinšek	15			15			60	90	3
2.	Zdrava prehrana in priprava živil	doc. dr. Blanka Vombergar	30			30	15		195	270	9
3.	Pedagoška praksa	izr. prof. dr. Janja Majer Kovačič		20					340	360	12

4.	Izbirni predmet**	nosilec izbranega izbirnega predmeta	15 ali 30	15 ali 0		12 ali 30	18 ali 0		120	180	6
SKUPAJ			60 ali 75	35 ali 20		57 ali 75	33 ali 15		715	900	30
DELEŽ			6,7 % ali 8,4 %	3,9 % ali 2,2 %		6,3 % ali 8,3 %	3,7 % ali 1,7 %		79,4 %	100 %	

Izbirni predmeti ****											
Zap. št.	Predmet	Nosilec	Kontaktne ure						SDŠ	Σure	ECTS
			PR	SE	SV	LV	TV	Druge obl. š.			
1.	Trajnostna pridelava hrane	red. prof. dr. Jana Ambrožič Dolinšek	15	15		12	18		120	180	6
2.	Gastronomija in kulinarika	doc. dr. Blanka Vombergar	30			30			120	180	6
3.	Gibanje	doc. dr. Črtomir Matejek	30			30			120	180	6
SKUPAJ			15 ali 30	15 ali 0		12 ali 30	18 ali 0		120	180	6

**** Udeleženec izbire en izbirni predmet izmed treh ponujenih izbirnih predmetov.

7 PRAKTIČNO USPOSABLJANJE

Praktično usposabljanje v okviru študijskega programa za izpopolnjevanje Gospodinjstvo obsega skupaj 15 ECTS (**Opazovalna praksa** in **Pedagoška praksa**) in bo potekalo po dogovorjenem protokolu, v skladu z učnim načrtom predmeta Opazovalna praksa (3 ECTS) in učnim načrtom Pedagoška praksa (12 ECTS). Udeleženci izobraževanja bodo praktično usposabljanje opravljali v zimskem semestru (Opazovalna praksa) in poletnem semestru (Pedagoška praksa), in sicer na izbranih osnovnih šolah, pod vodstvom učitelja mentorja ter pod nadzorom visokošolskega učitelja, odgovornega za praktično usposabljanje. Po navodilih, ki jih udeleženci prejmejo od nosilca praktičnega usposabljanja, se bodo v neposredni pedagoški praksi seznanili s konkretnimi problemi v praksi, delovnim okoljem ter z delovnimi izkušnjami, ki so pomembne za kakovostno izvedbo pouka gospodinjstvo. Udeleženci bodo aktivno sodelovali pri načrtovanju pouka, njegovi izvedbi ter evalvaciji narejenega.

Ob zaključku praktičnega usposabljanja udeleženci oddajo nosilcu predmeta na Pedagoški fakulteti, mapo pedagoške prakse ter dnevnik praktičnega usposabljanja, ki vsebuje natančne učne priprave, samoevalvacije ter vsa druga zahtevana poročila.

Praktično usposabljanje v okviru študijskega programa za izpopolnjevanje bodo organizirali, spremljali in evalvirali: nosilka predmeta Opazovalna in Pedagoška praksa, vodja Centra za pedagoško izobraževanje in strokovno izpopolnjevanja (podpis pogodb o sodelovanju z izbranimi vzgojno-izobraževalnimi ustanovami, izdaja Potrdil o mentorstvu) ter ustrezno usposobljeni učitelji-mentorji na osnovnih šolah. Presojo o ustreznosti mentorja prepuščamo odločitvi ravnatelja izbrane vzgojno-izobraževalne ustanove, predlagamo pa, da vlogo mentorja prevzame ali učitelj gospodinjstva, ki je gospodinjstvo poučeval vsaj 3 šolska leta ali učitelj razrednega pouka, ki poučuje peti razred osnovne šole in je vsaj 3 šolska leta poučeval tudi gospodinjstvo.

Visokošolski učitelj, odgovoren za praktično usposabljanje, bo udeležencem izobraževanja podal natančna navodila v zvezi s postopki načrtovanja, poteka in evalviranja učnih ur gospodinjstva, prav tako v zvezi s preverjanjem in ocenjevanjem znanja učencev pri predmetu. Pojasnil bo, kako oz. na kakšen način je potrebno izdelati ustrezno dokumentacijo za praktično usposabljanje ter kako naj udeleženci oblikujejo svoj dnevnik prakse. Učitelj mentor na izbrani šoli udeleženca seznani s specifikami šole in oddelka, kjer bo udeleženec opravljal praktično usposabljanje, mu uredi hospitiranje ter organizira nastope. Prav tako udeležencu izobraževanja omogoči čim širši spekter spoznavanja specifik predmeta ter opozori na morebitne v praksi opažene težave. Učitelj mentor nudi pomoč z nasveti, primeri dobre prakse in tako pripomore, da udeleženec izobraževanja pridobi čim več praktičnih izkušenj.

8 NAČINI OCENJEVANJA

Preverjanje in ocenjevanje znanja bo izvedeno v skladu z predvidenimi učnimi dosežki. pisni izpit, ustni izpit, ocena laboratorijskih vaj, laboratorijski izpit, predstavitev projekta in zagovor izhodišč za projektno nalogo; oddana poročila o vajah in terenskem delu, izdelana projektna naloga in zagovor naloge, poročilo z vaj, kolokvij iz vaj, sodelovanje študentov v aktivnostih, portfolio, izdelava in predstavitev dnevnika, prisotnost in aktivna participacija na predavanjih in seminarjih, pisni prispevki s predstavitvami, uspešno opravljene vaje, druge oblike samostojnega dela. Načini in oblike preverjanja in ocenjevanja znanja so pri posameznem predmetu opredeljeni tako, da bodo omogočali ustrezno preverjanje doseženih učnih izidov in kompetenc, udeležencem izobraževanja, sprotni študij ter učinkovito spremljanje lastnega napredka. Ocenjevanje znanja ureja Pravilnik o preverjanju in ocenjevanju znanja na Univerzi v Mariboru, št. A4/2009-41AG ter njegove spremembe in dopolnitve.

<https://www.um.si/univerza/dokumentni-center/akti/Dopolnitve2013/Pravilnik%20o%20preverjanju%20in%20ocenjevanju%20znanja%20na%20UM%20-%20NPB3,%20AVGUST%202019doc.pdf>

9 POGOJI ZA DOKONČANJE ŠTUDIJA

Udeleženec zaključi izobraževanje, ko izpolni vse, s študijskim programom za izpopolnjevanje, predvidene obveznosti in tako zbere 60 ECTS. Po opravljenih obveznostih prejme **Potrdilo o uspešno opravljenem študijskem programu za izpopolnjevanje**, ki je javno veljavna listina.

10 KRATKA PREDSTAVITEV OBVEZNIH PREDMETOV

10.1 EKONOMIKA GOSPODINJSTEV (red. prof. dr. Darja Boršič in izr. prof. dr. Aleksandra Pisnik)

Predmet pokriva temeljne pojme ekonomije in mikroekonomije, povezane z odločitvami gospodinjstev: opredelitev in zadovoljevanje potreb, potrošniške preference in koncept koristnosti, proračunske omejitve, optimalna potrošnikova odločitev, medčasovne potrošniške odločitve, odločitve povezane s porabo časa (delo, prosti čas), opredelitev, vrste in funkcije denarja, družinski proračun in varčevanje. Vsebinsko se predmet nanaša tudi na temeljne pojme v marketingu, kot so kupec in uporabnik izdelkov in storitev, njegove potrebe ter načini zadovoljevanja potreb z različnimi izdelki in storitvami in s tem povezanega zadovoljstva in zvestobe v sodobni potrošniški družbi. Udeleženci se seznani z različnimi vlogami posameznikov v gospodinjstvu tekom nakupnega procesa ter hkrati spoznajo okolje (tipi prodajaln, tipi agencij, medijev ipd.), v katerem se ta proces odvija ter se seznani z osnovnimi zakonitostmi, ki v tem okolju veljajo (npr. zakonodaja na področju medijev, oglaševalski kodeks ipd.).

10.2 OSNOVE TEKSTILSTVA (doc. dr. Manja Kurečič)

Udeleženci izobraževanja bodo: spoznali in razumeli razliko med naravnimi vlakni in kemičnimi vlakni naravnega in sintetičnega izvora, njihovo namembnost in uporabo; zmožni prepoznati razliko med posameznimi tekstilnimi substrati (vlakno, preja, tkanina, netkani material, čipka, tapiserija); usvojili osnovna znanja s področja plemenitenja s poudarkom na ekologiji; razumeli problematiko odpadkov v okolju, ter metode recikliranja tekstilnih odpadkov in osnove ekodizajna; razumeli pomen simbolov v obliki piktogramov; zmožni razviti smisel za posamezne ravni oblačenja (oblačila, namenjena različnim priložnostim, pomen posameznih oblačil in dodatkov, kot so kravata, okrasni robček, pas, nogavice, čevlji, klobuk, nakit, torbica).

10.3 VZGOJA IN IZOBRAŽEVANJE ZA TRAJNOSTNI RAZVOJ V GOSPODINJSTVU (doc. dr. Nikolaja Golob)

Udeleženci izobraževanja bodo znali prepoznati in ovrednotiti dejavnike, ki potencialno škodljivo vplivajo na okolje ter se zavedali pomena in potrebe po interdisciplinarnem pristopu pri obravnavanju tem s področja vzgoje in izobraževanja za trajnostni razvoj v gospodinjstvu.

Po zaključku predmeta bodo udeleženci: poznali in razumeli osnovne zakonitosti okolijskih pojavov, ki so povezani z onesnaževanjem okolja; poznali različna onesnažila v okolju in njihove vire; poznali in znali presoјati vplive najpogostejših onesnažil v povprečnem gospodinjstvu, vzroke zanje in njihove posledice; poznali postopke in principe zmanjševanja onesnaženja okolja in znali vsebine ustrezno prenesti v učno-vzgojni proces; razumeli osnovne principe promocije okolja in pomena vzgoje ter poučevanja otrok; razumeli in znali vrednoti ustrezne rešitve okolijskih problemov povezanih z razumevanjem naravnih pojavov ter pojavov zaradi dejavnosti človeka; znali načrtovati okolijske dejavnosti v učno-vzgojnem procesu in organizirati učno-vzgojni proces z upoštevanjem pridobljenega znanja; poznali primerne didaktične pristope za spodbujanje okolijske osveščenosti in ravnanja; znali samostojno načrtovati, organizirati in voditi otroke pri dejavnostih na področju tematike bivanja in okolja ter proizvodnje; razumeli pomen timskega dela in projektnega sodelovanja z institucijami, ki se ukvarjajo z varovanjem okolja in zdravja ter uporabljati ustrezne baze okolijskih podatkov.

10.4 DIDAKTIKA GOSPODINJSTVA (izr. prof. dr. Janja Majer Kovačič)

Cilj predmeta je udeležencem posredovati spoznanja didaktike gospodinjstva, ki jih potrebujejo za uspešno poučevanje gospodinjstva na primarni stopnji šolskega izobraževanja.

Po zaključku tega predmeta bodo udeleženci: znali izkazati znanje in razumevanje osnovnih didaktičnih pojmov iz gospodinjske vzgoje; razumeli in znali uporabljati učni načrt za gospodinjstvo; znali identificirati in rešiti probleme povezane z gospodinjsko vzgojno problematiko v osnovni šoli in jo uporabiti na drugih področjih; znali načrtovati pouk gospodinjstva in vrednotiti gospodinjsko znanje, razumeli in znali učinkovito uporabljati tehnologije pri pouku ter sposobni samoevalvacije učinkovitosti učenja in poučevanja vezane na pouk gospodinjstva.

10.5 IZBRANA POGLAVJA IZ BIOLOGIJE (red. prof. dr. Jana Ambrožič Dolinšek)

Po zaključku predmeta bodo udeleženci sposobni: pregledno predstaviti osnovne vsebine in koncepte, ki vodijo v razumevanje naravnih pojavov, ki so predmet učnih načrtov gospodinjstva; izvesti nekatere osnovne postopke raziskovanja v naravoslovju: kritično opazovanje, razvrščanje, merjenje, računanje in grafično prikazovanje rezultatov, analiza podatkov, sklepanje in poročanje; uporabljati univerzalne metode raziskovalnega in praktičnega dela v šolski praksi in v vsakdanjem življenju.

10.6 IZBRANA POGLAVJA IZ KEMIJE (doc. dr. Nikolaja Golob)

Cilji predmeta so: pregledno predstaviti kemijske vsebine in koncepte, ki dajejo osnovo za razumevanje naravnih pojavov, ki so predmet učnih načrtov gospodinjstva; skozi teoretično in praktično eksperimentalno delo predstaviti ključne naravoslovne postopke ter vplivati na razvoj sposobnosti kritičnega opazovanja, razvrščanja, merjenja, računske in grafične analize podatkov, sklepanja ter poročanja; podati primere uporabe univerzalnih metod raziskovalnega in praktičnega dela v šolski praksi in v vsakdanjem življenju; naučiti opazovati, praktično izvajati ter analizirati učne ure ter jih usposobiti za varno praktično delo.

10.7 IZBRANA POGLAVJA IZ BIOLOGIJE IN KEMIJE (red. prof. dr. Jana Ambrožič Dolinšek, doc. dr. Nikolaja Golob)

Cilji predmeta so: pregledno predstaviti kemijske in biološke vsebine in koncepte, ki dajejo osnovo za razumevanje naravnih pojavov, ki so predmet učnih načrtov gospodinjstva; razvijanje sposobnosti naravoslovnega mišljenja; poznavanje temeljnih dejstev in zakonitosti narave, pestrosti organizmov, zgradbe in delovanja organizmov, odnosov organizmov z okoljem; poznavanje domače favne in flore ter njenih značilnosti; poznavanje temeljnih etičnih načel ter izhodišč varovanja organizmov in okolja; skozi teoretično in praktično eksperimentalno delo predstaviti ključne naravoslovne postopke ter vplivati na razvoj sposobnosti kritičnega opazovanja, razvrščanja, merjenja, računske in grafične analize podatkov, sklepanja ter poročanja; podati primere uporabe osnovnih metod raziskovalnega in praktičnega dela v šolski praksi in v vsakdanjem življenju.

10.8 OPAZOVALNA PRAKSA (izr. prof. dr. Janja Majer Kovačič)

Po zaključku tega predmeta bodo udeleženci sposobni: ciljno in teoretsko podprto opazovati in analizirati pedagoški proces; sistematično opazovati vloge učitelja in učencev ter didaktično okolje pri pouku gospodinjstva ter zaznati pedagoške fenomene ter jih reflektirati in kritično evalvirati.

10.9 PEDAGOŠKA PRAKSA (izr. prof. dr. Janja Majer Kovačič)

Po zaključku tega predmeta bodo udeleženci: spoznali in razumeli pomena šolske dokumentacije za spremljavo učenčevega dela pri pouku gospodinjstva; spoznali in razumeli dejavnike procesnega in učno ciljnega pristopa poučevanja relacije: »Učenje - znanje - razumevanje«; znali identificirati in rešiti probleme povezane z uporabo različnih taksonomij za tvorbo vprašanj, nalog in dejavnosti; znali pojasniti, kako so gospodinjstva vpeta v širše makroekonomsko okolje in s katerimi ekonomskimi in

managerskimi vprašanji in dilemami se je treba spoprijeti za uspešno vodenje gospodinjstva ter razumeli smiselnost raziskovalnega dela pri poučevanju gospodinjstva.

10.10 SOCIOLOGIJA DRUŽINE IN ZDRAVJA (doc. dr. Danijela Lahe in izr. prof. dr. Andrej Kirbiš)

Po zaključku tega predmeta bodo udeleženci: razumeli pomen družine in poznali značilnosti družinskega življenja; razumeli pomen socializacije in medsebojnih odnosov; sposobni kritično ovrednotiti posamezne starševske vzgojne stile; znali razlikovati med različnimi sociološkimi pristopi v okviru družine; razumeli družbene spremembe v sodobni družbi in značilnosti postmoderne družine; razlikovali med različnimi sociološkimi pristopi v okviru pojmovanja zdravja; razumeli družbeno konstrukcijo zdravja in bolezni in proces medikalizacije; znali analizirati pomen socioekonomskega statusa (mikro in makro raven) za zdravstvene izide v sodobnih družbah; znali kritično ovrednoti družbeno pogojenost zdravih življenjskih slogov in primerjati zdravstvene izide in zdravstvene stile.

10.11 FIZIOLOGIJA PREHRANE (red. prof. dr. Jana Ambrožič Dolinšek)

Po zaključku tega predmeta bodo udeleženci znali pojasniti in ovrednotiti: značilnosti in vlogo prebavne cevi; prebavne procese in njihov vpliv na počutje in zdravje ljudi; osnovne potrebe živih bitij; medsebojno povezanost prebave z delovanjem drugih organov ter pojasniti, prepoznati ovrednotiti motnje prehranjevanja, debelost in podhranjenosti.

10.12 ZDRAVA PREHRANA IN PRIPRAVA ŽIVIL (doc. dr. Blanka Vombergar)

Po zaključku tega predmeta bodo udeleženci: znali pojasniti razlike med strokovnimi pojmi zdrava, uravnotežena in varovalna prehrana; razumeli kaj pomeni pojem dietna prehrana; poznali pomen varnosti živil in varne hrane; znali pojasniti oznake na živilih; spoznali vlogo hranilnih snovi v organizmu; znali izbrati živila glede na sestavo in druge kriterije; znali pojasniti pojme energijska in hranilna vrednost živil v prehrani in jih analizirati; znali pojasniti pomen pojmov energijska in hranilna gostota; razumeli tabele energijskih in hranilnih vrednosti; znali analizirati človekove energijske in hranilne potrebe; spoznali ustrezne načine priprave in shranjevanja živil; znali prepoznati in ovrednotiti nevarnosti zastrupitev s hrano; razumeli prehranske potrebe različnih skupin prebivalstva, tudi različnih kultur prehranjevanja; znali prepoznati razliko med alergijo in intoleranco na hrano ter poznali nekatere diete in omejitve pri prehranjevanju; znali pojasniti sestavo, analizirati in vrednotiti jedilnike za različne ljudi in različne obroke.

11 KRATKA PREDSTAVITEV IZBIRNIH PREDMETOV

11.1 GIBANJE (doc. dr. Črtomir Matejek)

Po zaključku tega predmeta bodo udeleženci: sposobni izkazati teoretično in praktično znanje o različnih športnih zvrsteh na osnovni ravni; znali razlikovati gibalne spretnosti in gibalne sposobnosti; razumeli proces gibalnega učenja in pomen športne aktivnosti za zdravje in kakovost življenja ter znali vsebine športa smiselno prilagoditi potrebam medpredmetnega poučevanja.

11.2 GASTRONOMIJA IN KULINARIKA (doc. dr. Blanka Vombergar)

Po zaključku tega predmeta bodo udeleženci sposobni: pojasniti strokovno izrazoslovje s področja prehrane, gastronomije in kulinarike; prepoznati načela zdrave prehrane v praksi; pojasniti in ovrednoti gastronomska in kulinarična načela v gastronomski praksi in ponudbi; prepoznati in ovrednotiti novosti in kulinarične vire; pojasniti senzorične analize jedi in pijač; prepoznati in ovrednotiti postopke v kulinariki; primerjati in ovrednotiti opremo velikih kuhinj in tehnoloških postopkov.

11.3 TRAJNOSTNA PRIDELAVA HRANE (red. prof. dr. Jana Ambrožič Dolinšek)

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

Po zaključku tega predmeta bodo udeleženci sposobni: prepoznati značilnosti uporabnih kmetijskih organizmov in agro-biodiverzitete; primerjati, pojasniti in ovrednotiti postopke povezane s pridelavo hrane; pojasniti in ovrednotiti potrebe živih bitij, njihove življenjske procese in interakcije z okoljem; pojasniti in ovrednotiti osnovne potrebe živih bitij; pojasniti in ovrednotiti medsebojno povezanost živih bitij z njihovim okoljem; pojasniti medsebojno povezanost žive in nežive narave ter primerjati in ovrednoti povezanost naravovarstva in varstva okolja.

Center za pedagoško izobraževanje
in strokovno izpopolnjevanje