

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana / Biotechnical Educational Centre Ljubljana



**TRENDI IN IZZIVI V ŽIVILSTVU, PREHRANI,
GOSTINSTVU, TURIZMU, IZOBRAŽEVANJU IN USPOSABLJANJU**

Zbornik prispevkov 5. mednarodne strokovne konference,
23.–24. oktober 2019, Ljubljana, Slovenija

**TRENDS AND CHALLENGES IN FOOD TECHNOLOGY, NUTRITION,
HOSPITALITY, TOURISM, EDUCATION AND TRAINING**

Collection proceeding of the 5th International Professional Conference,
October 23rd – 24th 2019, Ljubljana, Slovenia

Ljubljana, 2019

Naslov / Title:

TRENDI IN IZZIVI V ŽIVILSTVU, PREHRANI, GOSTINSTVU, TURIZMU, IZOBRAŽEVANJU IN USPOSABLJANJU

Zbornik prispevkov 5. mednarodne strokovne konference,
23.–24. oktober 2019, Ljubljana, Slovenija

TRENDS AND CHALLENGES IN FOOD TECHNOLOGY, NUTRITION, HOSPITALITY, TOURISM, EDUCATION AND TRAINING

Collection proceeding of the 5th International Professional Conference,
23rd – 24th October 2019, Ljubljana, Slovenia

Uredniki / Editors: Boštjan Ozimek, mag. Tjaša Vidrih, Katarina Smole, Eva Grohar Gros, Katja Orehek Hati, Sanja Franič, Jože Ocepek

Recenzentski odbor / Reviewers Committee: Janja Blatnik, Darinka Berčič, Marjeta Cevc, mag. Dejan Cvitkovič, mag. Irena Štrumbelj Drusany, mag. Urška Eniko, Mirjam Gorenc, Lidija Gnidovec, Eva Grohar Gros, Suzana Hajdinjak, Boštjan Humski, Marija Kostadinov, dr. Lea Kužnik, mag. Vesna Loborec, Jana Marinček, Rozalka Mohorič, Petra Mole, Boštjan Ozimek, Nada Petrič, Katja Pipan, Jože Premru, Alenka Rep, Darja Rizmal, mag. Rudolf Rumbak, Nina Sitar, Mojca Smerajec, Katarina Smole, Andrej Strajn, Jasna Šček, Alenka Sedlar Špehar, dr. Maja Štekovič, Marija Topole, Uroš Verbovšek, Marija Vidmar, mag. Tjaša Vidrih, mag. Marina Vodopivec, mag. Gordana Vulić, Janez Zavrl, Bojana Žižek

Oblikovanje / Design: Denis Brezovar

Založnik/Published by:

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

Leto izida/Year of Publication: 2019

Izdelava/Produced by: CENTER grafike Damjan Mišmaš s.p.

Naklada/Circulation: 250

Avtorji so v celoti odgovorni za vsebino prispevkov. / The contents of the papers shall be the sole responsibility of the authors and publication shall not imply the concurrence of editors or publishers.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

663/664(082)(086.034.44)

613.2(082)(086.034.44)

TRENDI in izzivi v živilstvu, prehrani, gostinstvu, turizmu, izobraževanju in usposabljanju [Elektronski vir] : zbornik prispevkov 5. mednarodne strokovne konference, 23.-24. oktober 2019, Ljubljana, Slovenija = Trends and challenges in food technology, nutrition, hospitality, tourism, education and training : collection proceedings of the 5th international professional conference, October 23rd-24th 2019, Ljubljana, Slovenia / [uredniki Boštjan Ozimek ... et al.]. - Ljubljana : Biotehniški izobraževalni center = Biotechnical Educational Center, 2019

ISBN 978-961-6915-05-2

1. Vzp. stv. nasl. 2. Ozimek, Boštjan

COBISS.SI-ID 302275840

MEDNARODNI PROGRAMSKI ODBOR / INTERNATIONAL PROGRAMME COMMITTEE

- Prof. Đorđe Psodorov, Ph.D. – Institute for Food Technology (FINS), University of Novi Sad, Serbia
- Prof. Vesna Spasić, Ph.D. – Univerzitet Singidunum, Beograd, Serbia
- Assist. Prof. Andriela Vitić-Četković, Ph.D. – University of Montenegro, Montenegro
- Assist. Prof. Daniela Gračan, Ph.D. – Faculty of Tourism and Hospitality Management Opatija FTTHM, Croatia
- Marko Trupković – PI "Nature Park Žumberak - Samoborsko gorje", Croatia
- Pia Primec – for Association for Healthy Life and Healthy Nature "Truhovica", Croatia
- Tea Štifanić – Vrsar Tourist Board, Croatia
- Silvija Pavić – Zagorje Development Agency, Croatia
- Violeta Tošić, Ph.D. – College of Tourism Belgrade, Serbia
- Dragan Tesanović, Ph.D. – University of Belgrade, Hospitality High School, Belgrade, Serbia, University of Novi Sad, Faculty of Science, Department of Geography, Tourism and Hospitality, Novi Sad, Serbia
- Christian Maurer, M.Sc. – Fachhochschule Krems, Austria
- Nevia R. Carlos, M.Sc. – Shenendehowa High School in Clifton Park, Albany, NY, USA
- Rok Pintar, EMBA – Nguyen Tat Thanh University, Ho Chi Minh City, Vietnam
- Shirley Pasioka, Ph.D. – Grande Prairie Regional College, Alberta, Canada
- Azra Tibo Ph.D. – Univerzitet modernih znanosti CKM, Mostar
- Armin Kovači Ph.D. – Univerzitet modernih znanosti CKM, Mostar
- Nataša Šantić Ph.D. – Univerzitet modernih znanosti CKM, Mostar
- M.A. Caitlin Purcell, MBA – Geelong Grammar School, Timbertop campus Mansfield, Victoria, Australia

PROGRAMSKI ODBOR / SLOVENIAN PROGRAMME COMMITTEE

- mag. Jasna Kržin Stepišnik – BIC Ljubljana
- dr. Boris Kovač – Mlinotest d.d.
- dr. Blanka Vombergar – IC Piramida Maribor
- mag. Tjaša Vidrih – BIC Ljubljana
- Katja Orehek Hati - BIC Ljubljana
- Boštjan Ozimek - BIC Ljubljana
- mag. Gordana Vulić – BIC Ljubljana
- Boštjan Humski – BIC Ljubljana
- Neli Selan – BIC Ljubljana
- Marjeta Cevc – BIC Ljubljana
- mag. Vesna Loborec – BIC Ljubljana
- mag. Dejan Cvitkovič – BIC Ljubljana
- Marija Kostadinov – BIC Ljubljana
- Katarina Smole – BIC Ljubljana
- Eva Grohar Gros – BIC Ljubljana
- Nina Meh Savić – BIC Ljubljana
- Maja Krajnik – BIC Ljubljana
- Metka Starič – Zavod Parnas

- Helena Jurše Rogelj – Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma
- dr. Leni Ozis – Naj tura d. o. o.

ORGANIZACIJSKI ODBOR / CONFERENCE ORGANISING COMMITTEE

- mag. Tjaša Vidrih – BIC Ljubljana
- mag. Jasna Kržin Stepišnik – BIC Ljubljana
- Marjana Mastinšek Šuštar - BIC Ljubljana
- mag. Tatjana Šček Prebil – BIC Ljubljana
- Boštjan Ozimek – BIC Ljubljana
- Katja Orehek Hati - BIC Ljubljana
- Katarina Smole – BIC Ljubljana
- mag. Gordana Vulić – BIC Ljubljana
- Eva Grohar Gros – BIC Ljubljana
- mag. Dejan Cvitkovič – BIC Ljubljana
- Stanislava Krapež, M.A. – BIC Ljubljana
- Marija Kostadinov – BIC Ljubljana
- mag. Vesna Loborec – BIC Ljubljana
- dr. Lea Kužnik – BIC Ljubljana
- Mojca Smerajec – BIC Ljubljana
- Marjeta Cevc – BIC Ljubljana
- Boštjan Humski – BIC Ljubljana
- Jana Marinček – BIC Ljubljana
- Neli Selan - BIC Ljubljana
- Uroš Flis – BIC Ljubljana
- Mišo Kolar – BIC Ljubljana
- mag. Marina Vodopivec – BIC Ljubljana
- Janja Blatnik – BIC Ljubljana
- Nataša Rakar – BIC Ljubljana
- Sanja Franić - BIC Ljubljana
- Suzana Gradič – BIC Ljubljana
- Helena Črešnik – BIC Ljubljana
- Petra Šimac – BIC Ljubljana
- Nina Meh Savić - BIC Ljubljana
- Maja Krajnik - BIC Ljubljana
- mag. Urška Eniko – BIC Ljubljana
- Nina Rozman – BIC Ljubljana
- Marija Topole - BIC Ljubljana
- Uroš Verbovšek - BIC Ljubljana
- Nina Sitar - BIC Ljubljana
- Darja Rizmal - BIC Ljubljana
- Katja Pipan - BIC Ljubljana
- Karmen Domitrovič - BIC Ljubljana
- Jože Premru – BIC Ljubljana
- Lidija Gnidovec – BIC Ljubljana

PROGRAM KONFERENCE / CONFERENCE PROGRAMME

Sreda, 23. 10. 2019 / Wednesday, October 23, 2019			
8.30 - 9.00	Registracija na BIC Ljubljana, Ižanska cesta 10, Ljubljana Registration at the BIC Ljubljana, Ižanska cesta 10, Ljubljana		
9.00 - 11.00	Sekcije Working sessions		
	Živilstvo in prehrana Food Technology and Nutrition	Gostinstvo in turizem Hospitality and Tourism	Izobraževanje in usposabljanje Education and Training
11.00 - 11.15	Odmor za kavo Coffee break		
11.15 - 12.30	Sekcije Working sessions		
	Živilstvo in prehrana Food Technology and Nutrition	Gostinstvo in turizem Hospitality and Tourism	Izobraževanje in usposabljanje Education and Training
12.30 - 13.00	Odmor za kavo in predstavitev posterjev, videov, predstavitev Društva Vesela kuhinja Coffee break and presentation of posters, videos, presentation of Happy Kitchen Society		
13.00 - 13.30	Svečana otvoritev konference Opening ceremony		
13.30 - 14.15	Okrogla miza - "gastronomska dediščina - trend v turizmu" Round table discussion - "gastronomic heritage - a trend in tourism" <i>MIRA ŠEMIĆ (Gault & Millau Slovenija), IGOR JAGODIČ (Restavracija Strelec), MOJMIR MARKO ŠIFTAR (Restavracija Evergreen), GREGA REPOVŽ (Gostilna Repovž), TOMISLAV KOŽIČ (Restoran Academia, Bluesun hotel Kaj - HR), vodi doc. dr. Lea Kužnik</i>		
14.15 - 15.00	Kosilo (na BIC Ljubljana, Ižanska cesta 10, Ljubljana) Lunch break (at the BIC Ljubljana, Ižanska cesta 10, Ljubljana)		
15.00- 15.45	Delavnice in razstave, predstavitve posterjev in videov Workshops and exhibitions, presentation of posters, videos		
15.45 - 17.15	Plenarna predavanja (3) Plenary session (3) <i>ERIK SARKIĆ (SLO), GRUŠENKA ZORN (SLO), VIVIAN WIGCHERT (NL)</i>		
17.15 - 17.30	Odmor za kavo Coffee break		
17.30 - 19.00	Sekcije Working sessions		
	Živilstvo in prehrana Food Technology and Nutrition	Gostinstvo in turizem Hospitality and Tourism	Izobraževanje in usposabljanje Education and Training

Četrtek, 24. 10. 2019 / Thursday, October 24, 2019			
9.00 - 10.00	Registracija udeležencev na BIC Ljubljana, Ižanska cesta 10, Ljubljana Registration at the BIC Ljubljana, Ižanska cesta 10, Ljubljana		
10.00 - 12.00	Sekcije Working sessions		
	Živilstvo in prehrana Food Technology and Nutrition	Gostinstvo in turizem Hospitality and Tourism	Izobraževanje in usposabljanje Education and Training
12.00 - 12.45	Kosilo in delavnica (na BIC Ljubljana, Ižanska cesta 10, Ljubljana) Lunch break and workshop (at the BIC Ljubljana, Ižanska cesta 10, Ljubljana)		
12.45 - 13.30	Delavnice in razstave, predstavitve posterjev in videov Workshops and exhibitions, presentation of posters, videos		
13.30 - 15.30	Sekcije Working sessions		
	Živilstvo in prehrana Food Technology and Nutrition	Gostinstvo in turizem Hospitality and Tourism	Izobraževanje in usposabljanje Education and Training
15.30 - 15.50	Zaključki konference Conclusions of the conference		

PLENARNI PREDAVATELJI / KEYNOTE SPEAKERS

Erik Sarkič



Žganjekuha je bila že od nekdaj del Erikovega življenja. S tem sta se ukvarjala že njegova babica ter oče in naravno se je znanje naprej preneslo tudi nanj. Stvar ga je zanimala, z leti pa je hobi zrasel v pravo strast. Po družinskem receptu se je lotil kuhanja luksuznega brinjevca, ki ga je točil v steklenice Steklarne Rogaška. S tem si je počasi ustvaril uspešno popoldansko dejavnost. Ko je nekaj let pozneje začel izdelovati še džin, pa se je poslovil od redne službe in se popolnoma posvetil žganjekuhi.

Erik Sarkič bi težko izbral boljši čas za karierno spremembo. Džin je bil iz leta v leto bolj priljubljen. Džin tonik je zopet postal »trendovska« pijača. Izdelava džina pa je bila za žganjekuharja nov izziv. “Začel sem raziskovati džin, kaj džin sploh je, kako ga proizvesti, njegovo zgodovino, kateri so najpomembnejši detajli, začimbe, rože,” se svojih začetkov spominja Erik. “Edina nujna stvar v džinu je brin in tega imamo tu v izobilju. Vsi najboljši džini so narejeni z balkanskim brinjem.” In čeprav je Erik velik del svojega življenja prej posvečal brinjevcu, je bilo za izdelavo džina potrebnega tudi precej novega znanja. Erik je okus svojega džina razvijal kar dve leti. Njegov gin se lahko pohvali s prestižno nagrado iz Londona, letos pa so ga uvrstili na prvo mesto v Evropi v kategoriji tradicionalnih džinov. A Erik kljub uspehu ne namerava počivati, saj je pred kratkim razvil še tri nove okuse džina. “Smo v podobnem položaju, kot so bili mikropivovarji pred kakšnimi sedmimi leti, in upam, da se bomo še naprej razvijali tako kot oni.”

Spirit distilling has been a part of Erik's life forever. It is a family tradition – his grandmother and father passed a traditional knowledge about distilling on to him. Through the years, a hobby has grown into a passion. Using a family recipe he started distilling a luxury brand of »brinjevec«, it is a brandy made from juniper berries. He used bottles made in famous Slovenian glass factory Rogaška. With that combination, he started building his brand. A few years later he started making gin and that was a turning point in his career – he opened his own company.

His timing for a career change was perfect. Gin is getting more popular year after year and also gin tonic is a trendy drink again. Making gin was a new challenge for Erik. "I started exploring gin, what gin is, how to produce it, its history, what are the most important details, spices, flowers," Erik recalls of his beginnings. "The only thing that is necessary in gin is the juniper, and we have it in abundance here. All the best gin is made with juniper from Balkan area." Although he devoted much of his life to the »brinjevec« before, he needed a lot of new knowledge to make gin. He developed his gin flavour for two years. For his gin he received the prestigious international award in London and this year his gin was ranked number one in Europe in the traditional gin category. However, despite of his success, Erik does not intend to rest and recently he has developed three new gin flavours. "We are in a situation similar to that of microbrewers about seven years ago, and I hope that we will continue to develop as they do."

Vivian Wigchert



Vivian Wigchert prihaja iz Nizozemske in je zaposlena na šoli z imenom Rijn Ijssel. Po diplomi iz angleškega jezika je 12 let poučevala angleščino na srednji šoli in delala z dijaki, ki so imeli učne težave. Izkušnje dela z njimi so jo vodile k spoznanju, da naš tradicionalni šolski sistem tem študentom najbolj ne ustreza. Potrebujemo namreč bolj osebni pristop, priložnost, da najdejo svojo pot do znanja v šoli. To je skušala doseči v svojem razredu, vendar je kmalu spoznala, da za to potrebuje ekipo vseh sodelujočih učiteljev. To spoznanje jo je tudi motiviralo za magistrski študij na področju učenja in inovacije. Želela je spremeniti sistem in zavedala se je, da je ta načrt zelo ambiciozen, ampak potrebno si je postavljati cilje. Po zaključku magisterija je začela kot »curriculumcoach« delati na Rijn Ijssel, na šoli za poklicno izobraževanje in o razvoju novih perspektiv izobraževanja in implementaciji sprememb izvajala

coaching za učitelje. Zadnjih pet let ekipa 5 coachev s strastjo do dela in z globoko predanostjo uvaja sistem osebnega pristopa in fleksibilnega izobraževanja znotraj njihove šole, s tem da verjamejo, da so lahko vedno še boljši.

»Upam, da vas bo predavanje moje strokovne poti zadnjih 5 let navdihnilo. Ni bilo lahko, ampak pot k dosežkom nikoli ni, kajne?«

Vivian Wigchert comes from the Netherlands and she works at the school named Rijn Ijssel. After her bachelor's degree in English she taught English at high school for about 12 years. Vivian worked with students who had difficulty studying and had varied profiles for extra support. In doing this she discovered that these students do not thrive in our somewhat traditional school system. They needed a more personal perspective, a chance to build their own route through school. In her classes she tried to achieve this but learned quickly that this needs to be a team effort of all teachers involved. This realization motivated her to do a Masters in Learning and Innovation. She wanted to change their system, very ambitious of course but one has to have a goal, right? After her Masters she started working for Rijn Ijssel, a school for Vocational Education as a curriculumcoach. She coached teachers in developing new views on education and implementing those. For the past 5 years they (a team of 5 coaches) have been implementing personal and flexible education within their school, they do this with a passion for their students and because they truly believe they can always do better.

»I hope my lecture will inspire you as I take you on a journey which we have followed for the past 5 years. It's not been easy but achievements never are, are they?«

Grušenka Zorn



Grušenka Zorn, diplomirala na področju etnologije ter kulturne antropologije, je tudi profesorica umetnostne zgodovine. Dolga leta je delala v turizmu ter kot producent za fotografijo. Bogate izkušnje na področju kulinarike in stajlinga je pridobivala v Parizu in v New Yorku. Na samostojno pot stilistke hrane se je podala pred petimi leti. Danes sodeluje in kreira vizualni material za večja podjetja, agencije in produkcijske hiše v Sloveniji in v tujini.

Grushenka Zorn, bachelor in Ethnology and Cultural Anthropology and also Professor of Art History. For many years she worked in tourism and as a producer for photography. She gained her culinary and styling experience in Paris and New York. She embarked on her own journey as a food stylist five years ago. Today, she collaborates and creates visual material for major companies, agencies and production companies, in Slovenia and abroad.

KAZALO / TABLE OF CONTENTS

Mednarodni programski odbor / International programme committee	II
Programski odbor / Slovenian programme committee	III
Organizacijski odbor / Conference organising committee	IV
Program konference / Conference programme	V
Plenarni predavatelji / Keynote speakers	VII
ŽIVILSTVO IN PREHRANA / FOOD TECHNOLOGY AND NUTRITION	1
Donna Blimen, Katarina Smole NIHANJE GLUKOZE V KRVI OB ZAUŽITJU ENERGIJSKIH DODATKOV MED ŠPORTNO AKTIVNOSTJO / BLOOD SUGAR FLUCTUATION AFTER CONSUMING ENERGY SUPPLEMENTS DURING A SPORTS ACTIVITY	2
Maja Božičnik Vasileva BIOREMEDIACIJA / BIOREMEDIATION	10
mag. Dejan Cvitkovič VZPOSTAVITEV SISTEMA ZA SPREMLJANJE ZADOVOLJSTVA UPORABNIKOV OBRATOV DRUŽBENE PREHRANE / IMPLEMENTATION OF CUSTOMER SATISFACTION MONITORING SYSTEM IN CAFETERIAS	17
mag. Greta Černilogar TOLMINSKE MLEČNE PLANINE – TRADICIJA IN SODOBNOST TRAJNOSTNO SONARAVNEGA PRISTOPA DO NARAVE, LJUDI IN GOSPODARJENJA / TOLMIN'S DAIRY HIGH MOUNTAIN PASTURES – TRADITION AND MODERNITY OF SUSTAINABLE CLOSE-TO-NATURE MANAGED APPROACH TO NATURE, PEOPLE AND ECONOMY	25
Danijel Davidovič IZOBRAŽEVANJE O LOKALNIH IN TRAJNOSTNIH PREHRANSKIH SISTEMIH ZA ZMANJŠEVANJE PLASTIČNE EMBALAŽE / EDUCATION ABOUT LOCAL AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS FOR REDUCING PLASTIC PACKAGING	32
Jan Debelić, Julia Vulić, Matevž Mitrovič Slapar, Marija Kostadinov NEWDLES - POLNOZRNATE DURUM TESTENINE S PIVSKIMI TROPINAMI / NEWDLES - WHOLEWHEAT DURUM PASTA WITH SPENT BARLEY MALT	44
Rok Demič ALI SMO V SLOVENIJI PRIPRAVLJENI NA NADOMESTNE OBROKE / IS SLOVENIA READY FOR REPLACEMENT MEALS	51
Eva Grohar Gros MIKROBIOLOŠKA SLIKA TRADICIONALNIH SLOVENSКИH OVČJIH SIROV / MICROBIOLOGICAL DIVERSITY OF TRADITIONAL SLOVENIAN SHEEP'S MILK CHEESES	57

Eva Grohar Gros UŽIVANJE MESA / MEAT CONSUMPTION	72
Sergeja Groleger Rauter SKODELICA KAVE / A CUP OF COFFEE	80
Jurij Gunzek, Sonja Boštjančič OGLJIKOV DIOKSID IN KISIK KOT DEJAVNIKA KAKOVOSTI NEPASTERIZIRANEGA PIVA / CARBON DIOXIDE AND OXYGEN AS QUALITY FACTORS OF UNPASTEURIZED BEER	89
mag. Muharem Husić TRAJNOSTNO RAVNANJE Z ODPADNIMI ŽIVILI / SUSTAINABLE MANAGEMENT OF FOOD WASTE	97
doc. dr. Mojca Jevšnik, doc. dr. Matic Kavčič, Tina Šaula, doc. dr. Stanka Vadnjal, doc. dr. Urška Jamnikar Ciglencečki, prof. dr. Andrej Kirbiš ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI ŽIVIL MED ZAPOSLENIMI V GOSTINSTVU / ENSURING FOOD SAFETY AMONG FOOD HANDLERS IN THE CATERING ESTABLISHMENTS	107
Eva Kavka RAZŠIRJENOST UŽIVANJA PREHRANSKIH DOPOLNIL PRI SLOVENSKIH VRHUNSKIH ŠPORTNIKIH / AN OVERVIEW OF DIETARY SUPPLEMENTATION IN ELITE SLOVENIAN ATHLETES	116
dr. Metka Kogovšek, dr. Mojca Kogovšek POMEN EKOLOŠKO PRIDELANE HRANE ZA RAZVOJ KULINARIČNO DEDIŠČINSKEGA TURIZMA: PREGLED LITERATURE / THE MEANING OF ORGANICALLY GROWN FOOD FOR FOOD HERITAGE TOURISM DEVELOPMENT: A LITERATURE REVIEW	125
doc. dr. Mojca Korošec, izr. prof. dr. Aleš Kuhar, Urša Lovše, Lara Tekavc, Lea Lukič, Tina Thaler, izr. prof. dr. Helena Haque Chowdhury UGOTAVLJANJE PREHRANSKE USTREZNOSTI ŠOLSKIH OBROKOV V OSNOVNI ŠOLI V LJUBLJANI / ASSESSING THE NUTRITIONAL ADEQUACY OF SCHOOL MEALS IN PRIMARY SCHOOL IN LJUBLJANA	135
dr. Mira Kos Skubic, izr. prof. dr. Karmen Erjavec, izr. prof. dr. Terezija Golob, izr. prof. dr. Marija Klopčič HEDONSKI TESTI ZAŠČITENIH IN KONVENCIONALNIH ŽIVIL ŽIVALSKEGA POREKLA MED SLOVENSKIMI POTROŠNIKI / CONSUMERS' HEDONIC LIKING OF PROTECTED AND CONVENTIONAL FOOD PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN IN SLOVENIA	143
Marija Kostadinov PREKMURSKA ŠUNKA – ETNOLOŠKA POSEBNOST PREKMURJA / PREKMURJE HAM - THE ETHNOLOGICAL SPECIALTY OF PREKMURJE	151

Marija Kostadinov HRANILNA IN ENERGIJSKA VREDNOST PAŠTET / NUTRITIONAL AND ENERGY VALUE OF MEAT SPREAD	156
Anja Križnar, dr. Katja Bezek, Marjana Benigar Manias asist. NAVADE UŽIVANJA KARIOGENIH ŽIVIL MED OSNOVNOŠOLCI / EATING HABITS OF CARIOGENIC FOODS AMONG PRIMARY SCHOOL CHILDREN	162
Ajda Kunčič, asist. Ula Rozman, prof. dr. Sonja Smole Možina, doc. dr. Andrej Gregori, doc. dr. Gabriela Kalčíkova, prof. dr. Andreja Žgajnar Gotvajn, asist. dr. Gregor Marolt PERSPEKTIVNE MOŽNOSTI NADALJNJE UPORABE ODPADNEGA PODGOBJA PO GOJENJU GLIV / PERSPECTIVE POSSIBILITIES FOR FURTHER USE OF WASTE MYCELIUM AFTER MUSHROOM CULTIVATION	171
Sara Leščanec, mag. Marina Vodopivec ČUTNA DOŽIVETJA IN ZAZNAVANJE HRANE / SENSORY EXPERIENCE AND FOOD PERCEPTION	181
Anja Mihelčič, mag. Gordana Vulić PRIMERJAVA CEN EKOLOŠKIH (BIO) ŽIVIL MED RAZLIČNIMI PONUDNIKI / THE COMPARISON OF PRICES OF ECOLOGICAL (BIO) FOODS AMONG DIFFERENT PROVIDERS	191
Franci Oblak TRENDI IN IZZIVI SODOBNEGA PREHRANJEVANJA – DIJAKINJA VEGANKA / CHALLENGES AND TRENDS OF MODERN EATING A VEGAN STUDENT	198
Anka Peljhan KIDS TO KIDS: LET'S PREPARE A HEALTHY TRADITIONAL MEAL	204
Teja Podjed, Urška Grdiša, Tjaša Tržan Betz, Nika Košir, Katarina Smole RAZVOJ INOVATIVNEGA MLEČNEGA NAPITKA / THE DEVELOPMENT OF AN INNOVATIVE MILK BEVERAGE	213
mag. Lucija Podržaj, mag. Katarina Šimunović, mag. Nataša Lilek, prof. dr. Sonja Smole Možina KAKO SHRANITI SVEŽI CVETNI PRAH OSMUKANEC - POGLED MIKROBIOLOGA / HOW TO STORE FRESH BEE POLLEN – MICROBIOLOGICAL PERSPECTIVE	220
mag. Metoda Senica, Boštjan Goličnik VPLIV PASME GOVEDA NA IZPLEN IN KEMIČNO SESTAVO SIRA / EFFECT OF CATTLE AN YIELD AND CHEMICAL COMPOSITION OF CHESE	227
Mojca Smerajec POPRTNIK / POPRTNIK	235
Klavdija Stropnik DUŠIK IN KUHANJE / NITROGEN AND COOKING	242

mag. Barbara Urh ZDRAVA PREHRANA V SREDNJIH ŠOLAH – POMEN ZDRAVE PREHRANE PRI MLADIH / HEALTHY NUTRITION IN SECONDARY SCHOOLS – THE IMPORTANCE OF HEALTHY NUTRITION IN YOUNG PEOPLE	247
mag. Barbara Urh PROMOCIJA ZDRAVEGA NAČINA ŽIVLJENJA V ZDRAVSTVU IN ZDRAVILIŠČIH V SLOVENIJI / HEALTHY LIFESTYLE PROMOTION IN HEALTHCARE AND MEDICAL SPAS IN SLOVENIA	255
mag. Darja Užmah UPORABA ODPRTE PLATFORME ZA KLINIČNO PREHRANO (OPKP) PRI RAZISKOVALNEM DELU DIJAKOV / THE USE OF THE OPEN CLINIC FOOD PLATFORMA (OPKP) IN THE RESEARCH WORK OF STUDENTS	263
mag. Marina Vodopivec VONJ IN OKUS HRANE V POVEZAVI S SPOMINI NA OTROŠTVO / RELATION BETWEEN THE SMELL AND TASTE OF FOOD AND CHILDHOOD MEMORIES	272
GOSTINSTVO IN TURIZEM/ HOSPITALITY AND TOURISM	279
Nika Aubrecht, mag. Gordana Vulić SLOVENSKI TRADICIONALNI OKUSI V TORTICAH NA PALČKI / TRADITIONAL SLOVENIAN FOODSTUFFS IN CAKE POPS	280
Janja Blatnik TURISTIČNA ZADRUGA - POSLOVNI MODEL ZA RAZVOJ TURIZMA NA PODEŽELJU / TOURISM COOPERATIVE-BUSINESS MODEL FOR RURAL TOURISM DEVELOPMENT	294
Peter Breskvar ŠPORT IN PETZVEZDIČNA TURISTIČNA DOŽIVETJA / SPORT AND FIVE STARS TOURISM EXPERIENCES	302
mag. Milenko Gajić PROBLEMI KI JIH PRINAŠA PRETIRANA TURISTIČNA AKTIVNOST V DESTINACIJI / ISSUES OF OVERTOURISM IN A DESTINATION	309
Marko Gams TEMAČNI TURIZEM: IZBRANI PRIMERI DEDIŠČINE SOVJETSKEGA OBDOBJA / DARK TOURISM: SELECTED EXAMPLES OF THE SOVIET PERIOD HERITAGE	316
Marko Gams OBUJANJE USNJARSKE DEDIŠČINE SKOZI PROJEKTNO UČNO DELO / REVIVING THE LEATHERWORK HERITAGE THROUGH PROJECT-BASED LEARNING	325
dr. Boža Grafenauer DEDIŠČINA KOT VIR ZA USTVARJANJE TURISTIČNIH DOŽIVETIJ / HERITAGE AS A SOURCE FOR CREATING UNIQUE EXPERIENCES	331

Darinka Hüll IMPLEMENTACIJA ZGODB V TURISTIČNI PROIZVOD / IMPLEMENTATION OF STORIES INTO THE TOURIST PRODUCT	338
Antonija Jakop, univ. dipl. inž. KULINARIČNI SPOMINKI Z GORE OLJKE / CULINARY SOUVENIRS FROM GORA OLJKA	346
doc. dr. Lidija Kodrin TRŽENJSKI VIDIK OBLIKOVANJA KONKURENČNE STORITVENE PONUDBE HOTELA ALFA354 / THE MARKETING ASPECT OF CREATING A COMPETITIVE SERVICE OFFERING IN HOTEL ALFA	354
dr. Metka Kogovšek, dr. Mojca Kogovšek PREPOZNAVANJE POMENA MREŽENJA PRI OBLIKOVANJU SODOBNE KULINARIČNE POTI: PREGLED LITERATURE / RECOGNIZING THE IMPORTANCE OF NETWORKING IN ESTABLISHING A MODERN CULINARY ROUTE: A LITERATURE REVIEW	361
Stanislava Krapež, MA STORYTELLING V TURIZMU – HIŠA PRIPOVEDUJE ZGODBE / STORYTELLING IN TOURISM – THE HOUSE TELLS STORIES	370
doc. dr. Živana Krejčič, Teodora Tošič, izv. prof. dr. Snežana Miličević POSSIBILITIES FOR DEVELOPMENT OF GLAMPING TOURISM IN SERBIA	375
Leonard Krišto POSTAVITEV RAZSTAVE SLOVENSКИH PENIN V MESTNEM MUZEJU LJUBLJANA / THE STAGING OF THE EXHIBITION OF SLOVENIAN SPARKLING WINES AT THE CITY MUSEUM OF LJUBLJANA	381
Stanko Levičar ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI PRI TRŽENJU TURISTIČNIH STORITEV / QUALITY ASSURANCE IN MARKETING OF TOURISM SERVICES	388
mag. Vesna Loborec, Matje Valenčič, Matej Knific POMEN STROKOVNIH EKSKURZIJ ZA KVALITETO KADROV V TURIZMU / THE IMPORTANCE OF STUDY TOUR EXCURSIONS FOR THE QUALITY OF STAFF IN TOURISM	393
Irena Malovrh OKUSI MORAVŠKO DOLINO / TASTE MORAVČE VALLEY	400
Alja Mihelčič, mag. Gordana Vulić SVET ŽGANIH PIJAČ – KOMPLEKSEN IN RAZNOLIK / THE WORLD OF SPIRITS - COMPLEX AND DIVERSE	407

Katica Mikelj DELAVNICA »KUHAJMO PO BOHINJSKO« KOT PRILOŽNOST ZA DVIG GASTRONOMSKE KULTURE DESTINACIJE / WORKSHOP »COOKING ART FROM BOHINJ« AS AN OPPORTUNITY FOR INCREASING THE GASTRONOMIC CULTURE OF THE DESTINATION	416
Inka Nose »FOODIE« PONUDBA LJUBLJANE / LJUBLJANA FOR FOODIES	422
Nataša Šantić, Ph.D., Rebeka Novak Miličević, Ph.D. CREATION OF EXPERIENCE ECONOMY ON THE TERRITORY OF HERZEGOVINA	430
Katja Orehek Hati ZASNOVA IN RAZVOJ BLAGOVNE ZNAMKE "UŽIVAM TRADICIJO" / CONCEPT AND DEVELOPMENT OF THE »ENJOY TRADITION« BRAND	439
Katja Orehek - Hati, mag. Tjaša Vidrih, Metka Starič, Helena Jurše Rogelj, dr. Leni Ozis, Marko Trupković, Pia Primec, Tea Štifanić, Silvija Pavić PO KULINARIČNI TRANSVERZALI OD PANONIJE DO JADRANA / ALONG THE CULINARY TRAIL FROM PANNONIA TO ADRIATIC	446
Anica Pajer OHRANJATI TRADICIJO ALI NE / TO PRESERVE TRADITION OR NOT TO	456
Barbara Pajk HORTIKULTURA IN TURIZEM – POMEN ZASADITEV IN VZDRŽEVANJA ZELENIH POVRŠI / HORTICULTURE AND TOURISM – THE IMPORTANCE OF PLANTING AND MAINTAINING GREEN AREAS	466
Brigita Pavlič DEDIŠČINA PRETEKLOSTI ZA USTVARJALNOST PRIHODNOSTI / HARNESSING THE HERITAGE FOR A CREATIVE FUTURE	473
Urška Petrič BIBIONE, SEVERNOITALIJANSKO LETOVIŠČE KOT PRIMER DOBRE PRAKSE PRI ISKANJU INOVATIVNIH REŠITEV V TURIZMU / BIBIONE, A NORTHERN ITALIAN RESORT AS AN EXAMPLE OF GOOD PRACTICE IN FINDING INNOVATIVE SOLUTIONS IN TOURISM	480
mag. Rok Pintar UPRAVLJANJE S ČLOVEŠKIM KAPITALOM V TURIZMU / HUMAN CAPITAL MANAGEMENT IN TOURISM	486
Jerneja Pregl, Vito Zakrajšek Čahuk IGRIFIKACIJA V TURIZMU PRIMER PRAKTIČNE UPORABE / GAMIFICATION IN TOURISM EXAMPLE OF PRACTICAL USE	490

Anita Rudolf Pečnik OHRANJANJE RUDARSKÉ DEDIŠČINE NA PRIMERU PROJEKTA KNAPFEST / COALMINE HERITAGE PRESERVATION BY KNAPFEST PROJECT	497
mag. Rudi Rumbak OCENA MOŽNOSTI OBUDITVE DRUŽINSKE PIVOVARSKÉ TRADICIJE NA SPODNJEM POSAVINJU / THE POSSIBILITY OF REVITALISATION OF HOME- BREWING TRADITION IN SPODNJE POSAVINJE	505
Tanita Rus, Neli Selan POZABLJENA IN PREZRTA GOMOLJNA ZELENJAVA – NOVI KULINARIČNI IZZIVI IN PRILOŽNOSTI V GASTRONOMIJI / FORGOTTEN AND OVERLOOKED TUBEROUS PLANT - NEW CULINARY CHALLENGES AND OPPORTUNITIES IN GASTRONOMY	512
Neli Selan FOOD STYLING – STILIRANJE TRADICIONALNE SLOVENSKE HRANE NA SODOBEN NAČIN V FOOD STUDIJU RASHUSHKA ZA POSTAVITEV SPLETNE APLIKACIJE UŽIVAM TRADICIJO / FOOD STYLING - STYLING TRADITIONAL SLOVENIAN FOOD IN A MODERN WAY IN THE FOOD STUDIO RASHUSHK TO ENTER THE ONLINE APPLICATION I ENJOY TRADITION	520
Eva Smuk, mag. Gordana Vulić MED IN PIJAČE IZ MEDU – PRILOŽNOST ZA ISKANJE NOVIH GASTRONOMSKIH PONUDB / HONEY AND HONEY BEVERAGES - AN OPPORTUNITY FOR NEW GASTRONOMIC OFFERS	527
Zarja Šinkovec, Anja Krajnik PROJEKT AMAZON OF EUROPE BIKE TRAIL / AMAZON OF EUROPE BIKE TRAIL PROJECT	537
Stela Špoljar UPORABA INVAZIVNIH TUJERODNIH RASTLIN V KULINARIKI / INVASIVE ALIEN PLANTS IN CULINARY	546
Violeta Tošić PhD, Jelisaveta Vučković PhD, Sanja Lazarević M.A. IMPROVEMENT OF BELGRADE TOURISM SUPPLY BY IMPLEMENTATION OF THE MUSEUM THEATER CONCEPT	554
dr. sc. Klara Trošt Lesić, Maja Jović BUILDING IMMERSIVE EXPERIENCE BY USING GAMIFICATION - CASE STUDY "OLD FAIR BY THE CASTLE", VRSAR (CROATIA)	563
red. prof. ddr. Ana Vovk Korže UČNI TURIZEM KOT PRILOŽNOST ZA PODEŽELJE / EDUCATIONAL TOURISM IS AN OPPURTUNITY FOR THE COUNTRYSIDE	571

Vesna Vujasinović PhD, Dragan Tešanović PhD, Maja Banjac MSc, Bojana Kalenjuk PhD, Stanković Aleksandar MSc WASTE COOKING OIL IN SUSTAINABLE HOSPITALITY. CASE STUDY: NOVI SAD	579
Jasna Vukovič OBLIKOVANJE TRENDOV IN SPOPADANJE Z IZZIVI V TURIZMU - Z UPORABO POSLOVNE ANTROPOLOGIJE / SETTING TRENDS AND MANAGING CHALLENGES IN TOURISM - WITH THE USE OF BUSINESS ANTHROPOLOGY	587
doc. dr. Saša Zupan Korže AIRBNB »NA REŠETU« SODIŠČA EU / AIRBNB ON DISCRETION OF EUROPEAN COURT OF JUSTICE	593
doc. dr. Saša Zupan Korže TURIZEM 4.0 / TOURISM 4.0	599
Peter Zupan V KRALJESTVU ZLATOROGA - TEMATSKA POT OKOLI BLEJSKEGA JEZERA / IN THE KINGDOM OF THE GOLDHORN - A THEME PARK AROUND BLED LAKE	605
IZOBRAŽEVANJE IN USPOSABLJANJE / EDUCATION AND TRAINING	611
Vesna Badjuk Kunaver S SPLETNIM ANKETIRANJEM DO PREDLOGOV ZA IZBOLJŠAVE / CREATING SUGGESTIONS FOR IMPROVEMENTS WITH THE HELP OF ONLINE SURVEYS	612
Darinka Berčič Stefanović INDIVIDUALIZACIJA PRI SKUPINSKEM DELU Z ELEMENTI FORMATIVNEGA SPREMLJANJA – PRIMER DOBRE PRAKSE / GROUP WORK INDIVIDUALIZATION WITH ELEMENTS OF FORMATIVE MONITORING – A GOOD PRACTICE EXAMPLE	617
Natalija Brečko IZZIVI V IZOBRAŽEVANJU IZREDNIH ŠTUDENTOV / CHALLENGES IN THE EDUCATION OF PART-TIME STUDENTS	627
Nina Cergolj Podlogar UVAJANJE FORMATIVNEGA SPREMLJANJA PRI PREDMETU POSLOVNO KOMUNICIRANJE V PROGRAMU GASTRONOMIJA IN TURIZEM / THE IMPLEMENTATION OF FORMATIVE ASSESSMENT IN BUSINESS COMMUNICATION IN STUDY PROGRAMME OF GASTRONOMY AND TOURISM	634
mag. Dejan Cvitkovič; mag. Marina Vodopivec KOMUNIKACIJA IN UPORABA INFORMACIJSKO-KOMUNIKACIJSKE TEHNOLOGIJE MED MLADIMI / COMMUNICATION AND USE OF INFORMATION AND COMMUNICATION TECHNOLOGIES AMONG YOUTH	643

mag. Katarina Vita Dolinar Bobič PRIMER DOBRE PRAKSE PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA NA MALTI / GOOD PRACTICE OF INTERNSHIP IN MALTA	651
Deniel Dragoje mag., doc.dr.sc. Ermina Habibija, Amina Šarić, mag. THE ROLE OF E-LEARNING SYSTEM AT THE UNIVERSITY OF MODERN SCIENCES-CKM, MOSTAR	659
dr. Tine Eleršek REKONSTRUKCIJA KRAVJE LOBANJE S PRAŠIČJO ČELJUSTNICO / RECONSTRUCTION OF COW SKULL WITH PIG'S LOWER JAW BONE	673
dr. Tine Eleršek ALTERNATIVNI NAČINI PREDSTAVITVE UČNE SNOVI / ALTERNATIVE WAYS OF PRESENTING THE LEARNING MATERIAL	677
mag. Urška Eniko SPOZNAVANJE KULTURNE DEDIŠČINE PRI GEOGRAFIJI / LEARNING ABOUT CULTURAL HERITAGE IN GEOGRAPHY	682
Katarina Fekonja POMEN ŠPORTNIH IGER IN GIBANJA ZA KONCENTRACIJO UČENCEV PRVE TRIADJE PRI OPRAVLJANJU DOMAČE NALOGE MED PODALJŠANIM BIVANJEM / THE ROLE OF SPORT GAMES AND MOVEMENT IN CONCENTRATION AND HOMEWORK DURING AFTER SCHOOL TIME	688
Katarina Fekonja POMEN BRANJA PRAVLJIC ZA OTROKOV GOVORNI RAZVOJ IN KOT SPODBUDA ZA NJEGOVO USTVARJALNOST / RELEVANCE OF STORIES FOR SPEECH DEVELOPMENT AND CREATIVITY BOOSTING IN YOUNG CHILDREN	693
Karla Ferlic LOV ZA ZNANJEM NEMŠČINE / CHASING GERMAN LANGUAGE	699
Romana Forte POUČEVANJE JEZIKA STROKE ZA ZOBOTEHNIKE / TEACHING ENGLISH LANGUAGE FOR DENTAL TECHNICIANS	707
Nina Gabrovšek TRADICIJA SLOVENSKO-RUSKIH ODNOSOV KOT MOTIVACIJA ZA POUČEVANJE RUŠČINE V SLOVENSKIH ŠOLAH IN IZZIV PRI DELU Z RUSKIMI TURISTI / TRADITION OF SLOVENE-RUSSIAN RELATIONSHIP AS MOTIVATION FOR TEACHING RUSSIAN AT SLOVENE SCHOOLS AND CHALLENGE OF WORKING WITH RUSSIAN TOURISTS	725
Valentina Gartner KULINARIČNO USTVARJANJE OTROK S POSEBNIMI POTREBAMI / ACCESSIBLE COOKING	733

- Alenka Golob – Koman
Z IMPROVIZACIJO DO ZELO UČINKOVITE UČNE URE / CREATING A VERY EFFECTIVE LESSON WITH IMPROVIZING 738
- Alenka Grmek
VPLIV IZKUŠNJE V VIRTUALNEM OKOLJU NA POTREBE IN ŽELJE MLADIH / THE INFLUENCE OF THE EXPERIENCE IN THE VIRTUAL ENVIRONMENT ON THE NEEDS AND WISHES OF YOUNG PEOPLE 744
- Eva Grohar Gros
UPORABA PROGRAMA H5P V IZOBRAŽEVALNE NAMENE – PRIMER DOBRE PRAKSE / USING PROGRAM H5P FOR EDUCATIONAL PURPOSES – AN EXAMPLE OF GOOD PRACTICE 751
- Jelka Hedžet, prof. mat.
TRADICIJA KOT DEL SODOBNEGA POUKA (MATEMATIKE) NA II. GIMNAZIJI MARIBOR / TRADITION AS A PART OF MODERN (MATH) LESSONS AT II. GIMNAZIJA MARIBOR 758
- Sandra Horvatić
»I FEEL VERY EUROPEAN TODAY!« – NAŠA POT DO NEPREDSTAVLJIVEGA / »I FEEL VERY EUROPEAN TODAY!« – OUR PATH TO THE UNIMAGINABLE 764
- Boštjan Humski
TEKMOVANJA SO POSEBEN NAČIN USPOSABLJANJA ŠTUDENTOV STROKE GOSTINSTVA IN TURIZMA / THE COMPETITIONS ARE A SPECIAL WAY TO TRAIN STUDENTS IN HOSPITALITY AND TOURISM PROFESSION 772
- Mojca Jevnikar - Zajc, dipl. univ. bibliotekarka
POPISOVANJE IN NAVAJANJE INFORMACIJSKIH VIROV NEKDAJ IN DANES USTREZNOST OBSTOJEČIH STANDARDOV / CATALOGUE AND LISTING OF INFORMATION SOURCES IN THE PAST AND PRESENT ADEQUACY OF EXISTING STANDARDS 780
- dr. Karin Kasesnik
POMEN USTREZNE BERLJIVOSTI BESEDIL V PROCESU IZOBRAŽEVANJA / MEANING OF APROPRIATE READABILITY IN THE EDUCATIONAL PROCESS 790
- Tanja Kek
RAZVOJ IN VLOGA PROSTOVOLJSTVA NA BIOTEHNIŠKEM IZOBRAŽEVALNEM CENTRU LJUBLJANA / THE DEVELOPMENT AND ROLE OF VOLUNTEERING AT BIOTECHNICAL EDUCATIONAL CENTRE LJUBLJANA 797
- Bojana Klančičar
ŠOLSKI VRT KOT UČILNICA SAMOOSKRBE ZA OTROKE S POSEBNIMI POTREBAMI / SCHOOL GARDEN AS A CLASSROOM FOR SELF-SUFFICIENCY FOR CHILDREN WITH SPECIAL NEEDS 803

mag. Dejan Klančičar NOVE GENERACIJE ŠOLAJOČE SE MLADINE TERJAJO DRUGAČEN PRISTOP K POUČEVANJU NARAVOSLOVJA / NEW GENERATIONS OF SCHOOLING YOUTH DEMAND A DIFFERENT APPROACH TO TEACHING NATURAL SCIENCES	810
Branka Klarić E-UPRAVLJANJE V SLOVENSKIH JAVNIH ŠOLAH / IT-MANAGEMENT IN SLOVENE PUBLICS SCHOOLS	820
Suzana Klavs VPLIV ŠOLE NA FINANČNO PISMENOST DIJAKOV (NA PRIMERU SREDNJE ŠOLE ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM / THE IMPACT OF THE SCHOOL ON DEVELOPING FINANCIAL LITERACY (A CASE STUDY OF A SECONDARY VOCATIONAL SCHOOL FOR CATERING AND TOURISM)	832
doc. dr. Lidija Kodrin KAKOVOST IZOBRAŽEVALNIH STORITEV PO MERI UPORABNIKOV / QUALITY OF EDUCATIONAL SERVICES IN VIEWPOINTS OF STUDENTS	839
Darja Kogovšek Grubelić VKLJUČEVANJE DIGITALNIH KOMPETENC PRI PRAKTIČNEM POUKU – PRIMER DOBRE PRAKSE / INCLUDING DIGITAL COMPETENCES IN THE OBJECT LESSONS - EXAMPLE OF GOOD PRACTICAL WORK	847
Tadej Kolar NADOMESTNA KOMUNIKACIJA – MIKI / SUBSTITUTE COMMUNICATION – MIKI	852
Gaja Koler RAZUMEVANJE DEJAVNIKOV ČUSTVENIH IN VEDENJSKIH TEŽAV UČENCEV V ŠOLSKEM OKOLJU / UNDERSTANDIN FACTORS OF EMOTIONAL AND BEHAVIOR PROBLEMS OF STUDENTS IN SCHOOL ENVIROMENT	857
Gaja Koler SPODBUJANJE ŽELJENJEGA VEDENJA UČENCEV Z METODO ŽETONIRANJA / IMPROVE STUDENT BEHAVIOR WITH TOKEN ECONOMY	864
Mateja Kolmančič Šuštar PRIMER DOBRE PRAKSE: "PO"GLEJMO Z DRUGAČNIMI OČMI /EXAMPLE OF GOOD PRACTICAL WORK: LOOK WITH DIFFERENT EYES	869
Darko Korošec VRZEL MED PRIČAKOVANJI UČITELJEV IN PRIČAKOVANJI UČENCEV PRI POUKU NARAVOSLOVNIH PREDMETOV / THE GAP BETWEEN TEACHERS' AND STUDENTS' EXPECTATIONS IN SCIENCE SUBJECTS	874
Peter Koščak REALEN IZDELEK V UČNEM PODJETJU / REALISTIC PRODUCT IN LEARNING FIRM	882

Maja Kovačič RAZVIJANJE TRANSVERZALNIH VEŠČIN PRI PREDMETU ANGLEŠČINA V OSNOVNI ŠOLI / DEVELOPING TRANSVERSAL SKILLS IN THE ELT CLASSROOM IN PRIMARY SCHOOL	890
Vesna Lavrič GLASNO BRANJE V PRVEM LETNIKU SREDNJE ŠOLE / READING OUT LOUD IN THE FIRST YEAR OF SECONDARY SCHOOL	897
Metoda Leban Dervišević ŠOLAR S KRONIČNO BOLEZNIJO / STUDENT WITH CHRONIC ILLNESS	905
Stanko Levičar PREDVIDEVANJE NAKUPNEGA OBNAŠANJA Z ALGORITMI STROJNEGA UČENJA / PREDICTING BUYING BEHAVIOUR USING MACHINE LEARNING ALGORITHMS	911
mag. Vesna Loborec, mag. Dejan Cvitkovič, mag. Marina Vodopivec PREDAVALNICA - SOBA POBEGA / CLASSROOM - ESCAPE ROOM	916
Alenka Luštrek RAZUMEVANJE BESEDOTVORJA KOT MODELA USVAJANJA IN POMNJENJA ANGLEŠKEGA STROKOVNEGA BESEDIŠČA / UNDERSTANDING WORD FORMATION AS A MODEL OF LEARNING AND REMEMBERING ENGLISH TECHNICAL VOCABULARY	922
Janja Lužnik INOVATIVNI PEDAGOŠKI PRISTOPI ZA POUČEVANJE O LOKALNIH IN TRAJNOSTNIH PREHRANSKIH SISTEMIH / INNOVATIVE PEDAGOGICAL APPROACHES TO TEACH LOCAL AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS	929
Melita Ana Maček POGLEDI DELODAJALCEV NA VIŠJEŠOLSKO PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE / EMPLOYERS` VIEWS ON HIGHER PRACTICAL EDUCATION	938
mag. Zorica Maguša POUČEVANJE NARAVOSLOVJA S PETJEM / TEACHING NATURE WITH SINGING	947
Tomi Martinjak POMEN PROSTOVOLJSTVA EVS ZA ZDRUŽENO EVROPSKO UNIJO / THE IMPORTANCE OF EVS VOLUNTEERING FOR A UNITED EUROPEAN UNION	951
Tomi Martinjak SPREMINJANJE VEDENJA S POMOČJO KAMERE / CHANGING BEHAVIOR WITH THE HELP OF A CAMERA	956

Petra Mole	MODEL INDIVIDUALIZACIJE PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA Z DELOM / INDIVIDUALISATION MODEL OF WORK EXPERIENCE PROGRAMME	963
Andrej Peklar	UČITELJ KOT SPREMLJEVALEC DIJAKOV NA PRAKSI V TUJINI V OKVIRU PROJEKTA ERASMUS+ / ACCOMPANYING TEACHER AS A FOLLOWER OF STUDENTS AT PRACTICE ABROAD WITHIN THE ERASMUS+ PROJECT	968
mag. Boštjan Petak	INTEGRACIJA SODOBNE IK TEHNOLOGIJE V METODE POUČEVANJA VSEBIN PODJETNIŠTVA IN KREPITEV KOMPONENTE PODJETNOSTI V SREDNJIH ŠOLAH / INTEGRATION OF MODERN ICT IN TEACHING METHODS OF ENTREPRENEURSHIP IN SECONDARY SCHOOLS	973
Urška Poljanec	NEKONVENCIONALNE METODE POUČEVANJA SLOVNICE PRI ANGLEŠČINI / UNCONVENTIONAL METHODS OF TEACHING ENGLISH GRAMMAR	978
Alenka Potočnik Zadrgal	UPORABA SPLETNIH KVIZOV UGODNO VPLIVA NA DIJAKE / USING WEB QUIZZES HAS A POSITIVE INFLUENCE ON STUDENTS	984
Jože Premru	UČITELJEVA VLOGA PRI IZGRADNJI MATEMATIČNEGA ZNANJA / TEACHER'S ROLE IN BUILDING MATHEMATICAL KNOWLEDGE	990
Alenka Prevec	IKT POMOČ PRI UČENJU PO NEZGODNI MOŽGANSKI POŠKODBI / ICT HELP AT LEARNING AFTER A TRAUMATIC BRAIN INJURY	995
Lučka Rednak	O MLADIH OKOLJSKIH AKTIVISTIH PRI POUKU ŠPANŠČINE / ON YOUNG ENVIRONMENTAL ACTIVISTS IN A SPANISH CLASS	1000
mag. Roman Rehberger	STRATEGIJA ZAGOTAVLJANJA INTERNETNE VARNOSTI / STRATEGIES OF ENSURING INTERNET SECURITY	1008
Alenka Rep	VLOGA RAZREDNIKA PRI NAČRTOVANJU INDIVIDUALNEGA NAČRTA IZOBRAŽEVANJA DIJAKA IN OBLIKOVANJU RAZREDNE SKUPNOSTI-PRIMER DOBRE PRAKSE / THE ROLE OF THE CLASS TEACHER IN PLANNING STUDENTS' PERSONAL EDUCATIONAL PLANS AND BUILDING A CLASSROOM COMMUNITY- A GOOD PRACTICE EXAMPLE	1016
mag. Sebastjan Repnik	SMISEL SAMORAZVOJA / THE SENSE OF SELF - DEVELOPMENT	1021

- Nataša Safran
UŽIVAJMO ŽIVLJENJE – TUDI V ŠOLI / LET'S ENJOY LIFE – ALSO AT SCHOOL 1027
- Alenka Sedlar Špehar
LOKALNE POBUDE KOT DEL UČNEGA NAČRTA / LOCAL INITIATIVES AS PART OF THE CURRICULUM 1031
- Tatjana Simonič
TRADICIONALNI IN SODOBNI MODELI POUČEVANJA MATEMATIKE DIJAKOV ŠPORTNIKOV / THE TRADITIONAL AND CONTEMPORARY MODELS OF TEACHING MATHEMATICS TO STUDENTS ATHLETES 1038
- Nina Sitar
MATURITETNI MATEMATIČNI TABOR / A MATHS CAMP PREPARATION COURSE FOR THE MATURA EXAM 1043
- Maja Skubic Avsec
S PROJEKTNIM DELOM DO PROFESIONALNEGA RAZVOJA / PROJECT WORK FOR PROFESSIONAL DEVELOPMENT 1050
- Marta Slokan
HIPERAKTIVNI DIJAKI IN DELO Z NJIMI / ADOLESCENTS WITH HYPERACTIVITY DISORDER AND WORK WITH THEM 1059
- Marta Slokan
KAJ JE STABO (?!) – TEŽAVNI MLADOSTNIKI ALI MLADOSTNIKI S TEŽAVAMI / WHAT' S (WRONG) WITH YOU? – DIFFICULT ADOLESCENTS OR ADOLESCENTS WITH DISORDERS 1067
- Jasna Šček
FILMI PRI POUČEVANJU NEMŠKEGA IN ITALIJANSKEGA JEZIKA / USING FILMS IN TEACHING GERMAN AND ITALIAN 1073
- Gregor Škrlič
POUK NA TEMO HRANE IN PREHRANJEVANJA V OSNOVNOŠOLSKI KNJIŽNICI / LESSONS ON FOOD AND NUTRITION IN THE PRIMARY SCHOOL LIBRARY 1080
- Tanja Štante Benčina
ETNOLOGIJA V SREDNJI ŠOLI / ETHNOLOGY IN SECONDARY SCHOOL 1086
- Nevenka Tomšič-Iskra
RAZVOJ ODNOSA DO BRANJA V SREDNJI STROKOVNI ŠOLI / DEVELOPMENT OF THE ATTITUDE TOWARDS READING IN THE SECONDARY TECHNICAL SCHOOL 1095
- dr. Vesna Trančar
SPODBUJANJE NADALJNJEGA STROKOVNEGA IZOBRAŽEVANJA IN USPOSABLJANJA UČITELJEV V GOSPODARSTVU / PROMOTING CONTINUOUS PROFESSIONAL EDUCATION AND TRAINING OF TEACHERS IN ECONOMY 1104

Sabina Turšič	
ZNANJE ZA ŽIVLJENJE / KNOWLEDGE FOR LIFE	1114
mag. Petra Vačovnik, univ. dipl. prev.	
OD TRADICIONALNIH DO INTERAKTIVNIH UČBENIKOV / FROM TRADITIONAL TO INTERACTIVE STUDENTS' BOOKS	1120
Helena Zupanc	
POUČEVANJE FRANCOŠČINE V VIŠJEŠOLSKEM ŠTUDIJSKEM PROGRAMU GOSTINSTVO IN TURIZEM VČERAJ-DANES-JUTRI / TEACHING FRENCH IN THE HIGHER VOCATIONAL COLLEGE PROGRAMME HOSPITALITY AND TOURISM YESTERDAY-TODAY-TOMORROW	1126
Adela Žigert	
PODNEBNE SPREMEMBE V UČNIH NAČRTIH ZA STROKOVNO GIMNAZIJO / CLIMATE CHANGES IN CURRICULUM FOR PROFESSIONAL HIGH SCHOOL	1133
Bojana Žižek	
PROJEKT POPESTRIMO ŠOLO / THE PROJECT POPESTRIMO ŠOLO	1139

**ŽIVILSTVO IN PREHRANA / FOOD TECHNOLOGY
AND NUTRITION**

NIHANJE GLUKOZE V KRVI OB ZAUŽITJU ENERGIJSKIH DODATKOV MED ŠPORTNO AKTIVNOSTJO

BLOOD SUGAR FLUCTUATION AFTER CONSUMING ENERGY SUPPLEMENTS DURING A SPORTS ACTIVITY

Donna Blimen

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
donnablimen@gmail.com

Katarina Smole

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
katarina.smole@bic-lj.si

Izveleček

Na tržišču se pojavlja vedno več energijskih dodatkov, ki jih lahko zaužijemo ob povečani športni aktivnosti. Energijski dodatki, kot živilski produkti se med seboj razlikujejo v kakovosti, sestavi, učinkovitosti in ceni. V večini, športniki - tekači kot prehranske dodatke, uživajo energijske ploščice in gele. Glavni namen raziskovalnega dela je bilo ugotoviti, kolikšna je razlika v nihanju koncentracije glukoze v krvi ob zaužitju energijskega dodatka med športno aktivnostjo in kako se le-ta primerjalno razlikuje glede na doma in industrijsko pripravljene izdelke. Visoko nihanje koncentracije glukoze v krvi med športno aktivnostjo predstavlja močan dodaten stresni dejavnik za organizem. Vsi izdelki energijskih gelov in ploščic, industrijsko in doma pripravljene so bili analizirani na izbrani 10 kilometrski tekaški poti z merjenjem nihanja koncentracije glukoze v krvi. Dobljeni rezultati potrjujejo velike razlike v nihanju koncentracije glukoze v krvi med športno aktivnostjo. Ob uživanju industrijsko pripravljenih dodatkov je nihanje koncentracije glukoze precejšnje, pri čemer so doma pripravljene dodatki prikazali nekoliko manjši porast in tudi počasnejši padec koncentracije glukoze v krvi, zato so potrjeno bolj sprejemljivi za športnike - tekače.

Ključne besede: energijske ploščice, energijski geli, prehranska dopolnila, glukoza v krvi, prehrana športnika, energijski prehranski dodatki

Abstract

More and more energy supplements, which can be consumed during an increased sports activity, have been emerging on the market nowadays. Energy supplements differ in quality, composition, efficiency and in price. For the most part, athletes – the runners, consume energy bars and gels as a dietary supplement. The main purpose of the research was to determine the difference in the fluctuation of blood sugar levels when consuming an energy supplement during a sports activity and how it differs comparatively with home-made and industrially prepared products. High fluctuations in blood sugar levels during a sports activity present a powerful additional stress factor for the body. All energy gel and bar products, both industrially and home-made, were analyzed on a selected 10 km route by measuring the fluctuations in blood

sugar concentration. The results obtained confirm large differences in blood sugar levels fluctuations during a sports activity. When consuming industrially prepared supplements, the fluctuations in sugar concentration are considerable, whereas home-made supplements show a slightly smaller increase and also a slower drop in blood sugar levels, consequently making them more acceptable for the runners.

Keywords: energy bars, energy gels, blood sugar, sports nutrition, energy nutritional supplements

1 PREHRANA ŠPORTNIKA

»Človeško telo je še vedno enako, kot je bilo pred 40.000 leti, toda naše navade prehranjevanja in gibanja so se izredno spremenile,« pravi dr. Bryant Stamford. Spremenil se je tudi namen, način ter razmerje med energijskim vnosom ter porabo (Fittante 2008, 12-13).

Skozi zgodovino človeštva si je človek hrano zagotavljal z lovom divjih živali in nabiranjem užitnih rastlin in njihovih plodov. Zaradi kompleksnosti načina hranjenja, nabiranja hrane in porabe energije je skoraj nemogoče neposredno dokazati, kakšna je bila prehrana naših daljnih prednikov. Znanstvene teorije, ki govorijo o nastanku in razvoju človeške vrste, dokazujejo povezavo med prehrano z visokim energijskim in hranilnim vnosom ter velikostjo možganov. Uživanje surove pretežno vlakninske hrane, za enako energijsko vsebnost, zahteva veliko več zaužite količine (Rekar, 2016, 11).

Glukoza v krvi predstavlja pomembno gorivo za delovanje mišic in možganskih celic; energijo, ki jo je mogoče shraniti in nato uporabiti prav v trenutku, ko je ta najbolj potrebna. Za večino življenjskih funkcij je potrebna vzdrževana oziroma normalna koncentracija glukoze v krvi. Prevelika nihanja, tako naraščanje kot padanje, predstavljajo velik stresni dejavnik za delovanje organov in za normalen potek metabolnih poti. Ko je raven glukoze v krvi previsoka ali prenizka, organizem kaže posledice, kot so: nihanje razpoloženja, telesne mase, količine energije ... (Fittante 2008, 33).

Uravnoteženo koncentracijo glukoze v krvi, ki jo organizem potrebuje za pretvarjanje v energijo, po večini pridobimo s hrano, pretežno iz ogljikovih hidratov. Najhitreje dostopna hitra energija so enostavni sladkorji (glukoza, fruktoza ...), ki jih lahko pridobimo s hrano.

Glikogen je molekula, ki predstavlja sekundarni energijski vir pri živalih in ljudeh. Načeloma ga najdemo v mišicah in jetrih, nekaj pa ga nastane z glukoneogenezo v možganih in v želodcu, lahko pa ga najdemo tudi v ledvicah. Ko telo potrebuje glukozo, razgradi molekule glikogena in jih pretvori v energijo. Mišični glikogen se lahko porablja za energijo mišic, zato dober športnik potrebuje veliko zalogo mišičnega glikogena. Rezultat treninga je večja zaloga glikogena v mišicah, povečana izkoriščenost glikogena pri maksimalnih obremenitvah in povečanje oksidativnih in anaerobnih encimov (Desbrow idr. 2014).

Prehrana športnika mora biti raznolika in zagotavljati ogljikove hidrate, maščobe, beljakovine, vitamine in mineralne snovi. Ogljikovi hidrati predstavljajo najpomembnejši vir energije, dnevna potreba pa je odvisna od trajanja in intenzivnosti vadbe ter telesne mase športnika. Otroci in mladostniki imajo višje potrebe po beljakovinah kot odrasli, maščoba pa je pomembna zato, ker predstavlja največjo notranjo zalogo energije. Za normalno delovanje telesa je nujna primerna hidracija, zato je treba športniku pred, med in po treningu zagotoviti dovolj ustrezne

tekočine. Pomembni so tudi vitamini in mineralne snovi, saj športniki zaradi izjemnih naporov potrebujejo nekoliko večje količine le-teh.

Sladkor je ogljikov hidrat, kar pomeni, da telesu predstavlja vir energije. Telo ga različno izkorišča – kot gorivo za vadbo, glikogensko rezervo ali pa se spremeni v maščobo. Njegova absorpcija v krvni obtok je hitra, kar lahko pride prav med daljšimi, intenzivnimi treningi, ko mišicam že poidejo glikogenske rezerve in hitro potrebujejo dodatno energijo. Uživanje sladkorja v obliki športnih pijač, žitnih rezin ali suhega sadja je priporočljivo takrat, kadar je vadba daljša od dveh ur (Bean 2010).

Pri prehrani športnika, je potrebno spodbujati uživanje kakovostnih živil, da raje posežejo po polnozrnatih izdelkih kot po predelani hrani. Zelo ugodni za uživanje so sestavljeni ogljikovi hidrati, ki se nahajajo v polnozrnatem kruhu, neoluščenem rižu, polnozrnatih testeninah in kosmičih. Prehrana naj vsebuje tudi krompir in koruzo ter stročnice, saj poleg ogljikovih hidratov vsebujejo tudi beljakovine. Za zdrav prigrizek se priporoča sveže in suho sadje, ki vsebuje tako sladkorje kot pomembne vitamine, mineralne snovi, antioksidante in prehranske vlaknine (Bean, 2010). Omenjena živila zagotavljajo rekreativnemu športniku zadosten in raznolik vir energije.

Kako hitro in učinkovito se glukoza prenaša v kri ob zaužitju hrane, je odvisno od vrste, kompleksnosti, prebavljivosti, presnove posameznega živila. Najbolj enostavno delitev živil glede hitrosti prenosa glukoze v kri, nam ponazarja glikemični indeks živila. Glikemični indeks predstavlja vrednost, s katero posamezna živila neposredno vplivajo na spremembo ravni glukoze v krvi po zaužitju hrane. Telo mora preko prebave in presnove poskrbeti, da kompleksne sladkorje razbije vse do monosaharidov, ki povzročijo dvig glukoze v krvi in s tem dvig energije. Glede na glikemični indeks živila razvrščamo od tistih z nizkim, do takih z najvišjim glikemičnim indeksom. Čista glukoza je - na lestvici najvišje, saj ima GI 100.

1.1 PREHRANSKA DOPOLNILA

Prehranska dopolnila lahko vsebujejo vitamine, mineralne snovi, aminokisliline, maščobne kisline, vlaknine, rastline in njihove izvlečke, mikroorganizme ter druge snovi s hranilnim ali fiziološkim učinkom, pod pogojem, da je njihova varnost v prehrani ljudi znanstveno utemeljena. (Pravilnik o prehranskih dopolnilih, stran 7938, 3. člen)

Energijski prehranski dodatki so v zadnjem času v velikem porastu. Uporabljajo jih tako vrhunski, profesionalni kakor tudi rekreativni športniki. Po večini se ploščice in/ali geli uživajo med tekmami, velikokrat pa se jih poslužujejo tudi med bolj zahtevnimi treningi.

1.1.1 Energijski geli

Največji poudarek uporabe energijskih gelov je pri vzdržljivih športih, kot so: kolesarjenje, triatlon, plavanje, maraton, ultra tek, gorski tek, tek na smučeh ...

Geli so v osnovi sestavljeni iz monosaharidov (glukoze, fruktoze), maltodekstrinov, elektrolitov, mineralnih snovi, vitaminov, aditivov, nekateri vsebujejo tudi kofein. Namen uživanja dodatka v obliki gela je hitra pridobitev potrebne energije med športno aktivnostjo. Pogosto so geli okusni in strukturno privlačni ter ne vzbujajo občutka žeje. Pri vsakem zaužitem gelu, med športno aktivnostjo, je potrebno zaužiti vsaj 1 dcl vode, da se v nadaljevanju izognemo dehidraciji.

1.1.2 Energijske ploščice

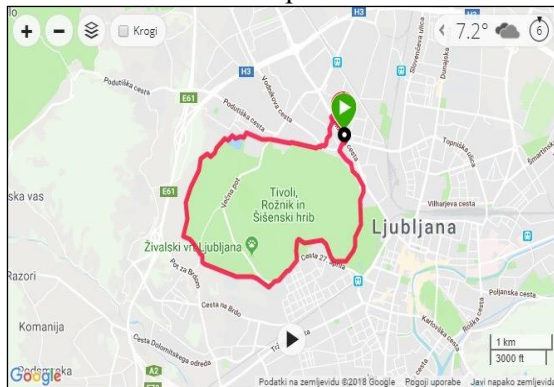
Ploščice so energijska dopolnila, ki se uživajo med športno aktivnostjo in so v trdnem stanju. Energijsko so slabša kakor geli, kasneje prehajajo v kri, zato je tudi kasnejši dvig glukoze v krvi. Narejene so iz sestavin, katerih hranilne snovi počasneje prehajajo v kri, ker se dlje časa prebavljajo in presnavljajo. Pomembna prednost uživanja energijskih ploščic je tudi, da daje športniku daljši občutek sitosti. Nihanje koncentracije glukoze v krvi ni tako drastično kot pri uživanju gelov.

Najpogostejše so industrijske ploščice sestavljene iz: ovsenih kosmičev, glukoznega sirupa, sladkorja, dekstroze, rastlinskih maščob (kokosova in palma), glukožno-fruktoznega sirupa, pšenične moke, posnetega mleka v prahu, stabilizatorjev, arome, soli, citronske kisline, škroba, emulgatorjev, niacina, laktoze, natrija, vlažilca (glicerol), sojinih kosmičev ... Nekatere ploščice so prelite s čokolado ali z jogurtom.

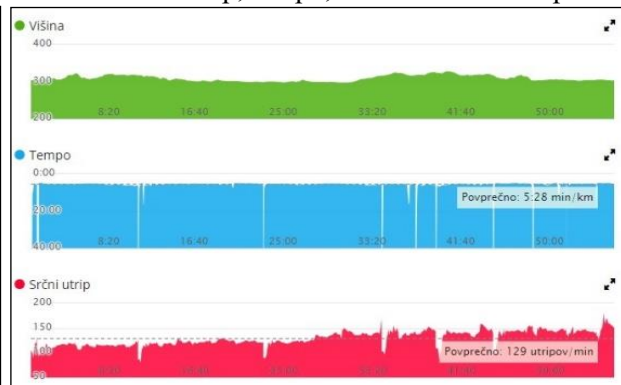
2 OPIS RAZISKAVE

Preko merjenja koncentracije glukoze v krvi med športno aktivnostjo smo testirali 5 različnih gelov in 5 različnih ploščic, industrijsko in doma pripravljenih vzorcev. Vsak vzorec je bil testiran 5x na 10 km tekaški poti. Koncentracija glukoze v krvi je bila izmerjena na pretečeni 10 km tekaški poti, v intervalu po 2. km. Z glukometrom, pripomočkom za merjenje koncentracije glukoze, namenjenim za diabetike, so bile izvedene meritve na začetku teka (0. km), po 2. km, 4. km, 6. km, 8. km ter na koncu, po 10. km. Pri testiranju gelov je bil po izmerjeni koncentraciji glukoze v krvi pri 4. km zaužit gel. Pri testiranju ploščic pa je bila energijska ploščica zaužita že na 2. km po izmerjeni koncentraciji glukoze v krvi.

Slika 1: 10. km tekaška pot



Slika 2: Srčni utrip, tempo, nadmorska višina poti



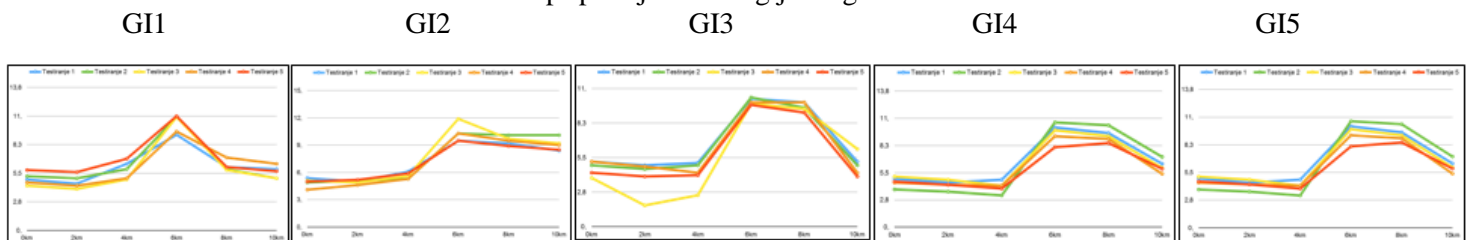
Vir: lasten, Garmin connect 2019

3 REZULTATI

3.1 REZULTATI TESTIRANJA INDUSTRIJSKO IN DOMA PRIPRAVLJENIH ENERGIJSKIH GELOV

V izogib pozitivni ali negativni reklami posameznih industrijsko pripravljenih energijskih gelov smo jih označili: GI1, GI2, GI3, GI4 in GI5. Vsi vzorci so imeli približno enake sestavine, vsaj tiste, ki vplivajo na porast energije.

Graf 1: Primerjava rezultatov nihanja koncentracije glukoze v krvi pri vzorcih industrijsko pripravljenih energijskih gelov

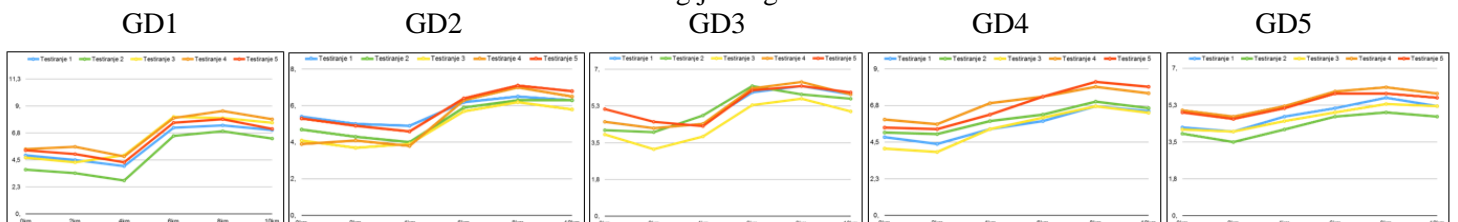


Vir: lasten 2019

Za sestavo doma pripravljenih energijskih gelov smo se morali, glede sestavin in kakovosti le-teh, še posebej pripraviti. Osnovne surovine, ki smo jih uporabili so: med, maltodekstrin, kokosova maščoba, lanena semena, chia semena, cimet, jabolčni sok, agavin sirup, arašidovo maslo, sol ...

5 različnih vzorcev doma pripravljenih energijskih gelov smo označili: GD1, GD2, GD3, GD4, GD5.

Graf 2: Primerjava rezultatov nihanja koncentracije glukoze v krvi pri vzorcih doma pripravljenih energijskih gelov



Vir: lasten 2019

Industrijsko pripravljeni geli so glede osnovnih sestavin za dvig energije sestavljeni tako kot prikazujejo teoretični modeli porabe energije med športno aktivnostjo. Pri sestavljanju in pripravi domačih energijskih gelov smo se osredotočili na kakovost sestavin, pri čemer smo imeli manjši nabor različnih sestavin in nismo uporabljali aditivov.

Največja razlika med industrijsko in doma pripravljenimi energijskimi geli je bila v hitrosti porasta in padca koncentracije glukoze v krvi po samem zaužitem gelu. Pri industrijsko pripravljenih gelih je porast precejšen. Iz grafov 1 je razvidno, da je skok koncentracije glukoze v krvi med 3,6 ter 7,4 mmol/L in nato kar hiter padec za skoraj isto vrednost ali celo več. Pri doma pripravljenih gelih pa porast koncentracije glukoze v krvi ni tako drastičen (med 0,8 in 3,7 mmol/L) ter še majhno naraščanje in nato minimalen padec.

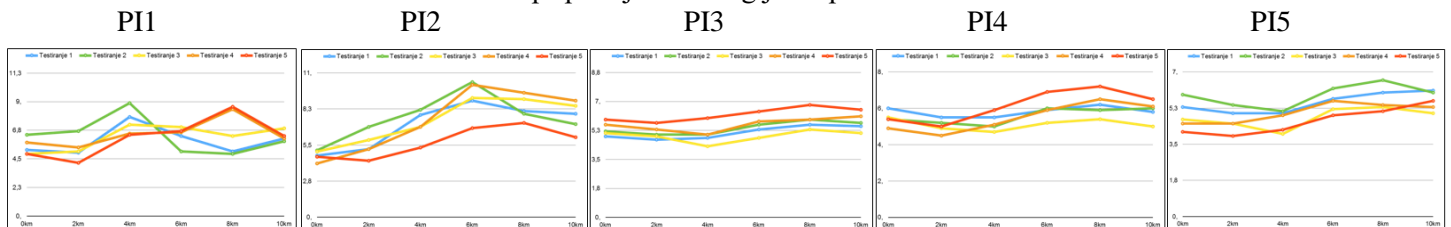
Omenjeni rezultati se občutijo tudi med tekom. Počutje po zaužitem industrijsko pripravljenem gelu je najprej ugodno, saj naenkrat dobiš veliko energije. S časom se ta zaloga porabi in takrat

močno pade koncentracija glukoze v krvi. Posledice se kažejo kot močna žeja, težke noge, ki se ne premikajo po želji, težko celotno telo in premikanje mišic, tiščanje v trebuhu ... Po zaužitju doma pripravljenem gelu smo prav tako pridobili dodatno energijo, vendar ta ni popustila tako hitro. Visoko nihanje koncentracije glukoze v krvi med hudim naporom (tekom) predstavlja za organizem močan stres. Uravnavanje koncentracije glukoze v krvi je povezano z intenzivnejšimi metabolnimi procesi, ki morajo pri športnem naporu čim bolj uravnoteženo potekati. Pri uživanju katerihkoli energijskih dodatkov pa se je potrebno zavedati o nujnosti uživanja vode oziroma ustrezni hidraciji organizma.

3.2 REZULTATI TESTIRANJA INDUSTRIJSKO IN DOMA PRIPRAVLJENIH ENERGIJSKIH PLOŠČIC

Za testiranje smo izbrali 5 različnih vzorcev energijskih ploščic. Vzorce smo označili: PI1, PI2, PI3, PI4 in PI5. Vsi vzorci so imeli približno enake osnovne sestavine, vsaj tiste, ki vplivajo na porast energije.

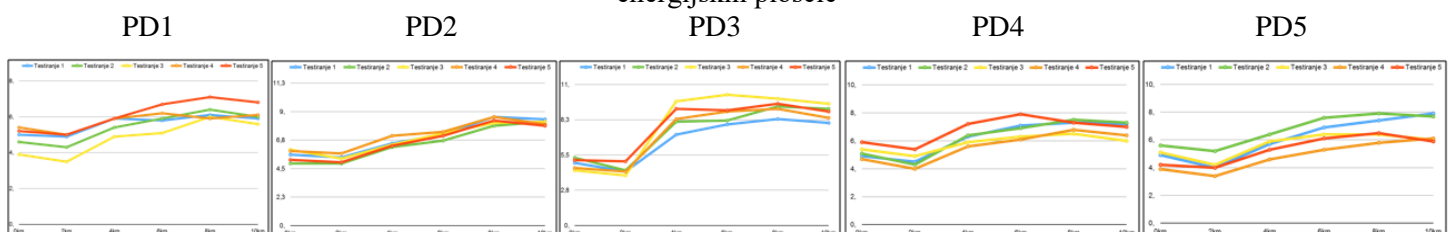
Graf 3: Primerjava rezultatov nihanja koncentracije glukoze v krvi pri vzorcih industrijsko pripravljenih energijskih ploščic



Vir: lasten 2019

Osnovne sestavine doma pripravljenih ploščic so bile: datlji, kakav, borovnice, brusnice, goji jagode, rozine, kokosovo maslo, med, sol, kokos, ovseni kosmiči, čokolada, cimet ... 5 različnih vzorcev doma pripravljenih energijskih ploščic smo označili: PD1, PD2, PD3, PD4, PD5.

Graf 4: Primerjava rezultatov nihanja koncentracije glukoze v krvi pri vzorcih doma pripravljenih energijskih ploščic



Vir: lasten 2019

Pri doma pripravljenih ploščicah smo izbrali sestavine, ki so visokoenergetske, vendar z nizkim glikemičnim indeksom. Metabolizem pretvarjanja hranilnih snovi v glukozo v krvi je nekoliko počasnejši, kar se opazi tudi na grafih 3 in 4. Koncentracija glukoze v krvi se ob zaužitju energijske ploščice dvigne, pri čemer je porast opazno dolgotrajnejši, vendar kljub temu energijsko dovolj učinkovit.

Počutje in občutek pri zaužitih industrijsko in doma pripravljenih ploščicah je različen. Pri ploščicah najpogosteje nastane problem, kako jih zaužiti. Med tekom pogosto primanjkuje sline, ki pa je ključna pri razgradnji hrane v ustih. Okusi industrijsko pripravljenih ploščic so

pretežno dobri oziroma prepričljivi. Takoj po zaužitju dajejo dober občutek sitosti, ki zdrži kar nekaj časa, takrat je tudi porast koncentracije glukoze v krvi največji. Ko pa koncentracija glukoze v krvi pada, se občutek sitosti zelo hitro spremeni v občutek ogromne lakote. Pri doma pripravljenih ploščicah smo želeli te drastične učinke izboljšati. Doma pripravljene ploščice so sestavljene iz manjšega števila sestavin in nimajo dodanih umetnih dodatkov, njihovo konsistenco, pa lahko prilagodimo na težko, suho požiranje med športno aktivnostjo. Glede na take lastnosti sestavin, dajejo dober občutek sitosti, kar pa je najpomembnejše, padec koncentracije glukoze v krvi ni tako drastičen in prekomerno ne obremeni delovanje trebušne slinavke.

Razlika v nihanju koncentracije glukoze v krvi med industrijskimi in doma pripravljenimi ploščicami ni tako velika kot pri gelih. Pri industrijskih ploščicah je skok koncentracije glukoze v krvi po zaužitem izdelku med 0,3 mmol/L in 2,8 mmol/L, vendar pa je padec koncentracije glukoze v krvi precejšen, kar je za telo precej obremenilno, saj mora preko sinteze inzulina stabilizirati začetni porast koncentracije glukoze. Naraščanje koncentracije glukoze pri doma pripravljenih ploščicah pa je med 0,2 mmol/L in 3,8 mmol/L, padec koncentracije glukoze pa je veliko nižji kot pri industrijsko pripravljenih.

4 ZAKLJUČEK

Domači izdelki nimajo tako visokega energijskega učinka kakor industrijski, so pa lažje prebavljivi, tudi če smo jih med samo aktivnostjo zaužili več, se ne pojavi slabost, diareja in druge nevšečnosti. Pri domačih produktih je priporočljivo, da športnik takoj, ko začuti padec energije ponovno zaužije energijski dodatek oziroma vzdržuje konstantno koncentracijo glukoze v krvi, s čim manjšimi nihanji.

Odlično so se obnesle tudi domače ploščice. Največja razlika med industrijskimi in doma pripravljenimi ploščicami je bila v okusu ter strukturi. Uspelo nam je narediti dovolj vlažne ploščice, ki so lažje žvečljive in jih lahko zaužijemo med športno aktivnostjo, tudi brez vode in s pomanjkanjem sline. Vsi doma pripravljene energijski dodatki, geli in ploščice, so prednostno sestavljeni brez umetnih dodatkov.

Pri uživanju industrijsko pripravljenih energijskih dodatkov je porast koncentracije glukoze v krvi pretežno hitra, padec ob porabi pa zelo drastičen. Pri doma pripravljenih energijskih dodatkih, iz skrbno izbranih sestavin, vplivamo na porast koncentracije glukoze v krvi, ki ni tako visok, hkrati pa je tudi padec daljši in počasnejši.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Bean, Anita. 2010. Sports nutrition for young athletes. London: A&C Black.
- 2) Connect Garmin. 2018. Garmin Connect Support. <https://connect.garmin.com/modern/> (30. 11. 2018)
- 3) Desbrow B., Biddulph C., Devlin B., Grant GD, Anoopkumar-Dukie S, Leveritt MD. 2012. The effects of different doses of caffeine on endurance cycling time trial performance. Journal of sports science, 30(2):115-20.

- 4) Severin, Lipovšek, Severin. 2013. Moč prehrane v športu. Ljubljana: Samala.
- 5) Pravilnik o prehranskih dopolnilih. 2013., Uradni list RS, UL št.66. <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/2013-01-2603/pravilnik-o-prehranskih-dopolnilih?h=pravilnik%20o%20prehranskih%20dopolnilih> (5. 8. 2013).
- 6) Rekar, Nina. 2016. Presnojedstvo kot prehranjevalna subkultura. Diplomsko delo, Univerza v Ljubljani: Fakulteta za družbene vede.
- 7) Rotovnik Kozjek, Nada, Bojan Knap, Denis Mlakar Mastnak. 2015. Priročnik klinične športne prehrane. Ljubljana: Olimpijski komite Slovenije – ZŠZ.
- 8) The best Foods for a Diabetic to eat for Breakfast. 2017. Heathfully. <http://www.livestrong.com/article/473436-energy-bars-for-diabetics/> (9. 8. 2017)
- 9) The nine best foods for athletes. 2017. Outside. <http://www.outsideonline.com/1869731/9-best-foods-athletes> (31. 08. 2017)

BIOREMEDIACIJA

BIOREMEDIATION

Maja Božičnik Vasileva

Srednja vzgojiteljska šola, gimnazija in umetniška gimnazija Ljubljana, Slovenija
Secondary Preschool Education and Gimnazija Ljubljana, Slovenia
majabozicnik@gmail.com

Izvleček

*Les je naravni material, ki se v okolju postopoma popolnoma razgradi. Za varovanje lesenih konstrukcij pred vplivi okolja in delovanjem organizmov je les potrebno zaščititi s kemijskimi sredstvi. Organski biocidi so strupeni in imajo negativen vpliv na okolje in organizme v njem zato so bili v Sloveniji mnogi od njih iz prodaje umaknjeni. Bioremediacija je razgrajevanje organskih biocidov s pomočjo mikroorganizmov kot so alge, glive, bakterije... Prispevek opisuje uporabo gliv bele trohnobe *Hypoxylon fragiformme*, *Trametes versicolor*, *Pleurotus ostreatus* in *Gloeophyllum trabeum* za namen bioremediacije ligninu podobnih organskih biocidov. Micelij glive *Trametes versicolor* najbolj uspeva na gojišču tretiranem z različnimi biocidi, micelij glive *Pleurotus osteraus* pa se razrašča najslabše. Lindan in natrijev pentaklorofenolat sta za glive težje razgradljiva organska biocida, saj so ju glive manj prerasle. Permetrin in poliklorirani bifenil pa sta lažje razgradljivi organski spojini saj je bil micelij gliv na njih obsežnejši.*

Ključne besede: bioremediacija, glive bele trohnobe, organski biocidi, lignin, polutant

Abstract

*Wood is a natural material and therefore exposed to a total natural decomposition. In order to protect wood from environmental and bio decomposition we use organic biocides. Most of the organic biocides are harmful for environment and organisms and are no longer allowed to be used. Still we have to deal with biocide treated wood that is no longer in use...Bioremediation, a use of microorganisms such as algae, fungi and bacteria is one of the possibilities how to detox pollutants. An article presents general use of white-rot fungus *Hypoxylon fragiformme*, *Trametes versicolor*, *Pleurotus ostreatus* and *Gloeophyllum trabeum* in order to grow mycelium on potato agar treated with biocide. *Trametes versicolor* has best mycelium growth. *Pleurotus osteraus* has a poor mycelium growth. Lindan and sodium pentachlorophenolat are less Permetrin and polichlorinated biphenyl are better biodegradable pollutants.*

Keywords: bioremediation, white-rot fungus, organic biocid, lignin, pollutant

1 UVOD

Okolje katerega si delimo skupaj s populacijami drugih organizmov smo onesnažili z različnimi sintetičnimi organskimi in anorganskimi kemikalijami, biocidi, ki se jih sedaj težko znebimo in povzročajo škodo na rastlinah, živalih in drugih organizmih.

Nekatere kemikalije že v nizkih koncentracijah negativno vplivajo na organizme na kopnem, v zraku in vodi.

Bioremediacija ali biorazgrajevanje je definirano kot biološko katalizirana razgradnja naravnih in sintetičnih spojin pri kateri sodelujejo mikroorganizmi: alge, glive, bakterije, protozoa...

Namen bioremediacije je zmanjšati količino biocidov v okolju na nezaznavne, nestrupene ali še sprejemljive vrednosti. Cilj bioremediacije je popolna mineralizacija organskih onesnaževal in s tem odstranitev iz okolja, v primeru kovin pa odstranitev le teh s sorbcijo ali transformacijo v manj strupene oblike.

Biorazgradnja bo uspešna ob izpolnitvi naslednjih pogojev (Pointing. 2001, 20):

- obstajati morajo mikroorganizmi, ki vsebujejo katabolično aktivnost;
- ti organizmi morajo imeti zmožnost pretvorbe onesnaževal v ustreznem času in tako zmanjšati njihovo koncentracijo do nivoja, ki je sprejemljiv za okolje;
- mikroorganizmi ne smejo proizvajati toksičnih produktov v koncentracijah, ki naj bi bile dosežene med razgradnjo;
- okolje v katerem biorazgradnja poteka, ne sme vsebovati inhibitornih koncentracij snovi ali kombinacij kemikalij, ki zavrejo razgradnjo spojine;
- ciljne snovi morajo biti dostopne organizmom;
- pogoji v okolju ali v bioreaktorju morajo biti v skladu s pogoji, pri katerih uspeva mikroorganizem (primerna zaloga anorganskih hranil, kisika ali drugih akceptorjev elektronov, primerna vlaga, temperatura ter vir ogljika in energije za rast), za razgradnjo onesnaževala;
- cena procesa mora biti nižja od drugih procesov, ki jih še lahko uporabimo pri razgradnji kemikalije.

Danes poznane mikrobne zbirke vključujejo več deset tisoč znanih vrst mikroorganizmov, med njimi so najbolj zastopane glive, katerih število novih vrst se vsako leto poveča za približno 1500. Mnoge med njimi so izrednega industrijskega pomena, uporabljajo se v naslednjih biotehnologijah:

- proizvodnja biokemikalij (organske kisline, industrijski alkoholi, polisaharidi, encimi, lipidi, vitamini, aminokisline...);
- medicinska biotehnologija (antibiotikov, encimov, hormonov);
- papirna industrija;
- okoljevarstvena biotehnologija (razgradnja pesticidov, bioremediacija, biosorpcija ionov težkih kovin);
- prehrambna industrija (užitne gobe, barvila za hrano, živilska tehnologija...);
- kmetijstvo (biognojila);
- lesarstvo (razstrupljanje zaščitenega lesa, miko les, lepljenje, kompostiranje...).

Užitne glive so znane že od prvih začetkov civilizacije, so vir mikrobnih proteinov, in maščob in tako pomembno dopolnilo k hrani za živali. Vse bolj pa so zanimive tudi v procesu bioremediacije, saj jih lahko, v nasprotju z drugimi tehnologijami, uporabimo na samem mestu onesnaženja. Transport nevarnih snovi in s tem tveganje za dodatno kontaminacijo okolje je tako bistveno manjša oziroma ga ni.

Bioremediacija s pomočjo gliv je zanimiva tudi zato, ker imajo v primerjavi z nekaterimi mikroorganizmi (bakterijami) kar nekaj prednosti, ki se kažejo zlasti v raznolikosti spojin, ki jih glive lahko oksidirajo. V primerjavi z intracelularnim katabolizmom bakterij, imajo glive prednost v ekstracelularnih encimih, ki razgrajujejo škrob, celulozo, pektin, lignin, lignocelulozo, inulin, ksilen in druge naravne spojine. Glive so sposobne akumulacije težkih kovin, zato je bila že pred leti razvita tehnologija za akumulacijo urana in torija s pomočjo glive *Rhizopus arrhizus*.

Prednost bakterij pred glivami bele trohnobe je zlasti v tem, da vršijo proces mineralizacije onesnaževal v aerobnih, mikroaerofilnih in anaerobnih pogojih, glive bele trohnobe pa le v aerobnih pogojih.

2 LIGNIN, ORGANSKI BIOCIDI IN GLIVE BELE TROHNOBE

Les je naravni material, ki se v okolju postopoma popolnoma razgradi. Za varovanje lesenih konstrukcij pred vplivi okolja in pred delovanjem organizmov je les potrebno zaščititi s kemijskimi sredstvi. V preteklosti so za zaščito lesenih električnih in telefonskih drogov ter železniških pragov množično uporabljali kreozotno olje in klorirane fenole v obliki raznih pripravkov- organskih biocidov.

2.1 LIGNIN

Lignin se nahaja v olesenelih celičnih stenah višjih rastlin. Biorazgradnja polimera lignina je upočasnjena tudi zaradi dejstva, da lignin v vodi ni topen. Lignin nastaja v procesu oksidacije s primarnimi prekursorji fenilpropanoida: koniferil alkohol, sinapil alkohol, in p-kumaril alkohol. V celični steni se lignin kovalentno veže s hemicelulozo in tako ščitita celično steno rastline. Za celulozo je to najbolj zastopana spojina v biomasi. Ko rastlinski deli odpadejo na tla, morajo obstojen material mineralizirati organizmi – glive, da lahko ogljik vstopa v proces ogljikovega cikla. Neminerilizirani lignin se ohranja v obliki lignoceluloze. Biorazgradnja lignina tako prispeva h kvaliteti zemlje, rezultat razgradnje je humus, ki prispeva k boljši rasti dreves.

2.2 ORGANSKI BIOCIDI ZA ZAŠČITO LESA

Lindan (γ -1,2,3,4,5,6-heksaklorocikloheksan) se v normalnih pogojih nahaja v obliki brezbarvnih negorljivih kristalov, ter ima značilen zatohel vonj. Bolje kot v vodi, je topen v nekaterih organskih topilih (acetonu, etanolu, toluenu). Je insekticid z delovanjem na živčevje. Sunkovito prodre v kutikulo, zavre prenos dražljajev, ter tako onemogoči delovanje insektov (Unger idr. 2001, 577). Lindan je močan živčni strup. Lahko se nakopiči v maščobnem tkivu ter materinem mleku. Povzroča negativne krvne spremembe, živčne bolezni (preobčutljivost), pri poskusih na miših pa so odkrili, da povzroča tumor na jetrih (Unger idr. 2001, 577).

Na-PCP (natrijev pentaklorofenolat) spada med klorofenole– sintetične organske spojine, ki nastanejo s kloriranjem fenola oz. hidrolizo klorobenzenov. Dokaj dobro je topen v vodi, v toluenu je netopen. Je fungicid s široko uporabnostjo, ki povzroča okvaro metabolizma, posledično pa izgubo ATP, kar povzroči propad celic (Unger idr. 2001, 577).

Permetrin (3-fenoksibenzil(1-rs)-cis,trans-3-(2,2-diklorovinil)-2,2-dimetilciklopropan-1-karboksilat) spada med piretroide. Ima rumeno do svetlo rjavo barvo, je skoraj netopen v vodi, bolje pa se topi v nekaterih organskih topilih (acetonu, heksanu, metanolu). Je insekticid z delovanjem na živčevje. Prekine izmenjavo ionov in s tem prenos dražljajev po živčevju (Unger

in sod., 2001). Permetrin povzroča tresavico, izčrpanost, razburljivost, mišične krče ter motnje imunskega sistema. Dokazano je tudi rakotvoren (Unger idr. 2001, 577).

PCB (poliklorirani bifenili) so sintetične organske spojine z značilnim ostrim vonjem. Sestavljene so iz molekule bifenila in enega ali več atomov klora. Bifenil vsebuje 12 C in 10 H atomov. Lastnosti spojin so variabilne, odvisne od števila in položaja Cl atomov v molekuli PCB. Vseh možnih izomerov je 209. PCB so bili uporabljeni kot aditivi v pesticidih in insekticidih, zaradi odličnih tehnoloških lastnosti (negorljivost, kemijska obstojnost) pa tudi v industrijske namene (dielektriki v elektromotorjih, transformatorjih, kondenzatorjih, aditivi v hidravličnih oljih, oljih za izolacijo ali prenos toplote, premazih, asfaltu). PCB draži sluznico nosu, grla in oči (Lovrenčič, 2001). Zelo počasi se izloča iz telesa, saj biološki razpolovni čas za PCB z več kot petimi Cl atomi znaša več let.

Na-PCP draži kožo in sluznico. Je rakotvoren, kar velja za vse klorofenole z več kot dvema atomoma klora. Rakotvornost klorofenolov je odvisna tudi od položaja Cl glede na –OH skupnino (npr. 3,5-diklorofenol je bolj rakotvoren kot 2,6-diklorofenol). V človeški organizem prodre skozi kožo, oralno ter z dihanjem. Povzroča izgubo apetita, oslabeledost, glavobole, motnje spanca ter izgubo koncentracije (Unger idr. 2001, 577).

Klorofenoli so se uporabljali kot zaščita proti boleznim rastlin, skupaj z drugimi spojinami pa so se uporabljali tudi za zaščito naravnega usnja.

Evropska unija in ameriška agencija za okolje (EPA) sta tovrstne biocide prednostno uvrstila na seznam močno škodljivih okoljskih onesnaževal.

2.3 GLIVE BELE TROHNOBE

Odpaden zaščiten les se lahko razstrupi na različne načine. Kontrolirano sežiganje z namenom pridobivanja energije je relativno drago. Fizikalna remediacija (mletje ter spiranje z H₂O) s poznejšo bioremediacijo je cenejši ter obenem bolj učinkovit način.

Biorazgradnja starega impregniranega lesa s pomočjo lesnih gliv lahko varneje nadomesti postopke oksidacije oz. sežiga in tako prispeva k naravnemu in okolju bolj prijaznemu načinu uničevanja odsluženih a vendar toksičnih lesnih izdelkov.

V ta namen so primerne zlasti glive bele trohnobe (npr. *Hypoxylon fragiformme*, *Trametes versicolor*, *Pleurotus ostreatus* in *Gloeophyllum trabeum*), imajo številne pozitivne lastnosti, ki potrjujejo njihovo primernost za bioremediacijo (Reddy. 1995, 320):

- mineralizacija širokega spektra toksičnih ksenobiotikov (polikloriranih fenolov, poliklorirani bifenili (PCB), policiklični aromatski ogljikovodiki (PAH), nitrotolueni, belila, azo barvila);
- široka razširjenost v naravnem okolju;
- izločanje ekstracelularnih encimov, ki razkrajajo tudi substrate z nizko topnostjo;
- poceni substrati za primarni vir ogljika (slama, trščice, lubje...), ki jih lahko brez škode za okolje dodamo na kontaminirano podlago;
- aktivacija lignolitičnega sistema ob pomanjkanju dušika, ogljika ali žvepla (hranilni viri);
- razraščanje s hifami, na ta način same kolonizirajo kontaminirano področje.

Kljub temu pa se glive bele trohnobe pri razgradnji soočajo z več problemi. Monomerne podenote lignina so med seboj povezane z estetskimi vezmi in ogljik-ogljik vezmi, kar zahteva mehanizem oksidacije in ne hidrolize. Zaradi velike prostorske neurejenosti enot polimera lignina morajo biti ligninolitični encimi glive manj specifični kot je to značilno za običajne katalizatorje.

Glive bele trohnobe vsebujejo ekstracelularne encime, med katerimi so v ligninolitičnem procesu najpomembnejše oksidaze in peroksidaze: lakaza (Lac), lignin peroksidaza (LiP), mangan peroksidaza (MnP) in celobiozna hidrogenaza (CDH) (Voda, 2002). Glive bele trohnobe uporabljajo ligninolitične encime v sekundarnem metabolizmu, zlasti ob pomanjkanju hranil. Ker imajo številna organska onesnaževala strukturne fragmente podobne ligninu, so glive bele trohnobe lahko uspešne tudi pri biorazgradnji teh.

LiP so ekstracelularni glikozilirani hemoproteini. Prvič so jih odkrili pri glivi bele trohnobe *Phanerochaete chrysosporium*, enako MnP (Anke, 1997, 409). Ob prisotnosti H₂O₂ sprožijo eno-elektronsko oksidacijo aromatskih obročev lignina v kationske radikale, ki nato oksidirajo v benzilne alkohole in aldehide. Odstranitev glikozidnega dela ne zmanjša njihove encimske aktivnosti. Slabost LiP je velikost. Molekula je prevelika, da bi prodrla v olesenelo celično steno, tudi če je le-ta že delno razgrajena. Njihova glavna prednost pa je nespecifičnost. Tako lahko oksidirajo tudi ligninu strukturno podobne kemijske spojine (Reddy, 1995, 325; Tavzes, 2003, 152).

MnP so ekstracelularni glikozilirani hemoproteini. Ob prisotnosti vodikovega peroksida oksidirajo Mn(II) v Mn(III) ione. Oksidirajo tudi številne fenolne substrate, vendar mnogo počasneje, kot Mn(II) ione. Njihova aktivnost se poveča ob prisotnosti preprostih organskih kislin, pri depolimerizaciji lignina pa igrajo še pomembnejšo vlogo, kot LiP. (Reddy, 1995, 325; Tavzes, 2003, 152).

Lac (benzendiol kisikove oksireduktaze) so ekstracelularni glikoproteini, ki vsebujejo baker. Prvič so bile odkrite pri japonski drevesni vrsti *Rhus vernicifera* (Anke, 1997, 409). Spadajo v majhno skupino encimov, imenovano »modre bakrove oksidaze«. Ob prisotnosti molekularnega kisika oksidirajo fenolne substrate v fenoksi radikale, ob ustreznih aditivih (npr. kisline) pa tudi nefenolne aromatske spojine (Reddy, 1995, 325; Tavzes, 2003, 152)

Poleg biremediacije v okolju obstajajo še trije načini transformacije klorofenolov v okolju neškodljive produkte (Czaplicka, 2004, 322):

- fotodegradacija (poteka v zraku ter vodnih okoljih);
- sorpcija;
- oksidacija in evaporacija (poteka v vodnih okoljih).

Fotodegradacija obsega naslednje procese: fotooksidacijo, fotoredukcijo, fotosubstitucijo, fotodisociacijo ter fotoizomerizacijo. Kriteriji za uspešnost fotodegradacije so sposobnost absorpcije svetlobe, valovna dolžina sevanja, čas izpostavljenosti ter stanje okolja, v katerem poteka reakcija. V zraku poteka fotodegradacija s simultanim delovanjem fotolize in hidroksi radikala. V vodnih okoljih je fotodegradacija rezultat fotolize klorofenola ali reakcije klorofenola s kisikom in peroksi radikali, ustvarjenimi od sončne svetlobe. Struktura končnih produktov je odvisna od strukture vhodne spojine, pH topila, vrste topila, letnega časa ter pH okolja. Pri fotodegradaciji 2,4,6-triklorofenola v vodni raztopini tako nastanejo diklorofenoli in monoklorofenoli. Kadar namesto vode kot topilo uporabimo H₂O₂, nastanejo 2,6-diklorobenzokinon, 2,6-diklorohidrokinon, 3,5-diklorokatehol, dihidroksitriklorobenzen ter trihidroksitriklorobenzen. Na hitrost fotodegradacije ima glavni vpliv struktura spojine, še posebno položaj Cl atomov (npr. 3,5-diklorofenol je bolj reaktiven od 4,6-diklorofenola) (Czaplicka, 2004, 322).

Oksidacija klorofenolov v naravnem okolju ni tako pomembna, kot prej omenjena postopka. Njena učinkovitost je odvisna od koncentracije raztopine v okolju in temperature okolja (višja temperatura pomeni tudi hitrejšo reakcijo).

Evaporacija klorofenolov je odvisna predvsem tlaka in temperature vodne raztopine, v kateri se nahaja klorofenol. Lahko poteka tudi v vodah, kjer je temperatura okolja do 20 °C (Czaplicka. 2004, 322).

3 ZAKLJUČEK

Glive, ki razkrajajo impregniran les, imajo poleg nekaterih negativnih tudi koristne lastnosti, med drugim se lahko uporabljajo v bioremediaciji. Bioremediacija je uporaba bioloških procesov za razgradnjo ali odstranitev polutantov iz določenega okolja (les, zemlja, voda...), pri čemer lahko organizem porablja polutant kot vir hrane ali pa ga vključi v metabolizem. Glive bele trohnobe so sposobne razgraditi ligninu strukturno podobne organske biocide (ključna podobnost so aromatski obroči). V ta namen smo uporabili štiri vrste lesnih gliv *Gloeophyllum trabeum*, *Hypoxylon fragiforme*, *Pleurotus ostreatus* in *Trametes versicolor*, ki smo jih izpostavili štirim različnim biocidom (Lindan, natrijev pentaklorofenolat, permetrin ter poliklorirani bifenil) v šestih različnih koncentracijah (20; 6,595; 2,175; 0,717; 0,236 ter 0,078 mmol /L). Poskus smo izvedli v petrijevkah, v katerih so bili na hranilnem gojišču razporejeni papirčki z različnimi koncentracijami organskih biocidov. Ugotovili smo, da organske biocide najbolje preraste *Trametes versicolor*, najslabše preraščanje je pokazala gliva *Pleurotus ostreatus*. Lindan ter natrijev pentaklorofenolat sta bila težje razgradljiva organska biocida, medtem ko sta bili lažje razgradljivi spojini Permetrin ter poliklorirani bifenil, kar domnevamo glede na rezultate. (Pirnat G. 2006, 35)

Lahko bi rekli, da glive predstavljajo obet v bioremediaciji. Pravi izziv, ki še prihaja bo preučiti delovanje vseh gliv, njihovo število je predvideno na cca. 250.000 vrst. Najti ustrezno kombinacijo gliv bele in rjave trohnobe in bakterij, ki bodo kot koktajl nudile optimalno delovanje pri razstrupljanju do sedaj onesnaženih, lesenih izdelkov, prsti, vode...Izobraziti mlajše generacije skozi celotno izobraževalno vertikalno o pomenu gliv v naravi in za človeka.

4 LITERATURA IN VIRI

1. Anke T. 1997. Fungal biotechnology. Weinheim, Chapman & Hall: 409 str
2. Božičnik M. 2005. Študij razgradnje kloriranih fenolov z glivo *Hypoxylon fragiforme* na poševnem gojišču. Diplomsko delo. Ljubljana, Pedagoška fakulteta: 86 str.
3. Czaplicka M. 2004. Sources and transformations of chlorophenols in the natural environment. The Science of the total environment., 322, 1 – 3: 21 – 39
4. Humar M., Pohleven F. 2005. Biotehnologija v lesarstvu. Les, 57, 11: 316 – 321
5. Lipovec T. 2004. Biorazgradnja poliaromatskih ogljikovodikov in polikloriranih fenolov z glivo *Trametes versicolor*. Diplomsko delo. Ljubljana, Pedagoška fakulteta: 101 str.
6. Pirnat G. 2006. Bioremediacija z organskimi biocidi zaščitenelega lesa z glivami bele trohnobe. Dipl. delo. Ljubljana, Univ. v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Odd. za lesarstvo
7. Pointing S.B. 2001, Feasability of bioremediation by white- rot gunfi. Applied Microbiological Biotechnology, vo. 57, št.1-2, pp.20-30

8. Reddy C.A. 1995. The potential of white-rot fungi in the treatment of pollutants. *Current opinion in biotechnology*, 6: 320 – 328
9. Tavzes Č. 2003. Proučevanje encimskih in neencimskih procesov razgradnje lesa Doktorska disertacija. Ljubljana, Biotehniška fakulteta: 152 str.
10. Unger A., Schniewind A.P., Unger W. 2001. Conservation of wood artifacts. New York, Springer: 577 str.

VZPOSTAVITEV SISTEMA ZA SPREMLJANJE ZADOVOLJSTVA UPORABNIKOV OBRATOV DRUŽBENE PREHRANE

IMPLEMENTATION OF CUSTOMER SATISFACTION MONITORING SYSTEM IN CAFETERIAS

mag. Dejan Cvitkovič

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
dejan.cvitkovic@bic-lj.si

Izvleček

Spremljanje zadovoljstva uporabnikov je zelo pomembno za vsako podjetje. Še posebej je pomembno za storitveno dejavnost in še toliko bolj pri podjetju, ki skrbi za prehrano zaposlenih, saj lahko slaba izkušnja hitro pripelje do izgube stranke. V tem primeru je potrebno hitro priti do informacij o nezadovoljstvu in ustrezno ukrepati. Obstaja več načinov spremljanja zadovoljstva. Najboljši so tisti, ki te podatke pridobivajo neposredno pri samih uporabnikih. S pomočjo sodobne informacijsko-komunikacijske tehnologije je vzpostavitev takšnega sistema bistveno lažja. Vseeno je potrebna kar nekaj dela in veliko komunikacije z naročnikom, da je sistem kasneje uporaben in učinkovit ter daje ustrezne informacije. V prispevku je opisana vzpostavitev sistema za spremljanje zadovoljstva uporabnikov obratov družbene prehrane. Ključne besede: zadovoljstvo uporabnikov, sistem za merjenje zadovoljstva uporabnikov, informacijsko-komunikacijska tehnologija

Abstract

Customer satisfaction monitoring is very important for any business. It is especially important for the service industry, and even more so in a company that caters to the nutrition of employees, as a bad experience can quickly lead to customer loss. In this case, information on dissatisfaction should be obtained quickly and appropriate action taken. There are several ways to monitor satisfaction. The best ones are those that get this information directly from the users themselves. With the help of modern information-communication technology, it is much easier to set up such a system. However, it takes quite a bit of work and a great deal of communication with the client to make the system useful and efficient afterwards and provide relevant information. The paper describes the implementation of a system for monitoring the satisfaction of users of cafeterias.

Keywords: customer satisfaction, customer satisfaction monitoring system, information-communication technology

1 UVOD

V prispevku je predstavljen primer slovenskega gostinskega podjetja (ki želi ostati neimenovano), ki je bilo ustanovljeno leta 2011 in je do lanskega leta zaposlovalo 20 oseb.

Primarna dejavnost podjetja je nudenje prehrane v obratih družbene prehrane. Poleg tega velik del prihodkov ustvarijo z izvajanjem pogostitev pri naročnikih (catering).

S širitvijo poslovanja (opisano v nadaljevanju) se je število zaposlenih povečalo na 44 oseb (120 % več). Do širitve so nudili družbeno prehrano za tri slovenska podjetja na petih lokacijah in dnevno postregli okoli 850 obrokov.

Spomladi leta 2018 se je podjetje prijavilo na razpis za nudenje družbene prehrane za večje slovensko podjetje na treh lokacijah. Ker so bili na razpisu izbrani, je to za podjetje pomenilo veliko organizacijsko in predvsem kadrovske spremembe.

Eden izmed razpisnih pogojev je bil tudi spremljanje zadovoljstva uporabnikov z njihovimi storitvami. Poleg tega je merjenje zadovoljstva odjemalcev pomemben vir informacij za podjetje in njihove vsakotedenske (in tudi nadaljnje) odločitve.

Zadovoljstvo je v teoriji različno opredeljeno, saj gre za širok pojem, ki vključuje različne situacije. Ena izmed teorij pravi, »da je zadovoljstvo stopnja človekovega počutja, ki je posledica primerjave med zaznanim delovanjem izdelka in osebnimi pričakovanji. Pričakovanja nastanejo na podlagi strankinih preteklih izkušenj, medijev ...« (Kotler, 1998, str. 435). Spet druga pravi, da je »zadovoljstvo kot čustveni odgovor na potrošnikovo izkušnjo (nakup, storitev). Razvije se kot posledica primerjave predhodnih pričakovanj in doživete izkušnje. Čeprav je občutek zadovoljstva čustveni odziv, ima čustvene in kognitivne vzroke. Zadovoljstvo se lahko navezuje na konkretno izkušnjo, lahko pa gre za širši občutek splošnega zadovoljstva. Splošno zadovoljstvo pa ni rezultat enega samega dogodka, temveč je posledica več posameznih pozitivnih izkušenj« (Musek Lešnik, 2007, str. 21).

»Za učinkovito spremljanje zadovoljstva strank mora organizacija imeti vzpostavljen ustrezen informacijski sistem, ki daje najboljše rezultate, če je zasnovan tako, da omogoča pridobivanje informacij neposredno pri stranki. Podatki, ki izhajajo iz raziskave o zadovoljstvu strank, dajo organizaciji pravo sliko o tem, kako uspešna je pri zadovoljevanju potreb ter želja svojih strank. Precej organizacij pa zaradi pomanjkanja časa, sredstev ter strokovno usposobljenih delavcev raziskave o zadovoljstvu strank nadomešča z merili ugotavljanja zadovoljstva, kot so obseg ponovnih nakupov, število pritožb, preklici naročil ...« (Možina et al., 2002, str. 211).

V nadaljevanju je opisan primer, kako je podjetje zadostilo razpisnim pogojem in hkrati pridobilo pomembne informacije svojih uporabnikov o lastnih storitvah.

2 IMPLEMENTACIJA REŠITVE

Podjetje je v enem izmed svojih obratov že merilo zadovoljstvo uporabnikov. Gre za podjetje, ki se ukvarja z IT-storitvami, zato so znotraj podjetja razvili in vzpostavili sistem spremljanja zadovoljstva. Oddaja glasov je omogočena na tabličnem računalniku (tablici) z Android operacijskim sistemom, ki stoji na priročnem stojalu na pultu ob izhodu iz prostora, kjer imajo zaposleni urejeno prehrano. Na ta način lahko vsak zaposleni ob odhodu iz prostora enostavno poda svoje mnenje o hrani tistega dne.

Sistem je zelo enostaven, saj omogoča samo tri možnosti vnosa preko ikon (različni obrazi, ki ponazarjajo zadovoljstvo – žalosten, nevtralen, vesel). Uporabnik tako s klikom na ustrežno ikono poda svojo oceno zadovoljstva, razen v primeru negativnega mnenja, kjer je primoran

svoje nezadovoljstvo tudi opisati. Na ta način v podjetju dobijo najkakovostnejše informacije, ki jim omogočajo izboljšave.

V podjetju so sistem že poznali, ga aktivno uporabljali in je zadostil vsem njihovim potrebam, zato so želeli enakega vzpostaviti tudi na svojih novih lokacijah. Žal podjetje ni bilo pripravljeno prodati svojega lastnega sistema, zato smo bili primorani iskati druge rešitve.

V Sloveniji obstaja nekaj podjetij, ki že ponujajo tovrstne rešitve, npr. Instant Feedback (InstantFeedback b. l.) in Artur (Artur b. l.). Za naročnika so bile vse obstoječe rešitve cenovno nesprejemljive, saj poleg osnovnega merjenja zadovoljstva omogočajo še veliko drugih rešitev, ki pa jih naročnik ni potreboval in želel plačevati. Vse tudi temeljijo na mesečni naročnini, čemur se je naročnik želel izogniti in je bil pripravljen na višjo začetno investicijo v zameno za lastno upravljanje z rešitvijo.

Poleg slovenskih ponudnikov smo predlagali tudi nekaj tujih, npr. Zonka (Zonka b. l.), Checker (Checker b. l.) in SmileBack (SmileBack b. l.), ki pa imajo poleg prej omenjenih slabosti (naročniški model, preobsežnost ...) tudi težave s slovenskim jezikom (uporabniški vmesnik ni 100 % v slovenščini), kar za naročnika ni bilo sprejemljivo.

Na podlagi prej omenjenih razlogov smo se odločili, da razvijemo lastno rešitev, ki bo v celoti prilagojena naročnikovim željam, popolnoma prilagojena slovenskemu jeziku, z možnostmi nadgradenj/spreminjanja in bo cenovno sprejemljiva (brez mesečnih stroškov). Ker so bile naročnikove izkušnje s tablicami z Android operacijskim sistemom odlične, smo se odločili za takšne tablice in programsko opremo, ki omogoča t. i. »kiosk mode« (več o tem v nadaljevanju).

2.1 OHIŠJE

Naprave za merjenje zadovoljstva uporabnikov je potrebno postaviti v bližino izhoda iz prostorov obratov družbene prehrane, saj s tem omogočimo uporabnikom enostavno oddajo mnenja. Po ogledu prostorov smo določili okvirno pot gostov in načrtali položaj postavitve naprav. Pri tem smo morali biti pozorni na dve stvari: bližino električnega priključka (ker so tablice stalno prižgane, potrebujejo stalen vir električne energije) in bližino brezžičnega omrežja (izdelana programska rešitev je opisana v nadaljevanju).

Ko smo določili položaje postavitve naprav, smo ugotovili, da bodo naprave potrebovale stojala, saj v bližini ni bilo nobenih polic, na katerih bi lahko stale tablice. Poleg tega smo potrebovali robustna ohišja z možnostjo zaklepanja tablic, da ne bi prišlo do kraje, poškodovanja ali uničenja tablic. Po pregledu ponudbe na trgu smo skupaj z naročnikom izbrali model, ki je vse to zagotavljal, poleg tega pa je bil tudi estetsko dovršen.

Slika 1: Ohišje sistema za merjenje zadovoljstva



Vir: lasten

Stojalo s svojim okvirjem za tablico je predstavljalo omejitev glede same izbire tablic.

2.2 STROJNA OPREMA

Za delovanje sistema smo potrebovali ustrezno velike tablične računalnike z Android operacijskim sistemom. Vedeli smo, da bo na njih teklo zgolj nekaj aplikacij in zato nismo potrebovali najsodobnejših in najzmogljivejših naprav. Večjo težavo so predstavljale fizikalne omejitve ohišja, ki so omogočale namestitev zgolj nekaj naprav na tržišču. Po pregledu smo se odločili za tablice Lenovo Tab10 s procesorjem Qualcomm® Snapdragon™ 210 quad-core 1.3 GHz, 1 GB RAM, 10,1 palčnim zaslonom z ločljivostjo 1280x800 pik in 802.11 b/g/n WiFi povezljivostjo (Lenovo b. l.). Za vsakodnevna običajna opravila omenjena tablica ni priporočljiva, za namene zbiranja glasov pa je bila več kot primerna, poleg tega je bila cenovno zelo ugodna.

2.3 PROGRAMSKA OPREMA

Glede na želje naročnika smo se odločili, da bo idealna rešitev postavitev t. i. »kioska«. To pomeni, da je celoten zaslon namenjen samo eni točno določeni aplikaciji. Brez vnosa kode običajnim uporabnikom ni možno spreminjati nobenih nastavitev. Prav tako je za izhod iz kioska potrebna posebna gesta, ki jo običajni uporabniki ne poznajo. Edina aplikacija, ki poleg kioska teče na tablicah, je spletni brskalnik. V njem je privzeto nastavljena spletna aplikacija, prilagojena za velikost zaslona in je prikazana celozaslonsko, tako da se ne vidi naslovne vrstice. Uporabnik ima tako občutek, da gre za aplikacijo, ki teče na tablici. Uporabili smo aplikacijo Fully Kiosk Browser & App Lockdown (Fully kiosk browser b. l.). Za njo smo se odločili po pregledu nekaj kiosk aplikacij. Med vsemi je ponujala največji nabor možnosti in omogočala zaklep zaslona s kodo. Podpora avtorjev je hitra, posodobitve in nadgradnje pa dovolj pogoste, kar predstavlja zagotovilo, da bo aplikacija delovala tudi v prihodnje.

Sistem zbiranja odgovorov je postavljen v ASP.NET okolju in teče na lastnem strežniku. Temelji na sistemu odjemalec-strežnik. Končni uporabnik preko celovito grafično izdelanega spletnega vmesnika na spletni strani (znotraj kioska) poda svojo oceno/mnenje. Spletna aplikacija teče preko HTTPS-protokola, ki z uporabo SSL-certifikata šifrira podatke in s tem zaščiti promet med odjemalcem in strežnikom ter hkrati zagotavlja integriteto podatkov in preprečuje, da bi med prenosom prišlo do spreminjanja ali kakršne koli druge manipulacije podatkov. Vsi odgovori se preko spletnega protokola TCP/IP zapišejo v bazo na strežniku. Po vnosu mnenja se uporabniku prikaže obvestilo, ki je odvisno od njegovega odgovora, nato pa se čez 5 sekund ponovno prikaže stran za glasovanje.

Slika 2: Vnosni obrazec oddaje mnenja uporabnika



Vir: lasten

Slika 3: Odzivi v odvisnosti od oddanega glasu in vnos negativnega mnenja



Vir: lasten

Do odgovorov ima dostop osebje, ki pozna uporabniško ime in geslo za dostop do grafičnega vmesnika za ogled odgovorov. Rezultate je možno filtrirati glede na enoto in termin. Potem dobimo prikaz posameznih ocen za vsak dan v izbranem obdobju. Poleg tega vidimo tudi grafični pregled deležev ocen vključno z absolutnimi vrednostmi. Prikazana je distribucija ocen za vsak dan v obdobju in število podanih odgovorov. Sistem omogoča tudi izvoz ocen v Excel (xlsx ali csv) in hiter izvoz grafikonov v sliko (jpg). Grafični prikaz enostavno spreminjamo z drsniki.

Slika 4: Spletni vmesnik vpogleda v odgovore



Vir: lasten

2.4 NAMESTITEV

Po dobavi tablic in nosilcev ter delujoči in testirani programski opremi smo januarja 2019 namestili vse tablice v posamezne obrate. Pred samo namestitvijo smo pripravili vse tablice, na katere smo namestili kiosk aplikacijo in jo nastavili na prikaz ustrezne spletne strani. Pri fizični namestitvi v obratih nam je največjo težavo predstavljal napajalni priključek za tablico, ker je bil priloženi prevelik za okvir tablice. Po zamenjavi običajnega s kotnim smo to težavo odpravili. Nosilce smo tudi pričvrstili na tla z močnejšim obojestranskim samolepilnim trakom. Po testiranju, ki smo ga opravili v popoldanskem času izven obratovalnih ur, smo naslednji dan pričeli z dejanskim spremljanjem zadovoljstva uporabnikov v treh obratih družbene prehrane.

3 UPORABA

Od januarja do septembra je sistem zabeležil 3250 glasov. V tem času se je nekajkrat zgodilo, da je tablica ostala brez internetne povezave. Težavo so zaposleni hitro odpravili, saj smo to predvideli in jih tudi naučili, kako z nekaj kliki vzpostavijo običajno stanje. Po mnenju naročnika so uporabniki zelo pozitivno sprejeli možnost oddaje mnenja. Tudi hiter pregled rezultatov pokaže, da je število glasov pretežno enakomerno razporejeno v celotnem obdobju.

4 REZULTATI

Sami rezultati uporabnikov družbene prehrane so izrazito pozitivni, saj je najnižji delež pozitivnih ocen v enoti 89,6 %, najvišji delež v enoti pa kar 98,8 %. Majhen delež nevtralnih mnenj se razteza od 1,0 % do 9,0 % med enotami. Negativnih mnenj je bilo med 0,1 % in 2,4 %. Večina negativnih odgovorov je povezanih z okusi: premalo ali preveč slano, preveč začimb, nekaj je bilo predlogov za izboljšanje jedilnika (npr. meni z nizkim GI). Po pogovoru z vodstvom podjetja so zelo zadovoljni s sistemom. Še bolj jih veseli zadovoljstvo uporabnikov. Hkrati se zavedajo, da ne smejo zaspiti na lovorikah, in zelo resno spremljajo vse negativne zapise in analizirajo, kako izboljšati zadovoljstvo uporabnikov.

5 SKLEP

Po dobre pol leta uporabe sistema lahko zapišemo, da je sistem dobro sprejet s strani naročnika in tudi uporabnikov. Sama implementacija sistema je potekala v skladu z naročnikovimi pričakovanji in terminskim načrtom. Končni uporabniki naročnikovih storitev so tako dobili enostavno, zmožljivo in učinkovito rešitev, kjer lahko oddajo svoje mnenje o kakovosti naročnikovih storitev. Sistem se je izkazal za robustnega, saj razen nekaj izpadov interneta ni bilo težav v delovanju. Sama spletna stran je bila v vsem tem času vedno dostopna in ni imela niti minute nedosegljivosti. Vodje enot so dobro sprejeli možnost vpogleda v rezultate in jih tudi redno uporabljajo.

Morebitno nevarnost na dolgi rok predstavlja ukinitve aplikacije za kiosk, kar pa bi lahko hitro rešili z drugo aplikacijo. Obstaja tudi možnost okvare katere izmed tablic, ki jih prav tako lahko zamenjamo.

Veliko prednost sistema predstavlja možnost enostavne razširitve na druge enote ali podjetja. Sistem, kot je vzpostavljen sedaj, predstavlja robustno in zmožljivo rešitev, ki je zadovoljila vsa naročnikova pričakovanja in jim omogočila podrobnejši vpogled v mnenja njihovih strank.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Artur. B. I. <https://www.artur.com> (20. 8. 2019).
- 2) Checker. B. I. <https://www.checker-soft.com> (21. 8. 2019).
- 3) Fully kiosk browser. B. I. <https://www.ozerov.de/fully-kiosk-browser/> (24. 8. 2019).
- 4) InstantFeedback. B. I. <https://getinstantfeedback.com/> (20. 8. 2019).

- 5) KOTLER, Philip (1998). Marketing management – Trženjsko upravljanje: analiza, načrtovanje, izvajanje in nadzor. Slovenska knjiga, Ljubljana.
- 6) Lenovo. B. l. <https://www.lenovo.com/gb/en/tablets/android-tablets/tablets-a-series/Lenovo-Tab-10/p/ZZITZTATB7F> (23. 8. 2019).
- 7) MOŽINA et al. (2002). Vedenje potrošnikov. Visoka šola za podjetništvo, Portorož.
- 8) MUSEK LEŠNIK, Kristijan (2007). Zadovoljstvo potrošnikov – Psihološki dejavniki vedenja in zadovoljstva potrošnikov. IPSOS, dr. Kristijan Musek Lešnik, s. p., Ljubljana.
- 9) SmileBack. B. l. <https://www.smileback.com> (22. 8. 2019).
- 10) Zonka. B. l. <https://www.zonkafeedback.com> (21. 8. 2019).

TOLMINŠKE MLEČNE PLANINE – TRADICIJA IN SODOBNOST TRAJNOSTNO SONARAVNEGA PRISTOPA DO NARAVE, LJUDI IN GOSPODARJENJA

TOLMIN`S DAIRY HIGH MOUNTAIN PASTURES – TRADITION AND MODERNITY OF SUSTAINABLE CLOSE-TO- NATURE MANAGED APPROACH TO NATURE, PEOPLE AND ECONOMY

mag. Greta Černilogar

Šolski center Nova Gorica, Biotehniška šola, Slovenija
School Center Nova Gorica, Biotechnical School, Slovenia
greta.crnilogar@guest.arnes.si

Izvleček

Trajnostno sonaravni razvoj oziroma napredek je naša bodočnost. Od mladih je odvisno, kako ga bodo udejanjali. Skozi vzgojo in izobraževanje jim je potrebno vzbuditi zanimanje za dediščino, tradicijo in medgeneracijsko odgovornost. Gospodarjenje na tolminskih mlečnih planinah je primer dobre prakse uspešnega povezovanja tradicionalnih postopkov s sodobnimi zahtevami z velikim potencialom tudi v prihodnosti. Sir Tolminc ima kot »tipičen« prehrambeni proizvod veliko tržno moč.

Ključne besede: tolminške mlečne planine, sir Tolminc, tradicija, dediščina, trajnostno sonaravni pristop, vzgoja in izobraževanje

Abstract

Sustainable close-to-nature managed development or progress is our future. However, it depends on the young people how they will implement it. It is necessary to stimulate interest for heritage, tradition and intergenerational responsibility through education. Management on Tolmin`s dairy high mountain pastures is a case of good practices. It successfully connects traditional processes with modern requirements. It has a great potential in the future. Cheese Tolminc as a "typical" nutritional product has a big market power.

Keywords: Tolmin`s dairy high mountain pastures, cheese Tolminc, tradition, heritage, sustainable close-to-nature managed approach, education

1 TRAJNOSTNO SONARAVNI RAZVOJ IN MEDGENERACIJSKA ODGOVORNOST

»Sveta nismo podedovali od svojih prednikov, ampak smo si ga sposodili od svojih otrok«, pravi indijanski pregovor. Prav medgeneracijska odgovornost je eden od osnovnih gradnikov trajnostno sonaravnega razvoja ter temelj tradicije v smislu povezave preteklosti, sedanjosti in bodočnosti. Kot utemeljujeta Nebel in Wright, je trajnostno sonaravna družba tista, ki se nadaljuje iz generacije v generacijo brez izčrpanja baze virov ali onesnaževanja nad naravno zmogljivostjo absorpcije (Plut, 2005, str. 96).

»Trajnostni razvoj je takšen način razvoja, ki zadošča današnjim potrebam, ne da bi pri tem ogrožal možnosti prihodnjih generacij, da zadostijo svojim lastnim potrebam,« je najpogosteje citirana definicija, ki jo je Svetovna komisija za okolje in razvoj v svojem poročilu zapisala že leta 1987. Že tu je jasno izpostavljena vrednota povezanosti generacij in njihova odgovornost do bodočih rodov.

Koncept trajnostne sonaravnosti je vsebinsko dvoplasten. Pojem **trajnostnost** lahko razlagamo kot načelo, kriterij presoje, **sonaravnost** pa kot praktično izvajanje tega načela (Plut, 2005, str. 64). Pri razlagi je pomembno poudariti, da se beseda trajnostnost nanaša na časovno razsežnost, na dolgoročno ohranjanje naravnega kapitala, na **medgeneracijsko odgovornost**. Pri tem je potrebno izhajati iz dejstva, da so viri, ki jih nudi okolje, omejeni. Bistveno je, da se dijakom na načine, s primeri dobrih praks, ki so jim blizu, približa, osvetli odnose med tremi dejavniki trajnostnega razvoja, povezanost med njimi in hkrati omejitve, ki iz te povezanosti izhajajo. Ekonomski interes mora biti po pomenu na istem nivoju kot okoljski in socialni.

Delovanje po načelih trajnostne sonaravnosti ne postavlja v ospredje »sodobnega« ekonomskega razvoja za vsako ceno, ampak poudarja pomen tradicije, dediščine, ki so jo predhodne generacije ustvarile in prenesle na sedanji rod. Iz preteklosti se lahko veliko naučimo. Mladim je potrebno z različnimi pedagoškimi metodami in pristopi vzbuditi zanimanje za dediščino, jim predočiti vrednost kontinuitete, pri tem pa izbirati primere, ko je inovativnost »cepljena« na tradicijo. V sodobnem svetu se namreč pojavlja, kot nekateri poimenujejo, problem »pretrganega ljudskega izročila.« Besedna zveza lepo opiše težavo, hkrati pa tudi nakazuje možnost rešitve. V tem delu ima poučevanje trajnostno sonaravnih vsebin veliko možnosti reševanja tega problema.

Dušan Plut meni, da trajnostna paradigma zahteva spremembe na vseh poljih človekove dejavnosti, načinu organizacije podjetništva in svetovnega gospodarstva ter trgovine, vključno s spremembami v sistemu vrednot. Za načrtovanje udejanjanja okoljske, gospodarske in socialne (družbene) trajnostnosti so ključne:

- a) potrebe človeka,
- b) okoljske omejitve,
- c) gospodarsko-socialna varnost in
- d) medgeneracijska pravičnost, odgovornost (Plut, 2010, str. 13)

Trajnostno sonaravni razvoj oziroma napredek je naša bodočnost in zdajšnji mladi so tisti, ki ga bodo udejanjali. Vedno bolj se zavedamo, da je tak razvoj edina globalna strategija preživetja in ključna primerjalna prednost Slovenije – tako za konkurenčnost gospodarstva, kot tudi za kakovost življenja (Ogorelec, 2010, str. 9).

Vključevanje vsebin trajnostno sonaravnega mišljenja v šolske programe dijake – bodoče nosilce razvoja družbe, seznanja z drugačnim, širšim, večplastnim pogledom na problematiko razmerja človek - okolje. Za dosego cilja, to je, da bodo dijaki v bodočnosti dejansko udeleženi načela trajnostno sonaravnega razvoja, je naloga izobraževanja večplastna:

- a) pokazati na povezanost pojmov trajnost in sonaravnost za razumevanje kakovostnega napredka,
- b) izpostaviti povezanost gospodarskega, okoljskega in socialnega razvoja kot treh stebrov, ki gradijo trajnostno sonaravni razvoj,
- c) izpostaviti medgeneracijsko odgovornost kot »verigo«, ki povezuje sedanost s preteklostjo in prihodnostjo,
- d) podati primere dobre prakse v smislu kakovostnega razvoja/napredka.

Poučevanje trajnostnega razvoja naj bi v osnovi prispevalo k spremembam paradigem, t.j. vzorcev vedenja ali miselnih povezav. Ključni, najvišji cilj za pedagoga, ki poučuje modul Trajnostni razvoj, je vzgajati in vzgojiti ter izobraziti mlade, da bodo sprejeli vrednote trajnostne sonaravnosti in medgeneracijske odgovornosti za svoje in jih posledično implementirali v svoje bodoče delo in življenje.

Za dosego tega cilja lahko pedagog po eni strani veliko naredi že s pravo izbiro reprezentančnega primera dobre prakse, ki povezuje vse tri vidike trajnostnega razvoja, kjer je razvidna povezanost preteklosti, sedanosti in prihodnosti. Seveda pa po drugi strani pri poučevanju mladih veliko vlogo igra tudi način predstavitve, ki mora dijake dovolj pritegniti, da se s temo posebijo. Pristop k vzgoji in izobraževanju za trajnostni razvoj s poudarkom na medgeneracijski odgovornosti in posledično vzdrževanju tradicije navezujem na primer tolminskih mlečnih planin in sira Tolminc.

2 TOLMINSKE MLEČNE PLANINE – SODOBNOST MED DEDIŠČINO IN PRIHODNOSTJO

Na okolje moramo gledati kot na premoženje, zalogo razpoložljivega blagostanja, ki ga je treba uporabljati ob hkratnem investiranju v raziskovanje, odkrivanje novih, sodobnih virov in načinov za prihodnost (Skinner, 1999, str. 269 v Plut, 2005, str. 99). Mlečne planine na Tolminskem so reprezentančen primer dobre prakse gospodarjenja z okoljem, ki prav zaradi odgovornega pristopa tako predhodnih kot tudi sedanjih generacij omogoča dolgoročno samovzdržen sistem. Predstavljajo izjemno gospodarsko, socialno in kulturno dediščino. V mlekarstvo in sirarstvo usmerjena živinoreja s poletno pašo na planinah ima na Tolminskem zelo dolgo tradicijo. Planine v Posočju so posebnost tega okolja z vpeljanim sistemom družinskega odpaševanja. Skozi izdelke, ohranjeno naravo in stavbno dediščino omogočajo dobesedno *uživanje tradicije*. Z analizo planin z različnih vidikov mlade – bodoče nosilce razvoja usmerjamo v razmišljanje o kontinuiteti. Za izdelki, ki so *danes* prodajno uspešni stoji *tradicija* oziroma trajnostno sonaraven pristop predhodnih generacij. V *jutrišnjih* izdelkih pa se bo pokazalo delo zdajšnje generacije. Gospodarjenje na mlečnih planinah povezuje dediščino s sodobnostjo in prihodnostjo.

2.1 TOLMINSKE PLANINE VČERAJ – DANES – JUTRI

Veriga tradicije je na tolminskih planinah opazna na veliko področjih. Stavbna dediščina pastirskih naselij in hlevov ima veliko etnološko vrednost.

Slika 1: Hlev na planini Črče



Vir: lasten

Ohranjene so stare recepture izdelave sira in način delitve sira glede na količino mleka. Prav tako je še vedno enak in živ prenos znanj pašništva in sirjenja z generacije na generacijo, saj je v vsaki hiši vsaj ena oseba, ki to znanje ima in ga posreduje mladim. Kot nekoč se krave tudi zdaj spomladi odžene na planino in v jeseni nazaj v hleve. Ohranjajo se tudi običaji, ki so vezani na življenje na planini (Sajovic, 2018, RTV SLO.si, MMC).

V prilagoditvah *sodobnemu času* je zaznati sonaraven pristop. S sodobnimi znanji tolminski kmetje nadgrajujejo dognanja očetov. Stare pasme krav je zamenjala sivo-rjava, ki ima večjo mlečnost.

Slika 2: Na tolminskih planinah je najbolj pogosta sivo-rjava pasma krav



Vir: lasten

Predelava mleka v mlečne izdelke sledi sodobnim dognanjem, uporablja se sodobne posode, »rostfrei«, upošteva se HACCP. Posodobili so se pripomočki, nekoč se je mešalo mleko ročno, danes se uporablja električna energija... Uredile so se poti, ceste do planin, da so dostopne tudi

s prevoznimi sredstvi. V pastirskih stavbah so zdaj tuši, sončne celice za pridobivanje energije. Kot pravijo domačini je stalež živine približno enak skozi leta le, da je bilo nekoč več kmetov z manj živali, danes pa je kmetov manj, imajo pa večje število krav.

“Trajnostni razvoj pomeni, da namesto omejenih naravnih dobrin izkoriščamo neomejene zmogljivosti našega razuma,” je dejal Juha Sipilä in tega se držijo tudi kmetje, ki pasejo na tolminskih planinah. Primer takega pristopa je Mlekarna Planika v kateri so združeni kmetje iz Posočja. V svoje izdelke vgrajuje tisto, kar najdejo v svojem okolju in je hkrati v trendu. »Dolina Soče nam ponuja soško postrv, ki jo dimljeno vgrajujemo v sir. Enako je z divjim origanom ali dobro mislijo, kot po domače pravimo tej rastlini, ki raste na naših planinah, zeliščarka jo nabira, mi primerno obdelamo in dodamo siru« pravi direktorica Anka Lipušček Miklavič (Šubic, 2019, Agrobiznis. Finance).

Slika 3: Na planini Medrje raste veliko divjega origana ali dobre misli, s katerim se hranijo krave



Vir: lasten

V lokalnem okolju je čutiti močno prisotnost *medgeneracijske odgovornosti* na več področjih. Navezanost na *lokalno* in *tradicionalno* se izkazuje v verigi od proizvodnje mleka in mlečnih izdelkov do vključevanja le teh v kulinariko, gostinstvo in turizem. Hiša Franko v Kobaridu je znana restavracija, ki uporablja sire, maslo in smetano Mlekarnice Planika. V podjetju Hit poteka projekt Glocal Gourmet, katerega glavni cilj je podpirati lokalne proizvajalce ter ozaveščati mlade generacije in jih spodbujati v trajnostno naravnost. Za izdelavo svojih sladoledov tako uporabljajo izključno mleko posoških mlekarjev. V okviru projekta Tasty Cheese Tour je oblikovanih osem Sirarskih poti v dolini Soče, ki nudijo predstavitev sirarske tradicije in etnološke dediščine planin v Posočju. Našteti primeri dobrih praks imajo ob vse močnejšem zavedanju ljudi o vrednosti dediščine velik potencial tudi v *prihodnosti*.

2.2 SIR TOLMINC - TRŽNA MOČ »TIPIČNEGA« PREHRAMBENEGA PROIZVODA

Sir Tolminc je najbolj prepoznaven ali tipičen proizvod tolminskih mlečnih planin. Atribut »tipičen« daje proizvodom na trgu večjo ekonomsko vrednost. Potrošnik ceni »tipičnost« pri

proizvodu, ki jo vidi kot razlikovalno prednost v kakovosti pri primerjavi z drugimi podobnimi proizvodi. Dijaki skozi vzgojo in izobraževanje spoznajo, da je tipičen proizvod definiran kot socialno ekonomski in kulturni rezultat, torej rezultat interakcije (povezave) med geografskim področjem, delom človeka, ki je značilno za to področje, časom in kulturno dimenzijo.

»Tipičen« proizvod se povezuje s:

- področjem iz katerega izhaja,
- lokalnimi načini proizvodnje, tehnikami dela, tehnologijami,
- zakonskim nadzorom in pravili, specifičnostjo,
- naravo proizvodnje,
- časom, tradicijo,
- identiteto,
- hranilnim presežkom (Vignali, 2004, str. 708).

Področje (teritorij) je nesporen element, ki določa proizvod. Naredi ga »karakterističnega«. Tipičen proizvod ljudje povezujejo s podobami okolja, od koder izhaja, z zgodovino in posebno atmosfero (vzdušjem) področja. Pomembne so tudi povezave, ki temeljijo na naravnih in zgodovinskih znamenitostih, torej na materialnih virih, ki generirajo (proizvajajo) vrednost področja. Od tu izhaja nujnost ohranjanja, varovanja naravnih in kulturnih vrednot. Pri dijakih je v prvi vrsti potrebno vzbuditi zanimanje za te vrednote, za okolje v katerem živijo, da začutijo pripadnost, povezanost s področjem, od koder so.

Raziskava *lokalnih načinov proizvodnje* je drugi temeljni vidik tipičnih proizvodov. Proizvodi so narejeni iz surovih, naravnih materialov, proizvodni procesi so značilni za neko področje. Gre za lokalno tradicijo, ki se prenaša iz generacije na generacijo (od očeta na sina). Pri proizvodnji se uporablja specifične naravne vire in upošteva kulturne dejavnike, ki jih sprejema in se jih drži lokalno okolje (specifična tradicionalna proizvodnja sira Tolminc).

Tipičen proizvod je narejen z upoštevanjem *pravil* proizvodnje. Ta pravila vključujejo večje število značilnosti, ki naredijo proizvod tak, kot mora biti, pomeni določljiv, da ga je možno kontrolirati in dati certifikat (sir Tolminc ima zaščiteno označbo porekla).

Glede na *naravo proizvodnje* so bili tipični proizvodi do zdaj narejeni v malih podjetjih ali so jih delali posamezniki. Šlo je za manjše količine proizvodov. Danes pa se stvari na tem področju spreminjajo, pojavljajo se večje proizvodnje, povezave med proizvajalci, ki delajo istovrstne izdelke (npr. skupna sirarna za tolminski sir v Čadrgu, Mlekarna Planika). Tako se lažje zadosti zahtevam s področja zakonodaje in inšpekcij, pa tudi trženje je lažje.

Pri *časovnem* vidiku je v ospredju razmišljanje, da je bil tipičen proizvod ustvarjen in sprejet kot tak že dolgo nazaj. Pomembno je, da dijaki zaznajo zvezo med proizvodom in osnovnim motivacijskim ključem potrošnika: danes gre za »intelektualno« potrošnjo kjer hrana ni samo hrana, pač pa instrument za pripoved, povezavo, zgodbo o zgodovini in učenje o kulturi. Gre za doživetje zgodovine in kulture skozi »tipične« proizvode.

Tipičen proizvod si ustvari točno določeno *identiteto* t.j. neko »prirojeno« razlikovalno sposobnost. Identiteta daje proizvodu unikatno značaj, ki je neprimerljiv z ostalimi. Identiteta proizvoda ima različne vidike:

- geografsko poreklo osnovnega materiala (surovine): pogosto je osnovni material tisti, ki daje proizvodu identiteto (v tem primeru mleko krav, ki se pasejo v neokrnjeni naravi tolminskih planin),
- način uporabe, rabe: osebnost tipičnega proizvoda je lahko povezana tudi z načinom, kako je bil uporabljan skozi čas, kar tudi postane eden od »proizvodov« (tolminska ali tolminska frika je tradicionalna jed, ki je značilna za zgornje Posočje).

Običajno že lastnosti tipičnega proizvoda vplivajo na njegovo večjo *hranilno vrednost* v primerjavi z drugimi v isti kategoriji. Sir Tolminc dosega svojo vrednost ravno zaradi tesne povezanosti z ekološko pridelavo, za katero pa je nujen trajnostno sonaraven pristop do proizvodnje.

3 ZAKLJUČEK

Trajnostno sonaravni razvoj je naša edina bodočnost in mladi so tisti, ki ga bodo udeležili. Načelo trajnostne sonaravnosti uravnoteža ekonomski razvoj s tradicijo, dediščino, ki so jo predhodne generacije ustvarile in prenesle na sedanji rod. Poudarja pomen medgeneracijske odgovornosti. Z izbiro zanimivih primerov dobre prakse lahko šola oziroma pedagog vzgoji in izobrazil mlade, da bodo začutili predanost konceptu in ga sprejeli za svoje življenjsko vodilo ter ga vključili v bodoče delo in življenje. Gospodarjenje na tolminskih mlečnih planinah z reprezentančnim izdelkom tega okolja – sirom Tolminc, je primer dobre prakse, ki uspešno povezuje preteklost s sedanjostjo in prihodnostjo. Ob hkratnem spoštovanju tradicije in vrednot prostora omogoča tudi sodobne podjetniške in trženjske aktivnosti.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Ogorelec, Vida. 2010. Plan B v času in prostoru. Trajnostni razvoj - edina globalna strategija preživetja in ključna primerjalna prednost Slovenije, Zbornik. Ljubljana, str. 9
- 2) Plut, Dušan. 2005. Teoretična in vsebinska zasnova trajnostno sonaravnega napredka. Dela, št. 23. Ljubljana: Oddelek za geografijo Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani, str. 59-113.
- 3) Plut, Dušan. 2010. Trajnostni razvoj med mavrico teorij in skromno prakso. Trajnostni razvoj - edina globalna strategija preživetja in ključna primerjalna prednost Slovenije, Zbornik. Ljubljana, str. 13
- 4) Sajovic, Kaja. 2018. S kravami zarana v tolminski planinski raj. S pastirji na planino Medrje. Tolmin - MMC RTV SLO, <https://www.rtv slo.si/tureavanture/izbor-ture/foto-s-kravami-zarana-v-tolminski-planinski-raj/455876>, 29. 8. 2019
- 5) Šubic, Petra. 2019. Mlekarna Planika osvaja novi trg – gostinstvo, <https://agrobiznis.finance.si/8947277?cctest&>, 29. 8. 2019
- 6) Vignali Claudio et al. 2004. The Typical Products within Food »Glocalisation«: The Makings of a twenty-first Century Industry. Bradford: British Food Journal, 106, 10/11, str. 703-713.

IZOBRAŽEVANJE O LOKALNIH IN TRAJNOSTNIH PREHRANSKIH SISTEMIH ZA ZMANJŠEVANJE PLASTIČNE EMBALAŽE

EDUCATION ABOUT LOCAL AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS FOR REDUCING PLASTIC PACKAGING

Danijel Davidovič

Univerza v Mariboru, Filozofska fakulteta, Slovenija
University of Maribor, Faculty of Arts, Slovenia
danijel.davidovic@um.si

Izvleček

V prispevku je poudarek na plastiki kot najbolj razširjenem materialu v prehranski industriji, ki hkrati močno onesnažuje okolje in vpliva na zdravje ljudi. Tako je izobraževanje o proizvodnji in uporabi plastike ter njenem upravljanju po uporabi ključno, saj lahko spodbudi razmislek in razvoj novih pristopov za zagotavljanje hrane na okolju in družbi prijazen način. En izmed možnih pristopov je vzpostavljanje lokalnih in trajnostnih prehranskih sistemov, ki so prilagojeni naravnim virom in tradiciji ter zato omogočajo manjšo porabo plastike pri pridelavi, predelavi, posredovanju in potrošnji hrane ter drugih dobrin. Cilj prispevka je spodbuditi izobraževanje o teh drugačnih možnosti v vsakdanjem in poklicnem življenju.
Ključne besede: plastična embalaža, okoljsko izobraževanje, krožno gospodarstvo, samooskrba

Abstract

The paper focuses on plastics as the most widely used material in the food industry, while also severely polluting the environment and affecting human health. Thus, education on the production and use of plastics and its management after use is crucial, as it can stimulate reflection and the development of new approaches to providing food in an environmentally and socially friendly way. One possible approach is to establish local and sustainable food systems that are tailored to natural resources and traditions and therefore allow for less plastic consumption in the production, processing, distribution and consumption of food and other goods. The aim of the paper is to encourage education about these alternatives in everyday and professional life.

Keywords: plastic packaging, environmental education, circular economy, selfsufficiency

1 PLASTIČNA EMBALAŽA

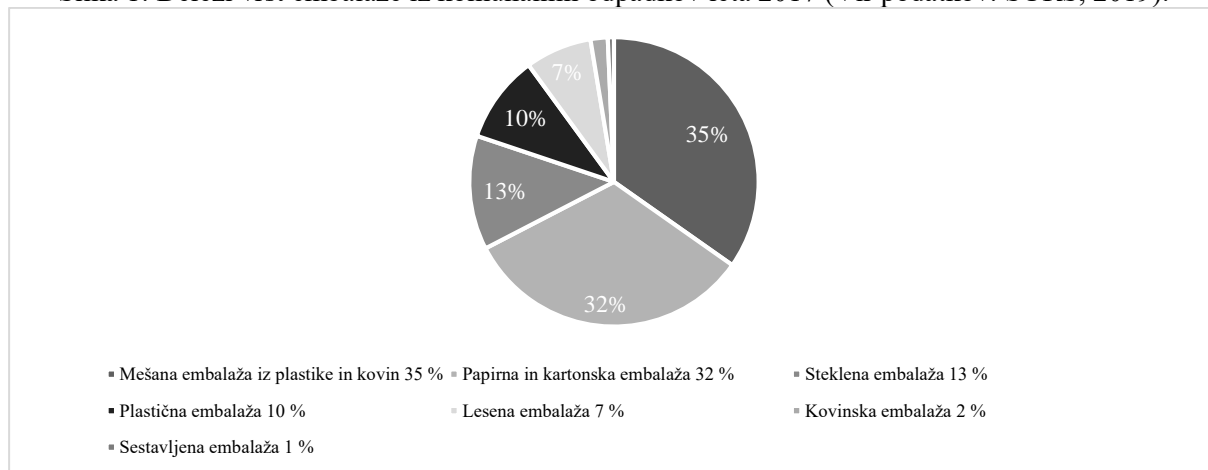
Definicija embalaže oziroma zavoja ali ovojnine je: »kar se rabi za zavijanje, zaščito blaga ali izdelkov« (SSKJ, 2019). Embalaža je lahko narejena iz različnih naravnih in umetnih snovi, od sredine 20. stoletja pa se krepí uporaba plastike za njeno izdelovanje. Globalno je največ plastike namenjeno prav izdelavi plastične embalaže (UNEP, 2018). Nekatere glavne funkcije prehranske embalaže so varovanje izdelka pred zunanjimi vplivi, podaljšanje roka trajanja ter omogočanje lažjega skladiščenja in transporta. Tako se uporablja primarna ali prodajna embalaža najpogosteje iz stekla in različnih vrst plastike (kozarci, vrečke, konzerve, steklenice, platenke, škatlice, sklede, tube), sekundarna ali skupinska pretežno iz kartona, lesa in plastike (folije, škatle, ovoji) ter terciarna ali transportna embalaža največkrat iz lesa in kovin (sodi, zaboji, palete) (Accorsi, 2019).

Prednosti plastične embalaže, zaradi katerih je njena uporaba močno razširjena, so majhna teža, prozornost, prilagodljiva oblika, nizka cena, vzdržnost, vodoodpornost in neprepustnost za pline. Kljub njeni uporabnosti plastična embalaža povzroča težave na vseh stopnjah življenjskega ciklusa, saj njena izdelava temelji na fosilnih gorivih, kar prispeva k podnebnim spremembam, kot izdelek lahko postopoma zastruplja uporabnike, kot odpadek pa zaradi večstoletne razgradnje onesnažuje okolje in ubija živali. Posebno nevarni so plastični izdelki za enkratno uporabo, kot so plastični ovoji, platenke, plastične vrečke, pribor, slamice, skodelice in posode za dostavo hrane, ki so po kratki uporabi odvrženi. Več kot tri četrtine vseh plastičnih odpadkov od začetka njihovega ustvarjanja leži na odlagališčih ali v okolju, pri tem polovica vseh plastičnih odpadkov predstavlja plastična embalaža. Omenjeni plastični izdelki nadalje razpadajo na manjše dele v nevidno mikro- in nanoplastiko ter onesnažujejo okolje in škodujejo zdravju živali in ljudi (UNEP, 2018).

Pomembno je izpostaviti, da plastika ni izključno slaba, saj ima vsak material, ki se uporablja v prehranskih sistemih, kot so papir, steklo, kovina in plastika svoje prednosti in slabosti (Russell, 2014). Prednosti plastične embalaže so podaljšanje življenjske dobe hrane (manj zavržene hrane, ki ob nepravilnem upravljanju lahko sprošča toplogredne pline), manjša poraba fosilnih goriv pri transportu (plastika kot lažji material od kartona, stekla, lesa) in manjša poraba virov pri izdelavi (papirnate vrečke in vrečke iz blaga zahtevajo več virov, zato so trajnostne samo, če jih uporabimo velikokrat). Tako je problem plastične embalaže predvsem v njeni prekomerni in kratkotrajni uporabi ter nepravilnem upravljanju po njeni uporabi, zato ni smiselna njena popolna prepoved, temveč zmanjšana in ponovna uporaba ter reciklaža.

V Sloveniji je v letu 2017 ustvarjenih več kot milijon ton komunalnih odpadkov oziroma 478 kg/prebivalca, od tega 27 % oziroma 274.317 t predstavlja raznovrstna embalaža (SURS, 2019). Med embalažo prevladujejo mešana, papirna in kartonska, steklena ter plastična embalaža (slika 1). Pomembno je, da mešana in sestavljena embalažo sestavlja tudi plastika, tako ta predstavlja enega največjih deležev odpadkov iz embalaže.

Slika 1: Deleži vrst embalaže iz komunalnih odpadkov leta 2017 (Vir podatkov: SURS, 2019).



Vir: lasten

V slovenski javnosti odmeva težava glede kopičenja odpadne embalaže na odlagališčih. Težava je nastala zaradi uredbe, ki določa, da podjetja z manj kot 15 t oddane embalaže na leto niso zavezana k načelu razširjene odgovornosti proizvajalca. Medtem so ostala podjetja obvezana samostojno upravljati z odpadno embalažo ali skleniti dogovore z družbami za ravnanje z odpadno embalažo. Ker približno polovica odpadne embalaže nastane v podjetjih, ki nimajo obvez in ker družbe za upravljanje z odpadno embalažo lahko obravnavajo samo odpadno embalažo podjetij, s katerimi imajo sklenjene dogovore, se je ta začela kopičiti (RTV SLO, 2019).

Z namenom preprečevanja prekomerne uporabe in ustvarjanja odpadkov iz plastične embalaže se krepi uveljavljanje krožnega gospodarstva, ki je v Evropski uniji prepoznano kot vodilno načelo prihodnjega razvoja. Krožno gospodarstvo »spodbuja trajnostno in učinkovito izkoriščanje obnovljivih virov, v snovno in energetsko zaprtih zankah, brez odpadkov« (MKGP, 2019, 24). Namen krožnega gospodarstva je največje možno izkoriščanje materialov in energije skozi daljše obdobje, tako da se porabi čim manj novih virov ter ustvari čim manj odpadkov. Koraki za upravljanje s plastiko v krožnem gospodarstvu od najbolj k najmanj zaželeni metodi so prevenција, minimizacija, ponovna uporaba, reciklaža, sežig za pridobivanje energije in odlaganje na odlagališčih (UNEP, 2018).

Primer krožnega gospodarstva so lokalni in trajnostni prehranski sistemi (LTPS), ki optimizirajo uporabo snovi in energije pri pridelavi, predelavi, posredovanju in potrošnji hrane, surovin in storitev. V nadaljevanju so predstavljene ugotovitve raziskovalnega dela Erasmus+ projekta *EducLocalFOOD: Poučevanje o lokalnih in trajnostnih prehranskih sistemih*, v katerem sodelujejo partnerske ustanove in učitelji iz Francije, Avstrije, Italije, Portugalske in Slovenije. V nadaljevanju so predstavljene ugotovitve o LTPS in sodobni pedagogiki, ki so nastale v sklopu projekta.

2 LOKALNI IN TRAJNOSTNI PREHRANSKI SISTEMI

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (MKGP) opredeljuje lokalno trajnostno oskrbo, ki je lahko razumljena kot soroden pojem LTPS – kot »lokalna pridelava, predelava in distribucija trajnostno proizvedene hrane, ki je fizično in cenovno dostopna lokalnemu

prebivalstvu in porabljena na lokalnih trgih« (MKGP, 2018). Opazno je, da tovrstni sistemi pridobivajo na pomenu na državni ravni, zato je v nadaljevanju podana natančnejša opredelitev pojma.

LOKALNOST

Lokalnost je lahko opredeljena kot prostorski pojem najmanjšega obsega oziroma vključuje bližino, pri tem ni možno natančno številčno opredeliti njegov obseg (večji obseg imata pojma regionalno, globalno). Lokalnost je prostorski obseg vsakodnevnih dejavnosti oziroma vsakdanjega življenja. Politika določa, da je v prehranskem smislu »lokalni trg celotno območje Republike Slovenije« (ZKme-1, 2008, 61. člen). V posameznih projektih se pojavlja kvantitativna omejitev lokalnosti na polmer oziroma doseg 60 km (Buzeti, 2006, 2).

TRAJNOST

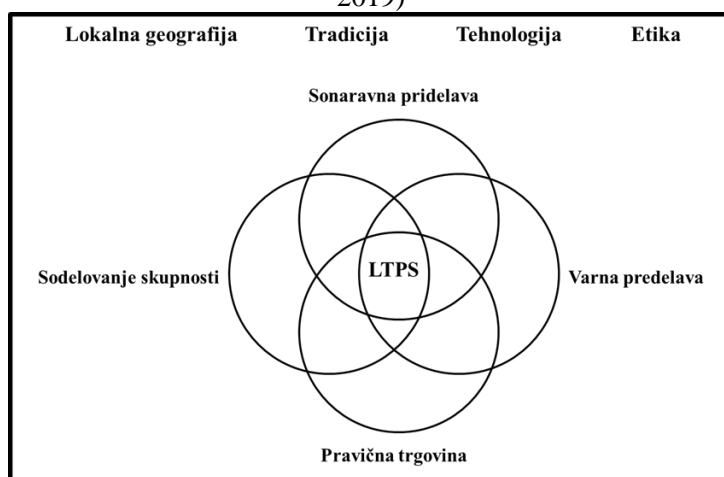
Zakonsko je trajnostno kmetijstvo opredeljeno kot način kmetovanja, s katerim »se vzdržuje biotska raznovrstnost živalskih in rastlinskih vrst in ohranja tla ter njihovo rodovitnost ob varovanju naravnih razmer za življenje v tleh, vodi in zraku« (ZKme-1, 2008, 15. člen). Poleg upoštevanja okoljske odgovornosti je trajnostno kmetijstvo »ekonomsko učinkovito in konkurenčno, socialno in družbeno odgovorno« (MKGP, 2010, 11). Primeri bolj ali manj trajnostnih pridelovalnih sistemov v Sloveniji so integrirana (trenutno ukinjanje subvencioniranja), ekološka (porast pridelave, a manj kot pričakovano; značilno večje povpraševanje od ponudbe), permakulturna in biodinamična (pridelovalna sistema, ki se širita) pridelava in predelava (Vovk Korže, 2016).

SISTEM

Sistem je urejen in omejen skupek členov z medsebojnimi odnosi, ki so lahko odprti, če prejemajo snovi izven meja, ali zaprti, če so snovi zagotovljene znotraj sistema. Tako so nekateri členi prehranskega sistema naravni viri, infrastruktura, polizdelki in izdelki ter različni deležniki. V sodobnosti so prehranski sistemi odprti, tako se uvažajo surovine in izvažajo polizdelki, ki se predelajo izven regije, tako je dodana vrednost ustvarjena drugje. LTPS naj bi težili k največji možni zaprtosti, kar se v prostoru lahko odraža z vzpostavitvijo funkcionalne samozadostne regije.

LTPS tako vključujejo sonaravno pridelavo, varno predelavo, pravično potrošnjo hrane in vključevanje skupnosti. Celoten LTPS se razvija v odvisnosti od lokalne geografije (naravni in družbeni viri), tradicije (dolgoročno razvito in večkrat potrjeno znanje in veščine), dostopne tehnologije (mehanizacija, robotizacija, senzorji, daljinsko zaznavanje) in etike (okoljska in družbena odgovornost), ki predstavljajo okvir, znotraj katerega se razvijajo posamezne sestavine LTPS (slika 2) (Vovk Korže, 2017; Vovk Korže in Yao, 2018).

Slika 2: Sestavine lokalnih trajnostnih prehranskih sistemov (Vir: Vovk Korže, Lužnik, Davidovič, 2019)



Vir: lasten

Nekateri primeri LTPS v Sloveniji so skupnostni vrtovi, partnersko kmetovanje, prodaja na domačijah, tržnicah, premičnih prodajnih objektih, sejmi, prireditvah, od vrat do vrat, preko javnih naročil, spleta in dostave. Posebna oblika LTPS, ki prispeva k manjši porabi plastične embalaže, so trgovine brez embalaže, ki se širijo v tujini in Sloveniji. Na spletni strani manjjevec.si je objavljena karta trgovin brez embalaže v Sloveniji.

LTPS zmanjšajo uporabo plastike pri pridelavi, predelavi, posredovanju in potrošnji hrane in drugih dobrin. V preteklosti so bili prehranski sistemi pretežno lokalni in trajnostni, saj so si lokalne skupnosti priskrbele hrano, surovine in energijo na podlagi razpoložljivih naravnih virov ter tradicionalnega znanja in veščin. Tradicija se je razvijala skozi daljše obdobje v specifičnem prostoru, tako predstavlja trajnosten soobstoj družbe v naravi. V sodobnosti je tradicija lahko inspiracija za inovacije, ki prispevajo k sonaravnemu razvoju podeželja, vzpostavljanju zelenih delovnih mest in zmanjševanju plastične embalaže. LTPS po definiciji težijo k zmanjševanju uporabe plastične embalaže, kar dosežejo z njeno manjšo porabo ali s proizvodnjo okolju prijazne embalaže kot:

- bioplastika iz škroba, celuloze in mlečnih beljakovin, rastlinskih olj ali odpadne hrane,
- lesene palice in veje za pletenje košar in posod, trstičje za slamice,
- vreče iz starega blaga, usnje iz grozdnih jagod,
- ukalupljen micelij gliv za različne posode,
- uporabne kroglice iz morske trave za tekočino,
- kameni papir za embalažo za dostavo hrane,
- posodice in ovoji iz listov.

Pri tem je pomembno, da ni vsa bioplastika razgradljiva. Predpona bio- lahko pomeni, da je plastika ali razgradljiva ali nerazgradljiva, vendar narejena iz obnovljivih virov (skoraj vsa plastika danes je narejena iz fosilnih goriv). Zato je kljub okoljski prijaznosti ključno splošno zmanjševanje uporabe plastične embalaže oziroma bolj okoljsko in družbeno odgovoren življenjski slog posameznika, ki obsega manj kupovanja dobrin za kratkoročno uporabo v sklopu LTPS.

Poleg zmanjševanja plastične embalaže so ugodnosti LTPS manjša poraba energentov in manjše onesnaževanje zaradi krajših prometnih poti, ohranjanje kakovosti in hranilne vrednosti

hrane, ohranjanje kulture oziroma tradicionalnih znanj in veščin v pridelavi in predelavi, večja raznolikost in skupna vrednost prihodkov, pristnejši odnosi med pridelovalcem in potrošnikom, razvoj podeželja, nova delovna mesta in izboljšanje infrastrukture.

3 ŠTUDIJA PRIMERA KOT PEDAGOŠKO ORODJE ZA CELOSTNO SPOZNAVANJE LTPS

Izobraževanje in ozaveščanje o učinkih plastične embalaže je eden najpomembnejših ukrepov za njeno minimizacijo. Posebno uporabne so študije primerov kot poglobljene celostne raziskave resničnih pojavov v njihovih okoliščinah. Pojav je lahko oseba, ustanova ali dogodek v določenem času in prostoru. Poleg podrobnega spoznavanja posameznih primerov je namen študije primera tudi indukcija oziroma snovanje širših splošnih ugotovitev. Zaradi tega je ta metoda primerna predvsem za učence, ki lažje inducirajo (posplošujejo iz posameznih primerov) (Burns, 2017).

Študije primerov so lahko preproste ali kompleksne, v fizični ali digitalni obliki, za vse pa je značilno, da imajo obliko zgodbe. Ta format zgodbe zagotavlja uspešnost, saj smo ljudje naravno dovzetni za zgodbe. Poleg omenjenega formata je uspešnost študij primerov zagotovljena zaradi aktivne vključenosti učencev in razumevanja konkretne uporabnosti pojmov, ne njihovega pomnjenja (Singh, 2017). Študije primera so tudi dober vir dejstev oziroma številčnih ali opisnih podatkov, tako da lahko učenci z njimi oblikujejo hipoteze, ki jih nato preverjajo in rešujejo probleme. Študija primera je podobna problemskemu učenju, vendar za razliko od problemskega učenja študije primerov ne nakažejo težave podrobno (The Economics Network, 2018).

Dokazano je, da na ta način študija primera krepi večino kritičnega razmišljanja, pridobivanja znanja, tvorjenja povezav med različnimi področji, razumevanja različnih perspektiv, prepoznavanja problemov in ključnih deležnikov (Burns, 2017).

Na področju LTPS lahko študije primerov pripomorejo k spoznavanju številnih dejavnikov, ki učinkujejo na pridelavo, predelavo, posredovanje in potrošnjo hrane v prehranskem sistemu. S študijami vzornih primerov lahko učenci spoznajo delovanje najboljših praks, ki jih lahko implementirajo v poklicno in zasebno življenje.

3.1 PRIMER IZOBRAŽEVALNEGA PROGRAMA V UČILNICI V NARAVI SONČNI RAJ

Metoda študije primera z natančnim prvoosebim spoznavanjem pojava je uporabna tudi za spoznavanje uporabe plastike v prehranskih sistemih. Ena izmed možnosti je terenski ogled dveh kmetij z različnimi sistemi upravljanja in njuna primerjava. Podatke za primerjavo lahko učenci pridobijo z opazovanjem in postavljanjem vprašanj (preglednica 1). Za lažjo predstavo lahko učenci izdelajo preprost zemljevid kmetij, ki ga dopolnijo z ugotovitvami. Na zemljevid lahko učenci označijo vnose in iznose iz kmetij in tako spoznajo prisotnost krožnega gospodarjenja. Poleg tega lahko ugotavljajo področja z največjo porabo plastike in predlagajo možnosti za njeno nadomeščanje. Na koncu lahko na podlagi podatkov izdelajo analizo prednosti in slabosti posamezne kmetije ter skušajo ugotoviti, katerega izmed načinov upravljanja je smiselno razvijati v prihodnje.

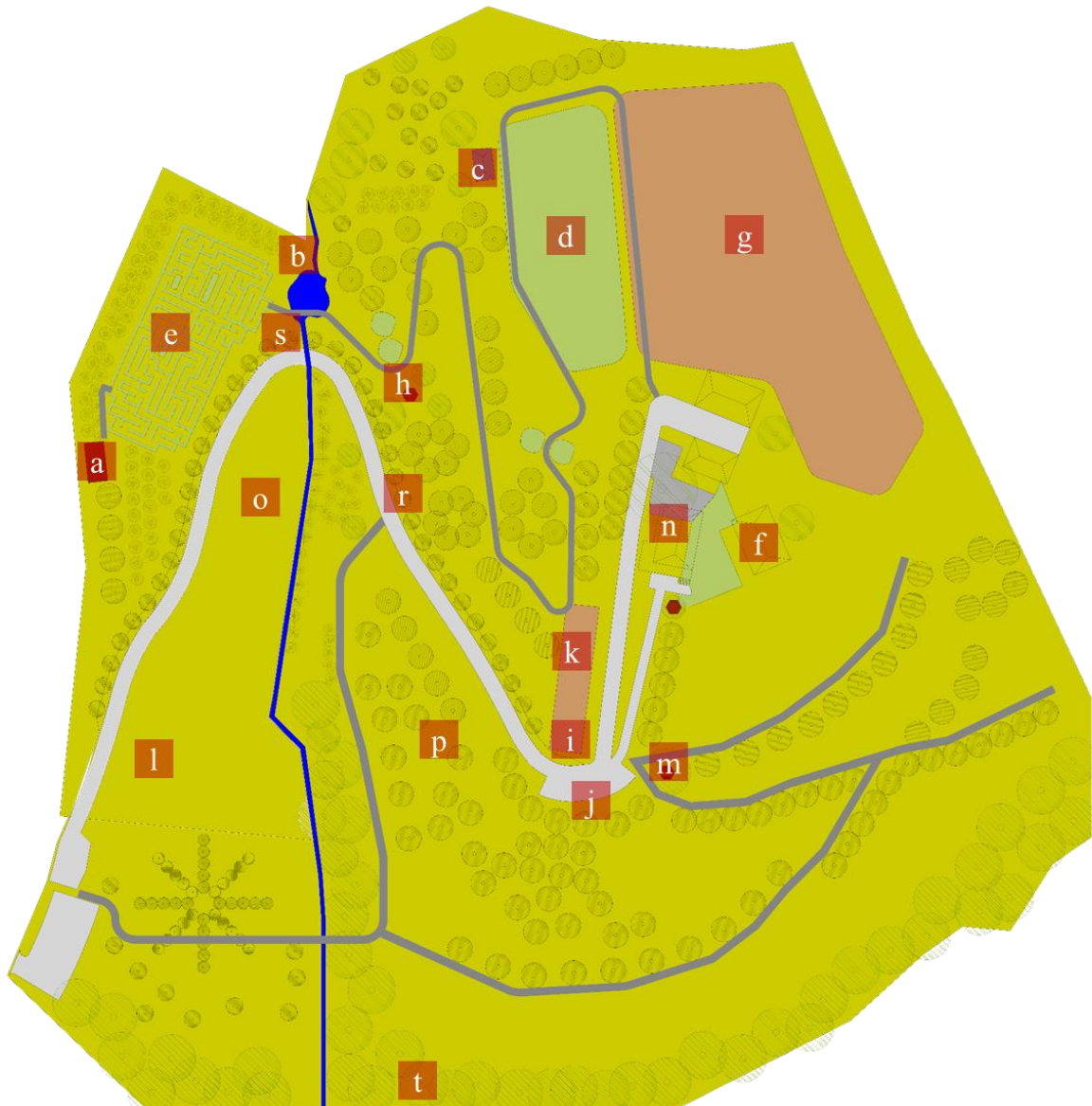
Primer za študijo učinkovitega trajnostnega upravljanja kmetije je posest Sončni raj, ki se nahaja na obronkih vinorodnih Slovenskih goric. Na posesti, ki obsega 5 ha, so vzpostavljene ureditve z namenom sonaravne pridelave zdrave hrane ter ozaveščanja o pomenu naravnih virov in zdravega življenjskega sloga. Poleg tega posest predstavlja možnosti razvoja sodobnega podjetništva na podeželju oziroma primer zelenega delovnega mesta.

Posebna pozornost je na posestvu namenjena ohranjanju rastlinske in živalske bioraznovernosti ter varovanju čebel, ki prispevajo k večji donosnosti sistema. V ta namen se izvajajo ukrepi, kot so pozna košnja, gojenje več kot 13.000 vrst medovitih rastlin ter vzpostavljanje bivališč za koristne organizme.

Na posesti je tradicija inspiracija za raznolične izdelke iz lokalnih surovin, ki so izdelani po tradicionalnih postopkih ter tako prispevajo k ohranjanju tradicionalnih kmečkih običajev in opravil. Primeri teh so različne čajne mešanice, začimbe, sirupi, sokovi, alkoholne pijače, zdravilne kapljice, izdelki iz konoplje, moka iz pire, mila in med. Poleg vključevanja tradicije na posesti uporabljajo naprave sodobne tehnologije, kot so robotska kosilnica za pozno košnjo, unikatna sušilnica za zelišča ter 3D očala za simulacijo čebeljega leta.

Ob pridelavi in predelavi hrane se na posesti razvijajo dopolnilne dejavnosti. V sklopu turizma so možni vodeni ogledi in različna doživetja, kot so sprehod po tematski čutni poti, rituali hoje po žerjavici, sproščanje ob zvokih gongov, rojstni dnevi in team buildingi. Turistična posebnost je tudi zip-line za najdaljši spust po jekleni vrvi na Štajerskem. Za učence so primerni izkustveni izobraževalni programi z delavnicami na področju upravljanja naravnih virov, samooskrbe, pridelave medu in hrane ter izdelave kozmetike. S tem namenom je posest opremljena z učnimi tablami, ki z inovativnimi izobraževalnimi programi prispevajo k prenosu znanj na učence in ozaveščanju lokalnega prebivalstva.

Shema posesti Sončni raj



- a. Leseni pločnik z razgledno ploščadjo
- b. Potok z mlako
- c. Čebelnjak z zeleno streho
- d. Zeliščni nasad
- e. Labirint iz jagodičevja
- f. Lesena dvorana za dogodke
- g. Nasad industrijske konoplje
- h. Čutna pot s klopmi in tablam
- i. Učne table

- j. Zip-line v leseni zgradbi z razgledno ploščadjo
- k. Visoke in gomilaste grede
- l. Bivališče za drobnico
- m. Zunanje kurišče
- n. Inovativna sušilnica
- o. Ekstenzivni travniki
- p. Visokodebelni sadovnjak
- r. Drevored
- s. Obvodno rastje
- t. Gozd

Vir: lasten

Poleg spoznavanja prednosti LTPS na sodobni večnamenski kmetiji, na kateri se izvaja pridelava in predelava hrane ter turistične in izobraževalne dejavnosti, lahko učenci na posesti spoznajo konkretne ureditve za zmanjšanje uporabe plastike v prehranskem sistemu. Primer

tega je uporaba organske zastirke, kot so lesni sekanci in slama, ki učinkovito nadomeščajo folijske prevleke. Organska zastirka je multifunkcionalna, saj poleg zmanjševanja plastike ohranja vodo, poveča količino hranil in biomase v prsti ter preprečuje rast plevela. Uporaba plastike je na posesti omejena tudi pri embalaži, tako so izdelki pakirani v razgradljive papirnate vrečke in ovoje ter reciklabilno steklo. Zaradi bližine proizvajalca in potrošnika je prednost LTSP na področju plastične embalaže tudi možnosti polnjenja lastne embalaže. Po uporabi nastalo embalažo ločijo in reciklirajo, organske odpadke pa kompostirajo in uporabijo za krepitev rodovitnosti prsti.

Za prostorske ureditve so namesto plastičnih in drugih umetnih snovi uporabljeni lokalni naravni materiali, tako so pri izdelavi razgledne ploščadi, čebelnjaka, dvorane za dogodke, stopnic, visokih gred in utrjenih poti uporabljeni les, kamen, pesek, slama in industrijska konoplja.

Slika 3: Skupina obiskovalcev ob učnem vrtu na posesti Sončni raj (Vir: Davidovič, Vovk Korže, Lužnik, 2019)



Preglednica 1: Preglednica z opornimi vprašanji za terensko zbiranje podatkov.

Področje	Konvencionalna kmetija	Sončni raj
Voda Od kod voda? Ali imajo priključek za vodo? Ali uporabljajo podtalnico? Ali zbirajo deževnico?		
Zemlja Kako skrbijo za rodovitnost zemlje? Ali je prst kdaj gola? Ali orjejo? Ali uporabljajo umetna gnojila? Ali kompostirajo organske ostanke? Ali kolobarijo?		
Bioraznovernost Katere rastline pridelujejo? Ali imajo avtohtone vrste? Ali imajo medovite rastline? Ali imajo mešane zasaditve? Ali imajo bivališča za žuželke? Ali uporabljajo umetna škropiva za škodljivce? Prevladujejo enoletnice ali trajnice?		
Samooskrbnost		

Kaj kupijo od drugod? Ali si sami priskrbijo hrano, vodo in energijo? Ali pridelke predelajo? Ali sami izdelujejo pripravke za odpornost rastlin? Ali uporabljajo lokalne naravne materiale? Iz kakšnih materialov so zgradbe?		
Zeleno podjetništvo Ali razvijajo dodatne dejavnosti kot je turizem, izobraževanje in druge storitve?		
Povezane skupnosti Ali sodelujejo z drugimi kmetovalci in obrtniki v bližini? Ali so del skupne blagovne znamke? Ali so člani zadruga ali društva? Ali omogočajo izobraževanje lokalne skupnosti?		
Plastična embalaža Za kaj vse uporabljajo plastiko? V kakšno embalažo pakirajo izdelke? Kaj naredijo s plastično embalažo po uporabi?		

Vir: lasten

Pomen krožnega gospodarstva in lokalne oskrbe ter vlogo plastike lahko učenci spoznajo s primerjavo dveh kmetij, kot prikazuje preglednica 1. S terenskim spoznavanjem podobnosti in razlik v delovanju in upravljanju dveh različnih sistemov lahko ugotovijo, kateri sistem je primernejši glede na sodobne okoljske in družbene težave. Konvencionalna kmetija z dodatnimi vnosi, kot so gnojila, škropiva in semena, predstavlja večjo ranljivost na spremenljive tržne razmere, poleg tega negativno vpliva na okolje, bioraznovrstnost in ustvarjanje odpadkov. Na posesti Sončni raj, ki teži k zaprtosti oziroma čim manjšim vnosom, učenci spoznajo sonaravne načine za ohranjanje vode, prsti in bioraznovrstnosti ter rabo naravnih virov za razvoj zelenih delovnih mest. Bioraznovrstnost v takšnih sistemih pomeni nujno sestavino za krepitev donosnosti in zagotavljanje ekosistemskih storitev, odpadki pa pomenijo surovino za nove izdelke.

Učenci lahko ugotovijo, da je največja prednost konvencionalne kmetije večja donosnost ene vrste pridelka, vendar raziskave kažejo, da so lahko male večnamenske kmetije bolj donosne. Pri tem je ključno njihovo povezovanje, saj ločeno proizvedejo manjše količine več različnih pridelkov, skupaj pa lahko presežejo donosnost istih površin, ki so obdelane na konvencionalen način. Poleg tega je velika donosnost konvencionalnih kmetij škodljiva zaradi prekomernega izčrpavanja hranil, zasoljevanja prsti, onesnaževanja vode in velikih količin odpadne hrane.

4 ZAKLJUČEK

Uporaba plastične embalaže je močno razširjena v prehranski industriji, zato je pomembna posebna pozornost glede izobraževanja o njeni uporabi v pridelavi, predelavi, posredovanju in potrošnji hrane. Pri tem so uporabne študije primerov, ki omogočajo izkustveno spoznavanje konkretnih primerov lokalnih in trajnostnih prehranskih sistemov, ki delujejo po načelu krožnega gospodarstva. Primer tovrstnega sistema je posest Sončni raj, kjer lahko učenci spoznajo učinkovite ukrepe za zmanjšanje uporabe plastike ter hkrati spoznajo naravne vire in možnosti za razvoj zelenih delovnih mest. Raziskovanje dobrih praks z izkustvenim pristopom lahko doprinese k okoljsko in družbeno odgovornem osebnem in poklicnem življenju učencev.

5 LITERATURA

- 7) Accorsi, R., 2019. A support-design procedure for sustainable food product-packaging systems. V Accorsi, R. in Manzini R. (ur.), Sustainable Food Supply Chains: Planning, Design, and Control through Interdisciplinary Methodologies. Elsevier Inc. 61-81.
- 8) Burns, W., 2017. The Case for Case Studies in Confronting Environmental Issues. V Case Studies in the Environment.
- 9) Buzeti, T., 2006. Z lokalno oskrbo do hrane in zdravja. Murska Sobota, Živimo zdravo, tematska številka: Z lokalno oskrbo hrane.
- 10) MKGP, 2010. Resolucija o strateških usmeritvah razvoja slovenskega kmetijstva in živilstva do leta 2020. 25. 8. 2019, http://www.arhiv.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Aktualno/10_12_09_Resolucija_Zagotovimo_si_hrano_za_jutri.pdf
- 11) MKGP, 2018. Lokalno trajnostna oskrba in kratke verige. 25. 8. 2019, http://www.mkgp.gov.si/delovna_podrocja/promocija_lokalne_hrane/lokalno_pridelana_z_elenjava/lokalno_trajnostna_oskrba_in_kratke_verige/
- 12) MKGP, 2019. Resolucija Naša hrana, podeželje in naravni viri po 2021: Strateški okvir razvoja slovenskega kmetijstva, predelave hrane in podeželja. 1. 9. 2019, http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/zakonodaja/predpisi/6_21.3.2019/RESOLUCIJA_22_marec.pdf
- 13) Russell D. A. M., 2014. Sustainable (food) packaging – an overview. V Food Additives & Contaminants: Part A 31/3, 396-401.
- 14) RTV SLO, 2019. Komunalna podjetja: Odpadna embalaža se še naprej kopiči. 20. 8. 2019, <https://www.rtv slo.si/okolje/novice/komunalna-podjetja-odpadna-embalaza-se-se-naprej-kopici/489961>
- 15) Singh, N., 2017. Enhancing the effectiveness of case study pedagogy by clubbing complementary teaching strategies for better students learning. V CIRTL Reports.
- 16) SSKJ, 2019. Embalaža. 20. 8. 2019, <https://fran.si/iskanje?View=1&Query=embala%C5%BEa>
- 17) SURS, 2019. 20. 8. 2019, https://pxweb.stat.si/SiStatDb/pxweb/sl/30_Okolje/30_Okolje__27_okolje__02_Odpadki__01_27061_odvoz_odpadkov/2706101S.px/
- 18) The Economics Network, 2018. The pedagogy of case studies. 16. 8. 2019, <https://www.economicsnetwork.ac.uk/handbook/casestudies/12>
- 19) UNEP, 2018. United Nations Environment Programme: Single-use plastics – A Roadmap for Sustainability. 20. 8. 2019, https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/25496/singleUsePlastic_sustainability.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- 20) Vovk Korže, A., 2016. Agroecology in Slovenia. Ljubljana, Journal for Geography. 4. 9. 2019, <http://www.dlib.si/stream/URN:NBN:SI:doc-GZBY7PZD/2c01849c-950a-4ec6-a49e-a64a9c3fcac4/PDF>
- 21) Vovk Korže, A., 2017. Agroekologija danes. Maribor, Mednarodni center za ekoremediacije.
- 22) Vovk Korže, A. in Yao, L., 2018. Agroecology (AE) as a sustainable approach for human being and environment protection (on specific cases in Slovenia and China). Sarajevo, Acta geographica Bosniae et Herzegovinae. 4. 8. 2019, <http://geoubih.ba/Acta/Actahtmlvol15no10EN/>
- 23) Vovk Korže, A., Lužnik, J., Davidovič, D., 2019. What are local and sustainable food systems (LSFSs)? Erasmus+ project report.
- 24) ZKme-1, 2008. Zakon o kmetijstvu. 24. 8. 2019, <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/86503>

NEWDLES - POLNOZRNATE DURUM TESTENINE S PIVSKIMI TROPINAMI

NEWDLES - WHOLEWHEAT DURUM PASTA WITH SPENT BARLEY MALT

Jan Debelić

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
jan.debelic@gmail.com

Julia Vulić

Univerza v Ljubljani, Ekonomska Fakulteta, Slovenija
University of Ljubljana, Faculty of Economics, Slovenia

Matevž Mitrovič Slapar

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
matevzms@gmail.com

Marija Kostadinov

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
marija.kostadinov@bic-lj.si

Izvleček

Osnova za izdelavo testenin je testo, izdelano z mesenjem in oblikovanjem mlevskih izdelkov, vode ter drugih dodatkov. Testenine so osnova zdrave in lahke mediteranske prehrane, skupaj s kruhom in rižem pa so glavni vir sestavljenih ogljikovih hidratov. Trendi kažejo na to, da potrošniki zmeraj pogosteje posegajo po testeninah, ki vsebujejo različne dodatke. V prispevku so opisane durom testenine – Newdles. 25% durom zdroba je bilo nadomeščeno s pivskimi tropinami, ki so stranski produkt pri izdelavi piva. Testenine odlikuje visoka prehranska vrednost, visok delež vlaknin in nizka energijska vrednost. Na Slovenskem živilskem tekmovanju Ecotrophelia je izdelek zasedel 3. mesto, na evropskem tekmovanju Food Innovation pa 2. mesto za inovativno idejo in živilo.

Ključne besede: testenine, pivske tropine, tehnološki postopek, hranilna in energijska vrednost

Abstract

The base for making pasta is dough, made by kneading and molding milled products, water and other additions. Pasta is the base for a healthy and light mediteranean diet, and along with bread and rice, is the main source of complex carbohydrates. Trends indicate that consumers are increasingly buying pasta which contains various additions. This paper discusses durum pasta - Newdles. In them, 25% of the durum flour has been replaced with spent barley malt, which is a by-product in beer production. The pasta is characterised by a high nutritional value, a high fibre content and a low energy value. The product was awarded third place at the

Slovenian nutritional competition, Ecotrophelia, and second place at the European competition, Food Innovation, for being an innovative idea for a food product.

Key words: pasta, spent barley malt, technical process, nutritional and energy value

1 UVOD

Redko katero živilo ima tako bogato zgodovino, kot jo imajo testenine. Razmah širjenja testenin na evropskih tleh sega v čas starih Rimljanov. Znameniti rimski kuhar Apicius je kmalu po Kristusovem rojstvu v svoji knjigi opisal nekaj, kar je zelo podobno lasanju.

Prve testenine so v Evropi zakuhal na jugu Italije, tja pa so jih skoraj zagotovo prinesli Arabci. Palermo je postal prva evropska prestolnica testenin. Testenine so se nato razširile v Ligurijo, kjer so jih imenovali fidei. V 15. stoletju se je proizvodnja testenin v Liguriji tako močno povečala in razširila, da so leta 1574 v Genovi ustanovili »društvo testeninarjev«. Tri leta pozneje so v Savoni napisali pravilnik Pravila umetnikov – kuharjev testenin.

Vse do 18. stoletja so maso za testenine izdelovali tako, da je mojster, ki je izdeloval testenine, testo gnetel z nogami. Ne samo, da je to delo bilo zelo zamudno, seveda je bil tukaj zelo vprašljiv higienski vidik. Cesaro Spadaccini je izumil prvi stroj za mesenje in tako utrl pot do odprtja prve tovarne testenin. Leta 1740 so beneške oblasti dale podjetnemu Paulu Adamiju dovoljenje za odprtje prve tovarne testenin. Oprema v takratnih tovarnah je bila preprosta. Uporabljali so mešalne in rezalne naprave. Naprava za sušenje pa je bilo še vedno sonce.

Da je proizvodnja testenin lahko odličen posel, se je posvetilo še Neapeljčanom. V industrijo testenin so uvedli stroje na veter in vodo. Leta 1884 so uporabili prvi stroj na parni pogon in tako je industrija testenin zacvetela. Na trgu so se pojavile testenine različnih oblik. Posamezne tovarne so izdelovale tudi do 200 različnih izdelkov iz testa. V tem času so testenine pričeli tudi umetno sušiti. Posledično so testenine postale mikrobiološko stabilne in primerne za transport na vse konce sveta. Lahko rečemo, da je izdelava testenin umetnost in dober posel. To različnost prepoznamo v barvah, okusih, predvsem po različnih oblikah testenin: špageti, polžki, školjke, spirale, svedri, metuljčki, peresniki, tortelini, ravioli, lasanje...

Testenine so izdelane z mešanjem in oblikovanjem mlevskih izdelkov, vode, aditivov in drugih živilskih izdelkov, ki ustrezajo minimalni kakovosti. Pri izdelavi testenin se lahko uporabijo tudi lomljene testenine.

Glede na sestavo razdelimo testenine na:

- navadne testenine,
- jajčne testenine,
- testenine z dodatki,
- polnjene testenine .

Navadne testenine so izdelane samo iz mlevskih izdelkov in vode. Navadne testenine se lahko označijo le kot testenine.

Jajčne testenine so izdelane iz mlevskih izdelkov, vode in jajc in morajo vsebovati najmanj 3 jajca, ki se v skladu s predpisi o kakovosti jajc razvrščajo v razred D, ali najmanj 124 g jajčnega melanja ali jajčnega prahu na 1 kg mlevskih izdelkov. Testenine z dodatki so izdelane iz mlevskih surovin, vode in dodanih surovin (zelenjavni izdelki, sadni izdelki, jajca ipd.). Testenine z dodatki morajo biti označene na način, da je iz njega razvidna dodana surovina (npr. testenine z zelenjavo, testenine z jajci, ...).

Polnjene testenine so izdelane iz mlevskih izdelkov, vode in drugih surovin ter polnjene z različnimi nadevi oziroma polnili.

Testenine morajo ustrezati naslednji minimalni kakovosti: sveže testenine lahko vsebujejo največ 30%, sušene testenine pa največ 13,5% vode. Videz, okus, barva in konsistenca morajo biti značilne za posamezno vrsto izdelka.

2 TEHNOLOŠKI POSTOPEK IZDELAVE TESTENIN NEWDLES

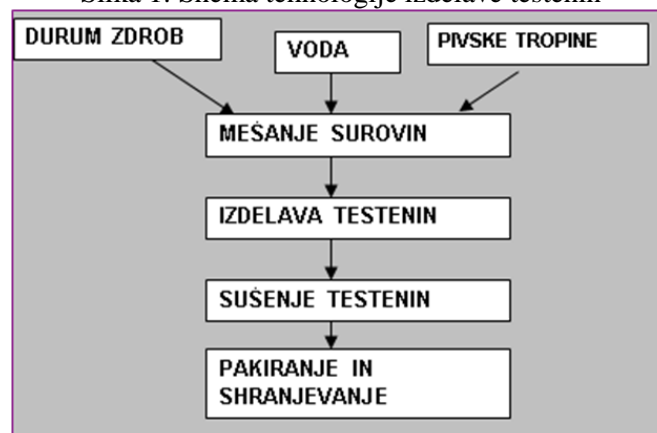
Za izdelavo naših testenin smo uporabili pšenični zdrob durum, ki ga pridobijo iz trde pšenice (*Triticum durum*), in vsebuje v primerjavi z navadnim zdrobom več lepka. Beljakovine lepka pri pripravi testa nase vežejo vodo, nabreknejo in povežejo med seboj zrnca škroba. Nastane čvrsto in elastično testo. Pri dobrem lepku se testenine ne razkuhajo, obenem pa dobro nakuhajo, tako da vpijejo približno količino vode, ki je trikratnik mase testenin. Kakovost testa je odvisna od količine in elastičnosti lepka. Dober zdrob vsebuje do 18 % lepka. Če je premalo lepka, testo ni dovolj kompaktno, testenine se zato razkuhajo.

Velikost delcev zdroba – granulacija zelo vpliva na kakovost testenin. Če so delci ustrezne velikosti, med izdelavo ne pride do Mailardove reakcije. Pri predrobnih delcih testenine postanejo rjavkaste, pri prevelikih delcih pa med proizvodnjo prihaja do tega, da se ne navlažijo dovolj, zato so na izdelku vidne bele pike. Med kuhanjem te testenine pokajo in se razkuhajo. 25% durom zdroba smo nadomestili s pivskimi tropinami. Pivske tropine so stranski proizvod, ki nastanejo pri proizvodnji piva. Ječmenov slad v vodi segrevamo, da se raztopijo topne snovi v sladico. Ostanje tropine, ki smo jih posušili. Pivske tropine so bogat vir balastnih snovi. Vsebujejo še nekaj škroba, sladkorjev in beljakovin. Tropine smo posušili v sušilniku do vsebnosti vlage, ki je bila enaka kot v zdrobu.

Tehnološki postopek izdelave testenin je obsegal naslednje faze:

1. priprava surovin,
2. mešanje surovin,
3. oblikovanje testenin,
4. sušenje in
5. pakiranje.

Slika 1: Shema tehnologije izdelave testenin



Vir: lasten

Zdrob in posušene pivske tropine smo stehali, odstranili tujke s sejanjem na situ, dolili vodo ustrezne temperature in zamesili testo čvrste konzistence. Testenine smo oblikovali na stroju za izdelovanje testenin. Oblikovanju in rezanju je sledila faza sušenja. Cilj sušenja je znižanje vsebnosti vode v izdelku pod 13,5 %. S tem postopkom so testenine postale trajne, mikrobiološko stabilne in ob ustreznem pakiranju smo jim zagotovili rok uporabnosti do dveh let.

3 HACCP ANALIZA

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*), pomeni *analizo tveganja in ugotavljanja kritičnih kontrolnih točk*. Je mednarodna metoda zagotavljanja varne prehrane. Analiza tveganja se naredi tako, da preverimo vsak proces v proizvodni in ocenimo mogoča tveganja za okužbe. Pri izdelavi naših testenin smo izdelali HACCP.

Tabela 1: Legenda za določitev KKT in KT

S&SH	Sprejem & Shranjevanje
(M)	Mikrobiološko tveganje
(K)	Kemično tveganje
(F)	Fizikalno tveganje

Vir: lasten

Tabela 2: Določitev KKT in KT pri izdelavi testenin Newdles

Proces	Opis tveganja	Preventiva	KKT/KT
S&SH Durum zdrob	(F) Tuje snovi (K) pesticidi Težke kovine (M) Plesen mikotoksini	Dobra kvaliteta Kontrola kakovosti	KT
S&SH Pivske tropine	(F) Tuje snovi (K) Pesticidi Težke kovine (M) Presni, mikotoksini	Dobra kvaliteta, Kontrola kakovosti	KT
S&SH Embalaža	(K) Ostanki kemikalij (F) Tuje snovi	Dobri dobavitelji, točno določene specifikacije	KT
Mešanje	(M) navzkrižna kontaminacija (<i>S. Aureus</i>) (K) ostanki čistil.	Dober plan čiščenja, in dobro spiranje po končanem procesu.	KT
Oblikovanje	(M) navzkrižna kontaminacija (<i>S. Aureus</i>)	Dober plan čiščenja, dobro vsakodnevno čiščenje po	KT

	(K) ostanki čistil.	končanem procesu.	
Sušenje	(M) Navzkrižna kontaminacija (<i>Salmonella spp</i> , <i>S. aureus</i>)	Kontrola časa, temperature in vlage, aw, Mikrobiološka analiza	KKT
Pakiranje	(M)Navzkrižna kontaminacija. (K) Ostanki čistil	Kontrola kakovost in pakiranja	KT
Shranjevanje	(K) Ostanki embalaže	FIFA(first in first out) sistem. Spremljanje serijske številke	KT
Distribucija	Ni tveganja		

Vir: lasten

4 PREHRANSKA IN HRANILNA VREDNOST NEWDLES TESTENIN

Naše testenine Newdles so vir prehranskih vlaknin. Naše telo vlaknin ne more prebaviti. To so predvsem sestavljeni ogljikovi hidrati, ki zaradi posebnosti v kemijski strukturi niso prebavljivi. Kljub temu nekatere prehranske vlaknine za telo lahko predstavljajo manjši vir energije, saj fermentirajo s pomočjo mikroorganizmov v debelem črevesu. Zato se kot povprečna energijska vrednost za skupne prehranske vlaknine upošteva 8 kJ na gram prehranskih vlaknin. Prehranske vlaknine so pomemben del uravnotežene prehrane in za človeka predstavljajo pomembne varovalne snovi, saj ugodno vplivajo na vrsto zelo različnih funkcij v prebavnem traktu in vplivajo na presnovo in splošno zdravje. Priporočeno je dnevno uživanje 30 g prehranskih vlaknin, kar predstavlja od 0,5 do 1 % dnevnega energijskega vnosa.

Tabela 3: Hranilna in energijska vrednost testenin Newdles

Povprečna hranilna vrednost	na 100,00 g
Energijska vrednost	1354 kJ / 324 kcal
Maščobe	5.3 g
- od tega nasičene maščobe	0,4 g
Ogljikovi hidrati	54.6 g
- od tega sladkorji	2,0 g
Prehranske vlaknine	18,3 g
Beljakovine	14,4 g
Sol	0,1 g

Vir: lasten

5 ZAKLJUČEK

Testenine Newdles so inovativni izdelek. Vsebujejo visoko vrednost prehranskih vlaknin. Prehranske vlaknine lahko povzročijo povečano viskoznost prežvečene hrane v tankem črevesu in na ta način upočasnjujejo vsrkavanje hranil, vplivajo pa lahko tudi na izločanje žolčnih kislin. Za vlaknine, beta-glukane iz ječmena, je bilo dokazano, da prispevajo k uravnavanju krvnega holesterola, ki je dejavnik tveganja za razvoj srčno-žilnih bolezni.

Poleg tega, da imajo visoko hranilno vrednost, je potrebno poudariti, da smo uporabili 25% surovine – pivskih tropin, ki je stranski produkt pri proizvodnji piva. Tako je naš izdelek postal tudi trajnosten naravn.

Slika 2: Newdles testenine



Vir: lasten

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Biotehniški izobraževalni center Ljubljana. Višja strokovna šola. Živilstvo in prehrana. 2006. Prehrana z dietetiko.
- 2) Golob, Terezija, Jasna Bertonec, Urška Kropf, Mojca Jamnik. 2006. Senzorična analiza živil. Ljubljana: Biotehniška fakulteta., oddelek za živilstvo.
- 3) Hrovat, Milena. 2003. Surovine v slaščičarstvu in pekarstvu. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
- 4) Kaluderski G., 1989. Tehnologija proizvodnje i prerade brašna, Zavod za izdavanje udžbenika, Novi Sad (233-249)
- 5) Frank A., Extruding and Drying of Pasta, Handbook of Food Science, Technology and Engineering, Volume 4.
- 6) Kruger, J., 1996. Pasta and Noodle Technology, American Association of Cereal Chemists, Minnesota, U.S.A.
- 7) Knez.M., Tehnologija pekarstva, Ljubljana 1977
- 8) Gastronom d.o.o. 2005. Navodila za priklop uporabo in vzdrževanje, statični sušilni aparat serije EC – S.

- 9) Kostadinov, Marija. 2007. Tehnologija predelave žit, vaje. Ljubljana: Biotehnični izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola.
- 10) Kovač, Boris. 2007. Tehnologija predelave žit, študijsko gradivo. Ljubljana: Biotehnični izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola.
- 11) Tašner, Lidija. 2007. Tehnologija predelave žit, študijsko gradivo, 2.letnik. Maribor : Živilska šola Maribor, Višja živilska šola.
- 12) Tašner, Lidija in Komerički Jasna. 2008. Tehnologija rastlinskih živil, Sklop III, 2.letnik, 2.del. Maribor : Živilska šola Maribor, Višja strokovna šola.

ALI SMO V SLOVENIJI PRIPRAVLJENI NA NADOMESTNE OBROKE

IS SLOVENIA READY FOR REPLACEMENT MEALS

Rok Demič

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
rok.demic@bic-lj.si

Izveček

Dostopnost zdrave hrane je zaradi potrebnega časovnega in finančnega vložka težko dosegljiva. Odgovor na ta problem, bi lahko bila cenovno ugodni nadomestki obrokov, ki se hitro pripravijo in pojedjo, obe enim pa nudijo vsa, za človeka potrebna hranila, v pravih količinah in razmerjih. V svetu obstaja več tovrstnih proizvodov različnih ponudnikov, pri nas pa orje ledino eno samo podjetje. Pomanjkanje ponudbe me je pripravilo, da sem sestavil anketo s katero bi preveril naklonjenost Slovencev funkcionalni hrani. Rezultati so pokazali, da obstaja populacija, ki bi uživala tovrstno hrano. Ali je to dovolj za preživetje ponudnikov, bo pokazal čas.

Abstract

Availability of healthy food is difficult because of its' price and time related cost. A solution to this problem could be an affordable meal replacements that can be easily prepared and eaten. They contain all the necessary nutrients in the right amounts and in correct ratios to meet human dietary needs. There are several different companies in the world, that already sell this kind of products but there is only one local producer, just coming to the market in Slovenia. I was intrigued by the lack of described products in our stores so I conducted a survey that would shine some light to how affectionate are Slovenians to meal replacements. The results have shown there is a population that might consume such meals if they were available. However, only time will tell, if that is enough for the producers to survive on the market.

Keywords: functional food, food supplements

1 NADOMESTNI OBROKI

Ljudje smo družabna bitja, živimo v skupinah in kjer so skupine, pride do različnih konfliktov. Naša svoboda je omejena s svobodo drugih. Skupine so sprejele različna pravila s katerimi preprečujejo ali rešujejo morebitne spore in temu rečemo kultura. Raznolikost kultur po svetu je posledica različnih problemov, s katerimi so se ljudje srečevali. Z napredkom človeštva so se nekatere težave odpravile, pojavile pa so se druge in tako so nekateri običaji prenehali obstajati, drugi so vzniknili šele, ko se je potreba po njih pojavila. Kultura je tako sicer počasi spreminjajoča pa vendar dinamična, kot ljudje, ki jo predstavljajo.

Po mojem mnenju, smo na točki, kjer lahko v živo spremljamo spreminjanje naše kulture na področju prehrane. Živimo v svetu, v času, ko ni težko kalorično nahraniti ljudi, kot je to bilo nekoč. Ravno obratno, industrija, ki se je razvila z namenom zadovoljevanja kaloričnih potreb družbe, je tako uspešna, da imamo težave s prevelikimi vnašanjem kalorij v telo. Izziv danes leži v dostopnosti zdrave in neškodljive hrane za širšo populacijo.

Koncept hrane, ki jo pridelava kmet, mi pa jo dobimo na krožnik, je skoraj popolnoma zaobšel delovni razred. Pridelava živil je močno industrializirana in večina končnih uporabnikov je deležna visoko procesirane hrane, ki povzroča vnetja in kronične bolezni, kot so diabetes tipa II, možgansko degenerativne bolezni, srčno-žilne bolezni in nižjo kvaliteto življenja zaradi prekomerne teže.

Prehrana ima v živalskem svetu pomen vnašanja potrebnih hranil, bioloških molekul, ki jih organizem potrebuje za preživetje. Pri človeku, so se tekom razvoja kultur, razvile še dodatne vloge prehranjevanja: druženje, tkanje medsebojnih vezi in odnosov, način prehranjevanja in izbor hrane lahko predstavlja statusni simbol, versko pripadnost in še kaj.

Ideja o nadomestkih obroka se dotika osnovne biološke potrebe po hrani. Zaradi vpetosti v različne družbene vloge, mnogim primanjkuje časa, da bi si hranila zagotovili, kot to narekujejo splošne smernice – za obrok si vzemite čas, v jedi uživajte, hrana naj bo pestra in sveže pripravljena, z dovolj in hkrati ne preveč hranili v pravih razmerjih itd. (Hlastan, 2009) Posameznik pogosto ne more nameniti potrebnega časa za izbor, pripravo in uživanje hrane ter posledičnega pomivanja posode in kuhinje. Za nekatere se žal ustavi tudi pri ceni hrane. Priznana strokovnjakinja in predavateljica na področju prehrane je v najinem pogovoru lepo povzela, da je upoštevanje priporočil za zdravo prehranjevanje, zaradi časovnega in finančnega stroška, mnogim nedostopna (Suwa Stanojevič, osebna komunikacija). Ljudje zato preskakujemo obroke ali se zatekamo k čokoladicam in hitri prehrani, težko pa si zagotovimo hranil polno malico.

Ena od možnih rešitev je lahko alternativni način prehranjevanja, ki sloni na uživanju nadomestnih obrokov, s takšno sestavo, da osebo nahranijo s pravo količino in razmerjem beljakovin, ogljikovih hidratov, maščob ter vitaminov in mineralov. Nekaj, kar se vsuje v skodelico, zalije z vodo ali drugo tekočino in poje v nekaj minutah.

Ob tehtanju primernosti tega alternativnega načina prehranjevanja je ključno, da je sestava nadomestnega obroka pravilna in nudi vse kar človeško telo potrebuje. V kolikor sestava ni primerna, obstaja nevarnost, da i) uporabniku primanjkuje določenih hranil, kar lahko povzroča zdravstvene zaplete ali ii) da se po zaužitju ne pojavi občutek sitosti, kar lahko privede do prenajedanja in iii) zaradi izboljšanja organoleptičnih lastnosti vsebuje aditive, ki ob daljši, redni rabi lahko predstavljajo tveganje za zdravje. Tudi, če se nadomestnih obrokov poslužujemo samo občasno, se lahko zmanjša uživanje sadja in zelenjave, ki so bogat vir vitaminov, mineralov in fitohranil.

1.1 NADOMESTNI OBROKI PO SVETU

V svetu se ljudje srečujejo s podobnimi stiskami v povezavi s časom in hrano, zato ne preseneča, da so se pojavila podjetja (Soylent, Huel, Orgain, Ensure, Super body Fuel, Ambronite, Vitaline idr.), ki naslavljajo to težavo. Njihovi produkti so nadomestila obroka s sestavo, ki je prirejena za človeške potrebe; prava količina in razmerje makro- in mikronutrientov. Oblike teh produktov so različne, od praškov, ki se jih zameša z vodo in popije, do ploščic, že pripravljenih mešanic v plastenkah in ramen juhe. Vsem je skupen namen nuditi hiter in zdrav obrok.

Kako pereč problem je časovna ali finančna dostopnost hrane za aktivne in zavedne ljudi, nam pokaže začetek podjetja Soylent, ki je pred samo proizvodnjo zbral za 1,5 milijona dolarjev prednaročil, kar pomeni skoraj pol milijona vnaprej naročenih obrokov (Hutchinson, 2013).

Zgoraj omenjena podjetja imajo velike vizije. Zavedajo se pomembnosti zdrave prehrane za ljudi in težav s katerimi se srečuje človeštvo. Pri nas je težava kalorična prehranjenost in pomanjkanje hranil, na žalost pa istočasno obstajajo kraji, kjer lakota še vedno ogroža življenje. Nekateri od vodilnih v omenjenih podjetjih, se zavedajo tudi kakšno breme predstavlja proizvodnja hrane za naš planet in kako nehumani pogoji vladajo v tej industriji za zaposlene in za živali. Vsemu temu bi želeli narediti konec. Tak primer je ustanovitelj podjetja Soylent, Rob Rhinehart, ki upa, da bodo lahko s nadomestki obrokov, ki jih proizvajajo, pomagali nahraniti vse ljudi, preprečiti kronične bolezni, ki se pojavljajo v naši družbi zaradi slabe prehrane, vzpostaviti proizvodnjo, ki bi bila prijaznejša za zaposlene in planet. Ni pa edini, ki je že uspel živali v celoti izločiti iz proizvodnje njihovega produkta. Ena od izdanih idej za lažjo proizvodnjo v bližnji prihodnosti vključuje super-organizem, algo, ki bi ves čas izločala njihov produkt (Widdicombe, 2014).

Kako se ti izdelki obnesejo v praksi? Različni ljudje so poskusili nadomestne obroke in mnenja so si različna. Nekateri na svojem kanalu navdušeno hvalijo živilo (Cooney, 2017), drugim se zdi to uporabna rešitev le na potovanju ali v stiski s časom (Johansson, 2018), spet tretji komentirajo, da ne bi videli smisla v življenju, če bi morali živeti na zdravi hitri hrani, kot so tovrstni obroki.

Navdušeni uporabniki izpostavljajo, da s tako hrano prihranijo na času, energiji in denarju, hkrati pa to pomeni, da se pripravi hrane posvetijo le takrat, ko imajo čas in takrat z vso predanostjo. Priročnost takega obroka je razlog, da so ljudje segli po njem pogosteje, kot so prvotno načrtovali (Cooney, 2017).

Manj naklonjen kupec, ki je eksperimentalen in se je en mesec prehranjeval alternativno, z nadomestki obrokov, je sicer povedal, da mu je bila hrana všeč in da se okusa ni naveličal, da pa je kljub temu to le preživetje in ne življenje (Perpetua in Cascarano, 2014).

1.2 NADOMESTNI OBROKI PRI NAS

V Sloveniji se nekateri proizvodi nadomestkov obrokov pojavljajo, kot drugje po svetu že dlje časa, vendar so njihova tarčna skupina bodisi športniki (rehidracijski, regeneracijski in proteinski napitki, tablice ipd.), pacienti, ki zaradi zdravstvenih težav potrebujejo dodatke k rednim obrokom (starostniki pogosto s hrano ne pojejo dovolj beljakovin in se jim zato priporoča uživanje beljakovinskih napitkov) ali pretežki ljudje, ki se želijo znebiti odvečnih kilogramov (nizkokalorični pripravki, ki zavirajo apetit). Produkta, ki bi ciljalo na splošnega državljana, nisem našel. Izdelke tujih proizvajalcev se večinoma da naročiti preko interneta, nisem pa jih zasledil na policah naših trgovin.

Med raziskovanjem tega področja sem imel priložnost spoznati ustanoviteljico Zivabowl obroka. V najinem pogovoru mi sicer ni zaupala tako ambicioznih ciljev, kot je nahraniti naš planet z izcedkom alge, želi pa ljudem ponuditi enostaven za pripravo, cenovno in časovno ugoden, hranljiv obrok, z nizkim glikemičnim indeksom ter visoko vsebnostjo omega 3 maščobnih kislin in antioksidantov. Tudi ne smatra trenutnega izdelka kot nadomestilo za vso hrano, temveč kot malico, alternativo sendvičem, hitri hrani in sladkarijam. Zivabowl obrok je kaša, ki jo je potrebno zaliti in pustiti stati 2 minuti preden se jo zaužije. Sestava je premišljena, predstavlja pravo količino in kombinacijo hranil, ki človeka nahrani in ne povzroča vnetij ali drugih zdravstvenih tveganj, ki pridejo s hitro hrano ali izdelki z veliko dodanega sladkorja. Izkazalo se je, da je pomembno, da se človek zave, da se prehranjuje in da tudi žvečenje doprinese k sitosti, zato je Zivabowl pripravljena kot kaša, ki se uživa z žlico in grize, za razliko od mnogih prej omenjenih proizvodov iz tujine, ki so ponujeni kot napitek.

2 MOJA VPRAŠANJA SLOVENCEM IN NJIHOVI ODGOVORI

Zaradi pomanjkanja ponudbe v trgovinah, sem sestavil anketo, s katero bi ocenil splošno mnenje o nadomestkih obroka pri nas.

Predem preidem na spoznanja, ki sem jih pridobil z anketo, bi rad podal nekaj statistike, da bo bralec znal presoditi veljavnost mojih povzetkov.

Tabela 1: Demografski podatki anketirancev

Število anketirancev	Spol	Starost	Status	Izobrazba
n = 160	M 36 %	<20 18 %	Zaposlen 75 %	Diploma 50 %
	Ž 64 %	21-40 50 %		Manj 40 %
		41-60 30 %		Več 10 %
		>60 2 %		

Vir: lasten

Med anketiranci jih je 69 % pritrdilo, da imajo občutek, da imajo premalo časa v dnevu in ne uspejo narediti vsega kar bi želeli. Ta občutek je dvakrat pogostejši pri ženskah, kot pri moških. Kljub temu, hrane večinoma ne doživljajo kot eno od obveznosti, saj jih od vseh, ki sicer občutijo časovno stisko, le slabih 30 % večkrat tedensko je iz nuje, brez volje ali časa, 12 % pa jih je odgovorilo, da jim ne glede na obveznosti, poln urnik in dogajanje v dnevu, prehranjevanje nikoli ne predstavlja odvečnega opravila.

V Sloveniji upoštevamo smernice za zdravo prehranjevanje, ki nam narekujejo več obrokov dnevno, saj jih le 16 % uživa manj kot tri obroke na dan.

Polovica anketiranih si večino obrokov pripravlja samostojno (ne kupujejo pripravljenih obrokov oz. ne jedo v restavracijah), kar petina pa si vse obroke pripravi sama.

Naklonjenost funkcionalnim obrokom je enako prisotna pri moških in ženskah. Čeprav bi morda pričakovali, da bodo mladostniki, mlajši od 21 let najbolj naklonjeni novi, zdravi hitri hrani, je bila ideja bolje sprejeta pri ljudeh med 21 in 40. letom starosti. Mlajši so bolj kot ne naklonjeni nadomestnim obrokom, starejši pa močno nenaklonjeni. Izobrazba ima, sodeč po teh rezultatih negativno povezavo z naklonjenostjo do funkcionalne hrane. Pri anketiranih z zaključeno sredno šolo je večji del ljudi, ki bi se posluževali opisanih nadomestnih obrokov (66 %), pri diplomiranih je razmerje približno pol-pol, pri tistih z več kot VII. stopnjo izobrazbe, pa je samo še petina odgovorila, da bi uživali funkcionalne obroke.

Ni redko, da ljudje med pogovorom izrazijo zadržke pred uživanjem industrijsko predelane hrane ali hrane za katero ne vedo kako je proizvedena. Tu mislim na komentarje, kot so: v tej hrani/pijači je sama kemija, to je umetno, samo bog ve, kaj je tu notri ipd. Obstaja nevarnost, da bi nadomestni obroki vzbujali podobne pomisleke. V anketi sem želel preveriti, kako pogosti so ti zadržki, z vprašanjem, če so že kdaj uživali čokolino, choco pops, proteinske tablice, napitke za hujšanje in podobne produkte. Povprečni človek ne ve, kaj je v teh živilih, niti kako so pridelana. Izkazalo se je, da skoraj četrtnina anketiranih tovrstnih izdelkov ni nikoli uporabljala. Preostalim 76 % pa vsaj nekatera od teh živil odgovarjajo. Lahko je to njihova priročnost ali hranilna vrednost; oboje odliki nadomestnih obrokov.

Opisno je bil predstavljen funkcionalen obrok, ki vsebuje idealno količino in razmerje vseh hranil, ki jih potrebuje človek, nato pa je sledilo vprašanje, če bi bili pripravljeni tovrstno živilo uporabljati. Le 52 % jih je odgovorilo pritrdilno. Med anketiranci je ostala četrtnina, ki sicer so uporabljali kosmiče ali dopolnila k prehrani vendar funkcionalnih obrokov ne bi uživali. Med temi, ki so odgovorili pritrdilno, jih je več kot polovica takih, ki predvidevajo, da bi funkcionalni obrok uporabljali večkrat tedensko. Sodeč po izkušnjah tistih, ki so se s funkcionalnimi obroki že srečali, prikladnost priprave takega obroka pretehta alternative in zato v resnici pogosteje segajo po nadomestnih obrokih, kot so si sprva predstavljali, da bodo. Za omeniti pa je, da je opisani nadomestni obrok precej dražji od siceršnje hitre hrane, kar bi najbrž predstavljalo oviro pri uporabnikih. Za nadomestek obroka, ki zadosti 20-25 % dnevnih potreb (odvisno od izbranega produkta), stane najmanj 2,5 eur, pogosteje še kak evro več.

Soustanovitelj Huel podjetja, Julian Hearn je komentiral, da je problem moderne družbe, da smo hrano preveč modificirali na način, da nam je vseč, da si je želimo in se je prenaledamo in premalo pozornosti namenjali osnovni funkciji hrane, da nas nahrani. Posledice so najbolj očitne pri ljudeh s prekomerno težo, ki trpijo za pomanjkanjem ključnih hranil. Nadomestni obrok naj bi nahranil in seveda ne sme biti odbijajoč, vendar okus, vonj in barva niso primarna skrb. Vse te lastnosti se da popraviti z aditivi, a to ni namen, saj se s tem pojavi tveganje za prenaledanje ali vnašanje nepotrebnih in morebiti škodljivih snovi v telo (barvila, arome idr.). Kljub temu so anketirani, ki so označili, da bi uživali nadomestke obrokov, za najpomembnejši dejavnik označili okus. Po pomembnosti so v padajočem vrstnem redu sledili še odsotnost aditivov, cena, dostopnost, izgled in nazadnje, da gre za veganski izdelek.

Predvidevanje, da bi ljudje posegali po nadomestnih obrokih predvsem zaradi pomanjkanja časa je zmotna. Že prej sem omenil, da je le 62 % od tistih, ki v dnevu občutijo časovno stisko, pripravljenih uživati hrano v obliki nadomestnih obrokov, kar občutno zmanjša potreben čas za izbiro, nakup, pripravo, uživanje hrane in nenazadnje pomivanje ter pospravljanje posode. Tudi pri tistih, ki sicer niso označili, da jim zmanjkuje časa v dnevu, je bila slaba polovica takih, ki bi se posluževali nadomestnih obrokov.

Anketiranci, ki so v preteklosti že uživali proteinske napitke in tablice, nadomestke obrokov ali vitaminske dodatke k prehrani, so nepresenetljivo večinsko naklonjeni opisanemu nadomestnemu obroku. Prav tako je pričakovano, da ljudje, ki se nikoli niso, se ne želijo začeti prehranjevati na alternativen način. Manj pričakovana korelacija pa se je pokazala med tistimi, ki nadomestnega obroka ne bi uživali, so pa v preteklosti uporabljali napitke za hujšanje. Čeprav je na voljo premalo informacij, da bi lahko podal kakšno zanesljivo razlago, je povezanost prevelika, da je ne bi naslovil. Vseh osem, ki je imelo izkušnjo z napitki za hujšanje je odgovorilo, da ne bi uporabljali v anketi opisanega obroka.

Predlagam dve možnosti; ljudje, ki so pili napitke za hujšanje imajo radi hrano in jo uživajo, očitno tudi v prevelikih količinah, zaradi česar so želeli hujšati. Hedonistični pristop k hrani omogoča uživanje v hrani zaradi njenih organoleptičnih lastnosti, funkcionalni obroki pa na tem področju ne morejo konkurirati hrani, ki je dizajnirana tako, da izpolnjuje ravno te zahteve in pričakovanja. Druga možnost bi lahko bila, da so poskušali hujšati s pomočjo nizko-kaloričnih napitkov, ki zavirajo apetit vendar jim ni uspelo, zaradi česar so izgubili vero v funkcionalnost nadomestnih obrokov.

Glede na navado pripravljanja lastnih obrokov, se pokaže trend, da so so nadomestki obrokov zanimivi predvsem za tiste, ki si svoje obroke pripravljajo občasno, niti ne vsak dan. Morda to ni homogena skupina vendar ugibam, da je to populacija, ki nima veselja kuhati in se opravila loti, ko ni druge izbire. Ti bi najbrž z veseljem izbrali alternativo klasični pripravi hrane, če bi jim bila na voljo.

3 ODGOVOR NA VPRAŠANJE

Tako v svetu, kot pri nas, zdrava prehrana predstavlja izziv za vsakega posameznika. Ljudje se s tem soočamo na različne načine, v tujini se kot uspešna strategija, za uporabnike in proizvajalce, kažejo nadomestki obrokov. Ti vsebujejo vsa hranila, ki jih potrebuje človek in obenem nimajo škodljivih snovi ali izdatnih kalorij. Na vprašanje s katerim sem začel, če smo v Sloveniji pripravljeni na nadomestne obroke, lahko odgovorim z delnim da. Odgovori ankete so razkrili, da morda niso vsi naklonjeni tej ideji, vendar je znatni delež anketiranih prepoznal vrednost opisane rešitve. Možnost hitre in enostavne priprave hranilnega obroka, ki nas nasiti, bi, tako kot drugod po svetu, očitno pritegnilo tiste med nami, ki se ne želimo ali ne moremo angažirati do mere, ki je potrebna za pripravo zdravega obroka.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Hlastan-Ribič, Cirila. 2009. Zdrav krožnik: priporočila za zdravo prehranjevanje, Inštitut za varovanje zdravja Republike Slovenije, Ljubljana
- 2) Cooney, Rosanna. 2017. What happens when you live off powdered food for three months? Joe. <https://www.joe.ie/fitness-health/558658-558658> (pridobljeno 2.9.2019)
- 3) Hutchinson, Lee. 2013. Soylent gets a \$1.5 million infusion of venture capital. Ars Technica. <https://arstechnica.com/gadgets/2013/10/soylent-gets-a-1-5-million-infusion-of-venture-capital/> (pridobljeno 2.9.2019)
- 4) Johansson, Eric. 2018. I tried Silicon Valley's favorite meal replacement drink for a week and this is what happened. Elitebsiness. <http://elitebusinessmagazine.co.uk/reviews/item/i-tried-silicon-valley-s-favourite-meal-replacement-drink-for-a-week-and-this-is-what-happened> (pridobljeno 2.9.2019)
- 5) Perpetua, S. in Cascarano C. 2014. Colud Soylent replace food? New York Times. <https://www.nytimes.com/video/technology/personaltech/10000002907606/soylent-taste-test.html?action=click>ype=vhs&version=vhs-heading&module=vhs®ion=title-area> (2.9.2019)
- 6) Widdicombe, Lizzie. 2014. The end of food. The New Yorker. <https://www.newyorker.com/magazine/2014/05/12/the-end-of-food> (2.9.2019)

MIKROBIOLOŠKA SLIKA TRADICIONALNIH SLOVENSKIH OVČJIH SIROV

MICROBIOLOGICAL DIVERSITY OF TRADITIONAL SLOVENIAN SHEEP`S MILK CHEESES

Eva Grohar Gros

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

eva.grohar-gros@bic-lj.si

Izvleček

Kraški, Bovški in Dolenjski ovčji sir so tradicionalni slovenski ovčji siri, ki predstavljajo del naše prehranske dediščine in s tem tudi del naše nacionalne identitete. Po 0, 30 in 60 dneh zorenja smo na 9 vzorcih ovčjih sirov, iz treh različnih geografskih regij, opravili mikrobiološke analize, s katerimi smo določali velikosti populacij glavnih skupin mlečnokislinskih bakterij (MKB) in opredelili sestavo dominantne mikrobne združbe. Mikrobiološke analize so vključevale klasično metodo gojenja na ploščah in molekularno metodo PCR v kombinaciji s poliakrilamidno gelsko elektroforezo v denaturirajočem gradientu (DGGE), rezultati analize pa so pokazali, da so se ovčji siri razlikovali v številu glavnih predstavnikov MKB. Podobnosti med njimi smo našli le v številu mezofilnih MKB, medtem ko so se tako vzorci znotraj posameznega ovčjega sira kot tudi ovčji siri med seboj razlikovali v številu enterokokov, laktobacilov in termofilnih MKB. V vseh analiziranih siri so bile številčno najbolj zastopane mezofilne MBK, sledile pa so jim termofilne MKB, čeprav bi glede na trdi tip sirov pričakovali dominantnost slednjih. V celotni mikrobni populaciji so največjo vlogo med zorenjem sirov odigrali enterokoki in laktobacili, saj se je njihovo število tekom zorenja povečevalo, medtem ko se je skupno število mezofilnih in termofilnih MKB zmanjševalo. Sestavo mikrobne populacije smo analizirali tudi z metodo DGGE. Pri tem smo na osnovi relativne podobnosti sevov ugotovili, da je imel vsak tradicionalni ovčji sir svoj specifični "bakterijski profil".

Ključne besede: Kraški ovčji sir, Bovški ovčji sir, Dolenjski ovčji sir, mikrobiota sira, enterokoki, laktobacili, mlečnokislinske bakterije, PCR-DGGE

Abstract

Karst, Bovški and Dolenjski ewe`s cheese are traditional Slovenian sheep`s milk cheeses which represent a part of our food heritage and therefore also a part of our national identity. After 0, 30 and 60 days of ripening we carried out microbiological analyses on nine samples of cheeses, which were selected from three different geographical regions. The plate count method and PCR-DGGE were used to determine the concentration of major groups of lactic acid bacteria and to identify the structure of dominant microbial community in traditional ewes` cheeses. The results of our study have shown a variability in the number of representatives lactic acid bacteria (LAB) between the samples of cheeses from different geographical regions and also from different manufacturers of the same sort of cheese. Although there were some similarities between cheeses in the number of mesophilic LAB, we discovered deviations in the number of enterococci, lactobacilli and thermophilic LAB. These deviations were present between sheep`s milk cheeses and between samples within cheeses. In all cheeses the number of mesophilic LAB was higher than the number of thermophilic LAB, despite the fact that we expected the

predominance of thermophilic LAB in hard cheeses. The major role during the ripening process belonged to enterococci and lactobacilli, whose number increased during ripening, while the total count of mesophilic and thermophilic LAB decreased. We also analyzed the structure of microbial populations with DGGE method. Based on relative similarity of strains we found that every traditional Slovenian ewe's cheese possessed its own "bacterial profile".

Ključne besede: Karst ewe's cheese, Bovški ewe's cheese, Dolenjski ewe's cheese, microbiota of cheese, enterococci, lactobacilli, lactic acid bacteria, PCR-DGGE

1 UVOD

Ovčjereja in sirarstvo imata na Slovenskem bogato dediščino zlasti na Krasu, na Bovškem in v Beli krajini (Bogataj 1999), zato iz teh krajev izvirajo Kraški, Bovški in Dolenjski ovčji sir, ki so predstavniki tradicionalnih slovenskih ovčjih sirov. Ti tradicionalni ovčji siri so povečini izdelani iz surovega ovčjega mleka, katerega kemijska in mikrobiološka sestava sta rezultat prepletenosti specifičnih klimatskih razmer in floristične raznovrstnosti. Na prepoznavnost in avtentičnost sirov, poleg tradicionalnega tehnološkega sirarskega postopka, vpliva tudi avtohtona mikrobiota, ki se nahaja v surovem mleku in na sirarski opremi. Le-ta izdelku določi značilne karakteristične lastnosti, kot so vonj, okus in tekstura, zaradi katerih tradicionalni siri izstopajo med množico ostalih sirov (Renčelj, Perko 2008).

1.1 KRAŠKI OVČJI SIR

Tradicionalni slovenski trdi sir, ki nosi ime Kraški ovčji sir, se proizvaja iz polnomastnega ovčjega mleka, in sicer na aridnem območju Krasa, kjer se prepletata mediteranska in celinska klima. Sir tradicionalno izdelujejo iz surovega ali termiziranega mleka, ki ga koagulirajo pri temperaturi 31 do 33 °C z dodatkom sirišča, himozina ali himozin-pepsina. Za startersko kulturo uporabljajo kisavo ali pa selekcionirane termofilne mlečnokislinske bakterije. Ko koagulum razrežejo na zrno velikosti pšenice, sirno zrno sušijo pri temperaturi 38 do 42 °C do primerne klenosti. Zatem sirno zrno prenesejo v oblikovalca in sledi 12- do 18-urno stiskanje. Po stiskanju lahko sir solijo po postopku suhega soljenja, ki traja 3 do 6 dni pri temperaturi 15 do 18 °C, ali pa uporabijo 24-urno soljenje v 20 % slanici pri temperaturi 13 do 18 °C. Ko se sir odcedi in osuši, ga prenesejo v zorilnico, kjer 2 do 3 mesece, izjemoma 1 leto, zori pri temperaturi 15 do 18 °C in 75 do 85 % relativni vlažnosti (Renčelj, Perko 2008).

1.2 DOLENJSKI OVČJI SIR

Dolenjski ovčji sir izdelujejo iz polnomastnega surovega ali termiziranega ovčjega mleka, ki mu v podporo naravni mikrobioti mleka dodajo termofilno startersko kulturo mlečnokislinskih bakterij. Koagulacija mleka poteka pri temperaturi 32 °C z dodatkom sirišča, himozina ali himozin-pepsina. Po 30 do 45 minutah čvrst koagulum razrežejo na sirno zrno velikosti lešnika, ki se med 30-minutno fazo sušenja pri temperaturi 42 do 45 °C zmanjša na velikost graha. Suho sirno zrno polnijo v oblikovalca in zatem sledi 10- do 14-urno stiskanje pri obtežitvi 3 kg/kg sira. Po stiskanju lahko sir bodisi 24 ur solijo v 22 % slanici, bodisi ga 2 dni solijo po suhem postopku pri temperaturi 15 °C. Za oblikovanje aromatične in polne do rahlo pikantne arome mora sir zoreti vsaj 60 dni pri temperaturi 13 do 15 °C in 75 do 80 % relativni vlažnosti (Rogelj 2012).

1.3 BOVŠKI OVČJI SIR

Proizvodnja Bovškega sira je omejena na obdobje laktacije ovc avtohtone pasme Bovška ovca. Za izdelavo sira uporabljajo zorjeno večerno mleko, ki mu pred usirjanjem lahko dodajo tudi sveže jutranje mleko. Mešanico večernega in jutranjega mleka segrejejo na 35 do 36 °C, ji dodajo startersko kulturo in toliko sirišča v prahu (himosin-pepsin), da mleko koagulira v 30 do 45 minutah. Namesto starterske kulture in sirišča v prahu se lahko uporablja tudi naravno sirišče kot edini dodatek. Koagulum nato zdrobijo na sirna zrna velikosti fižola ali graha, ki jih 15 do 30 minut sušijo pri temperaturi 44 do 49 °C, da dosežejo velikost zrna pšenice in postanejo klena. Sirnino nato preložijo v oblikovala in jo 4 do 6 ur stiskajo. Po stiskanju lahko sir 34 do 47 ur solijo v 20 % slanici pri temperaturi 14 do 16 °C, lahko pa se sirarji poslužujejo 5- do 6-dnevnega postopka suhega soljenja z grobo morsko soljo. Za razvoj značilne aromatične, polne, intenzivne in rahlo pikantne arome, ki je ob dodatku kravjega ali kozjega mleka nekoliko milejša, mora sir po soljenju zoreti vsaj 2 meseca, največ pa 2 leti (Objava vloge 2011; Rogelj 2012).

1.4 POLIAKRILAMIDNA GELSKA ELEKTROFOREZA V DENATURIRAJOČEM GRADIENTU (DGGE)

DGGE je metoda, ki je neodvisna od kultivacije in predstavlja elektroforetski način odkrivanja razlik med fragmenti 16S rDNK, ki smo jih predhodno pomnožili s PCR. S to tehniko ločujemo enako dolge pomnožke na podlagi razlik v zaporedju DNK, pri čemer lahko teoretično odkrijemo spremembe enega samega nukleotida (Muyzer idr. 1993). Ločitev temelji na zmanjšani elektroforetski mobilnosti delno denaturirane dvoverižne molekule DNK (dsDNK) v poliakrilamidnem gelu z linearnim denaturacijskim gradientom. Pri potovanju po gelu DGGE je namreč molekula dsDNK izpostavljena vedno večji koncentraciji denaturacijskih sredstev (mešanica uree in formamida), ki vplivajo na taljenje fragmentov DNK. Le-to se prične na mestu DNK, ki ga imenujemo domena taljenja (angl. melting domain) in zastopa odseke baznih parov z identično temperaturo tališča (T_m ; angl. melting temperature). Ko domena DNK, z najnižjo temperaturo tališča, doseže na poliakrilamidnem gelu določeno mesto, ki ustreza njeni temperaturi tališča (T_m), se dsDNK na mestu domene razcepi v enoverižno DNK (ssDNK) in migracija molekule se upočasni in na koncu praktično ustavi. Zato se enako dolgi fragmenti DNK z različnimi zaporedji nukleotidov ustavijo na različnih mestih v gelu, saj imajo domene DNK z različnimi zaporedji nukleotidov različno temperaturo tališča, na katero vpliva koncentracija denaturacijskih sredstev v gelu DGGE (Muyzer, Smalla 1998; Muyzer 1999; Ercolini 2004).

Po končani elektroforezi obarvamo proge DNK (angl. DNA bands) na gelu DGGE z etidijevim bromidom oz. barvilom SYBR Green I, ki omogoča opazovanje tudi manj dominantnih fragmentov DNK (Muyzer, Smalla 1998), ter primerjamo položaj posameznih prog DNK s položajem prog DNK referenčnih sevov, ki jih na gel DGGE nanese kot marker, in tako identificiramo vrsto mikroorganizma (Ercolini 2004).

2 MATERIALI IN METODE

2.1 VZORCI IN POTEK DELA

Po 0, 30 in 60 dneh zorenja smo analizirali devet vzorcev tradicionalnih ovčjih sirov, in sicer tri s področja Krasa, tri iz Dolenjske in tri iz okolice Bovca. Z mikrobiološkimi analizami smo

določali število in prisotnost določenih skupin bakterij v izbranih ovčjih sirih. Pri delu v laboratoriju smo uporabljali standardne aseptične tehnike.

2.1.1 Priprava reprezentativnih vzorcev

Vzorcem sira smo odstranili skorjo, zunanje robove in druge površine, ki so bile daljši čas v stiku z zrakom, ter jih po celotnem prerezu aseptično nastrgali. Nastrgan sir smo dobro premešali, ga 10 g natehtali v sterilne vrečke za gnetilnik in dolili še 90 g sterilne, na 42 °C temperirane raztopine dikalijevega hidrogenfosfata ter nato vrečke zatesnili s tesnilom. Vzorce z razredčevalom smo gnetli v gnetilniku 6 minut pri 210 udarcih/min. do homogenosti. Tako smo dobili primarno suspenzijo oz. matično raztopino vzorcev z razredčitvijo 10^{-1} .

2.1.2 Določanje števila bakterij z metodo štetja kolonij na različnih selektivnih trdnih gojiščih

V vzorcih tradicionalnih ovčjih sirov, po 0, 30 in 60 dneh zorenja, smo določali število bakterij z metodo štetja kolonij na različnih selektivnih trdnih hranilnih podlagah, pri čemer smo uporabili metodo z vmešavanjem v gojišče (angl. pour plate method).

Iz matične raztopine vzorca sira v dikalijevem hidrogenfosfatu smo pripravili ustrezne razredčitve po Koch-u, da bi po inkubaciji dobili števne plošče z 10 do 300 kolonij. Razredčevanje smo izvedli v 2 paralelkah. Po pripravi ustreznih razredčitev smo uporabili metodo z vmešavanjem v gojišče. Po 1 ml vzorca iz ustrezne razredčitve smo prenesli v petrijevo ploščo, dodali 10 – 15 ml ustreznega gojišča (KAA, ROGOSA ali M17), temperiranega na 42 °C, in ga enakomerno porazdelili po petrijevi plošči. Ko so se gojišča z vmešanim razredčenim vzorcem strdila, smo jih pod ustreznimi pogoji inkubirali. Po inkubaciji smo prešteli vse vidne kolonije, ki so imele premer večji od 0,5 mm.

2.1.3 Priprava konzorcijev bakterij

Za pripravo konzorcijev bakterij smo uporabili le vzorce tradicionalnih ovčjih sirov, po 60 dneh zorenja, pri čemer smo se poslužili metode z razmazovanjem po površini strjenega gojišča (angl. spread plate method). V laminariju smo pripravili petrijeve plošče z ustreznimi trdnimi gojišči (KAA, ROGOSA in M17), nato pa smo iz reprezentativnih, homogenih vzorcev sira pripravili ustrezne decimalne razredčitve in po 100 μ l vzorca iz ustrezne decimalne razredčitve s stekleno palčko enakomerno razmazali po površini pripravljenih gojišč. Delo smo izvedli v dveh paralelkah in zatem gojišča inkubirali pod ustreznimi pogoji. Po inkubaciji smo izbrali petrijeve plošče s primernim številom bakterijskih kolonij (približno 100 do 300 kolonij), ki smo jih s površin gojišča izprali in suspendirali z 1-2 ml Ringerjeve raztopine $\frac{1}{4}$ jakosti. Izprane in suspendirane bakterijske celice v Ringerjevi raztopini smo nato, s pomočjo pipete, prenesli v označene tubice oz. mikrocentrifugirke Eppendorf.

2.1.4 Izolacija genomske DNK iz konzorcijev bakterijskih populacij

Za izolacijo genomske DNK iz konzorcijev bakterijskih populacij smo uporabili komercialni komplet Wizard® Genomic DNA Purification Kit, pri čemer smo za izvedbo postopka sledili navodilom oz. protokolu proizvajalca Promega (Madison, ZDA).

2.1.5 Pomnoževanje tarčne sekvence DNK z metodo PCR za analizo DGGE

Regijo V2 – V3 na genu 16S rDNK smo pomnoževali z verižno reakcijo s polimerazo (PCR), pri čemer smo uporabili univerzalna začetna oligonukleotida HDA 1-GC in HDA2.

Končno reakcijsko mešanico za PCR smo pripravili v 200 μ l mikrocentrifugirkah. 50 μ l mešanica PCR je vsebovala 2 μ l izolirane DNK, 10 μ l brezbarvnega pufra GoTaq®, 5 μ l $MgCl_2$ (2,5 mM), 0,25 μ l z.o. HDA 1-GC (0,5 μ M), 0,25 μ l z.o. HDA2 (0,5 μ M), 0,5 μ l dNTP (0,1 mM), 0,25 μ l GoTaq® DNK-polimeraze (5 U/ μ l) in 31,75 μ l vode Mili Q. Mikrocentrifugirke s končno mešanico PCR smo prenesli v ciklični termostat MyCycler™ Thermal Cycler, kjer je potekalo pomnoževanje tarčnega dela DNK. Po zaključeni metodi PCR smo hranili pomnožke do nadaljnje analize DGGE na temperaturi 4 °C.

2.1.6 Poliakrilamidna gelska elektroforeza v denaturirajočem gradientu (DDGE)

Analizo DGGE in nosilec za gel smo pripravili po navodilih proizvajalca Bio-Rad (Hercules, California, ZDA). Pri tem smo za elektroforetsko ločitev pomnožkov uporabili gele velikosti 16 cm x 16 cm x 1 mm.

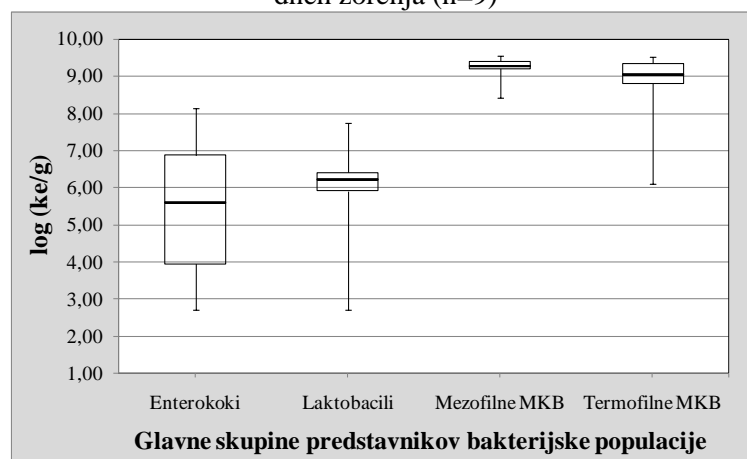
3 REZULTATI

3.1 OSNOVNA MIKROBIOLOŠKA SLIKA DOMINANTNE BAKTERIJSKE POPULACIJE V TRADICIONALNIH SLOVENSКИH OVČJIH SIRIH

Po 0, 30 in 60 dneh zorenja smo določali velikost prevladujočih bakterijskih populacij v vzorcih tradicionalnih slovenskih ovčjih sirov. S kvantitativno metodo štetja kolonij smo na gojišču KAA določali število enterokokov, na gojišču ROGOSA število laktobacilov ter na gojišču M17 število mezofilnih in termofilnih MKB.

Po 0 dneh zorenja je bilo v vseh ovčjih sirih največje število mezofilnih MKB ($M_e = 1,86 \times 10^9$ ke/g), sledile so jim termofilne MKB ($M_e = 1,12 \times 10^9$ ke/g), tem pa populaciji laktobacilov ($M_e = 1,71 \times 10^6$ ke/g) in enterokokov ($M_e = 4,09 \times 10^5$ ke/g). Iz Slike 1 je razvidno, da so bile razlike v velikosti mikrobnih populacij najmanjše pri mezofilnih MKB, največje pa pri enterokokih. Pri laktobacilih in termofilnih MKB je bila večina vzorcev ovčjih sirov zbrana v bližini mediane, saj sta pri vsaki mikrobnii skupini ekstremno odstopala le dva vzorca, oba pa sta pripadala Dolenjskemu ovčjemu siru.

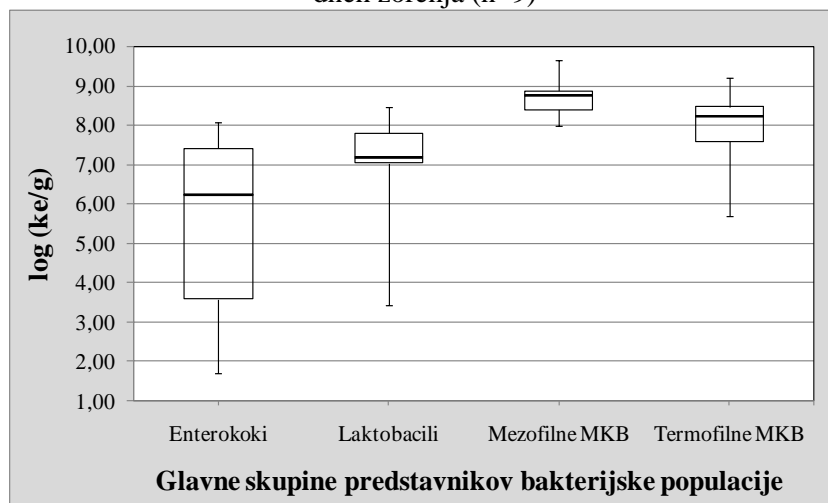
Slika 1: Zastopanost in variabilnost glavnih bakterijskih populacij v tradicionalnih ovčjih sirih, po 0 dneh zorenja (n=9)



Vir: lasten (2019)

Po 30 dneh zorenja se je pričelo število enterokokov ($M_e = 1,73 \times 10^6$ ke/g) in laktobacilov ($M_e = 1,51 \times 10^7$ ke/g) povečevati, število mezofilnih MKB ($M_e = 5,76 \times 10^8$ ke/g) in termofilnih MKB ($M_e = 1,77 \times 10^8$ ke/g) pa upadati. Siri so se najmanj razlikovali v številu mezofilnih MKB, najbolj pa v številu enterokokov (Slika 2). Pri laktobacilih in termofilnih MKB je bila zopet večina vzorcev zbrana okoli mediane, z izjemo dveh oz. treh vzorcev.

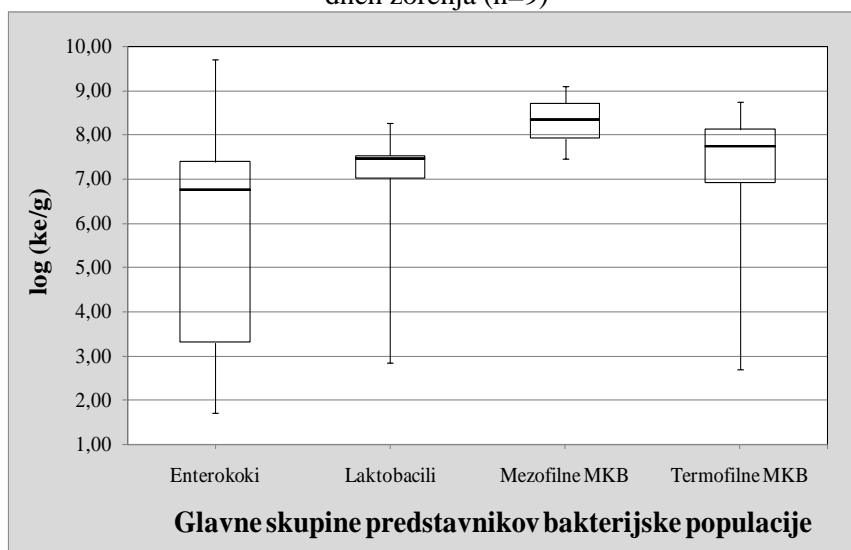
Slika 2: Zastopanost in variabilnost glavnih bakterijskih populacij v tradicionalnih ovčjih siri, po 30 dneh zorenja (n=9)



Vir: lasten (2019)

Do 60 dni zorenja je število enterokokov ($M_e = 5,73 \times 10^6$ ke/g) in laktobacilov ($M_e = 2,86 \times 10^7$ ke/g) še vedno naraščalo, število mezofilnih MKB ($M_e = 2,23 \times 10^8$ ke/g) in termofilnih MKB ($M_e = 5,55 \times 10^7$ ke/g) pa upadalo. Na Sliki 3 lahko vidimo, da so se vzorci sirov zopet najmanj razlikovali v številu mezofilnih MKB, najbolj pa v številu enterokokov. Pri laktobacilih in termofilnih MKB je bila še vedno večina vzorcev ovčjih sirov zbrana v bližini mediane, saj sta pri vsaki mikrobnii skupini ekstremno odstopala le dva vzorca.

Slika 35: Zastopanost in variabilnost glavnih bakterijskih populacij v tradicionalnih ovčjih siri, po 60 dneh zorenja (n=9)



Vir: lasten (2019)

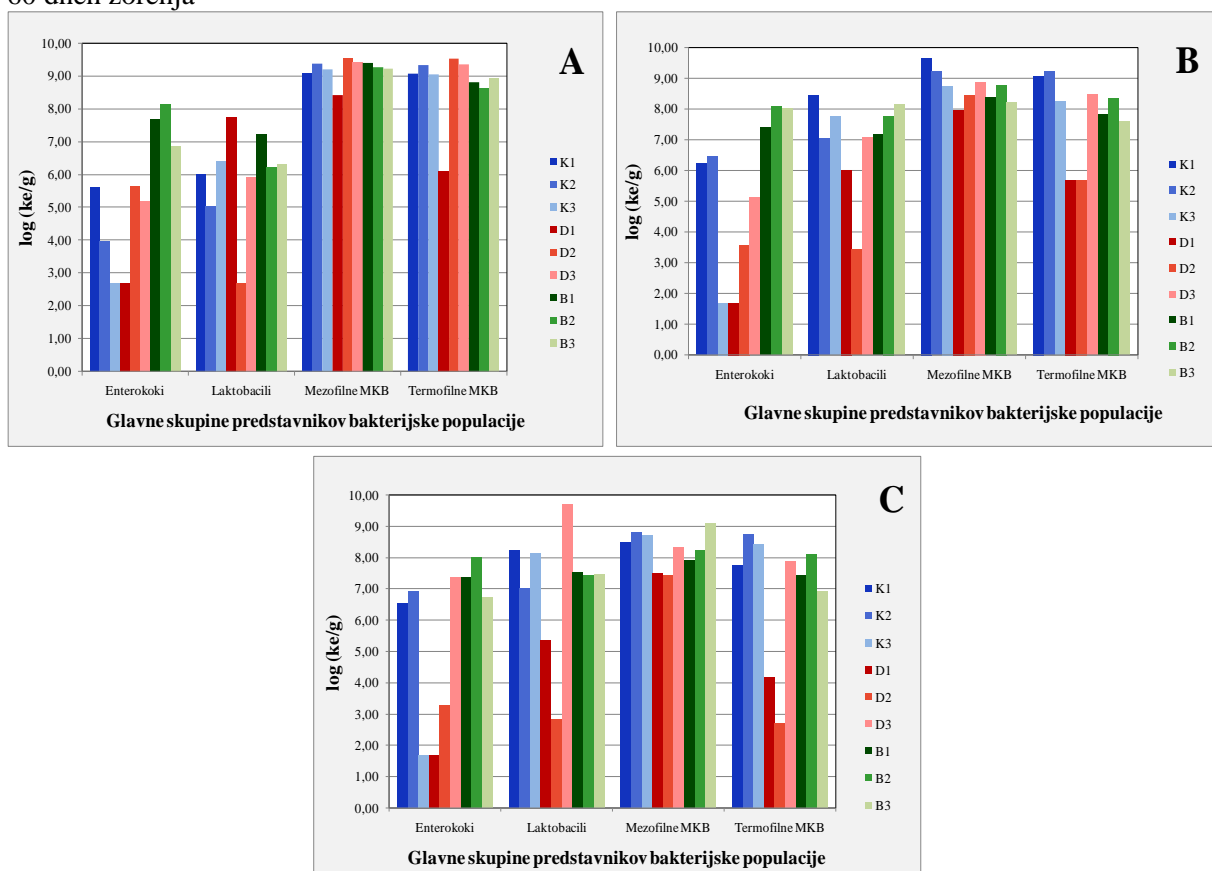
Iz Slike 4 je razvidno, da je tekom zorenja poleg variabilnosti v številu prevladujoče bakterijske mikroflore med Kraškim, Dolenjskim in Bovškim ovčjim sirom obstajala tudi variabilnost v številu mikroorganizmov med vzorci iste vrste sira. V številu enterokokov in laktobacilov so med zorenjem najbolj variirali vzorci Kraškega in Dolenjskega ovčjega sira, v številu termofilnih MKB pa vzorci Dolenjskega ovčjega sira. Med vzorci Bovškega ovčjega sira je bila tekom zorenja variabilnost v številu prevladujoče bakterijske mikroflore najmanjša.

Slika 4: Število predstavnikov glavnih skupin bakterijske populacije v posameznih vzorcih ovčjih sirov, tekom zorenja

A: Število predstavnikov glavnih skupin bakterijske populacije v posameznih vzorcih ovčjih sirov, po 0 dneh zorenja

B: Število predstavnikov glavnih skupin bakterijske populacije v posameznih vzorcih ovčjih sirov, po 30 dneh zorenja

C: Število predstavnikov glavnih skupin bakterijske populacije v posameznih vzorcih ovčjih sirov, po 60 dneh zorenja



Vir: lasten (2019)

3.2 ANALIZA PRODUKTOV PCR Z METODO DGGE

Analizirali smo bakterijsko DNA devetih vzorcev ovčjih sirov (po 60 dneh zorenja), ki smo jo izolirali iz 33 konzorcijev bakterijskih populacij, dobljenih po nacepitvi sirov na trdna gojišča KAA, ROGOSA, M17 30 °C in M17 42 °C. Treh konzorcijev nismo uspeli pripraviti, saj na gojiščih ni bilo rasti. To se je zgodilo pri vzorcu D₁ na gojiščih KAA in M17 42 °C ter pri vzorcu K₃ na gojišču KAA. Iz slednjih treh konzorcijev ovčjih sirov za to tudi nismo mogli izolirati DNA in jo analizirati z metodo DGGE. Izolirano DNA preostalih 33 konzorcijev smo pomnožili z univerzalnima začetnima oligonukleotidoma HDA 1-GC in HDA2 ter nato

pomnoške ločevali s kvalitativno metodo DGGE. Gelu DGGE smo na začetku, na sredini in na koncu dodali označevalec (marker), sestavljen iz pomnožkov bakterijskih sevov *Lactobacillus plantarum* NCDO 1193, *Enterococcus faecalis* LMG 7937^T, *Bacillus cereus* IM 199, *Lactobacillus rhamnosus* GG, *Bifidobacterium bifidum* LMG 11041 in *Bifidobacterium animalis* LMG 10508.

Z računalniškim programom BioNumerics smo na osnovi Pearson-ovega koeficienta korelacije in neutežne metode parnih skupin z aritmetično sredino (angl. Unweighted Pair Group Method with Arithmetic mean, UPGMA) izdelali dendrogramom (Slika 5), s katerim smo primerjali mikrobno združbo avtohtonih ovčjih sirov, po 60 dneh zorenja. Profile DGGE smo na osnovi 40 % relativne podobnosti sevov razvrstili v 5 skupin.

V Skupini I so se nahajali vzorci Bovškega ovčjega sira z oznakami B₁, B₂ in B₃ ter vzorec Dolenjskega ovčjega sira z oznako D₂, ki jim je bil skupen položaj proge, značilen za referenčno bakterijsko vrsto *Enterococcus faecalis* LMG 7937^T. Vse omenjene vzorce smo nacepili tako na trdno gojišče KAA, selektivno za enterokoke, kot na trdno gojišče M17 42 °C, tipično za termofilne MK koke. Vzorca B₁ in B₂ pa smo, poleg gojišč KAA in M17 42 °C, nacepili tudi na trdno gojišče M17 30 °C, tipično za mezofilne MK koke. V Skupini I smo pri vzorcih Bovškega ovčjega sira z oznakami B₁ (nacepljen na gojiščih M17 30 °C in M17 42 °C), B₂ in B₃ (nacepljena na gojiščih KAA in M17 42 °C) ter pri vzorcu Dolenjskega ovčjega sira z oznako D₂ (nacepljen na gojiščih KAA in M17 42 °C) zasledili progo produkta PCR, ki se je ujemala s položajem proge vzorca D₂ (nacepljen na gojišče M17 30 °C) iz Skupine II in vzorca K₁ (nacepljen na gojišče M17 42 °C) iz Skupine III. Omenjena proga v markerju ni bila prisotna.

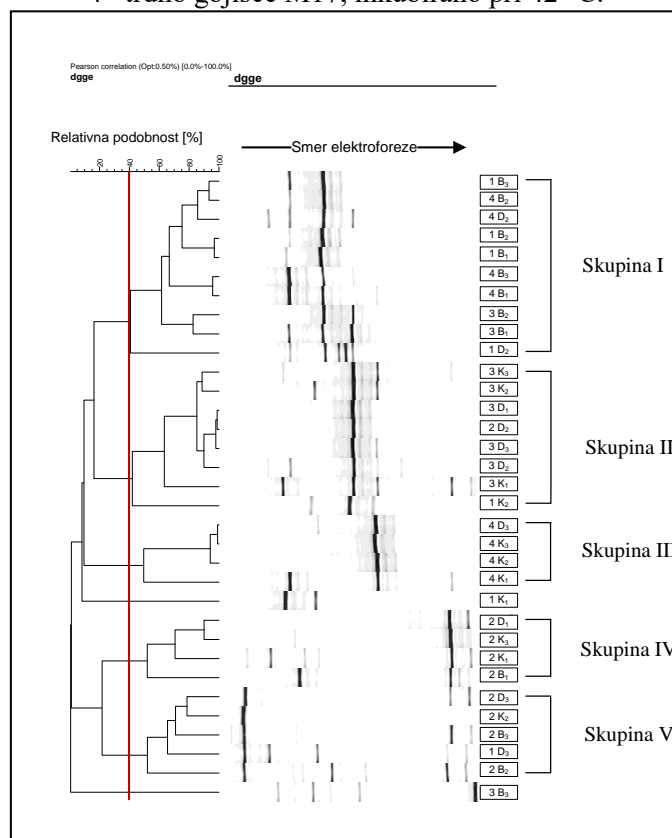
V Skupini II so se nahajali vzorci Kraškega ovčjega sira z oznakami K₁, K₂ in K₃ ter vzorci Dolenjskega ovčjega sira z oznakami D₁, D₂ in D₃, ki jim je bila vsem skupna določena proga produkta PCR, ki v markerju ni bila prisotna. To progo smo zasledili tudi pri profilih DGGE iz Skupine I, ki so pripadali vzorcu Dolenjskega ovčjega sira z oznako D₂ (nacepljen na gojiščih KAA in M17 42 °C) in vzorcem Bovškega ovčjega sira z oznakami B₁, B₂ (nacepljena na gojišče M17 30 °C) in B₃ (nacepljen na gojišče M17 42 °C). Vse vzorce ovčjih sirov iz Skupine II smo nacepili na trdno gojišče M17 30 °C, tipično za mezofilne MK koke, le vzorca K₂ in D₂ smo, poleg gojišča M17 30 °C, nacepili tudi na druga gojišča, in sicer vzorec K₂ na trdno gojišče KAA ter vzorec D₂ na trdno gojišče ROGOSA.

Skupino III so sestavljali vzorci Kraškega ovčjega sira z oznakami K₁, K₂ in K₃ ter vzorec Dolenjskega ovčjega sira z oznako D₃, ki smo jih nacepili na trdno gojišče M17 42 °C, tipično za termofilne MK koke. Omenjeni vzorci so imeli, poleg vzorcev Kraškega in Dolenjskega ovčjega sira z oznakami K₁, K₂, K₃, D₂, D₃ (nacepljeni na gojišče M17 30 °C) in K₂ (nacepljen na gojišče KAA), ki so se nahajali v Skupini II, ter vzorca Bovškega ovčjega sira z oznako B₁ (nacepljen na gojišče M17 42 °C) iz Skupine I, prisotno progo produkta PCR, ki se je nahajala na višini referenčnega seva *Bacillus cereus* IM 199.

Slika 5: Dendrogramski prikaz profilov DGGE konzorcijev bakterijskih populacij. Dendrogram je izrisan na osnovi Pearson-ovega koeficienta korelacije in neutežne metode parnih skupin z aritmetično sredino (UPGMA).

Legenda:

- K1, K2, K3 – vzorci Kraškega ovčjega sira;
- D1, D2, D3 – vzorci Dolenjskega ovčjega sira;
- B1, B2, B3 – vzorci Bovškega ovčjega sira;
- 1 – trdno gojišče KAA;
- 2 – trdno gojišče ROGOSA;
- 3 – trdno gojišče M17, inkubirano pri 30 °C;
- 4 – trdno gojišče M17, inkubirano pri 42 °C.



Vir: lasten (2019)

V Skupini IV so se nahajali vzorca Kraškega ovčjega sira z oznakama K₁ in K₃, vzorec Dolenjskega ovčjega sira z oznako D₁ ter vzorec Bovškega ovčjega sira z oznako B₁, ki smo jih nacepili na trdno gojišče ROGOSA, selektivno za laktobacile. Našteti vzorci so, poleg vzorcev Kraškega ovčjega sira z oznakami K₁, K₃ (nacepljena na gojišče M17 30 °C) iz Skupine II in K₁ (nacepljen na gojišče M17 42 °C) iz Skupine III ter vzorcev Bovškega in Dolenjskega ovčjega sira z oznakami B₂, B₃ (nacepljena na gojišče ROGOSA) in D₃ (nacepljen na gojišči ROGOSA in KAA) iz Skupine V, vsebovali progo na gelu DGGE, ki se je nahajala na višini, značilni za referenčni sev *Lactobacillus rhamnosus* GG.

Skupino V so sestavljali vzorec Kraškega ovčjega sira z oznako K₂, vzorec Dolenjskega ovčjega sira z oznako D₃ in vzorca Bovškega ovčjega sira z oznakama B₂ in B₃, ki smo jih nacepili na trdno gojišče ROGOSA, selektivno za laktobacile. Vzorec D₃ smo, poleg gojišča ROGOSA, nacepili tudi na gojišče KAA, selektivno za enterokoke. Vsem omenjenim vzorcem in vzorcu Kraškega ovčjega sira z oznako K₁ (nacepljen na gojišče ROGOSA) iz Skupine IV je bila skupna proga produkta PCR, značilna za referenčni sev *Lactobacillus plantarum* NCDO 1193.

4 RAZPRAVA

4.1 MIKROBIOLOŠKA SESTAVA TRADICIONALNIH SLOVENSКИH OVČJIH SIROV

Geografska regija s svojim podnebjem in rastjem vpliva na mikrobnό populacijo posameznega tradicionalnega ovčjega sira. To sta potrdila raziskovalca Tavarina in Malcata (2000), ki sta pri proučevanju mikrobiologije ovčjega sira Serra da Estrela prišla do ugotovitev, da na število enterokokov, laktobacilov in laktokokov ne vpliva leto proizvodnje, temveč geografska lokacija. Število enterokokov, laktobacilov in laktokokov v siri posamezne sirarne je bilo namreč v različnih letih proizvodnje podobno, razlikovalo pa se je med siri sirarn iz različnih geografskih področij. Do podobnih izsledkov smo prišli tudi v naši študiji, le da nismo delali primerjav med posameznimi leti proizvodnje. Mikrobiološke analize so pokazale razlike v številu predstavnikov prevladujočih bakterijskih populacij med ovčjimi siri iz različnih geografskih regij (Slike 1, 2 in 3). Te so bile najmanjše v številu mezofilnih mlečnokislinskih bakterij, največje pa v številu enterokokov, medtem ko smo pri laktobacilih in termofilnih mlečnokislinskih bakterijah (MKB) pri ovčjih siri zasledili le dva do tri vzorce, ki so ekstremno odstopali, ostali vzorci pa so bili zbrani v bližini mediane.

Razlike v številu predstavnikov prevladujočih bakterijskih skupin se niso pokazale le med tradicionalnimi ovčjimi siri, ampak tudi med vzorci iste vrste sira (Slika 4). V številu enterokokov in laktobacilov so se namreč med seboj najbolj razlikovali vzorci Kraškega in Dolenjskega ovčjega sira, v številu termofilnih MKB pa vzorci Dolenjskega ovčjega sira. Izjema je bil le Bovški ovčji sir, pri katerem nismo zasledili velikih odstopanj med vzorci v številu glavnih skupin mlečnokislinskih bakterij. Za to je bila verjetno odgovorna enaka proizvodna praksa, podobna (bodisi boljša bodisi slabša) higienska praksa in/ali podobna mikrobiološka sestava ovčjega mleka.

V vseh tradicionalnih slovenskih ovčjih siri smo določili največje število mezofilnih MKB, sledile pa so populacije termofilnih MKB, laktobacilov in enterokokov. Ker spadajo vsi trije proučevani siri med trdi tip sira, bi pričakovali, da bodo prevladovalе termofilne MKB, vendar je kar nekaj dejavnikov, ki prispevajo k dobljenim rezultatom.

Temperature dogrevanja sirnega zrna za trde sire se gibljejo od 50 do 55 °C (Slanovec 1982). To so temperature, ki so selektivne za rast tipičnih termofilnih MKB, katerih optimalno območje rasti se nahaja med 40 in 50 °C, nekoliko slabše pa lahko rastejo tudi pri temperaturah od 35 do 40 °C in pri temperaturah med 60 in 70 °C (Smole Možina, Bem 2003; Mavrin, Oštir 2002). Pri tradicionalnih slovenskih ovčjih siri so temperature dogrevanja sirnega zrna nekoliko nižje. Sirno zrno za Bovški ovčji sir se dogreva na 44 do 49 °C, sirno zrno za Dolenjski ovčji sir na 42 do 45 °C in sirno zrno za Kraški ovčji sir le na 38 do 42 °C (Rogelj 2012). Te temperature še ustrezajo tudi nekaterim mezofilnim MKB, ki imajo sicer optimalno območje rasti od 37 do 40 °C, vendar lahko rastejo tudi pri temperaturah od 45 do 49 °C (Smole Možina, Bem 2003). Iz tega sklepamo, da so na prevladujoče število mezofilnih MKB v analiziranih ovčjih siri verjetno vplivale nižje temperature dogrevanja sirnega zrna, ki so omogočile boljšo rast mezofilnim kot termofilnim MKB.

Poleg temperature dogrevanja in sušenja sirnega zrna je lahko na rezultat določanja števila mezofilnih in termofilnih MKB vplivala sama mikrobiološka metoda, ki smo jo uporabili. Skupno število mezofilnih in termofilnih MKB smo določali na ploščah s trdnim gojiščem M17, ki smo jih inkubirali pri temperaturah 30 °C in 42 °C. Gojišče M17 je sicer tipično gojišče za izolacijo in kvantifikacijo MK kokov, kamor spadajo rodovi *Lactococcus*, *Pediococcus*, *Leuconostoc* ter *Streptococcus*, vendar pa omogoča rast tudi predstavnikom drugih rodov MKB,

kot sta *Enterococcus* (Caridi idr. 2003) in *Lactobacillus* (Mannu idr. 2000). Enterokoki in nekateri laktobacili lahko rastejo tako pri temperaturah 30 °C kot 42 °C. Zato domnevamo, da so lahko k večjemu številu mezofilnih MKB v ovčjih sirih prispevali tako enterokoki kot nekateri predstavniki laktobacilov, ki so izrasli tudi na ploščah, inkubiranih pri 30 °C. Vsekakor bi morali za potrditev te domneve opraviti dodatne potrditvene analize, na primer identifikacijo vrst v izraslih kolonijah s PCR s specifičnimi začetnimi oligonukleotidi (Walter idr. 2001).

Iz rezultatov osnovnih mikrobioloških analiz lahko zaključimo, da so v celotni mikrobnii populaciji tradicionalnih ovčjih sirov največjo vlogo pri zorenju odigrali enterokoki in laktobacili, saj se je tekom zorenja njihovo število povečevalo, dočim je skupno število mezofilnih in termofilnih MKB padalo.

V raziskavah, ki so jih opravili Mohar Lorbeg (2008) ter Katana Burja idr. (2003), naj bi enterokoki zavzemali večji del mikrobne populacije v tradicionalnih slovenskih ovčjih sirih, zlasti v Kraškem ovčjem siru (Katana 2001). Tudi Diana Paveljšek (2012) je v svoji diplomski nalogi potrdila, da Kraški, Dolenjski in Bovški ovčji sir vsebujejo med 17 in 39 % bakterij rodu *Enterococcus*. Razlog za razširjenost enterokokov v mlečnih izdelkih so dolgo časa povezovali s slabo higiensko prakso med proizvodnjo in predelavo mleka, vendar se je njihova navzočnost v živilih velikokrat izkazala za nepovezano z neposredno fekalno kontaminacijo. Enterokoki lahko v mleko zaidejo tudi posredno iz onesaženih vodnih virov, s stikom z zunanostjo živali, iz opreme za molžo in/ali iz hladilnega bazena. Velikost mikrobne populacije enterokokov v sirih je odvisna od kontaminacije mleka, tipa sira, uporabljene starterske kulture in tehnološkega postopka. Prav rast v širokem temperaturnem območju (od 10 do 45 °C; optimalna temperatura je 35 °C) ter visoka odpornost proti temperaturi (večina enterokokov preživi pri temperaturi 62,8 °C 30 minut), kislini (med pH 4,0 in 9,6) in relativno visokim koncentracijam soli (prenesejo 6,5 % NaCl) pa enterokokom omogoča preživetje in razmnoževanje tako v sirih, proizvedenih iz surovega mleka, kot v sirih, proizvedenih iz termiziranega mleka (Giraffa 2003; Foulquié Moreno idr. 2006).

Laktobacile, ki spadajo med najpomembnejše mlečnokislinske bakterije in igrajo pomembno vlogo pri zorenju sirov ter poleg enterokokov predstavljajo dominantno mikrobnii populacijo v številnih tradicionalnih ovčjih sirih, srečamo tudi v slovenskih ovčjih sirih, kjer z vrstami *Lb. plantarum*, *Lb. paracasei*, *Lb. rhamnosus*, *Lb. curvatus*, *Lb. brevis* in *Lb. coryniformis* subsp. *torquens* zavzemajo 23 do 28 % celotne bakterijske populacije (Paveljšek 2012; Čanžek Majhenič idr. 2007; Katana 2001).

4.2 PODOBNOSTI IN RAZLIKE V MIKROBNI ZDRUŽBI TRADICIONALNIH SLOVENSkih OVČJIH SIROV (ANALIZA DGGE)

Pri pregledu dendrograma profilov DGGE smo na podlagi 40 % relativne podobnosti sevov določili 5 glavnih skupin (Slika 5). V Skupini I so se nahajali profili DGGE vzorcev Bovškega ovčjega sira z oznakami B₁, B₂ in B₃ ter vzorca Dolenjskega ovčjega sira z oznako D₂, dobljeni s trdnih gojišč KAA in M17. Ker je bila tem profilom skupna proga produkta PCR, ki se je nahajala na višini, značilni za referenčni sev *Enterococcus faecalis* LMG 7937^T, domnevamo, da se je v Bovškem ovčjem siru in v vzorcu Dolenjskega ovčjega sira z oznako D₂ nahajala vrsta *Ent. faecalis*. Njena prisotnost bi lahko sovpadala tako z naravo gojišča KAA, ki velja za selektivno gojišče za enterokoke (Reuter 1995), kot s slabo selektivnostjo gojišča M17, ki omogoča rast tudi enterokokom (Caridi idr. 2003). Poleg tega pa je bakterijska vrsta *Ent. faecalis*, ki je sposobna rasti v širokem temperaturnem območju, najbolj tipična predstavnica enterokokov v slovenskih ovčjih sirih, kar sta v svojih raziskavah potrdili raziskovalki Mohar Lorbeg (2008) in Paveljšek (2012). V Skupini I smo pri vzorcu B₁, nacepljenem na gojišču M17 30 °C in M17 42 °C, ter pri vzorcih B₂, B₃ in D₂, nacepljenih na gojišču KAA in

M17 42 °C, opazili tudi prisotnost proge produkta PCR na isti višini kot pri vzorcu D₂, nacepljenem na gojišče M17 30 °C, iz Skupine II in pri vzorcu K₁, nacepljenem na gojišče M17 42 °C, iz Skupine III. Proga sicer ni sovpadala z nobeno progo referenčnih sevov. Ker pa je večina izolatov omenjenih vzorcev izvirala iz konzorcija, pridobljenega z gojišča M17, inkubiranega pri 42 °C, ki se smatra kot semiselektivno gojišče za vrsto *Streptococcus thermophilus*, je možno, da gre za to vrsto, ki je velikokrat prisotna v trdih sirih kot predstavnica termofilnih MKB (Beresford idr. 2001).

Skupino II so predstavljali profili DGGE vzorcev Kraškega in Dolenjskega ovčjega sira, dobljeni s trdnega gojišča M17, inkubiranega pri temperaturi 30 °C. Poleg omenjenega gojišča sta bila v tej skupini prisotna tudi trdno gojišče ROGOSA, na katerega smo nacepili vzorec Dolenjskega ovčjega sira z oznako D₂, in trdno gojišče KAA, na katerega smo nacepili vzorec Kraškega ovčjega sira z oznako K₂. Glede na to, da je gojišče M17, inkubirano pri 30 °C, tipično gojišče za mezofilne MK koke, predvidevamo, da se je tako v Kraškem kot v Dolenjskem ovčjem siru nahajala vrsta iz rodu *Lactococcus* spp., katerega predstavnike naj bi zasledili tudi na gojiščih ROGOSA in KAA (García Fontán idr. 2006). Med izolati slovenskih ovčjih sirov naj bi, po podatkih, ki jih navaja Paveljšek (2012), rod *Lactococcus* predstavljal 15-18 % mikrobne populacije, njegova dominantna vrsta pa je *Lac. lactis* subsp. *lactis*. Slednja bi prav lahko predstavljala progo produkta PCR, ki je bila skupna vsem profilom DGGE iz Skupine II ter nekaterim profilom DGGE vzorcev Dolenjskega in Bovškega ovčjega sira z oznakami D₂, B₁, B₂ in B₃ iz Skupine I. Položaja omenjene proge žal nismo mogli primerjati s progo v markerju, saj vrsta *Lac. lactis* subsp. *lactis* v njem ni bila prisotna.

Profili DGGE vzorcev Kraškega ovčjega sira z oznakami K₁, K₂ in K₃ ter vzorca Dolenjskega ovčjega sira z oznako D₃, dobljeni s trdnega gojišča M17, inkubiranega pri temperaturi 42 °C, so sestavljali Skupino III. Skupna značilnost profilov DGGE v tej skupini je bila proga produkta PCR, ki se je nahajala na višini referenčnega seva *Bacillus cereus* IM 199 in smo jo zasledili tudi v Skupini I pri profilih DGGE vzorcev Bovškega ovčjega sira z oznako B₁ ter v Skupini II pri profilih DGGE vzorcev Kraškega ovčjega sira (K₁, K₂ in K₃) in vzorcev Dolenjskega ovčjega sira z oznakama D₂ in D₃. Ker bakterija *Bacillus cereus* ni tipičen predstavnik prevladujoče mikroflore ovčjih sirov, predvidevamo, da gre za drugo vrsto, morda vrsto *Weissella viridescens*. Rod *Weissella* namreč lahko raste na gojišču M17, tako pri temperaturi 30 kot 42 °C (Papagianni, Papamichael 2011; Huys idr. 2012), prisotnost vrste *Weissella viridescens* pa je bila tudi identificirana v tradicionalnih slovenskih ovčjih sirih (Paveljšek 2012). Seveda je to samo predvidevanje, ki bi ga morali z nadaljnjimi analizami potrditi.

V Skupini IV so se nahajali profili DGGE vzorcev vseh treh avtohtonih slovenskih ovčjih sirov z oznakami K₁, K₃, D₁ in B₁, dobljeni s trdnega gojišča ROGOSA, ki je selektivno gojišče za laktobacile. Proga na gelu DGGE, ki je bila skupna vsem vzorcem iz omenjene skupine ter vzorcem ovčjih sirov, porazdeljenih po Skupinah II (K₁ in K₃), III (K₁) in V (D₃, B₂ in B₃), se je nahajala na višini, značilni za referenčni bakterijski sev *Lactobacillus rhamnosus* GG. Iz tega sklepamo, da je bila v omenjenih vzorcih prisotna vrsta *Lb. rhamnosus*, ki je že bila identificirana v nekaterih slovenskih ovčjih sirih, kot sta Dolenjski in Kraški ovčji sir (Paveljšek 2012; Čanžek Majhenič idr. 2007).

V Skupini V so se nahajali profili DGGE vzorca Kraškega ovčjega sira (K₂), vzorca Dolenjskega ovčjega sira (D₃) in vzorcev Bovškega ovčjega sira (B₂ in B₃), dobljeni s trdnega gojišča ROGOSA. V tej skupini se je nahajal tudi profil DGGE vzorca Dolenjskega ovčjega sira z oznako D₃, dobljen s trdnega gojišča KAA, selektivnega za enterokoke. Profili DGGE (vzorci K₂, D₃, B₂ in B₃) iz Skupine V ter profil DGGE vzorca K₁ iz Skupine IV, ki so izvirali z gojišča ROGOSA, so po vsej verjetnosti vključevali bakterijo *Lb. plantarum*, ki sodi med dominantne vrste laktobacilov v slovenskih ovčjih sirih (Paveljšek 2012; Čanžek Majhenič idr. 2007; Mohar Lorbeg 2008). To je potrjevala tudi proga produkta PCR, ki je bila prisotna na

višini, značilni za referenčni bakterijski sev *Lb. plantarum* NCDO 1193. Za profil DGGE vzorca Dolenjskega ovčjega sira z oznako D₃, ki je izviral s trdnega gojišča KAA, pa sklepamo, da ne vsebuje predstavnikov laktobacilov, saj trdno gojišče KAA zaradi svoje sestave in aerobne inkubacije ne omogoča rasti laktobacilov (Reuter 1995), zato bi bilo zanimivo ugotoviti, kateri bakterijski vrsti pripada dotična proga produkta PCR.

Analiza skupin (angl. cluster analysis) profilov DGGE je, kljub nekaterim skupnim program produktov PCR, pokazala, da ima vsak tradicionalni ovčji sir specifičen »bakterijski profil«, kar lahko pripišemo vplivu različnih geografskih regij, o čemer so razpravljali že drugi avtorji (Giannino idr. 2009; Poznanski idr. 2004).

5 ZAKLJUČEK

S pomočjo mikrobioloških analiz smo ugotovili, da se ovčji siri iz različnih geografskih regij razlikujejo v sestavi in velikosti prevladujoče bakterijske populacije. V vseh proučevanih slovenskih ovčjih siri so prevladujočo mikrobno populacijo predstavljale mezofilne MKB, vendar pa so se siri razlikovali v številu enterokokov, laktobacilov in termofilnih MKB. Očitno je, da na mikrobno populacijo ovčjih sirov, poleg proizvodnih pogojev, vplivajo tudi specifična klima in vegetacija določene geografske regije.

Vsem tradicionalnim ovčjim sirom je bilo skupno prevladujoče število mezofilnih MKB, čeprav smo pričakovali, da bodo prevladovale termofilne MKB, ki so bolj značilne za trdi tip sirov. Predvidevamo, da na dominantnost mezofilnih MKB vplivajo nižje temperature dogrevanja sirnega zrna v ovčjih siri, sposobnost rasti nekaterih laktobacilov in enterokokov na gojišču M17 pri temperaturi 30 °C ter neuporaba termofilne starterske kulture v izdelavi teh sirov.

Kljub številčnosti mezofilnih in termofilnih MKB pa so v celotni mikrobni populaciji največjo vlogo pri zorenju sirov najverjetneje odigrali enterokoki in laktobacili, saj se je število tako enih kot drugih tekom zorenja povečevalo, medtem ko se je skupno število mezofilnih in termofilnih MKB zmanjševalo.

Za primerjavo mikrobnih združb avtohtonih slovenskih ovčjih sirov smo uporabili verižno reakcijo s polimerazo v kombinaciji s poliakrilamidno gelsko elektroforezo v denaturirajočem gradientu. Analiza skupin (angl. cluster analysis) dobljenih profilov DGGE ni pokazala velike podobnosti med analiziranimi tradicionalnimi slovenskimi ovčjimi siri, saj je vsak ovčji sir imel specifični »bakterijski profil«, kar smo pripisali vplivom geografske regije.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Beresford T.P., Fitzsimons N.A., Brennan N.L., Cogan T.M. 2001. Recent advances in cheese microbiology. *International Dairy Journal*, 11, 4-7: 259-274
- 2) Bogataj, Janez. 1999. *Mleko*. Ljubljana, Rokus: 126 str.
- 3) Caridi A., Micari P., Caparra P., Cufari A., Sarullo V. 2003. Ripening and seasonal changes in microbial groups and in physico-chemical properties of the ewes` cheese Pecorino del Poro. *International Dairy Journal*, 13, 2-3: 191-200
- 4) Čanžek Majhenič, Andreja, Petra Mohar Lorberg, Irena Rogelj. 2007. Characterisation of the *Lactobacillus* community in traditional Karst ewe`s cheese. *International Journal of Dairy Technology*, 60, 3: 182-190

- 5) Ercolini D. 2004. PCR-DGGE fingerprinting: novel strategies for detection of microbes in food. *Journal of Microbiological Methods*, 56, 3: 297-314
- 6) Foulquié Moreno M.R., Sarantinopoulos P., Tsakalidou E., De Vuyst L. 2006. The role and application of enterococci in food and health. *International Journal of Food Microbiology*, 106, 1: 1-24
- 7) García Fontán M.C., Martínez S., Franco I., Carballo J. 2006. Microbiological and chemical changes during the manufacture of Kefir made from cows` milk, using a commercial starter culture. *International Dairy Journal*, 16, 7: 762-767
- 8) Giannino M.L., Marzotto M., Dellaglio F., Feligini M. 2009. Study of microbial diversity in raw milk and fresh curd used for Fontina cheese production by culture-independent methods. *International Journal of Food Microbiology*, 130, 3: 188-195
- 9) Giraffa G. 2003. Functionality of enterococci in dairy products. *International Journal of Food Microbiology*, 88, 2-3: 215-222
- 10) Huys G., Leisner J., Björkroth J. 2012. The Lesser LAB Gods: *Pediococcus*, *Leuconostoc*, *Weissella*, *Carnobacterium*, and affiliated genera. V: *Lactic acid bacteria: Microbiological and functional aspects*. 4th ed. Lahtinen S., Ouwehand A.C., Salminen S., von Wright A. (eds.). Boca Raton (FL), CRC Press: 93-121
- 11) Katana Burja, Vesna, Bojana Bogovič Matijašić, Irena Rogelj. 2003. Overview of microbial population and identification of enterococci during autochthonous ewe`s cheese ripening. V: *Milk&dairy products: book of abstracts*. European Dairy Congress 03, Portorož, 15.-18.11.2003. Domžale, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko: 85-85.
- 12) Katana, Vesna. 2001. Proučevanje mikrobne populacije avtohtonega kraškega ovčjega sira: diplomsko delo. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 63 str.
- 13) Mannu L., Comunian R., Scintu M.F. 2000. Mesophilic lactobacilli in Fiore Sardo cheese: PCR-identification and evolution during cheese ripening. *International Dairy Journal*, 10: 383-389
- 14) Mavrin, Darja, Štefan Oštir. 2002. Tehnologija mleka in mlečnih izdelkov: učbenik za program srednjega strokovnega in poklicno-tehniškega izobraževanja živilski tehnik. Ljubljana, Tehniška založba Slovenije: 218 str.
- 15) Mohar Lorbeg, Petra. 2008. Fenotipska in genotipska raznolikost enterokokov iz tradicionalnih slovenskih sirov: doktorska disertacija. Ljubljana, Biotehniška fakulteta: 133 str.
- 16) Muyzer G. 1999. DGGE/TGGE a method for identifying genes from natural ecosystems. *Current Opinion in Microbiology*, 2, 3: 317-322
- 17) Muyzer G., De Waal E.C., Uitterlinden A.G. 1993. Profiling of complex microbial populations by denaturing gradient gel electrophoresis analysis of polymerase chain reaction-amplified genes coding for 16S rRNA. *Applied and Environmental Microbiology*, 59, 3: 695-700
- 18) Muyzer G., Smalla K. 1998. Application of denaturing gradient gel electrophoresis (DGGE) and temperature gradient gel electrophoresis (TGGE) in microbial ecology. *Antonie van Leeuwenhoek*, 73, 1: 127-141

- 19) Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila »Bovški sir«. 2011. Uradni list Evropske unije, 54, C364: 25-28
- 20) Papagianni M., Papamichael E.M. 2011. Purification, amino acid sequence and characterization of the class IIa bacteriocin weissellin A, produced by *Weissella paramesenteroides* DX. *Bioresource Technology*, 102, 12: 6730-6734
- 21) Paveljšek, Diana. 2012. Identifikacija in primerjava vrst mlečnokislinskih bakterij v tradicionalnih ovčjih sirihi s področja zahodnega Balkana: diplomsko delo. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 73 str.
- 22) Poznanski E., Cavazza A., Cappa F., Cocconcelli P.S. 2004. Indigenous raw milk microbiota influences the bacterial development in traditional cheese from an alpine natural park. *International Journal of Food Microbiology*, 92, 2: 141-151
- 23) Renčelj, Stanko, Bogdan Perko. 2008. Kraški ovčji sir za zaščiteno označbo porekla. Ljubljana, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije: 39 str.
http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/KRASKI_OVCJI_SIR.pdf (4. marec 2012)
- 24) Reuter G. 1995. Culture media for enterococci and group D-streptococci. V: *Culture media for food microbiology*. Corry J.E.L., Curtis G.D.W., Baird R.M. (eds.). Amsterdam, Elsevier Science B.V.: 51-61
- 25) Rogelj, Irena. 2012. »Specifikacija za slovenske ovčje sire – še neobjavljeni podatki v okviru projekta SEE-ERA.NET.« Domžale, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko, Irena.Rogelj@bf.uni-lj.si (osebni vir, 4. apr. 2012)
- 26) Slanovec, Tatjana. 1982. *Sirarstvo*. Ljubljana, Kmečki glas: 175 str.
- 27) Smole Možina S., Bem Z. 2003. Dejavniki razmnoževanja mikroorganizmov. V: *Mikrobiologija živil živalskega izvora*. Bem Z., Adamič J., Žlender B., Smole Možina S., Gašperlin L. (ur.). Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 47-86
- 28) Tavaría F.K., Malcata F.X. 2000. On the microbiology of Serra da Estrela cheese: geographical and chronological considerations. *Food Microbiology*, 17, 3: 293-304
- 29) Walter J., Hertel C., Tannock G.W., Lis C.M., Munro K., Hammes W.P. 2001. Detection of *Lactobacillus*, *Pediococcus*, *Leuconostoc* and *Weissella* species in human feces by using group-specific PCR primers and denaturing gradient gel electrophoresis. *Applied and Environmental Microbiology*, 67, 6: 2578-2585

UŽIVANJE MESA

MEAT CONSUMPTION

Eva Grohar Gros

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

eva.grohar-gros@bic-lj.si

Izvleček

Meso predstavlja pomemben del uravnotežene prehrane, saj s svojo hranilno sestavo prispeva k normalnemu delovanju našega organizma. Problematično postane takrat, ko ga zaužijemo preveč. Namreč meso poleg cinka, železa, vitamina B12 in vseh esencialnih aminokislin vsebuje tudi nasičene maščobe in holesterol, v mesnih izdelkih pa se nahaja tudi veliko soli in aditivov, ki imajo negativen vpliv na naše zdravje. Po podatkih Statističnega urada Republike Slovenije je bila potrošnja v letu 2018 92,6 kg mesa na prebivalca, kar pomeni, da je vsak povprečen Slovenec zaužil 1,8 kg mesa na teden. Glede na priporočila Nacionalnega inštituta za javno zdravje smo tako tedensko zaužili 1,3 kg mesa preveč, kar predstavlja visoko tveganje za razvoj debelosti, sladkorne bolezni tipa 2, srčno-žilnih bolezni, zobnih bolezni, osteoporoze, in nenazadnje rakavih obolenj, med katerimi prednjači rak debelega črevesa. V namen ozaveščanja dijakov, študentov in zaposlenih o količini zaužitega mesa smo za to v maju 2019 na Biotehniškem izobraževalnem centru Ljubljana začeli z akcijo Jejmo manj mesa, v okviru katere smo uvedli Brezmesne ponedeljke (Meatless Mondays). Tako so imeli ob ponedeljkih dijaki, študentje, zaposleni in zunanji obiskovalci v šolski kuhinji na izbiro tri različne brezmesne menije in drugo brezmesno ponudbo. Da pa bi izvedeli, kako pogosto uživamo meso zaposleni na Biotehniškem izobraževalnem centru Ljubljana, smo izvedli tudi anonimno anketo, ki jo je izpolnilo 116 zaposlenih. Izsledki ankete so pokazali, da 11 % zaposlenih uživa meso vsak dan, 18 % pa 5- do 6-krat na teden, poleg tega jih 15 % uživa meso v več obrokih dnevno, 43 % zaposlenih pa včasih uživa meso v več obrokih dnevno. Rezultati ankete seveda niso bili kritični in zaskrbljujoči, vendar pa so pokazali, da tudi zaposleni prepogosto uživamo meso in bi morali v bodoče v svojo prehrano večkrat vključiti ribe, zelenjavo in oreščke.

Ključne besede: meso, rak debelega črevesa, Brezmesni ponedeljki

Abstract

Meat is an important part of a balanced diet as its nutritional composition contributes to the normal functioning of the body. It becomes problematic when we eat too much of it. In addition to zinc, iron, vitamin B12 and all essential amino acids, meat contains saturated fat and cholesterol, whereas meat products are high in salt and additives, which may have a negative impact on our health. According to the Statistical Office of the Republic of Slovenia, in 2018 per capita meat consumption was 92.6 kilograms, which means that an average Slovene consumed 1.8 kilograms of meat per week. According to the recommendations of the National Institute of Public Health, Slovenes overconsumed 1.3 kilograms of meat per week, which may lead to a high risk of developing obesity, type 2 diabetes, cardiovascular disease, dental disease, osteoporosis, and various types of cancer – colon cancer being the most common one. In order to raise awareness among high school and vocational college students as well as the employees at BIC Ljubljana about the negative impacts of high meat consumption, we launched

the 'Eat Less Meat' campaign and introduced 'Meatless Mondays'. As a result, every Monday in May 2019, there were three different meatless menus and other vegetarian options to choose from in the school canteen. In order to find out how often the employees at BIC Ljubljana consume meat, an anonymous survey was conducted among 116 employees. The results showed that 11% of employees eat meat on a daily basis, whereas 18% eat meat 5 – 6 times a week. In addition, 15% make meat part of their meals throughout the day, 43% of employees sometimes make meat part of their meals throughout the day. The survey results were not critical or alarming, however, they did show that employees at BIC Ljubljana also consume meat too often, and that more fish, vegetables and nuts should be included in their diet.

Keywords: meat, colon cancer, Meatless Mondays

1 UVOD

Veliko je raziskav in študij, ki opozarjajo na negativne zdravstvene učinke pri prehranjevanju po različnih alternativnih načinih (Sebastiani idr. 2019), pri katerih se izključuje pomembne skupine živil, med katerimi sta med najbolj skrajnimi veganstvo in presnojedstvo. Zelo malo pa se govori o škodljivih posledicah pri prekomernem uživanju mesa, ki prav tako bremeni naše zdravje in povzroča številne, tudi rakotvorne bolezni. V ta namen smo na Biotehniškem izobraževalnem centru Ljubljana (v nadaljevanju BIC) opravili anketo, v kateri nas je zanimalo, kako pogosto zaposleni uživamo meso in v koliko dnevni obrokov ga vključujemo. Anketa je povezana tudi s projektom Jejmo manj mesa, ki smo ga na Biotehniškem izobraževalnem centru Ljubljana uvedli v maju 2019 z namenom ozaveščanja ljudi o priporočenih količinah zaužitega mesa.

2 MESO NEKOČ IN DANES

Meso je bilo od nekdaj cenjena dobrina, ki so jo včasih ljudje uživali le ob nedeljah, praznikih in posebnih priložnostih, kot je na primer poroka, krst ipd. (Makarovič 1988-1990) Bilo je lokalno pridelano in predelano, brez umetnih aditivov, klavne živali pa so se proste pasle po pašnikih in niso bile izpostavljene tesnim boksom z omejitvijo gibanja. Prav tako takratno meso ni bilo obremenjeno z ostanki zdravil in rastnih hormonov, ampak je bilo vzrejeno s svežo travo in senom, za priboljšek pa so živalim dodajali oves. Dandanes je taka vzreja v manjšini, saj globalno prevladujejo velike farme z nepregledno čredo živali, ki bivajo v nemogočih razmerah (Worrall 2015). V želji po čim večjem dobičku se rejci klavnih živali poslužujejo različnih sumljivih krmil, zdravil in hormon, kar zatem rezultira v različnih aferah, kot je bil pojav dioksinske afere v Belgiji leta 1999 (Wikipedija 2016), zakol bolnih krav na Poljskem v letu 2019, afera s spornim konjskim mesom leta 2013 (Šoštarič 2013) in izbruh bovine spongiformne encefalopatije (BSE), bolj poznane pod imenom bolezen norih krav. Za namene zagotavljanja pašnih površin se požiga in krči deževni pragozd, prav tako pa se za vzrejo živali porabijo velike količine vode in žit, ki bi se lahko uporabili za prehrano ljudi. Pri tem je zaskrbljujoče tudi to, da vzreja goveda povzroči kar 18 % vseh emisij toplogrednih plinov, onesnažuje vodo in zemljo ter prispeva k že tako pereči problematiki segrevanja našega podnebja (Horvat 2008).

3 PRIPOROČILA GLEDE UŽIVANJA MESA

Meso je bogat vir beljakovin visoke biološke vrednosti in nasičenih maščobnih kislin, poleg tega pa zagotavlja tudi esencialne mikroelemente, kot so na primer železo cink in selen, ter vitamine B skupine, med katerimi je zagotovo najpomembnejši vitamin B12, ki ga z ostalimi živili težje pridobimo, je pa nujen za pravilno delovanje našega organizma (NIJZ 2015). Zaradi navedenega predstavlja meso pomemben del uravnotežene prehrane, vendar pa se po zaužiti količini nahaja v zgornji polovici prehranske piramide, saj lahko dnevno zaužijemo največ 70 do 80 gramov pustega mesa (Veš, kaj ješ 2012). Poleg tega bi se moralo meso na jedilnik uvrščati le 5-krat na teden, od tega rdeče meso največ 2-krat na teden in belo meso do 3-krat na teden. En dan v tednu se svetuje kot brezmesni, 1- do 2-krat tedensko pa naj bi se vključile tudi ribe (NIJZ 2015). Iz zgoraj navedenih podatkov lahko povzamemo, da lahko, če uživamo priporočeno dnevno količino mesa 5-krat na teden, tedensko pojemo največ 350 do 400 gramov mesa. Ta priporočena količina zaužitega mesa je 4,5 do 5-krat manjša od količine mesa, ki jo dejansko zaužijemo. Namreč po podatkih Statističnega urada Republike Slovenije je povprečen Slovenec v letu 2018 zaužil 92,6 kg mesa, kar znaša 1,8 kg zaužitega mesa na prebivalca tedensko (SURS 2019). Količina porabljenega mesa je skrb vzbujajoča, saj vse več raziskav kaže na povezanost prekomernega uživanja predvsem rdečega in predelanega mesa z razvojem debelosti, sladkorne bolezni tipa 2, srčno-žilnih obolenj, zobnih bolezni, osteoporoze in rakavih obolenj, med katerimi je najbolj pereč rak debelega črevesa (NIJZ 2015; Ferguson 2009).

4 PROJEKT »JEJMO MANJ MESA«

Z majem 2019 smo na Biotehniškem izobraževalnem centru Ljubljana začeli s projektom »Jejmo manj mesa«, v okviru katerega smo uvedli Brezmesne ponedeljke ter se s tem pridružili svetovni iniciativi Meatless Mondays. To gibanje, ki je nastalo v Belgiji, se je začelo z namenom ozaveščanja ljudi, da lahko z zmanjšanjem uživanja mesa zmanjšamo lasten vpliv na okolje in hkrati tudi verjetnost, da bi oboleli za katero od kroničnih bolezni. Namreč, če se le enkrat tedensko odpovemo mesu, zmanjšamo njegovo porabo za približno 15 %, s čimer pomagamo omejiti svoj ekološki odtis. In zakaj ponedeljek? Zato, ker je ponedeljek prvi dan v tednu in, glede na raziskave, naj bi v življenju najlažje spremenili svoje življenjske navade, če jih začnemo bodisi prvi dan v letu, mesecu bodisi tednu, se pravi v ponedeljek (Vereš 2019). Projekt »Jejmo manj mesa« smo na Biotehniškem izobraževalnem centru Ljubljana zasnovali Bogdan Zdovc, Mateja Brglez, Nada Petrič in Eva Grohar Gros, in sicer z namenom, da bi ozavestili ljudi o zmanjšanju količine zaužitega mesa in s tem posledično zmanjšanju onesnaževanja okolja. Z željo po spodbujanju lokalne priraje, boljše dobrobiti za živali, zagotavljanju bolj kvalitetnega mesa ter boljšega zdravja ljudi smo, v sodelovanju z vodjo šolske kuhinje, ob ponedeljkih v šolski kuhinji uvedli brezmesni dan in dijakom, študentom, zaposlenim in zunanjim obiskovalcem ponudili, da lahko izbirajo med tremi brezmesnimi meniji in drugo brezmesno ponudbo hrane, kot so sendviči, pice ipd., ter spoznajo, da je lahko tudi brezmesni obrok okusen in nasiten.

5 UŽIVANJE MESA MED ZAPOSLENIMI NA BIOTEHNIŠKEM IZOBRAŽEVALNEM CENTRU LJUBLJANA

5.1 CILJ IN METODOLOGIJA

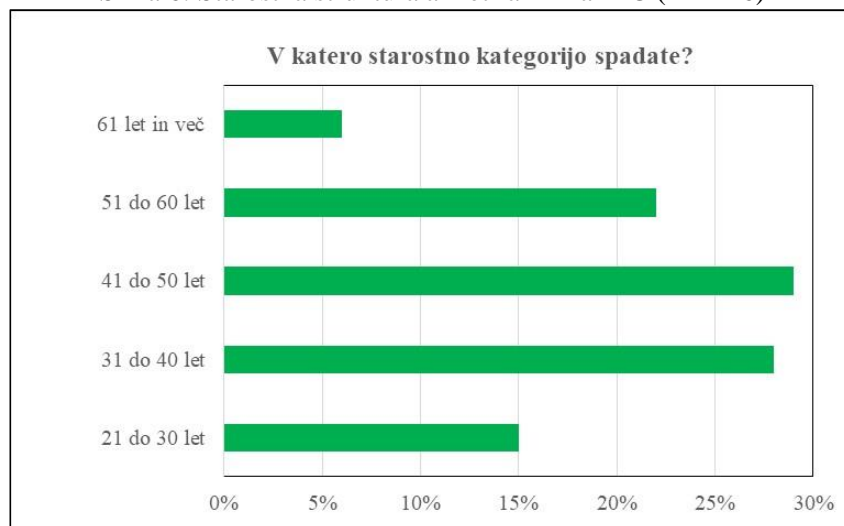
Glede na podatke Statističnega urada RS, ki navajajo, da povprečni Slovenec zaužije 92,6 kg mesa na leto (SURS 2019), nas je zanimalo, kako pogosto uživamo meso zaposleni na BIC in v koliko obrokov dnevno ga vključujemo. Na odprtokodni aplikaciji 1KA smo oblikovali anketo, katere spletno povezavo smo preko elektronske pošte posredovali zaposlenim na BIC. Anketa je bila anonimna in je vsebovala sledeča vprašanja:

- Spol?
- V katero starostno kategorijo spadate?
- Kakšna je vaša najvišja dosežena formalna izobrazba?
- Ali ste vsejedec?
- V katero skupino glede na način prehranjevanja se uvrščate?
- Kolikokrat na teden uživete meso?
- Ali uživete meso v več obrokih dnevno?
- Pri katerem obroku največkrat uživete meso?
- Pri katerih obrokih uživete meso?

5.2 REZULTATI IN RAZPRAVA

Na vsa vprašanja v anonimni anketi je odgovorilo 116 zaposlenih na BIC, od tega 92 žensk (79 %) in 24 moških (21%). Med njimi (Slika 1) je bilo 17 zaposlenih med 21. in 30. letom starosti (15 %), 33 zaposlenih med 31. in 40. letom starosti (28 %), 34 zaposlenih med 41. in 50. letom starosti (29 %), 25 zaposlenih med 51. in 60. letom starosti (22 %) in 7 zaposlenih starih 61 in več let (6 %).

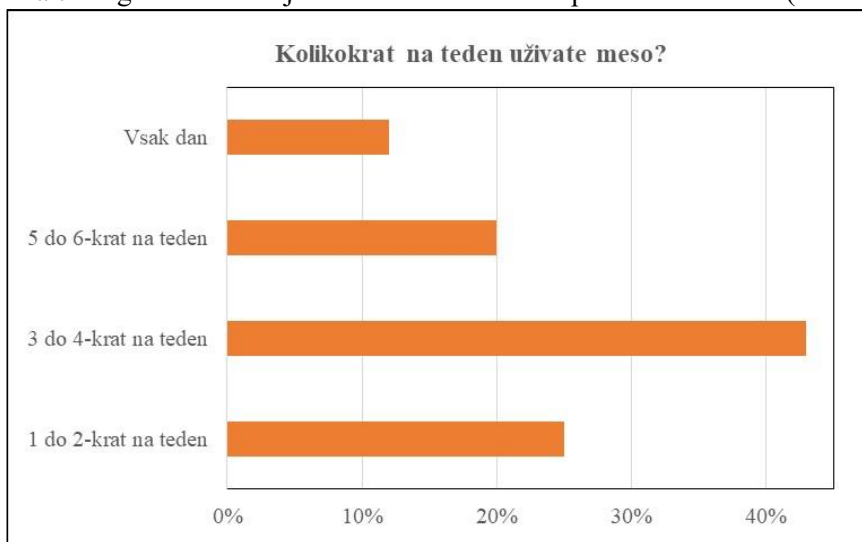
Slika 6: Starostna struktura anketiranih na BIC (n = 116)



Vir: lasten 2019

Največ anketirancev, in sicer 103 zaposleni, so dosegli najmanj višjo stopnjo izobrazbe (89 %), 9 zaposlenih ima srednješolsko izobrazbo (8 %), 2 zaposlena imata poklicno ali strokovno izobrazbo (2 %) in 2 zaposlena imata osnovnošolsko izobrazbo ali manj (2 %). Glede na način prehranjevanja se je 105 zaposlenih opredelilo za vsejedca (91 %), 7 zaposlenih za vegetarijanca (6 %), 3 zaposleni za vegana (3 %) in 1 zaposlen za pesketarijana (1 %). Od tistih, ki so se opredelili za vsejedce (Slika 2), jih 26 uživa meso 1 do 2-krat na teden (25 %), 45 3 do 4-krat na teden (43 %), 21 5 do 6-krat na teden (20 %) in 13 vsak dan (12 %).

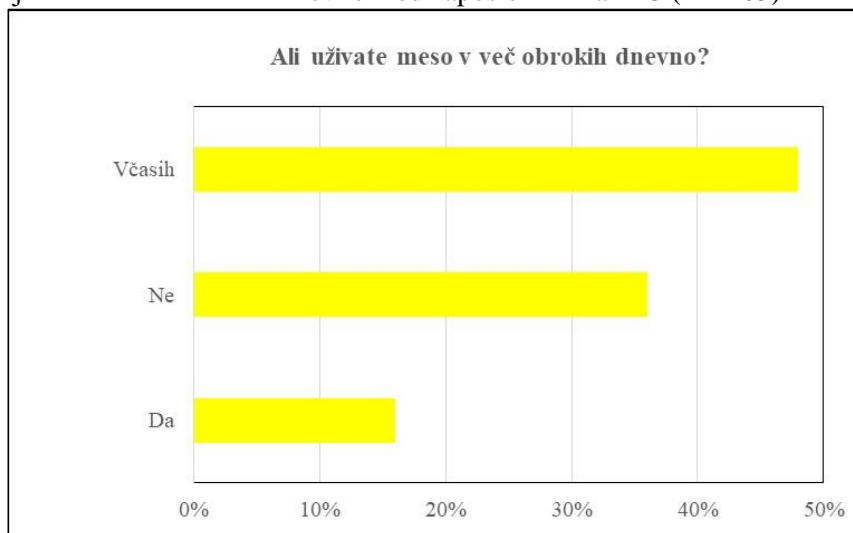
Slika 7: Pogostost uživanja mesa na teden med zaposlenimi na BIC (n = 105)



Vir: lasten 2019

Med tistimi, ki uživajo meso (Slika 3), jih 17 zaposlenih (16 %) uživa meso v več obrokih dnevno, 50 zaposlenih (48 %) občasno uživa meso v več obrokih dnevno in 38 zaposlenih (36 %) ne uživa mesa v več obrokih dnevno.

Slika 8: Uživanje mesa v več obrokih dnevno med zaposlenimi na BIC (n = 105)



Vir: lasten 2019

Med tistimi anketiranci, ki ne uživajo mesa v več obrokih dnevno oziroma večasih uživajo meso v več obrokih dnevno (Slika 4), jih 2 (2 %) uživata meso pri zajtrku, 0 (0 %) za dopoldansko malico, 78 (89 %) za kosilo, 1 (1 %) za popoldansko malico in 7 (8 %) za večerjo.

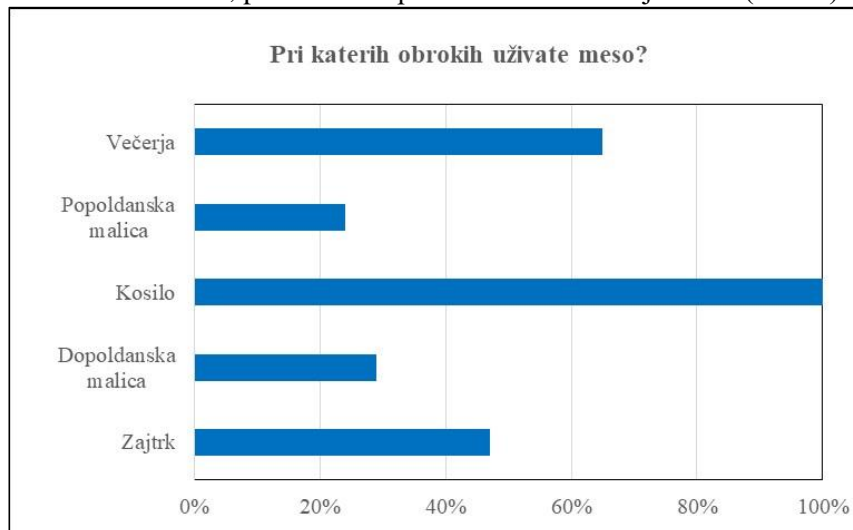
Slika 9: Obrok, pri katerem zaposleni na BIC največkrat uživajo meso (n = 88)



Vir: lasten 2019

Med 17 zaposlenimi, ki uživajo meso v več obrokih dnevno (Slika 5), ga vseh 17 zaposlenih uživa za kosilo (100 %), od tega 11 zaposlenih (65 %) meso uživa še za večerjo, 8 (47 %) za zajtrk, 5 (29 %) za dopoldansko malico in 4 (24 %) za popoldansko malico.

Slika 10: obroki, pri katerih zaposleni na BIC uživajo meso (n = 17)



Vir: lasten 2019

Po pregledu rezultatov smo ugotovili, da so večino anketiranih predstavljale ženske (79 %), kar ni bilo presenetljivo, saj ženske predstavljajo tudi večino kolektiva zaposlenih na BIC. Večina anketiranih (79 %) je bila stara med 31 in 60 let, prav tako pa so v večini dosegli najmanj višjo stopnjo izobrazbe (89 %).

Od zaposlenih, ki so odgovarjali na anketo, jih je 91 % vsejedcev, od katerih jih je 32 % uživalo meso več kot 5-krat na teden, kar z zdravstvenega vidika že predstavlja tveganje za razvoj nekaterih bolezni. Tveganje za zdravje prav tako narašča s količino zaužitega mesa, kar pomeni,

da so med vsejedi anketiranci, ki so imeli večjo verjetnost bodisi za pojav srčno-žilnih bolezni, sladkorne bolezni tipa 2, osteoporoze bodisi raka želodca ali debelega črevesa, tisti, ki so uživali meso v več obrokih dnevno (16 %) ali včasih uživali meso v več obrokih dnevno (48 %). Med obroki, pri katerih se je najpogosteje uživalo meso, je na prvem mestu kosilo, sledi večerja, zajtrk ter nato dopoldanska in popoldanska malica.

Dobljeni rezultati ankete niso bili zdravstveno zaskrbljujoči, saj je večina zaposlenih (70 %) uživala meso 3 do 4-krat na teden ali manj, prav tako je 43 % zaposlenih včasih uživalo meso v več obrokih dnevno, 33 % pa ga ni uživalo v več obrokih dnevno.

Vsekakor je na voljo še veliko priložnosti za izboljšanje, saj je še vedno 11 % vseh anketiranih zaposlenih na BIC uživalo meso vsak dan, 18 % pa 5 do 6-krat na teden, pri čemer jih je 15 % uživalo meso v več obrokih dnevno. Iz tega je razvidno, da so zaposleni še vedno prepogosto posegali po mesu in bi bilo boljše, če bi namesto mesa in mesnih izdelkov v svojo prehrano vključevali več rib, zelenjave in oreščkov. S tem bi zmanjšali verjetnost za razvoj rakavega obolenja, saj je namreč vedno več študij, ki povezujejo prekomerno uživanje rdečega mesa z rakom debelega črevesa, prekomerno uživanje mesnih izdelkov, v katerih se pogosto nahaja veliko soli in aditivov, pa s tveganjem za razvoj raka želodca, žleze slinavke in dojke (Larsson 2005). Pri tem je potrebno poudariti, da na zdravje ne vplivata le količina in vrsta mesa, ampak tudi način toplotne obdelave. Zato se za pripravo mesa priporoča kuhanje, dušenje in pečenje brez maščobe (v lastnem soku), namesto termične obdelave pri visokih temperaturah (pečenje na žaru), pri kateri nastajajo policiklični aromatski ogljikovodiki in heterociklični aromatski amini, ki so zdravju nevarni (Pikon 2015).

6 ZAKLJUČEK

Odgovorno ravnanje z živalmi, lokalna pridelava in predelava mesa, kvalitetno meso in manjše onesnaževanje okolja so bili cilji, ki smo si jih zastavili v okviru projekta *Jejmo manj mesa*. Anketa, ki smo jo izvedli med zaposlenimi na BIC, je pokazala, da večina zaposlenih pri uživanju mesa upošteva priporočila Nacionalnega inštituta za javno zdravje in uživa meso največ 3 do 4-krat na teden, tretjina zaposlenih mesa tudi ne uživa v več obrokih dnevno. Kljub spodbudnim rezultatom pa smo si bili enotni, da imamo še veliko priložnosti za izboljšanje, saj še vedno prepogosto posegamo po mesu, namesto da bi v prehrano vključevali ribe, zelenjavo in oreščke. S tako preprosto odločitvijo, kot je en brezmesni dan v tednu, bi zmanjšali porabo mesa, poskusili kakšno novo vrsto zelenjave, obenem pa prispevali k izboljšanju podnebnih razmer in tako zagotovili lepši planet prihodnjim generacijam.

7 LITERATURA IN VIRI

- 1) Ferguson, Lynnette R. 2009. Meat and Cancer. *Meat Science*, 84 (2): 308-313.
- 2) Horvat, Marjan. 2008. Krave kot ekološke bombe. *Mladina*, posodobljeno 11. 9. 2008. <https://www.mladina.si/44713/krave-kot-ekoloske-bombe/> (5. 8. 2019).
- 3) Larsson, Susanna C., Joseph Rafter, Lars Holmberg, Leif Bergkvist, Alicja Wolk. 2005. Red meat consumption and risk of cancers of the proximal colon, distal colon and rectum: The Swedish Mammography Cohort. *International Journal of Cancer*, 113 (5): 829-834.
- 4) Makarovič, Gorazd. 1988-1990. Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem. *Slovenski etnograf*, letn. 33/34: 127-205.

- 5) NIJZ. 2015. Priporočila glede uživanja rdečega mesa in mesnih izdelkov. Posodobljeno 27. 10. 2015. <https://www.nijz.si/sl/priporocila-glede-uzivanja-rdecega-mesa-in-mesnih-izdelkov> (5. 8. 2019).
- 6) Pikon, Rok. 2015. NIJZ: Slovenci pojemo preveč mesa. Finance, posodobljeno 27. 10. 2015. <https://www.finance.si/8837574> (5. 8. 2019).
- 7) Sebastiani Giorgia, Ana Herranz Barbero, Christina Borrás-Novell, Miguel Alsina Casanova, Victoria Aldecoa-Bilbao, Vicente Andreu-Fernandez, Mireia Pascual Tutusaus, Silvia Ferrero Martinez, Maria Dolores Gomez Roig, Oscar Garcia-Algar. 2019. The Effects of Vegetarian and Vegan Diet during Pregnancy on the Health of Mothers and Offspring. *Nutrients*, 11 (3), 557: 1-29.
- 8) SURS – Statistični urad Republike Slovenije. 2019. Bilance proizvodnje in potrošnje kmetijskih proizvodov, Slovenija, 2018. Posodobljeno 11. 6. 2019. <https://www.stat.si/StatWeb/News/Index/8111> (5. 8. 2019).
- 9) Šoštarič, Marjeta. 2013. Afera konjsko meso: več kot le zavajanje z napačnim označevanjem. Delo, posodobljeno 28.2.2013. <https://www.delo.si/gospodarstvo/finance/afera-konjsko-meso-vec-kot-le-zavajanje-z-napacnim-oznacevanjem.html> (5. 8. 2019).
- 10) Vereš, Dragica. 2019. Zeleni ponedeljek. http://587.gvs.arnes.si/sola/prehrana/Zeleni_PON.pdf (5. 8. 2019).
- 11) Veš, kaj ješ? 2012. Zdravo vsakodnevno prehranjevanje ali pa samo zdravo prehranjevanje po piramidi živil. Posodobljeno 11. 10. 2012. https://veskajjes.si/index.php?Itemid=25&catid=35:zdravo-prehranjevanje&id=1135:zdravo-vsakodnevno-prehranjevanje-ali-pa-samo-zdravo-prehranjevanje-po-piramidi-ivil&option=com_content&view=article (5. 8. 2019).
- 12) Wikipediija. 2016. Dioksinska afera. Posodobljena 2.8.2016. https://sl.wikipedia.org/wiki/Dioksinska_afera (5.8.2019).
- 13) Worrall, Simon. 2015. Eating a Burger or Driving a Car: Which harms Planet More? *National Geographic*. <https://www.nationalgeographic.com/news/2015/03/150311-cow-agriculture-cattle-dairy-beef-health-food-ngbooktalk/> (5. 8. 2019).

SKODELICA KAVE

A CUP OF COFFEE

Sergeja Groleger Rauter

Srednja vzgojiteljska šola, gimnazija in umetniška gimnazija Ljubljana, Slovenija
Secondary Preschool Education, Gymnasium and Art Gymnasium Ljubljana, Slovenia
sergeja.groleger@gmail.com

Izvleček

Kava je v današnjem svetu med najbolj priljubljenimi pijačami: pripravimo si jo po svojem okusu, ob pitju kave telo prevzamejo posebni občutki, napolni nas z energijo. Razprave o učinkih pitja kave na telo so si nasprotujoče, znani so pozitivni in negativni učinki. Kava je močan antioksidant, zato zmanjšuje tveganja za mnoge bolezni. Vsebuje kofein, poživilo, ki mnogim povzroča nervozo in nespečnost, obenem pa hkrati povzroča odvisnost. Kemijsko je kofein 1, 3, 7-trimetilksantin, ki ga lahko iz kave enostavno izoliramo v šolskem laboratoriju. Mnogi ljudje začnejo svoj dan s skodelico kave, spremlja jih skozi vse dnevne aktivnosti. Kava je predvsem okusen in poživljajoč napitek. Njena razširjenost izhaja iz njenih učinkov, zaradi katerih pije kavo kar dve tretjini zemljanov. Kava ni samo pijača, temveč tudi pomembna surovina, od katerega je ekonomsko odvisen velik del svetovnega prebivalstva. Kava in njeno pitje imata v vsaki skupnosti in državi svoje posebnosti. Njen čar je morda ravno v tem, da s prijatelji sedemo skupaj na skodelico kave...

Abstract

Coffee is one of the world's most popular beverages for a reason: It does not only have satisfying taste and gives a serious jolt of energy, but it also has plenty of amazing body-boosting benefits. The health effects of coffee are both beneficial and harmful. It is high in antioxidants and linked to a reduced risk of many diseases. However, it also contains caffeine, a stimulant that can cause problems to some people and disrupts sleep. Additionally, is an addictive substance. Caffeine is 1, 3, 7-trimethylxanthine, which can be easily isolated in school laboratory. For most people, coffee gets the day started and then continues to get us through the day. It is not only a drink, but also a very important raw material, economic goods. Coffee is easily adapted in any cultural context. It brings together communities. Coffee connects us.

1 UVOD

Na Srednji vzgojiteljski šoli, gimnaziji in umetniški gimnaziji vsako šolsko leto za vse dijake organiziramo Projektni dan na določeno temo, v preteklem šolskem letu je bila tema Ivan Cankar. Zato smo učitelji naravoslovja pripravili delavnico z naslovom Skodelica kave. Sodelovalo je 20 dijakov vseh letnikov in vseh usmeritev. Metode našega dela so obsegale teoretični in eksperimentalni del.

V teoretičnem delu smo raziskali postopke pridobivanja kave, sestavo kave, še zlasti smo raziskali kofein kot ključno sestavino kave, ter učinke uživanja kave na telo. Preučili smo tudi zgodovinski vidik pridobivanja in uživanja kave po svetu in v Sloveniji. V eksperimentalnem delu delavnice smo izvedli postopek izolacije kofeina iz dveh vrst kavnih mešanic.

Zastavili smo si cilj: Spoznati in preučiti, kako pridobivajo in predelujejo kavna zrna, kako skuhati dobro kavo, kaj vsebuje skodelica kave in kako kava učinkuje na naše telo. Želeli smo tudi raziskati tradicijo uživanja kave v svetu in pri nas.

2 OD RASTLINE DO SKODELICE

Kava je napitek, pripravljen iz zmletih zrn rastline kavovca. To je zimzelen grm, uvrščen v rod *Coffea* in družino Rubiaceae. Obstaja več vrst kavovca, med njimi pa je najbolj cenjen arabski kavovec – *Coffea Arabica*. Pridelava Arabice predstavlja danes 59 % svetovne pridelave kave. Najobsežnejši nasadi kavovcev so v tropskih deželah, od koder kavo izvažajo v hladnejše dežele. Največja pridelovalka kave je Brazilija, sledijo ji Vietnam, Indonezija in Kolumbija. Za mnoge države pomeni glavni izvozni prihodek.

Glavna sestavina, ki daje poglobitve lastnosti kavi, je kofein. Nahaja se v listih, plodovih in semenih mnogih rastlin: semena kave (*Coffea*), kakavovca (*Theobroma cacao*), listi čaja (*Camellia sinensis*) številne druge rastline vsebujejo kofein.

Kavovec obrodi enkrat letno. Kavna zrna rastejo v grozdih, so značilne rdeče barve. Obiranje je težavno, saj sadeži niso enakomerno zreli. Nato obrane "rumene ali rdeče kroglice" oluščijo in jih sušijo na zraku. V vsaki kroglici se skrivata 2 kavni zrnca. Sledi strojno **sortirajo kavnih zrn** po velikosti, saj bi se drugače med **praženjem** različne velikosti različno sprajžile.

Slika 1: Nasad kavovca, Kostarika



Vir: Od rastline do skodelice, 2019

Slika 2: Kavna zrna



Vir: Od rastline do skodelice, 2019

Iz plodov se nato z mokrim ali suhim posopkom pridobijo kavna semena, zelena kava.

Slika 3: Oluščena zrna



Vir: Od rastline do skodelice, 2019

Mokri postopek se uporablja predvsem za ročno obrane plodove, katere dva do tri dni namakajo v vodi. Med namakanjem zrn poteka fermentacija, ki okrepi okus kave.

Suhi postopek se običajno uporablja za mehansko ali ročno obrana zrna. Zrna kave sušijo na soncu do dvajset dni, nato ločijo lupine od zrn.

Pred praženjem vsa zrna elektronsko »fotografirajo« oz. pregledajo ter odstranijo neustrezna. S postopkom praženja se zelena zrna spremijo v temno, dišečo kavo z dražljivima aromo in okusom. Izvaja se v velikih pečeh: bobni s kavnimi zrnji se vrtijo nad ognjem, ki kavo obdaja s tokom vročega zraka, segretega na 200 °C. Zrna se napihnejo in povečajo. Zrna z višjo temperaturo potemnejo, postanejo lažja in krhka. Kemijska sestava zrn se spremeni: sladkorji karamelizirajo, nastane več kot 800 novih spojin, vključno s ključnimi hlapljivimi spojinami arom, zaradi katerih ima kava svoj značilen okus. Končni korak v postopku je ohlajanje praženih zrn.

Slika 4: Pražena kavna zrna



Vir: Od rastline do skodelice, 2019

Najhujši sovražnik pražene kave je kisik, saj kava, ki je izpostavljena zraku, že po osmih urah izgubi 40 % svoje arome. Prav tako je za praženo kavo nevarna vlaga, ki povzroča plesen. Različne vrste kavovcev dajejo različne plodove, kar se izraža v okusu kave. Na razlike v okusu poleg vrste vplivajo tudi klimatske razmere ter podlaga, na kateri rastejo rastline. Poleg teh dejavnikov na okus kave vplivajo tudi način obiranja, obdelave zrn, skladiščenja in transporta. (Od rastline do skodelice 2019).

Načini kuhanja kave so zelo različni; spreminjali so se skozi čas, v različnih delih sveta pripravljajo kavo na različne načine, s tehnološkim napredkom se je spremenil tudi način priprave ter čas in razlog za uživanje kave.

2.1 SNOVI V KAVI

Kava vsebuje številne organske in anorganskih spojine. Sveže pražena kavna zrna vsebujejo okoli tisoč različnih kemičnih spojin.

Surova zrna vsebujejo do 12 % vode, približno 8 % sladkorjev, 18 % maščob, 14 % dušikovih spojin, (beljakovine in aminokisljine), vrednosti vlaknin, taninov, vitaminov (B6, B2, PP) ter ostalih mineralnih snovi se močno spreminjajo glede na vrsto kave. Za proizvajalca in potrošnika je najpomembnejša komponenta kofein: njegova vsebnost znaša od 1,2 - 2,5 %. Razmerje med vsemi sestavinami kave je odvisno od vrste kave, pogojev za rast rastline in načina obdelave kavnih zrn. (Petauer 2018)

Pri praženju kave kavna surovina izgubi večino vode, ogljikovih hidratov in taninov, poveča se vsebnost maščob in alkaloidov.

Sladkorji (glukoza, fruktoza, galaktoza, saharoza) v zrnju močno vplivajo na okus. Vlaknine, ki predstavljajo skoraj tretjino prostornine zrn, dajejo zrnem gostoto in omogočajo ohranjanje aromatičnih spojin, ki dajejo pijači poseben vonj.

V kavnih zrnih je več kot 30 organskih kislin, najpomembnejša je klorogenska kislina, ki je močan antioksidant. Učinek klorogenske kisline na živčni, krvni, dihalni in prebavni sistem je podoben kot pri kofeinu. Po praženju daje kavi temno barvo, povzročajo kislost kave.

Kavno zrno vsebuje veliko količino vitaminov: niacin uravnava oksidacijske procese v celicah, pomaga normalizirati raven holesterola v krvi, tiamin vpliva na metabolizem ogljikovih hidratov in beljakovin, vitamin B2 spodbuja metabolne procese. V kavi so zastopani tudi mikroelementi: kalcij, magnezij, natrij, fosfor, železo.

Poleg kofeina je pomembna aktivna snov tudi teobromin, ki je dušikova spojina, grenkega okusa. Pozitivno vpliva na delovanje srčne mišice, pomaga pri zmanjševanju krvnega tlaka. Taurin je antioksidant, ki vpliva na znižanje ravni krvnega sladkorja, sodeluje pri izmenjavi kalcija, natrija in kalija, ima pozitiven učinek na živčni sistem. (Nutrition 2019)

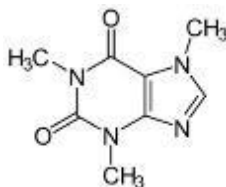
Najpomembnejši alkaloid v kavi je kofein, ki določa vse fiziološke učinke, ki jih povzroča kava kot pijača. Kofein (tudi trimetilksantin ($C_8H_{10}N_4O_2$), tein, matein, guaranin in metiloteobromin) je naravni alkaloid, ki ga pridobivamo iz kavnih zrn, iz listov čajevca in iz kakavovih zrn. Znanih je vsaj 63 rastlinskih vrst, ki vsebujejo kofein. Rastline ustvarjajo kofein, da jih kot pesticid varuje pred žuželkami. Kofein uživamo v pijačah, najdemo ga tudi v čokoladi, uporablja se v nekaterih zdravilih npr. proti migreni, bolečinam, v preparatih za kontroliranje telesne teže in drugih zdravilih. (Kreft 2014)

Kofein je blago poživilo, ki stimulirajoče deluje na centralni živčni sistem in srce hkrati pa je tudi diuretik (pospeši odvajanje urina). Kofein je v večjih količinah za človeka lahko strupen in lahko povzroči tudi odvisnost. S praženjem se vsebnost kofeina ne spremeni bistveno, saj je molekula temperaturno zelo obstojna.

Največ kofeina je v skodelici kave, sledita čaj in kola. Kavna zrna sorte 'arabica' vsebujejo približno 1 % kofeina. Skodelica espressa vsebuje okoli 40 miligramov kofeina, skodelica instant kave 90 mg. V 200 mL pijače kola je približno 25 mg kofeina, v 250 mL energijskega napitka 80 mg kofeina, v 250 mL zelenega čaja 50 mg. V običajni tableti proti bolečinam je 50 mg kofeina, v močnejših pa štirikrat več.

Nekaj skodelic kave ali (pravega) čaja na dan ima spodbujevalni učinek na naš organizem, povzroča jasnejši in hitrejši tok misli, zmanjšuje utrujenost in povečuje budnost. Izoliran v čisti obliki je kofein bel kristalni prašek brez vonja. Prvi ga je iz kavnega izvlečka izoliral F. F. Runge leta 1819. Sestavljen je iz belih, podolžnih kristalov zelo grenkega okusa, ki so topni v vodi. Osnovni proces pridobivanja kofeina je dekofeinizacija kave in čaja. (Kreft 2014)

Slika 5: Strukturna formula kofeina



Slika 6: Kofein



Vir: SVŠGUGL, 2018

3 EKSPERIMENTALNI DEL

Na eksperimentalnem delu delavnice smo iz kavne mešanice izolirali kofein. Delo je potekalo v dveh skupinah, dijaki so pri delu natančno upoštevali navodila, del eksperimenta smo izvajali v digestoriju. Naša metoda je temeljila na kvantitativni metodi.

Kemikalije: dve različni kavni mešanici (vsake 10 g), 20 g Na₂CO₃, 100 mL diklorometana, 10 g Na₂SO₄, destilirana voda, indikatorski pH lističi.

Laboratorijski inventar: gorilnik, tri 600 mL čaše, termometer, aparatura za filtriranje, lij ločnik, dve erlenmajerici, vodna kopel, tehtnica.

Postopek: V 600 mL čašo zatehtamo 10 g kave, dodamo 200 mL vode, dodamo 20 g Na₂CO₃. Raztopino v čaši segrevamo na gorilniku, pustimo rahlo vreti 20-30 minut. Nato raztopino v čaši ohladimo na približno 50 °C. Vodno plast odfiltriramo v čašo in ohladimo na sobno temperaturo. Prelijemo jo v lij ločnik, dodamo 30 mL diklorometana (v digestoriju). Lij ločnik stresamo 3 minute, pri tem smo pozorni na izenačevanje pritiska v lij ločniku. Spodnjo organsko plast, (v kateri se izloča kofein), odlijemo v erlenmajerico. Z vodno plastjo, ki je ostala v lij ločniku (kjer je še ostalo nekaj kofeina), ponovimo postopek ekstrakcije še 2-krat s po 30 mL diklorometana (v digestoriju). Vse tri organske frakcije združimo v erlenmajerici. Sledi sušenje z brezvodnim natrijevim sulfatom: raztopini – organski fazi v erlenmajerici dodamo 3 spatule Na₂SO₄. Premešamo. Stehramo pripravljeno erlenmajerico. Sušilno sredstvo odfiltriramo, filtrat prestrezamo v stehtano erlenmajerico. Iz organske plasti odparimo topilo z izparevanjem na vodni kopeli. Po končanem izparevanju bo v erlenmajerici nastal kofein. Stehramo erlenmajerico s kofeinom. Kofein raztopimo v vodi in s pomočjo indikatorskih lističev določimo pH.

Slika 7, 8, 9: Delo dijakov med izolacijo kofeina



Vir: SVŠGUGL, 2018

Slika 10: Pridobljen kofein



Vir: SVŠGUGL, 2018

3.1 REZULTATI EKSPERIMENTA

Glede na to, da je postopek izolacije kofeina precej zahteven, smo kofein izolirali le iz dveh vrst kave. Eksperimentalni rezultat smo primerjali z podatki na embalaži.

Tabela 1: Rezultati eksperimenta

	VZOREC KAVE 1 (10 g)	VZOREC KAVE 2(10 g)
m kofein	0,056 g	0,038 g
MASNI DELEŽ KOFEINA(<i>w</i>)	0,56	0,38
IZGLED KOFEINA	BELI KRISTALI	BELI KRISTALI
pH	3	3
OZNAKA NA EMBALAŽI	0,15 g v 10 g	0,10 v 10 g

3.2 UGOTOVITVE

Naši rezultati v obeh vzorcih odstopajo od trgovskih oznak; v primeru vzorca 1 in vzorca 2 smo dobili nižje vsebnosti kofeina, kot je pisalo na embalaži. Vzrok za odstopanje je nenatančnost pri našem delu.

Dijaki so dosegli zastavljen cilj: spoznati postopek izolacije kofeina in njegove lastnosti.

4 UČINKI DELOVANJA KOFEINA

Kava poživlja, spodbuja in daje moč. Delovanje kave je vsestransko. Vsebuje enega najpomembnejših rastlinskih alkaloidov - kofein, ki draži, spodbuja in uravnava delovanje osrednjega živčevja. Kofein prežene utrujenost, zaspanost, ravnodušnost in izboljša delovanje čutil. Kofein deluje na procese vzburjanja v možganski skorji, kar izboljša presnovo in telesno kondicijo. Ker spodbuja tudi živčne celice v možganih, povečuje dojemljivost in koncentracijo, je koristen za ljudi, ki se ukvarjajo z umskim delom.

Kava vpliva na delovanje prebavil, 20 do 30 minut po pitju kave nastane v želodcu največ kisline, kar prispeva k boljši absorpciji hrane. Zato strežejo kavo po zajtrku in kosilu.

Kofein spodbuja presnovo nekaterih snovi v telesu in uravnava delovanje žlez z notranjim izločanjem, na primer prebavljanje sladkorja, zmanjšuje pa tudi delovanje ščitnice. Vsebuje antioksidante, ki preprečujejo oksidativni stres v telesu.

Tudi kava, tako kot alkohol, spodbuja, greje in aktivira človeka, le da kava ne opijanja. Vendar pa se sčasoma možgani privadijo na kofein in učinki se zmanjšajo. Od kofeina lahko postanemo odvisni. (Kava in njen vpliv 2002)

Kljub številnim pozitivnim lastnostim, pa kava lahko tudi škoduje. Povzroči začasen dvig krvnega pritiska. Ne smejo je piti ljudje s povišanim krvnim sladkorjem, ljudje, ki trpijo zaradi nespečnosti, nervozno. Je močan diuretik, pospeši izločanje tekočin iz ledvic. Lahko pa razdraži tudi mehur in pospeši prebavo. Spodbuja izločanje želodčnih sokov, kar dodatno vzdraži črevesje. Poveča tudi sproščanje kortizola – hormona stresa.

Ali je kava dobra za naše telo ali ne, poteka dolgoletna razpava. Številne študije so preučevale njeno povezavo z boleznimi srca in ožilja, rakom, Alzheimerjevo boleznijo, debelostjo, tveganjem za kap. Raziskovalci ugotavljajo, da se verjetno pozitivni in negativni učinki kave izničujejo. Potrebne so še nadaljnje raziskave, da bi lahko podali zaključke.

Več kot 99 % kofeina se absorbira v organizmu v manj kot eni uri po zaužitju. Po 5 do 7 ur po zaužitju se izloči polovica kofeina. Kofein se hitro resorbira v kri in doseže polno učinkovitost po 15 do 30 minutah. Iz telesa se izloči po 24 urah, z urinom. (Kava in njen vpliv 2002)

V zadnjem času lahko zasledimo precej izdelkov, ki se oglašujejo kot učinkovita pomagala pri zmanjševanju telesne mase in vsebujejo kofein. Dosedanje študije te trditve še niso potrdile.

Za zdrave odrasle osebe so še varni odmerki med 100 in 250 mg kofeina dnevno, kar ustreza približno 1-3 skodelicam espresso kave. Odmerki, ki presegajo 300 mg kofeina pa odvisno od telesne teže posameznika že lahko povzročijo nekatere neželene učinke, kot so nemir, nervoza, nespečnost, prebavne motnje, mišične krče, motnje srčnega ritma, nepovezane misli in govor. 1000 mg kofeina lahko povzroči resno zastrupitev, ki se lahko konča celo s smrtjo, zlasti nevaren je za osebe z motnjami srčnega ritma. (Adamson 2016, 1-3)

Na kofein so še posebej občutljivi otroci in mladostniki, saj na njih učinkuje dlje, zato lahko škodljivo učinkuje na jetra. Pri enkratnih odmerkih 5 mg kofeina/kg telesne teže, lahko povišajo živčnost, nervozo in tesnobo. Uživanje energijskih pijač ob večjih telesnih naporih lahko povzroči srčne aritmije ali celo hujše zaplete delovanja srca. Strokovnjaki priporočajo, da ne zaužijemo več kot dve do tri kavi na dan. (Adamson 2016, 1-3)

5 TRADICIJA PITJA KAVE

Zgodovina kave sega najmanj v 13. stoletje v Etiopijo. Najstarejši dokazi o uživanju kave so iz srede 15. stoletja, bili so odkriti v sufijskem samostanu v Jemnu. Po legendi, ki jo je prvi zapisal Faustus Banesius Naironus, naj bi se pastir, ki je pasel kamele ali koze, potožil menihom, da

njegove črede večkrat prebedijo noč, hkrati pa tudi čudno poskakujejo. Menihi so bili prepričani, da je čudno obnašanje povezano z njihovo hrano, zato so neke noči odšli za čredo. Tam so našli grmičje z rdečimi plodovi, ki so jih jedle živali. Eden od menihov je plodove prevrel in pil prekuhano pijačo. Ugotovil je, da je zato ostal buden celo noč. Zato so menihi pijačo pili vsako noč pred molitvijo. Tako naj bi se kava razširila po vsem kraljestvu, kasneje pa še izven njega. Prvi so kavo vzljubili Arabci, ki so ji dali tudi ime – qahwa.

Pijačo, ki jo danes poznamo pod imenom kava, je leta 1583 prvi opisal nemški zdravnik Rauwolf po vrnitvi z desetletnega potovanja po Bližnjem vzhodu. (Jezernik 1999, 19-20)

Do konca 16. stoletja se je uživanje kave razširilo na ves srednji Vzhod in v severno Afriko. V drugi polovici 16. stoletja so v Istanbulu odprli prve kavarne, ki so postale priljubljeno shajališče diplomatov, umetnikov, pisateljev in intelektualcev.

Kavo so v Evropo pripeljali beneški trgovci. Prvo kavarno so odprli okoli leta 1645, v bližini Trbiža, v naslednjem stoletju pa ji je sledilo še na stotine. Rimsko katoliška cerkev je pitju kave nasprotovala, proglasili so jo za hudičevo pijačo. Sledilo je odpiranje kavarn tudi drugod po Evropi. Novi trend je osvojil ostalo Evropo, vključno z Anglijo, v kateri je bil do takrat čaj najbolj priljubljen topli napitek. Kavarne so postale priljubljeno shajališče. V Nemčiji so bili do kave sprva zadržani, saj so dajali prednost pivu. Kava je v ZDA prišla konec 17. stoletja skupaj z evropskimi kolonialisti. (Jezernik 1999)

Nizozemci so bili prvi, ki so kavo uvažali v Evropo v večjih količinah. Danes je kava v ekonomski mednarodni politiki enakovredna ostalim osnovnim surovinam.

Ekspreso, kakšrnega pijemo danes, je nastal v začetku 20. stoletja. Prvi aparat zanj je leta 1901 izdelal Luigi Bezzera.

5.1 PITJE KAVE NA SLOVENSKEM

Kava se na slovenskem ozemlju pojavi konec 17. stoletja. V svet kranjskih plemičev je namesto z vonjem in okusom vstopila z barvo. Na začetku 18. stoletja je bila večkrat omenjena v rubriki oblačil, kjer je imela funkcijo označevanja barve. Tudi v 18. stoletju je bila raba kave še vedno omejena na višji sloj, drugi so jo uporabljali, če so si jo lahko privoščili, bolj kot zdravilo.

Od napitkov, ki so veljali do tega časa za nenavadne, so svoje mesto – sprva v bolj uglajenih gospodinjstvih – dobili tudi čokolada ter poživil čaj in kava. Iz okolja zasebnosti je z odprtjem kavarn značilno prodrla kava. Potem ko so bile do konca 17. stoletja že po vseh zahodnoevropskih mestih, je kavarno leta 1713 dobila tudi Ljubljana. Pitje kave se je širilo počasi in mesta v notranjeavstrijskih deželah so dobila kavarne večinoma šele v drugi polovici stoletja. Vendar pa sta se kava in ob njej rogljič sčasoma tako uveljavila v celotni avstrijski in pozneje Avstro-Ogrski monarhiji, da sta postala v določeni meri celo njun prepoznavni znak. Popotnik J. G. Seume, ki je na svoji poti v Italijo leta 1803 prečkal slovenski prostor, je zapisal, da so kavarne v Gradcu in Ljubljani veliko boljše kot na Dunaju.

Poleg alkohola in kave se je v času baroka med ljudmi udomačila še ena razvada – tobak. Uživanje posušenih listov te rastline na različne načine se je močno razširilo med vsemi, tudi nepremožnimi sloji prebivalstva.

Sredi 19. stoletja je kava postala značilna tudi za premožne kmete, kot del prehrane pa se je uveljavila po 2. svetovni vojni. V 19. stoletju je večino kave prihajalo iz Trsta, kjer je bilo glavno avstrijsko pristanišče za uvoz kolonialnih surovin. Na podeželje se kava še vedno ni popolnoma razširila, saj je veljala za dragocenost, ker jo kmetje niso mogli pridelati doma. V mnogih krajih po Sloveniji je kava še v 19. stoletju veljala za gosposko pijačo, velik del prebivalcev pa si je ni mogel privoščiti še celo v prvi polovici 20. stoletja. Za nižje sloje je bilo obiskovanje kavarn, ponekod celo pitje doma, prevelik finančni zalogaj. K njeni večji uporabi so pripomogli šele bolj ali manj podobni nadomestki kave. Med kavnimi nadomestki so bili pri

nas najbolj razširjeni cikorija oziroma pruska kava, Kneippova sladna kava, kmetje pa so si pripravljali tudi domačo žitno kavo iz rži, ječmena, pšenice in koruze. Taki kavni nadomestki so se ponekod ohranili še dolgo v 20. stoletje, kjer so postali sestavni del vsakdanjega jedilnika. Pravo kavo so kuhali le za posebne priložnosti, ob različnih praznikih.

V 2. polovici 20. stoletja je kava na slovenskem postala stalna spremljevalka vsakdanje prehrane in obredna pijača, ki jo je takrat pilo dve tretjini Slovencev. Danes je priljubljena in dostopna povsod in med vsemi, pijemo jo iz potrebe, v družbi, pripravljeno na različne načine. (Jezernik 1999, 209-225)

Slika 11: Servis za kavo in čaj iz zapuščine družine Zois (19. stoletje)



Vir: Razcvet, 2016.

Slika 12: Ivane Kobilica, Kofetarica, 1888



Vir: Narodna galerija, Ljubljana.

Slika 13: Posoda za kavo



Vir: Osebni arhiv.

6 ZAKLJUČEK

Namen projektne dne oz. dnevov na naši šoli je spodbujanje dijakov h kritičnemu in raziskovalnemu razmišljanju o vsakodnevnih stvareh, opravkih, o logičnih, potrebnih in nujnih spremljevalcih našega življenja in delovanja.

Dijaki izberejo temo in dejavnost, ki jih zanima; ob raziskovanju razširijo svoje znanje, krepijo kritičen odnos.

Delavnico z naslovom Skodelica kave so dijaki ocenili kot zanimivo in poučno: naučili so novih spoznanj o kavi, predvsem pa so spoznali raziskovalni pristop. Eksperimentalno delo jim je ponujalo vrsto spretnosti in aktivnosti, s katerimi se med šolskih delom ne srečajo.

Cilj naše delavnice, ki smo si ga zastavili na začetku, smo dosegli: Spoznali smo, kako pridobivajo in predelujejo kavna zrna, kako skuhati kavo, kaj vsebuje skodelica kave in kako kava učinkuje na naše telo. Predvsem pa smo spoznali, da se je kultura pitja kave v svetu in pri nas močno spremenila.

7 LITERATURA IN VIRI

- 1) Jezernik, Božidar. 1999. Kava. Ljubljana: Založba Rokus. (Jezernik 1999, 19-20, 209-225)
- 2) Adamson, H. Richard. 2016. Regulatory Toxicology and Pharmacology. <https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S0273230016301945?token=D03270BF72AE94A1748744D94A928C6508DB4BBC76B96847721E5C2B5E851528A3290840A0993753383136C7FE7B3163> (september 2019) (Adamson 2016)
- 3) Petauer, Nadia. 2018. V skodelici kave je več kot 1000 različnih snovi.

<https://radioprvi.rtv slo.si/2018/09/torkov-kviz-83/> (Petauer 2018)

- 4) Nutrition and healthy eating. 2019. <https://www.mayoclinic.org/healthy-lifestyle/nutrition-and-healthy-eating/in-depth/caffeine/art-20049372> (september 2019) (Nutrition 2019)
- 5) Kreft, Marko. 2014. Kako kofein učinkuje na telo in duha? <https://kvarkadabra.net/2016/04/skodelica-kave/> (Kreft 2014)
- 6) Kava in njen vpliv na naše telo. 2002. www.ezdravje.com/novice/prebavila/kava-in-njen-vpliv-na-nase-telo/3701 (september 2019) (Kava in njen vpliv 2002)
- 7) Od rastline do skodelice. 2019. <https://www.espresso.si/rast-in-predelava-kave/> (2.9. 2019) (Od rastline do skodelice 2019)
- 8) Razcvet alkohola, kave in tobaka na Slovenskem. 2016. <https://siol.net/trendi/kultura/razcvet-alkohola-kave-in-tobaka-na-slovenskem-429681>. (september 2019) (Razcvet 2016)

OGLEJKOV DIOKSID IN KISIK KOT DEJAVNIKA KAKOVOSTI NEPASTERIZIRANEGA PIVA

CARBON DIOXIDE AND OXYGEN AS QUALITY FACTORS OF UNPASTEURIZED BEER

Jurij Gunzek

Šolski center Šentjur, Slovenija
School Centre Šentjur, Slovenia
E-pošta: jurij.gunzek@sc-s.si

Sonja Boštjančič

Šolski center Šentjur, Slovenija
School Centre Šentjur, Slovenia
E-pošta: sonja.bostjancic@sc-s.si

Izvleček

V prispevku objavljamo rezultate vsebnosti kisika in ogljikovega dioksida v nepasteriziranem pivu napolnjenem v PET (polietilen tereftalat) embalažo. V osemtedenskem obdobju smo opravili štiri meritve vsebnosti celotnega kisika TPO, vsebnosti kisika v vratu plastenke (v plinski fazi) HSO, vsebnosti raztopljenega kisika DO ter vsebnosti CO₂. Ugotovili smo, da se vsebnosti kisika v plastenki, kisika v vratu plastenke (v plinasti fazi) in vsebnosti raztopljenega kisika v nepasteriziranem pivu zmanjšujejo. Vsebnost ogljikovega dioksida v prvem tednu pade in nato narašča. Po osmih tednih se je vrednost dvignila kar za 1,07 g/L, verjetno zaradi skladiščenja pri neustrezni temperaturi in naknadnega delovanja kvasovk.

Ključne besede: pivo, kisik, ogljikov dioksid, plastenka

Abstract

In the paper, we publish the results of the oxygen and carbon dioxide content in the unpasteurized beer filled into PET (polyethylene terephthalate) packaging. During the eight-week period, we conducted four measurements of total oxygen content TPO, oxygen content in the bottleneck of a plastic bottle (in the gas phase) HSO, dissolved oxygen content DO as well as the CO₂ content. We established that the oxygen content of the bottle, the oxygen in the neck of the bottle (in the gaseous phase) and the dissolved oxygen content in the unpasteurized beer decreases. The carbon dioxide content decreases in the first week and then increases. After eight weeks, the value increased by 1.07 g/L, probably due to storage at inadequate temperature and subsequent activity of yeasts.

Keywords: beer, oxygen, carbon dioxide, plastic bottle

1 UVOD

Pivo je fermentirana pijača iz žit, hmelja in vode, izdelana po tehnološkem postopku varjenja, ki mu sledi alkoholno vrenje hmeljne sladice s pomočjo pivskih kvasovk. Pisni viri in zgodovinske najdbe potrjujejo tisočletno tradicijo proizvodnje piva. Od prvih začetkov in naključnih odkritij se je pivovarstvo razvilo v tehnološko visoko dovršeno živilsko dejavnost, ki nam ponuja od svetlih do temnih, s peno bogatih ali skromnih, v alkoholu izredno lahkih do krepkih, z več ali manj grenkobe oplemenitenih piv. Če k omenjenemu dodamo še možnost kombiniranja piva s sadjem, začimbami, zelenjavo..., dobimo pivo za skorajda vse okuse. Tudi na slovenskem ima pivo večstoletno tradicijo, iz zgodovinskih virov lahko sklepamo da so ga varili že pred prvo pisano omembo leta 1592. Konec 19. stoletja je na slovenskem delovalo okrog 50 pivovarn, nato se je njihovo število zmanjševalo in se po koncu druge svetovne vojne ustalilo pri treh. Zadnja desetletja so na Slovenskem zaznamovali: prevzem tujih lastnikov obeh naših največjih pivovarn, razvoj samostojnih gostilniških pivovarn in po vzoru iz tujine ustanavljanje mikropivovarn.

Minimalno kakovost piva predpisuje živilska zakonodaja. Za obstojnost in z njo povezano kakovost piva je odgovornih več dejavnikov. Pivovarji se za doseganje kakovosti in ustvarjanje potrošnikom zanimivega piva poslužujejo različnih tehnoloških praks. Mnogi, predvsem manjši pivovarji piva ne filtrirajo in ne pasterizirajo, s tem želijo v pivu ohraniti živahnost in okus. Praviloma imajo nepasterizirana piva krajši rok uporabe kot pasterizirana. V nalogi predstavljamo ugotovitve glede vsebnosti celotnega kisika in ogljikovega dioksida v nepasteriziranem pivu. Pivo je bilo proizvedeno v gostilniški pivovarni, napolnjeno v PET (polietilen tereftalat) embalažo volumna 2 l in uskladiščeno v kletnih pogojih. Meritve smo izvedli štirikrat znotraj osemtedenskega obdobja. Izrazitejši porast vsebnosti ogljikovega dioksida smo ugotovili po štirinajstih dnevih skladiščenja.

2 SLOVENSKO PIVOVARSTVO NEKOČ IN DANES

Pivo ima pri nas večstoletno tradicijo in nedavne izkopanine so pokazale, da so v naših krajih gojili ječmen in druga žita tudi pred prvo pisano omembo leta 1592, kar nakazuje, da se je pivo varilo tudi pred tem. (Colarič, Mišmaš 2016, 14)

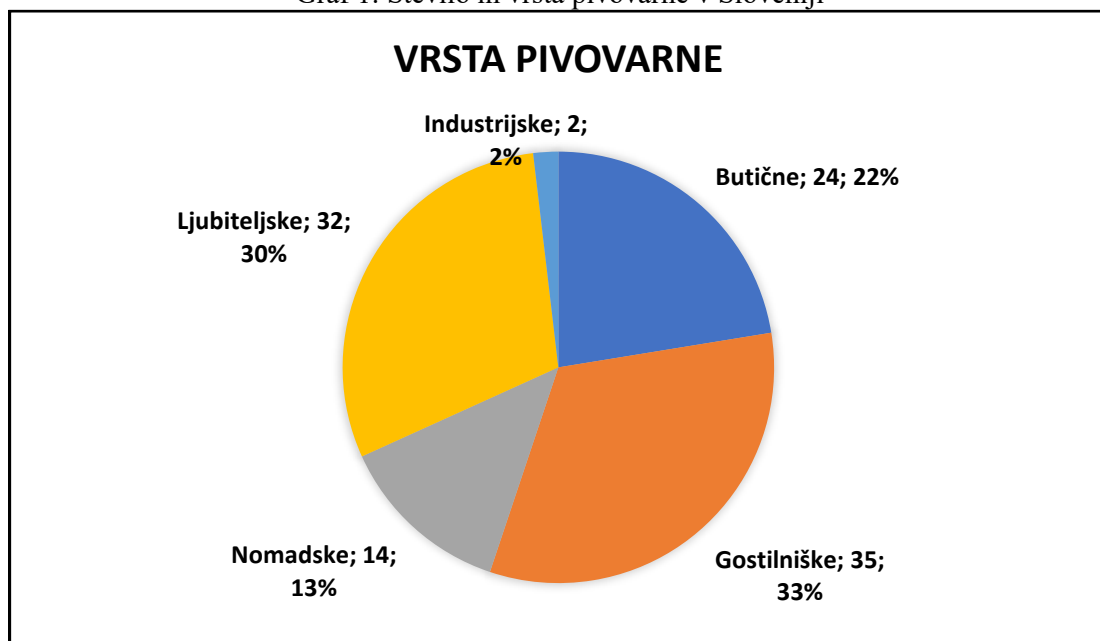
Prvi pisni vir iz Ljubljanskega mestnega arhiva govori o pivovarju z neznanim imenom. V arhivu je označen kot Dem Pier Proyer-Varilec piva. Tako lahko sklepamo, da se je pivovarstvo pri nas začelo leta 1592. Pivo se je le počasi širilo po naši deželi in dolgo časa se ga je varilo le za osebne potrebe. Do konca 18. stoletja je bilo pri nas le okoli 15 pivovarn, konec 19. stoletja pa že okoli 50. V začetku 20. stoletja se je njihovo število močno zmanjšalo. Pivovarna Union in Čeligijeva v Mariboru sta pokupili skoraj celotno konkurenco. Po drugi svetovni vojni so se ustalile tri pivovarne: Pivovarna Union v Ljubljani, Pivovarna Laško in naslednica Čeligijeve pivovarne Alko, od šestdesetih let poimenovana Talis, ki je delovala vse do leta 2003. V zadnjem času je prišlo do lastniških združevanj. Nizozemska pivovarska družba Heineken je postala večinski lastnik obeh največjih pivovarn pri nas. (Colarič, Mišmaš, 2016, 14).

V zadnjih dveh desetletjih je pivo postalo globalni proizvod, svetovne pivovarske družbe ustvarjajo močne blagovne znamke, ustvarjajo piva, ki se pod imenom multinacionalke proizvajajo po različnih državah sveta in tako dosežejo praktično vse celine. Glavnina piva se v Sloveniji proizvede v dveh tako imenovanih industrijski pivovarnah. Kot nekakšni uporniki megalomanskim korporacijam so se v začetku sedemdesetih let v ZDA začele pojavljati manjše pivovarne, ki so imele zelo drugačen poslovni model. Njihov glavni fokus so bile kakovostne

surovine, izvorni recepti, neposredna usmerjenost k potrošniku in proizvodnja v manjših količinah. Ta poslovni model se je iz ZDA bolj ali manj hitro razširil v svet in tudi k nam. Nastalo je mnogo novih pivovarn, ki se zaradi svoje majhnosti imenujejo **mikropivovarne**. Bolj natančna opredelitev pivovarne deli še na **butične**, za te je značilno da varijo piva iz visoko kvalitetnih surovin. Njihova piva se pohvalijo z veliko okusa in bogatimi aromami, so zelo raznolikih stilov in proizvedejo med 5 in 25 tisoč litrov piva na mesec. Pivovarne, ki dajejo na trg zelo majhne količine piva razvrščamo v skupino **ljubitelskih** pivovarn. Po letu 1990 so svoj razvoj doživele **gostilniške** pivovarne. Pivo se praviloma streže le znotraj njihovega gostinskega obrata. Ta tip pivovarn je potrebno izpostaviti tudi kot pivovarne s precej dolgimi tradicijami in posledično kot pivovarne, ki so zelo pomembne za pivsko sceno pri nas. V Sloveniji delujejo tudi **nomadske** pivovarne. Nomadska pivovarna v principu ni prava pivovarna, saj lastniki nimajo svoje pivovarne (opreme). Gre za blagovno znamko piva, katerega se proizvede v drugi pivovarni. (PivoMan 2015)

V grafu 1 navajamo podatke o številu in vrsti pivovarn za leto 2019.

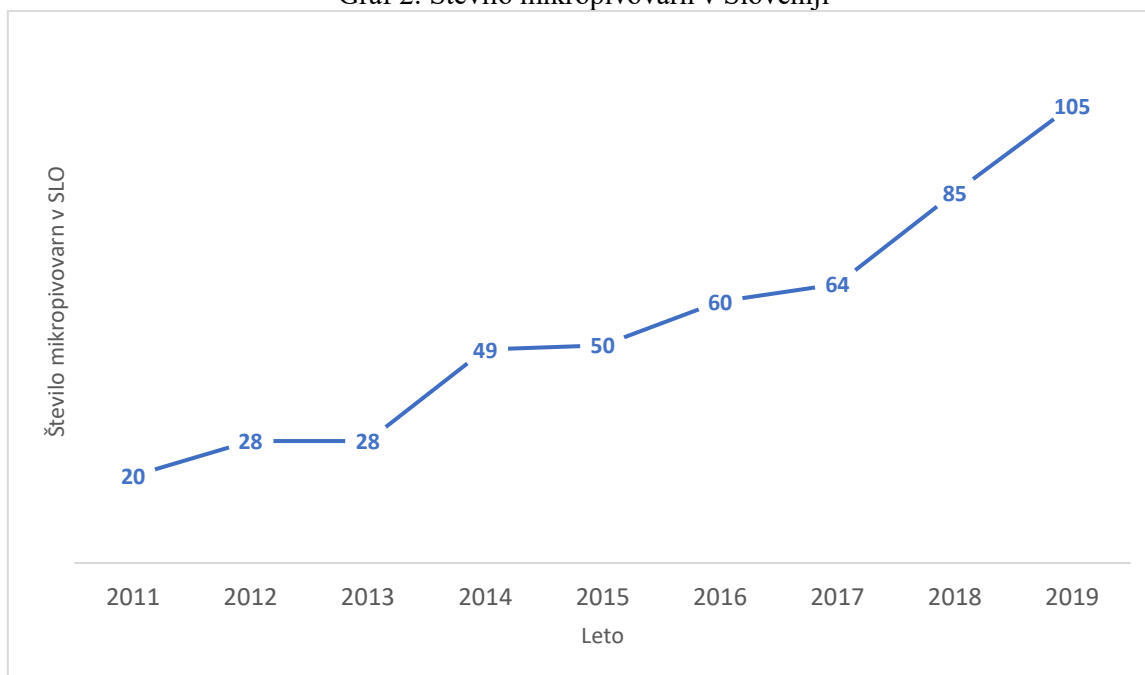
Graf 1: Število in vrsta pivovarne v Sloveniji



Vir: Pivoman, 2019

V grafu 2 prikazujemo podatke o številu mikropivovarn v Sloveniji. Kot začetek mikropivovarstva v Sloveniji velja leto 2008 ko sta začeli delovati dve pivovarni. Od leta 2011 do danes beležimo konstantno rast novih pivovarn. Od leta 2017 do 2019 ugotavljamo največjo intenzivnost odpiranja novih pivovarn, letno se jih na novo pojavi čez 20.

Graf 2: Število mikropivovarn v Sloveniji



Vir: lasten

2.1. PROIZVODNJA IN PORABA PIVA

Pivo je v zadnjih dveh desetletjih postalo globalni proizvod. Multinacionalne pivovarske združbe prevzemajo manjše pivovarne, vlagajo veliko sredstev v promocijske aktivnosti ter izgradnjo novih objektov in v trženjske aktivnosti. Spremenjen način življenjskega stila se zlasti v državah v razvoju odraža v povečanju porabe piva. Vodilne države v proizvodnji piva so Kitajska, ZDA in Brazilija. (Gugala, 2017, 28) V Evropi se največ piva proizvede in porabi v Nemčiji. Po gospodarski krizi 2008/09 se je evropski pivovarski sektor precej okreplil, nastalo je veliko novih pivovarn, tudi novih delovnih mest. Na območju evropske unije deluje 9449 pivovarn, ki letno proizvedejo okrog 400 mil. hl piva. Celoten pivovarski sektor v evropski uniji ustvarja 2 300 000 delovnih mest. Kitajska je vodilna država v skupni porabi piva, najvišjo porabo na prebivalca ima Češka in to že veliko let zapovrstjo. V evropskem prostoru je ve večini držav v obdobju od 2011 do 2017 opaziti upad porabe piva na prebivalca, rahlo povečanje porabe se ugotavlja v Bolgariji, Cipru, Estoniji, Franciji, Madžarski, Italiji, Latviji, in na Poljskem. Slovenija je s porabo 78 l/prebivalca v prvi tretjini evropskih držav. (Beer statistics, 2018)

2.2 KISIK IN OGLJIKOV DIOKSID V PIVU

Kisik je kemijski element s simbolom O in atomskim številom 8. V periodnem sistemu elementov spada med halkogene elemente. Je zelo reaktivna nekovina in oksidant, ki se zlahka spaja z večino elementov in z njimi tvori okside. Pri standardni temperaturi in tlaku (STP) sta dva atoma kisika vezana v dikisik O₂, ki je brezbarven plin brez vonja in okusa. (Wikipedia, 2017)

V proizvodnji piva ima kisik najpomembnejšo vlogo v procesu fermentacije. Kvasovke s pomočjo molekularnega kisika sintetizirajo sterole in nenasičene maščobne kisline, ki so esencialnega pomena v membrani kvasne celice. Pomanjkanje maščobnih komponent v procesu fermentacije se odraža v upočasneni rasti in razmnoževanju kvasovk, zmanjšani tvorbi estrov,

počasnem poteku fermentacije in pokvarjenem okusu piva. V tehnologiji proizvodnje piva se kisik najpogosteje dodaja pred procesom fermentacije. Količina potrebnega kisika je odvisna od soja kvasovk in tipa piva, najpogosteje je ta vrednost med in 8 ppm. Proizvodnja slada z večjo količino ekstrakta zahteva tudi večje količine kisika (16 ppm). Kisik je eden glavnih dejavnikov staranja piva. Med staranjem se v pivu tvorijo različne spojine, med njimi aldehidi, ketoni, heterociklične spojine, etil-estri, laktoni in žveplove spojine. ki se v končni fazi konča z oksidacijo. Ciljna koncentracija kisika v pivu je med 0,0 in 0,5 ppm. Ioni železa in bakra v kontaktu s kisikom tvorijo superoksidni anion O_2^- , ta superoksidni anion tvori perhidroksilni radikal OOH^- , iz katerega nastane vodikov peroksid H_2O_2 in iz njega hidroksilni radikal OH^- . Ti prosti radikali reagirajo s spojinami piva, kot so polifenoli, izohumulini in alkoholi kar vodi do senzoričnih sprememb piva. (Grabovac, 2016, 18)

Ogljikov dioksid je brezbarven plin, njegova gostota pri 298 K je $1,98 \text{ kg m}^{-3}$, kar je približno 1,5-kratna vrednost gostote zraka. Je zelo dobro topen v vodi. Pri standardnih pogojih dana prostornina vode absorbira enako prostornino ogljikovega dioksida. Približno 1 % raztopljenega ogljikovega dioksida se pri tem pretvori v ogljikovo kislino, ta pa nadalje delno disociira in tvori bikarbonatne in karbonatne ione. (Wikipedia, 2019)

V sredini 20. st. se je začela uporaba ogljikovega dioksida v pivovarstvu za namene vzdrževanja tlaka, preprečevanja dostopnosti kisika in podaljševanja roka trajanja piva. (Gugala, 2017, 31)

3 MATERIAL IN METODE

V izvedeno raziskavo smo vključili nepasterizirano pivo pivovarne Lipnik, ki smo ga napolnili v 2-litrski PET (polietilen tereftalat) plastenke rjave barve in zaprte s plastičnimi pokrovčki na navoj. Analize spremljanja vsebnosti kisika in ogljikovega dioksida smo opravili v pivovarni Laško. Prvo analizo smo opravili na dan polnitve, naslednjo čez teden dni, tretjo 35. dan po polnitvi in četrto 56. dan po polnitvi.

3.1 INPACK TPO/CO₂ meter

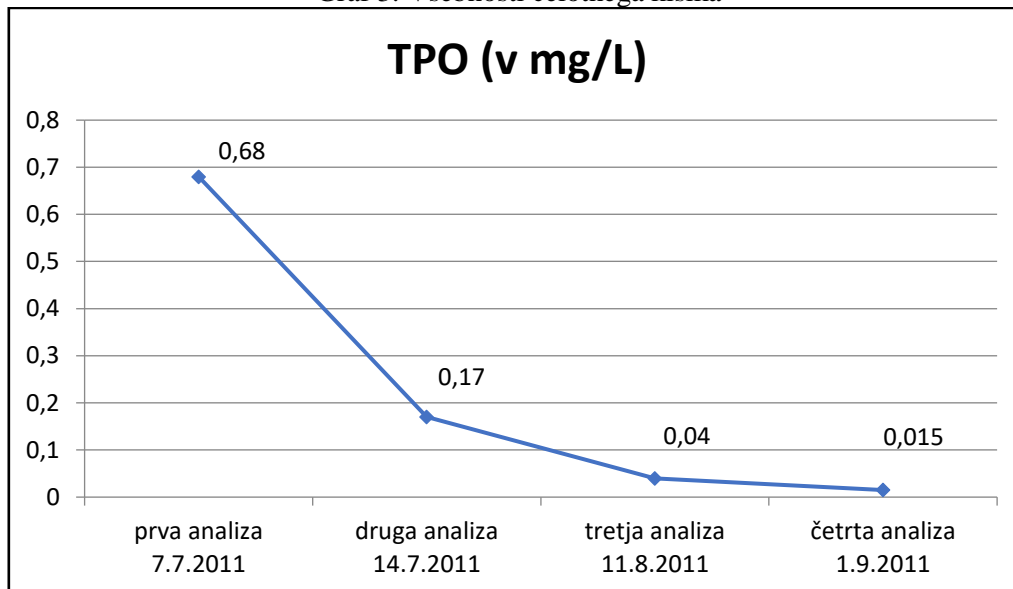
Za določanje kisika in ogljikovega dioksida v napolnjenem pivu se v pivovarni Laško uporablja naprava Inpack TPO/CO₂ meter. Naprava omogoča merjenje vsebnosti topnega kisika (DO), kisika v vratu steklenice plinastem stanju (HSO) in celotnega kisika (TPO), ter določanje ogljikovega dioksida. Posebna predhodna priprava vzorca ni potrebna. Vsebnosti kisika odčitamo v mg/L. Vsebnosti ogljikovega dioksida pa v g/L.

4 REZULTATI

4.1 VSEBNOSTI CELOTNEGA KISIKA

Prisotnost kisika je eden od glavnih razlogov za staranje piva. Z vidika preprečevanja negativnih sprememb med procesom staranja je najugodnejše, da je prisotnost kisika minimalna (med 0,0 in 0,5 mg/L). V grafu 3 prikazujemo vsebnosti celotnega kisika (TPO) v pivu napolnjenem v plastenke in analiziranem na dan polnitve in še nato v treh terminih. Močnejši upad vsebnosti celotnega kisika smo zaznali v prvem tednu po polnitvi, nato se je vsebnost kisika še zmanjševala, vendar z manjšo intenzivnostjo.

Graf 3: Vsebnosti celotnega kisika

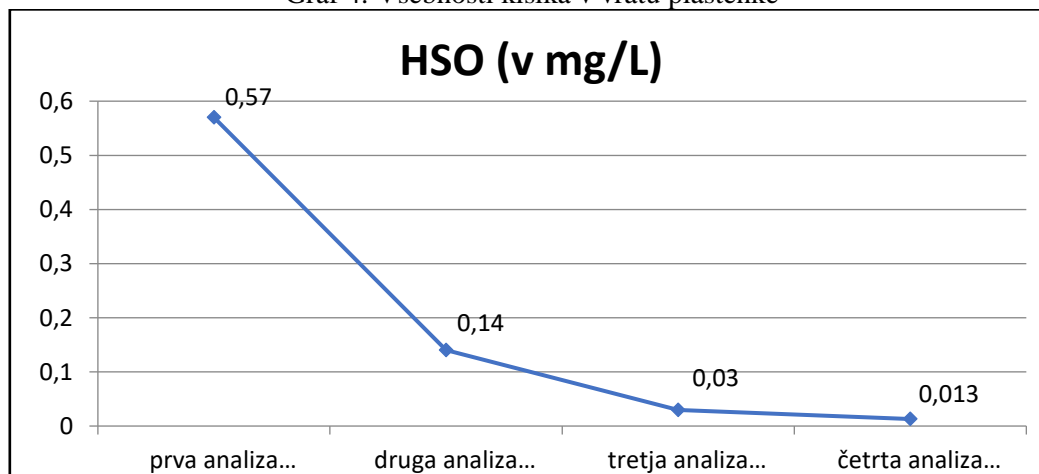


Vir: lasten

4.2 VSEBNOSTI KISIKA V VRATU PLASTENKE (V PLINSKI FAZI)

V grafu 4 prikazujemo vsebnosti kisika izmerjenega v vratu plastenke v plinski fazi (HSO). V vratu plastenke je bilo ob polnitvi povprečno 0,57 mg/L kisika, po sedmih dneh povprečno še 0,14 mg/L, po 5 tednih 0,03 mg/L in po 8 tednih še samo 0,013 mg/L.

Graf 4: Vsebnosti kisika v vratu plastenke

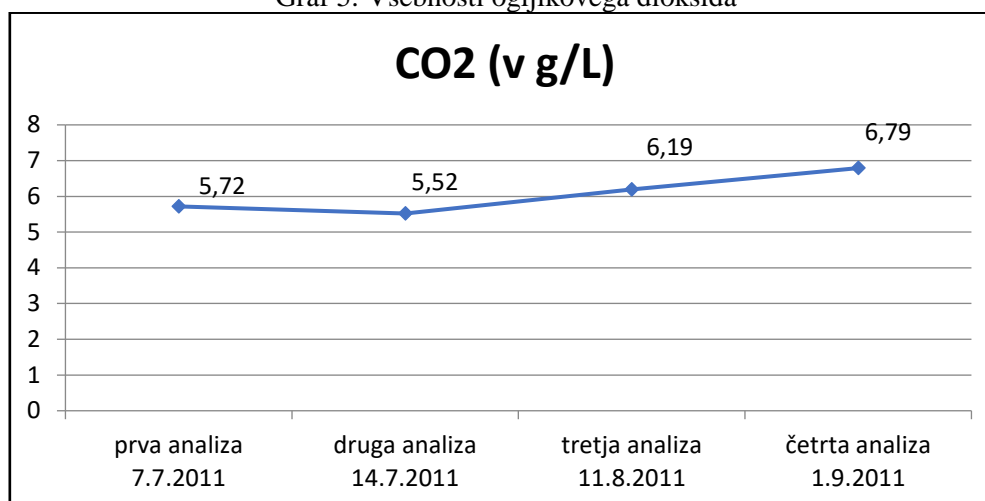


Vir: lasten

4.3 VSEBNOSTI OGLJIKOVEGA DIOKSIDA

Pravilnik o kakovosti piva določa da mora pivo vsebovati minimalno 3 g/l ogljikovega dioksida. V grafu 5 navajamo izmerjene vsebnosti ogljikovega dioksida v nepasteriziranem pivu. Od začetnih 5,72 g/L se je vsebnost v prvem tednu nekoliko zmanjšala, nato začne vsebnost naraščati, v zadnji analizi smo izmerili 6,79 mg/L ogljikovega dioksida. Višanje vsebnosti ogljikovega dioksida pripisujemo dejstvu, da pivo ni bilo pasterizirano in je posledično v plastenki prišlo do povečanja mikrobiološke aktivnosti.

Graf 5: Vsebnosti ogljikovega dioksida



Vir: lasten

5 SKLEP

Vsako pivo je od polnitve naprej izpostavljeno procesu staranja, v katerem se lahko zgodijo tudi negativne senzorične spremembe do te stopnje, da pivo ni več primerno za uživanje. Nepasterizirana piva so zaradi možnosti mikrobiološke aktivnosti hitreje izpostavljena omenjenim spremembam. Meritve vsebnosti kisika in ogljikovega dioksida, predvsem naraščanje slednjega nakazujejo na dejstvo, da se v nepasteriziranem pivu dokaj hitro začne mikrobiološka aktivnost in s tem povezane spremembe.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Colarič, Andrej, Davor Mišmaš. 2016. Pivo, pijača doživetja. Ljubljana: Kmečki glas.
- 2) Gagula, Goran, 2017. Modeliranje promjena fizikalno-kemijskih svojstava piva tijekom skladištenja u različitoj ambalaži: doktorska disertacija. Osijek, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku.
- 3) Grabovac, Drago, 2016. Određivanje udjela otopljenog kisika u različitim fazama proizvodnje sladovine i piva: završni rad. Karlovac, Veleučilište u Karlovcu, Studij prehrambene tehnologije.
- 4) Gradišnik, Boštjan, 2012. Spremljanje vsebnosti kisika in ogljikovega dioksida pri nepasteriziranem pivu: diplomska naloga. Šentjur: Šolski center Šentjur, Višja strokovna šola, Živilstvo in prehrana.
- 5) Haffmans bv p.o. https://www.haffmans.Inpack-TPO-CO2-Meter_c-TPO_Haffmans_leaflet_DE.pdf (3.9.2019)
- 6) Hughes Greg; [prevod Damir Milanović]. 2015 Domače pivo. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- 7) Kohne, Tadej, 2017. Ugotavljanje priljubljenosti tradicionalnih piv v primerjavi s pivi novejših tehnologij: diplomska naloga. Šentjur: Šolski center Šentjur, Višja strokovna šola, Živilstvo in prehrana.

- 8) Mišmaš, Davor. 2018. Je aeracija (ne) pomembna ? Pivopis <https://pivopis.si/je-aeracija-ne-pomembna/> (29.8.2019).
- 9) PivoMan, 2019. Slovenskepivovarne. <http://pivoman.blogspot.com/search/label/Seznam%20Pivovarn> (2.9.2019).
- 10) Pravilnik o kakovosti piva. Uradni list RS, 3/2003
- 11) The Brewers of Europe. Beer statistics 2018 edition <https://brewersofeurope.org/uploads/mycms-files/documents/publications/2018/EU-beer-statistics-2018-web.pdf> (29.8.2019)
- 12) Wikipedija, 2017. Kisik. <https://sl.wikipedia.org/wiki/Kisik> (4.9.2019)
- 13) Wikipedija, 2019. Oglj. dioksid. https://sl.wikipedia.org/wiki/Ogljikov_dioksid (4.9.2019)

TRAJNOSTNO RAVNANJE Z ODPADNIMI ŽIVILI

SUSTAINABLE MANAGEMENT OF FOOD WASTE

mag. Muharem Husić

Upokojenec, Slovenija

Retired, Slovenia

muharem.husic@ki.si

Izvleček

V svetu vsako leto odvržemo več kot milijardo ton živil oziroma tretjino vse pridelane hrane. V EU ne obravnavajo odpadkov samo kot probleme, pač pa tudi kot priložnost za razvoj novih proizvodnih obratov, odpiranje novih delovnih mest itd. EU naj bi postala regija recikliranja, ki bo uporabljala ostanke in odpadke kot vir surovin in energije ter zmanjšala odlaganje odpadkov na najmanjšo možno količino. Evropska unija je kot ena najbogatejših in najuspešnejših skupnosti na svetu moralno in politično zavezana k zmanjšanju ogromnih količin živilskih odpadkov, ki nastanejo vsako leto. Zavržena in izgubljena hrana pomeni tudi zavrženo vodo, zemljo, delovni čas, energijo ter druge dragocene in pogosto omejene vire. Za učinkovito zmanjševanje živilskih odpadkov moramo razmisliti, kako proizvajamo, tržimo in uživamo hrano na vseh stopnjah verige preskrbe in potrošnje, za kar je potrebno sodelovanje med vsemi deležniki. Vsi vključeni v proizvodnjo in predelavo hrane (kmetje, proizvajalci in predelovalci hrane), tisti, ki pripravljajo hrano za uživanje (gostinski sektor, trgovci na drobno), in tudi potrošniki morajo skrbeti za preprečevanje in zmanjševanje živilskih odpadkov.

Ključne besede: zmanjševanje odpadne hrane, predelava, ponovna uporaba, recikliranje, energija iz odpadne hrane, vplivi na okolje

Abstract

More than one billion tonnes of food is wasted in the world each year, or one third of all produced food. In the EU, waste is not only seen as a problem, but also as an opportunity to develop new manufacturing plants, create jobs, etc. The EU plans become a recycling region that uses waste as a source of raw materials and energy and minimizes landfilling. As one of the richest and most successful communities in the world, the European Union is morally and politically committed to reduce the huge amount of food waste that is generated annually. Wasted and lost food also means water, land, working hours, energy and other valuable and often limited resources thrown away. To effectively reduce food waste, we need to consider how we produce, market and consume food at all stages of the supply and consumption chain, which requires cooperation between all stakeholders. All those involved in the production and processing of food (farmers, producers and processors of food), including those who provide food for consumption (the hospitality sector, retailers) and also consumers, must take care to prevent and reduce food waste.

Keywords: waste reduction, recovery, reuse, recycling, waste energy, environmental impacts

1 STRATEGIJA EVROPSKE UNIJE ZA TRAJNOSTNO RAVNANJE Z ODPADKI IZ ŽIVILSTVA

V Evropski uniji (v nadaljevanju EU) nastane približno 88 milijonov ton živilskih odpadkov letno s pripadajočimi stroški, ki so ocenjeni na 143 milijard evrov. Pri proizvodnji in odstranjevanju živilskih odpadkov v EU se sprostijo 170 milijonov ton emisij CO₂, porabi pa se 261 milijonov ton virov.

Cilji politike varnosti hrane v EU so varovanje zdravja ljudi in živali, preprečevanje živilskih odpadkov in krepitev trajnosti prehranskega sistema. Delež odpadne hrane je enak v industrializiranih državah in v državah v razvoju: več kot 40 % izgub hrane. V industrializiranih državah nastaja na drobno in na ravni potrošnikov, v državah v razvoju nastaja po spravi pridelka in med predelavo.

V EU največ živilskih odpadkov ustvarijo gospodinjstva (53 %), sektor predelave (19 %), gostinski sektor (12 %), primarna proizvodnja (10 %) in prodaja (5 %) (FUSIONS, 2016). Pri zmanjševanju živilskih odpadkov, izboljševanju varnosti hrane in povečevanju splošne trajnosti proizvodnje hrane v vseh sektorjih verige preskrbe s hrano in njene potrošnje imajo zelo pomembno vlogo raziskave in razvoj.

Na področjih upravljanja soproizvodov in stranskih proizvodov, tj. v proizvodnji in shranjevanju hrane, pri digitalni tehnologiji in embalaži, je treba spodbujati in podpirati razvoj inovativnih in okolju prijaznih rešitev.

Preprečevanje nastajanja odpadne hrane je tako z etičnega kot okoljevarstvenega vidika prednostna naloga po hierarhiji ravnanja z odpadki. Cilj odlaganja biološko razgradljivih sestavin komunalnih odpadkov (kamor se ne uvršča samo odpadna hrana) je v skladu z Direktivo 1999/31/ES manj kot 35 odstotkov biološko razgradljivih sestavin komunalnih odpadkov glede na količino biološko razgradljivih sestavin, odloženih v letu 1995, kar pomeni do leta 2020 manjšo količino od 156.000 t/leto (Ministrstvo, 2019).

To je pomemben prispevek k neposrednemu zmanjševanju emisij toplogrednih plinov pri ravnanju s komunalnimi odpadki zaradi zmanjševanja odlaganja bioloških razgradljivih odpadkov na odlagališčih. Okoljski cilj je zmanjšati emisije toplogrednih plinov do leta 2020 za najmanj 20 %.

2 ZAKONODAJA EVROPSKE UNIJE IN SLOVENIJE

V EU ne obravnavajo odpadkov samo kot probleme, pač pa tudi kot priložnost za razvoj novih proizvodnih obratov, odpiranje novih delovnih mest itd. EU naj bi postala regija recikliranja, ki bo uporabljala ostanke in odpadke kot vir surovin in energije ter zmanjšala odlaganje na najmanjšo možno količino.

2.1 VELJAVNA ZAKONODAJA V EU

Glavni evropski dokument, ki postavlja zakonodajni okvir za ravnanje z odpadki, je Direktiva 2006/12/ES o odpadkih z dopolnitvami, Okvirno direktivo 2008/98/ES o odpadkih in razveljavitvi nekaterih direktiv iz leta 2008. Ta direktiva bo pomagala EU, da se približa “družbi recikliranja”.

Prav tako Okvirna direktiva o odpadkih opozarja na pomembnost upoštevanja hierarhije ravnanja z odpadki in zmanjševanje emisij toplogrednih plinov kot posledice odlaganja odpadkov na odlagališčih, na olajšano ločeno zbiranje odpadkov in ustrezno obdelavo bioloških odpadkov. Ločeno zbiranje in obdelava biorazgradljivih odpadkov je namreč prav tako pereča tematika, ki jo je EU skušala čim bolj opredeliti v t. i. Zeleni knjigi o ravnanju z biološkimi odpadki.

Po podatkih iz poročila (FUSIONS, 2016) o pobudi za učinkovito rabo virov (o zmanjševanju živilskih odpadkov, izboljšanju varnosti hrane) obstaja 52 aktov: 29 uredb, 10 direktiv, 3 sklepi, 10 sporočil in 1 resolucija, ki zajemajo naslednja področja politike EU: kmetijstvo, ribištvo, obdavčevanje, varstvo potrošnikov, okolje, finance, gospodarstvo, javno zdravje, industrijsko politiko in notranji trg.

2.2 VELJAVNA ZAKONODAJA V SLOVENIJI

Prav tako kot v EU tudi v Sloveniji velja več zakonskih in podzakonskih predpisov, ki urejajo področje ravnanja z odpadki.

Predpisi na področju ravnanja z odpadki so sprejeti na podlagi Zakona o varstvu okolja (Uradni list RS, št. 39/06) določa, da mora povzročitelj onesnaževanja upoštevati vsa pravila ravnanja z odpadki, ki so potrebna za preprečevanje ali zmanjševanje nastajanja odpadkov in njihove škodljivosti za okolje, zagotovitev predelave nastalih odpadkov ali njihovo varno odstranitev, če predelava ni mogoča.

Osnovni predpis, ki ureja področje odpadkov, je Uredba o odpadkih (Uradni list RS, št. 37/15 in 69/15). Določa pravila ravnanja in druge pogoje za preprečevanje ali zmanjševanje škodljivih vplivov nastajanja odpadkov in ravnanja z njimi ter zmanjševanje celotnega vpliva uporabe naravnih virov in izboljšanje učinkovitosti uporabe naravnih virov. Uredba se uporablja za vse odpadke, razen če je s posebnim predpisom za posamezno vrsto ali tok odpadkov drugače določeno.

Še nekaj predpisov, ki se uporabljajo pri ravnanju z odpadki:

Uredba o obvezni občinski gospodarski javni službi zbiranja komunalnih odpadkov (Uradni list RS, št. 33/17, 60/18).

Uredba o predelavi nenevarnih odpadkov v trdno gorivo in njegovi uporabi (Uradni list RS, št. 96/14).

Uredba o odlagališčih odpadkov (Uradni list RS, št. 10/14, 54/15, 36/16, 37/18).

Uredba o predelavi biološko razgradljivih odpadkov in uporabi komposta ali digestata (Uradni list RS, št. 99/13, 56/15 in 56/18).

Uredba o ravnanju z embalažo in odpadno embalažo (Uradni list RS, št. 84/06, 106/06, 110/07, 67/11, 68/11 – popr., 18/14, 57/15, 103/15, 2/16 – popr., 35/17, 60/18, 68/18 in 84/18).

3 VRSTA IN KOLIČINA ŽIVILSKIH ODPADKOV, NASTALIH V PROIZVODNIH IN STORITVENIH DEJAVNOSTIH, TER NAČINI RAVNANJA Z NJIMI V LETU 2017

Direktiva 2008/98/ES o odpadkih uveljavlja nov pristop k obravnavi odpadka. V prvi vrsti je treba sprejeti ukrepe za preprečevanje odpadkov. Odpadki, ki so nastali, so vir surovin (in ne samo nekaj, kar je treba čim ceneje odstraniti), zato morajo države članice sprejeti ukrepe, da jih čim več ponovno uporabijo, reciklirajo, kompostirajo ali obdelajo na drug način.

Direktiva določa 5-stopenjsko hierarhijo ravnanja z odpadki, ki se upošteva kot prednostni vrstni red pri načrtovanju politike in pripravi zakonodaje na področju odpadkov (slika 1).

Slika 1: Hierarhija ravnanja z odpadki



Vir: (Ministrstvo, 2019)

3.1 KOLIČINE NASTALIH ŽIVILSKIH ODPADKOV V SLOVENIJI V LETU 2017

V tabeli 1 so prikazani podatki o količini nastalih odpadkov v RS v letu 2017 po skupinah odpadkov iz klasifikacijskega seznama odpadkov.

Tabela 1: Količine nastalih živilskih odpadkov v RS leta 2017 po skupinah odpadkov iz klasifikacijskega seznama odpadkov

Številka in naziv skupine odpadkov		Nastali odpadki v (t)
02	Odpadki iz kmetijstva, vrtnarstva, lova, ribogojstva in proizvodnje hrane	79.500
16	Odpadki, ki niso navedeni drugje v seznamu	10.805
19	Odpadki iz naprav za obdelavo odpadkov, naprav za čiščenje odpadne vode in objektov za oskrbo pitne in tehnološke vode	4.388
20	Komunalni odpadki in njim podobni odpadki iz industrije, obrti in storitvenih dejavnosti, vključno z ločeno zbranimi frakcijami	463.772
Skupaj		558.415

Vir: Agencija, 2017a in 2017b

V tabeli 2 so prikazani podatki o količini nastalih odpadkov v RS leta 2017 po klasifikacijskih številkah odpadkov.

Tabela 2: Količine nastalih živilskih odpadkov v RS leta 2017 po klasifikacijskih številkah odpadkov

Klasif. št. odpadka	Naziv odpadka	Nastali odpadki v (t)
02 01 01	mulji ¹⁾ pri pranju in čiščenju	71
02 01 02	odpadna živalska tkiva	606
02 01 03	odpadna rastlinska tkiva	291
02 01 04	odpadna plastika (razen embalaže)	107
02 01 06	živalski iztrebki, urin in gnoj (vključno z onesnaženo slamo) in ločeno zbrane odplake, obdelane izven kraja nastanka	53.866
02 01 07	odpadki pri izkoriščanju gozdov	68
02 01 08*	agrokemični odpadki, ki vsebujejo nevarne snovi	1
02 01 10	odpadne kovine	470
02 02 01	mulji ¹⁾ pri pranju in čiščenju	1.449
02 02 02	odpadna živalska tkiva	4.719
02 02 03	snovi, neprimerne za uporabo ali predelavo	6.414
02 02 04	mulji ¹⁾ iz čiščenja odpadne vode	1.513
02 02 99	drugi tovrstni odpadki	16
02 03 01	mulji ¹⁾ pri pranju, čiščenju, lupljenju, centrifugiranju in ločevanju	94
02 03 04	snovi, neprimerne za uporabo ali predelavo	2.159
02 03 05	mulji ¹⁾ iz čiščenja odpadne vode	242
02 03 99	drugi tovrstni odpadki	95
02 05 01	snovi, neprimerne za uporabo ali predelavo	1.295
02 05 02	mulji ¹⁾ iz čiščenja odpadne vode na kraju nastanka	1.184
02 05 99	drugi tovrstni odpadki	1.312
02 06 01	snovi, neprimerne za uporabo ali predelavo	1.681
02 06 03	mulji ¹⁾ iz čiščenja odpadne vode na kraju nastanka	23
02 06 99	drugi tovrstni odpadki	1
02 07 01	odpadki pri pranju, čiščenju in mehanskem drobljenju surovin	851
02 07 02	odpadki pri destilaciji žganih pijač	648
02 07 04	snovi, neprimerne za uporabo ali predelavo	324
16 03 06	organski odpadki, ki niso zajeti v 16 03 05	10.805
19 08 09	masti in oljne mešanice iz naprav za ločevanje olja in vode, ki vsebuje jedilna olja in masti	4.388
20 01 08	organski kuhinjski odpadki	60.619
20 01 25	jedilno olje in maščobe	2.133
20 02 01	odpadki, primerni za kompostiranje	90.234
20 03 01	mešani komunalni odpadki	310.495
20 03 02	odpadki z živilskih trgov	241
Skupaj		558.415

Vir: Agencija, 2017a in 2017b

3.1.1 Vrste in količine nastale odpadne hrane po klasifikacijskih številkah odpadkov

V Sloveniji je v 2017 nastalo pribl. 131.800 ton odpadne hrane ali povprečno 64 kg na prebivalca. Od te količine so polovico odpadne hrane proizvedla gospodinjstva. Od tega je 38 % užitnega dela, 62 % odpadne hrane so bili neužitni deli, npr. kosti, koščice, olupki, jajčne lupine, lupine, luščine itd., ki se jim večinoma ne da izogniti (Statistični urad, 2017).

Med odpadno hrano štejemo vsa surova ali obdelana živila in ostanke teh živil, ki se izgubijo pred pripravo hrane, med ali po njej ter pri uživanju hrane, vključno s hrano, ki se odvrže med proizvodnjo, distribucijo, prodajo in izvajanjem storitev, povezanih s hrano, in v gospodinjstvih (tabela 3).

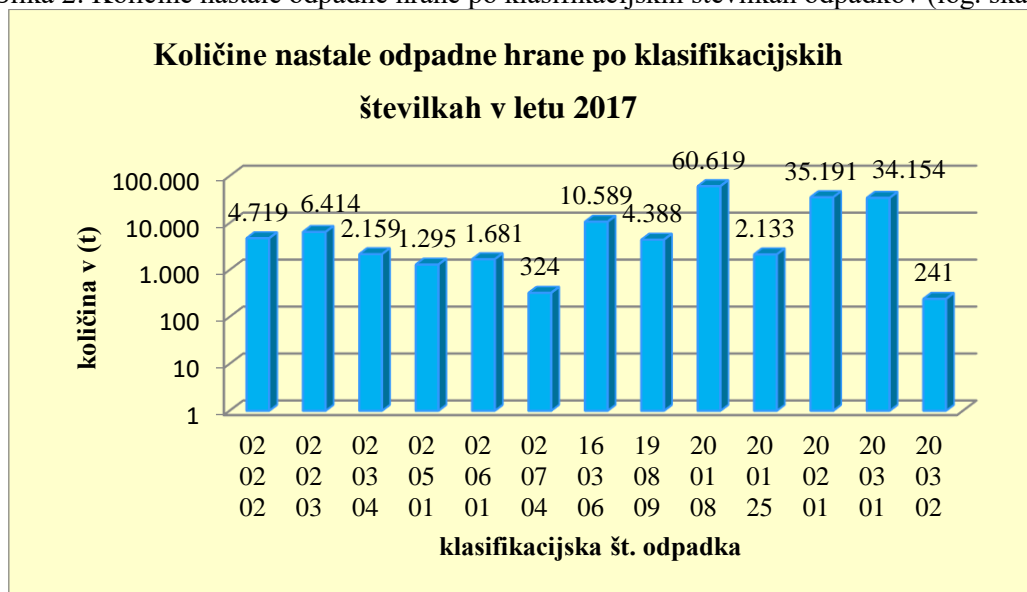
Biorazgradljivi živilski in kuhinjski odpadki iz gospodinjstev, restavracij, gostinskih dejavnosti in trgovin na drobno (kamor spada tudi odpadna hrana) ter primerljivi odpadki iz obratov za predelavo hrane ter odpadki iz vrtov, parkov se uvrščajo med biološke odpadke (Ministrstvo, 2019).

Tabela 3: Količine nastale odpadne hrane po klasifikacijskih številkah odpadkov

Klasif. št. odpadka	Nastala odpadna hrana v (t)	
02 02 02	4.719	
02 02 03	6.414	
02 03 04	2.159	
02 05 01	1.295	
02 06 01	1.681	
02 07 04	324	
16 03 06	10.589	95 % od nastale količine v tabeli 2
19 08 09	4.388	
20 01 08	60.619	
20 01 25	2.133	
20 02 01	35.191	39 % od nastale količine v tabeli 2
20 03 01	34.154	11 % od nastale količine v tabeli 2
20 03 02	241	
Skupaj	163.907	

Vir: Agencija, 2017a in 2017b

Slika 2: Količine nastale odpadne hrane po klasifikacijskih številkah odpadkov (log. skala)



Vir: Agencija, 2017a in 2017b

V nadaljevanju je navedenih nekaj vzrokov za tolikšno količino zavržene hrane:

- kupujemo prevelike količine pokvarljivega blaga (npr. sadja in zelenjave),
- ne znamo načrtovati obrokov in spremljati, katera živila je treba porabiti prej,
- nakupimo prevelike količine hrane na splošno,
- mnoga živila pozabljamo v hladilnikih, zamrzovalnih omarah, jih čez čas najdemo pri čiščenju in vržemo proč,
- pripravljamo prekomerne količine hrane ipd.

3.1.2 Postopki predelave živilskih odpadkov

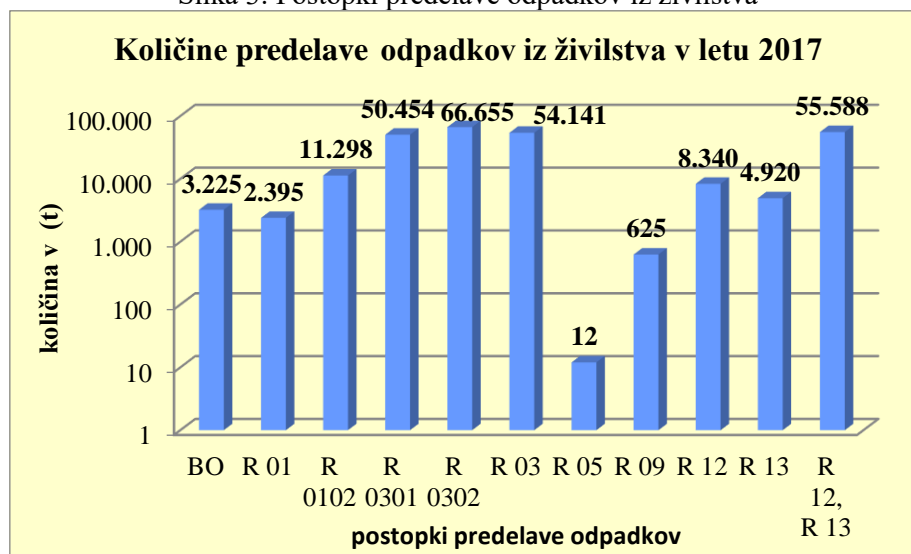
Vrste postopkov in količine predelanih odpadkov iz živilstva v letu 2017 so prikazani v tabeli 4 in na sliki 3 (Agencija, 2017c).

Tabela 4: Vrste postopkov in količine predelanih odpadkov

Postopki predelave odpadkov	BO	R 01	R 0102	R 0301	R 0302	R 03	R 05	R 09	R 12	R 13	R 12, R 13
Količina (t)	3.225	2.395	11.298	50.454	66.655	54.141	12	625	8.340	4.920	55.588
Skupaj (t)	257.653										

Vir: (Agencija, 2017c)

Slika 3: Postopki predelave odpadkov iz živilstva



Vir: (Agencija, 2017c)

3.1.3 Postopki odstranjevanja živilskih odpadkov

Vrste postopkov in količine odstranjenih odpadkov iz živilstva v letu 2017 so prikazani v tabeli 5 in sliki 4.

Tabela 5: Vrste postopkov in količine odstranjenih odpadkov iz živilstva

Postopki odstranjevanja odpadkov	D 01	D 08	D 09	D 08, D 09	D 10	D 13
Količina v (t)	34.508	14.297	17.266	275.116	77	793
Skupaj (t)	342.057					

Vir: (Agencija, 2017c)

Slika 4: Postopki in količine odstranjenih odpadkov iz živilstva (log. skala)



Vir: (Agencija, 2017c)

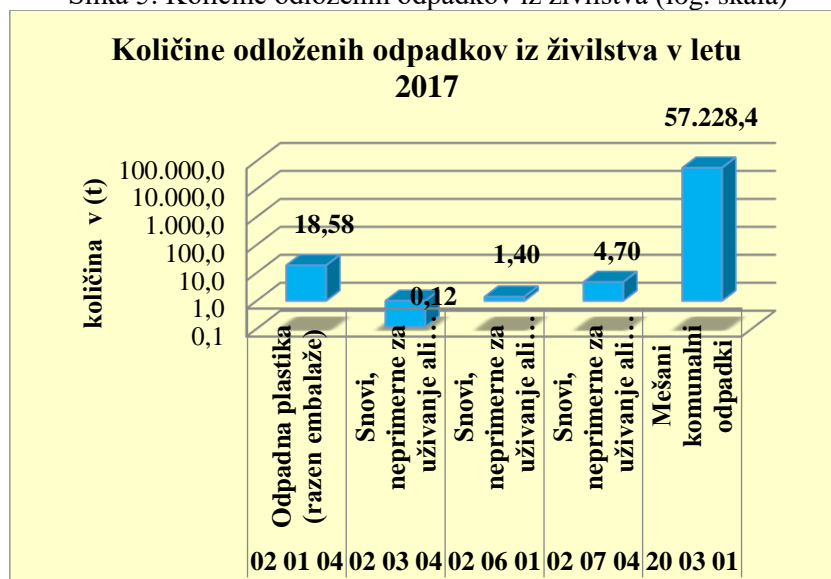
V tabeli 6 in na sliki 5 so prikazane količine odloženih odpadkov iz živilstva na deponiji Barje Ljubljani v letu 2017.

Tabela 6: Količine odloženih odpadkov po klasifikacijskih št. v letu 2017

Količine odloženih odpadkov iz živilstva na odlagališčih v letu 2017		
klasif. št. odpadka	naziv odpadka	t
02 01 04	Odpadna plastika (razen embalaže)	18,6
02 03 04	Snovi, neprimerne za uživanje ali predelavo	0,1
02 06 01	Snovi, neprimerne za uživanje ali predelavo	1,4
02 07 04	Snovi, neprimerne za uživanje ali predelavo	4,7
20 03 01	Mešani komunalni odpadki	57.228,4
Skupaj odloženo		57.253,2

Vir: (Agencija, 2017c)

Slika 5: Količine odloženih odpadkov iz živilstva (log. skala)



Vir: (Agencija, 2017c)

➤ **V nadaljevanju navajam nekaj priporočil, kako zmanjšati količino živilskih odpadkov, prihraniti denar in varovati okolje (Ministrstvo, 2019):**

- načrtujte svoje obroke za cel teden,
- kupujte nepakirano sadje in zelenjavo, ker lahko kupite ravno toliko, kolikor potrebujete,
- izberite raje živilo z daljšim datumom uporabe ali pa ga kupite, ko ga boste res potrebovali,
- če varčujete s hrano, varčujete s svojim denarjem,
- pri shranjevanju hrane upoštevajte navodila na embalaži,
- novo kupljene izdelke postavite zadaj v hladilniku,
- servirajte manjše obroke, saj lahko po potrebi hrano še dodate,
- če pojedete samo majhno količino kruha, preostalega zamrznite,
- odvečne obroke hrane zamrznite in jih uporabite takrat, ko boste preveč utrujeni, da bi kaj skuhal,
- nekaj hrane bo še vedno končalo v odpadkih, lahko jo kompostirate v vrtnih in kuhinjskih kompostniki ipd.

3.2 PRIMERI DOBRE PRAKSE

V nadaljevanju navajamo nekaj primerov dobre prakse v Sloveniji in Evropi (Ministrstvo, 2019):

- Primer dobre prakse je Center za ravnanje z odpadki (RCERO) Ljubljana.
- V Avstriji že 10 let zelo dobro deluje mreža, v kateri proizvajalci vrnjena živila (od trgovcev) podarjajo socialnim institucijam, da jih razdelijo pomoči potrebnim.
- V zahodnem svetu večina odpadne hrane prihaja iz gospodinjstev in gostinstva, velika količina zavržene hrane pa nastaja že v dobavni verigi zaradi težav z zaščito blaga med transportom.
- V Veliki Britaniji vsako leto zavržejo 18 milijonov ton še povsem užitne hrane (WRAP) v letnem znesku 10 milijard funtov, hkrati pa 4 milijone ljudi nima možnosti zdravega prehranjevanja.
- Na Švedskem vsako gospodinjstvo povprečno zavrže 25 % pridelane hrane.
- V Italiji pridelajo vsako leto 20,290.767 ton odpadne hrane v okviru celotne oskrbovalne verige.
- Danci letno zavržejo količino hrane, vredne 2,15 milijarde evrov. Povprečna danska družina z 2 odraslima osebama in 2 otrokoma letno zavrže za 1.341 evrov hrane (danski Svet za kmetijstvo in hrano – 2010).
- Po podatkih nedavno objavljene raziskave (Progresivno naraščanje odpadne hrane v Ameriki in njen vpliv na okolje, avtorji Kevin D. Hall, Juen Guo, Michael Dore, Carson C. Chow) gre zaradi zavržene hrane v nič več kot ena četrtnina celotne porabe sveže vode in več kot 300 milijonov sodov olja na leto.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Agencija Republike Slovenije za okolje. 2017b. Podatki iz prejetih letnih poročil o zbiranju odpadkov iz proizvodnih in storitvenih dejavnosti. <https://www.arso.gov.si/varstvo%20okolja/odpadki/poro%c4%8dila%20in%20publikacije/> (20. 8. 2019).
- 2) Agencija Republike Slovenije za okolje. 2017a. Podatki iz prejetih letnih poročil o nastajanju

- odpadkov v proizvodnih in storitvenih dejavnostih. <https://www.arso.gov.si/varstvo%20okolja/odpadki/poro%c4%8dila%20in%20publikacije/> (20. 8. 2019).
- 3) Agencija Republike Slovenije za okolje. 2017c. Podatki iz prejetih letnih poročil o predelavi/odstranjevanju odpadkov. <https://www.arso.gov.si/varstvo%20okolja/odpadki/poro%c4%8dila%20in%20publikacije/> (20. 8. 2019).
 - 4) Eur-Lex. 2006. Direktiva 2006/12/ES Evropskega parlamenta in Sveta o odpadkih. 2006. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/sl/TXT/?uri=CELEX:32006L0012> (6. 9. 2019)
 - 5) Eur-Lex. 2008. Direktiva 2008/98/ES Evropskega parlamenta in Sveta o odpadkih in razveljavitvi nekaterih direktiv. 2008. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/?uri=CELEX%3A32008L0098> (6. 9. 2019)
 - 6) Eur-Lex. 2009. Zelena knjigi o ravnanju z biološkimi odpadki v Evropski uniji (20. 8. 2019)
 - 7) European Commission. 2018. Krožno gospodarstvo. https://europa.eu/rapid/press-release_IP-18-3846_sl.htm (15. 8. 2019).
 - 8) Evropska agencija za okolje. 2016. Odpadna hrana. <https://www.eea.europa.eu/sl/eea-signali/signali-2012/zakljucek/odpadna-hrana> (17. 8. 2019).
 - 9) Evropski parlament. 2018. Ravnanje z odpadki v EU. <http://www.europarl.europa.eu/news/sl/headlines/society/20180328STO00751/ravnanje-z-odpadki-v-eu-dejstva-in-stevilke> (17. 8. 2019).
 - 10) Evropsko računsko sodišče. 2016. Boj proti potratu hrane. <http://publications.europa.eu/webpub/eca/special-reports/foodwaste-34-2016/sl/#chapter0> (21. 8. 2019).
 - 11) FUSIONS. 2016. <https://www.eu-fusions.org/> (28. 8. 2019)
 - 12) Ministrstvo za okolje in prostor. 2019. Odpadki. http://mop.arhiv-spletisc.gov.si/si/delovna_podrocja/odpadki/splosno/index.html (30. 8. 2019)
 - 13) Ministrstvo za okolje in prostor. 2019. Odpadna hrana. http://mop.arhiv-spletisc.gov.si/si/delovna_podrocja/odpadki/odpadna_hrana/index.html (20. 8. 2019)
 - 14) Statistični urad Republike Slovenije. 2017. Hrana med odpadki. <https://www.stat.si/StatWeb/News/Index/7826> (20. 8. 2019).

ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI ŽIVIL MED ZAPOSLENIMI V GOSTINSTVU

ENSURING FOOD SAFETY AMONG FOOD HANDLERS IN THE CATERING ESTABLISHMENTS

doc. dr. Mojca Jevšnik

Univerza v Ljubljani, Zdravstvena fakulteta, Slovenija
University of Ljubljana, Faculty of Health Science, Slovenia
mojca.jevsnik@zf.uni-lj.si

doc. dr. Matic Kavčič

Univerza v Ljubljani, Zdravstvena fakulteta, Slovenija
University of Ljubljana, Faculty of Health Science, Slovenia
matic.kavcic@zf.uni-lj.si

Tina Šaula

Univerza v Ljubljani, Zdravstvena fakulteta, Slovenija
University of Ljubljana, Faculty of Health Science, Slovenia

doc. dr. Stanka Vadnjal

Univerza v Ljubljani, Veterinarska fakulteta, Slovenija
University of Ljubljana, Veterinary faculty, Slovenia
stanka.vadnjal@vf.uni-lj.si

doc. dr. Urška Jamnikar Ciglencečki

Univerza v Ljubljani, Veterinarska fakulteta, Slovenija
University of Ljubljana, Veterinary faculty, Slovenia
urska.jamnikar@vf.uni-lj.si

prof. dr. Andrej Kirbiš

Univerza v Ljubljani, Veterinarska fakulteta, Slovenija
University of Ljubljana, Veterinary faculty, Slovenia
andrej.kirbis@vf.uni-lj.si

Izvleček

Doseganje visoke ravni varstva človekovega življenja in zdravja je eden od temeljnih ciljev živilske zakonodaje, pri čemer je izpostavljeno zagotavljanje varnosti živil. Namen raziskave je bil ugotoviti znanje zaposlenih v gostinstvu o higieni in varnosti živil. Uporabili smo validiran anketni vprašalnik avtorjev Pichler s sodelavci (2014), ki je vključeval štiri vsebinske sklope: čas in temperatura pri obvladovanju varnosti živil, navzkrižna kontaminacija, higiena rok, ter zdravstveno stanje in osebna higiena zaposlenih. Od skupno 4.300 gostinskih obratov, ki so bili vključeni v anketiranje, je bil anketiran 601 gostinski obrat. Ugotovili smo, da je znanje anketiranih v gostinstvu na področju zagotavljanja varnosti živil relativno dobro, vendar so nekatera področja, kjer imajo anketirani slabše znanje (odtajevanje živil, temperature hladne in vroče verige, čas miljenja rok, poznavanja mikroorganizmov). Izpostavi se učinkovitost

preteklega načina usposabljanja t.i. »Higienski minimum«. Potrebno je reorganizirati sedanji način usposabljanja o higieni živil.

Ključne besede: varnost živil, znanje, zaposleni pri delu z živili, gostinstvo, usposabljanje

Abstract

Achieving a high level of human life and health protection is one of the fundamental objectives of food law, which is exposed to the provision of food safety. The aim of the study was to identify the food safety knowledge of food handlers in the catering establishments. We used a validated survey questionnaire by Pichler and co-workers (2014), which included four elements: time and temperature in the maintaining of food safety, cross-contamination, hand hygiene, health status and personal hygiene of employees. Of the total 4,300 catering establishments, which were included in the study, the 601 catering establishments was interviewed. We have established that the food safety knowledge of respondents in the catering is relatively good, but some areas where the respondents have poor knowledge (thawing food, cold/hot chain temperatures, hand washing, knowledge of micro-organisms). The effectiveness of the past food safety training model is highlighted by the so-called "hygienic minimum". It is necessary to reorganise the current situation in food safety regarding food safety training.

Keywords: food safety, knowledge, food handlers, catering, training

1 UVOD

Okužbe in/ali zastrupitve z živili vključujejo širok spekter bolezni in so pomemben, rastoč javno zdravstveni problem. S problematiko zagotavljanja zdravstveno ustrezne in varne hrane potrošniku se srečujejo tako nerazvite kot razvite države. Po podatkih Evropske agencije za varnost hrane (EFSA) so bili v letu 2016 med najpogostejšimi vzroki okužb in/ali zastrupitev z živili navedeni: kontaminirana surovina (42,2 %), neustrezno zagotavljanje hladne ali vroče verige (32,7 %), okužena oseba, ki pri delu prihaja v stik z živili (18,1 %), navzkrižna kontaminacija (10,1 %) (EFSA, 2017). Med ostalimi vzroki, ki privedejo do kontaminacije živil, so tudi neustrezna higiena rok zaposlenih, napačno ravnanje z živili, navzkrižne kontaminacije, neprimerno ravnanje z že pripravljeno hrano. Največ okužb in/ali zastrupitev s hrano (%) v Evropski uniji (EU) se glede na mesto pojava zgodi v domačem gospodinjstvu. Na drugem mestu pa so gostinski obrati.

V zadnjem objavljenem poročilu za leto 2016 EFSA beleži 4.786 izbruhov okužb in zastrupitev z živili, ki so posledica uživanja kontaminirane hrane/vode. Kar je 8,9 % manj kot v letu 2013. Skupno je bilo na območju Evropske unije (EU) prizadetih 49.950 oseb (7.988 več kot leta 2013). Od tega je bilo 3.869 primerov hospitaliziranih (2.077 manj kot leta 2013) in 20 smrtnih žrtev (9 več kot v letu 2013). Najpogostejši povzročitelj izbruhov s hrano je bila v 22,3 % bakterija iz rodu *Salmonella*. Sledijo bakterijski toksini, *Campylobacter* in virusi (EFSA, 2017). V zadnjem poročilu za leto 2017 je bilo na ravni EU potrjenih 9 izbruhov, kjer se kot mesto izpostavljenosti pojavljajo premični in/ali začasni obrati. Najpogostejši povzročitelj izbruhov je bila bakterija iz rodu *Salmonella*, sledijo bakterijski toksini in histamin.

1.1 ZNANJE ZAPOSLENIH PRI DELU Z ŽIVILI

Zaposleni v živilski dejavnosti imajo veliko moralno in zakonsko dolžnost, da stalno vzdržujejo ustrezen nivo osebne higiene. Ta je eden od dejavnikov za zagotavljanje varnih živil in preprečevanje zdravstvenih posledic zaradi nehigienskega ravnanja z živili (NIJZ, 2014). Trije

glavni dejavniki za okužbe in/ali zastrupitve z živili so neustrezno znanje, odnos in praksa zaposlenih pri delu z živili (Kumar Gupta idr. 2017). Pichler in sodelavci (2014) so na Dunaju izvedli raziskavo, s katero so ocenili znanje zaposlenih v gostinstvu glede poznavanja zahtev za varnost živil. Študija je pokazala, da zaposleni preko izobraževanj na svojem trenutnem delovnem mestu dosegajo občutno boljše rezultate kot osebe brez usposabljanja na delovnem mestu (Pichler idr. 2014).

Zaposlenim, ki so vključeni v pripravo živil, ki so namenjena končnemu potrošniku, brez predhodne toplotne obdelave oziroma rokujejo z gotovimi živili, je treba nameniti posebno pozornost, saj lahko prisotni mikroorganizmi na njihovih rokah služijo kot vektor za prenos mikroorganizmov v živilo. V primeru, da ima zaposleni rane na rokah, je treba le-te oskrbeti in jih nepropustno zaščititi z barvnim obližem ali rokavicami za enkratno uporabo. Grilc in sodelavci (2016) izpostavijo, da v primerih, ko se rana zagnoji, oseba ne sme rokovati z živili. V Kanadi so McIntyrea in sodelavci (2013) opravili raziskavo ocenjevanja znanja o varnosti hrane in odnosa do varnosti hrane. Izdelali so oceno opazovanja umivanja rok zaposlenih, ki so usposobljeni, in tistih, ki niso. Ugotovili so, da je znanje zaposlenih, ki so imeli usposabljanja pred več leti, slabše. Znanje je bilo pri usposobljenih zaposlenih veliko večje kot pri tistih, ki niso bili deležni usposabljanja. Pri zaposlenih, ki so bili deležni usposabljanja, so opazili boljšo tehniko umivanja rok. V študiji so na podlagi rezultatov prišli do zaključka, da je treba vse zaposlene ponovno usposabljati in izobraževati na temo varnosti hrane (McIntyrea idr. 2013). Jevšnik in sodelavci (2008) so preko različnih kazalcev kritičnih razmer med proučevanjem različnih skupin zaposlenih pri delu z živili in med potrošniki ugotovili, da je žarišče problema zagotavljanja varnosti živil premalo izobražen, usposobljen, motiviran in/ali zadovoljen človek. Izpostavili so, da je treba človeka, ki vstopa v procese dela z živili, obravnavati enakovredno kot ostale dejavnike tveganj (Jevšnik idr. 2008).

Pri preverjanju znanja o higieni živil in pravih postopkih obdelave živil je bilo ugotovljeno pomanjkljivo znanje na področju shranjevanja živil, toplotne obdelave ter toplega in hladnega vzdrževanja (Samapundo idr. 2015). Vzrok za neznanje izhaja iz dejstva, da ima velika večina zaposlenih poleg nizke stopnje izobrazbe tudi premalo delovnih izkušenj (Kotzekidou, 2016; Kumar Gupta idr. 2017). Usposabljanje je pomemben način za zagotavljanje učinkovitega prenosa znanja v prakso. V živilski dejavnosti lahko delajo le osebe, ki v praksi izkazujejo znanja o higieni živil. Priporočljivo je, da so usposabljanja redna oz. dovolj pogosta ter prilagojena delu, ki ga zaposleni opravljajo. Program mora biti prilagojen glede na specifična tveganja, s katerimi se soočajo posamezni profili zaposlenih v živilski dejavnosti.

Zaposleni, ki delajo z živili morajo biti motivirani, ustrezno izobraženi in praktično usposobljeni na področjih higiene in varnosti živil. Zakonska podlaga glede usposabljanja v EU je podana v Uredbi Evropskega parlamenta in sveta (ES) št. 852/2004 o higieni živil in sprememba št. 1019/2008, kjer je določeno, da morajo nosilci živilske dejavnosti (NŽD) zagotoviti, da nadzorujejo osebe, ki delajo z živili, jim dajejo navodila in/ali jih usposobijo v zadevah higiene, skladno z zahtevnostjo njihovega dela.

Uredba Evropskega parlamenta in sveta (ES) št. 852/2004 in št. 1019/2008 o higieni živil dopušča možnost, da lahko države članice EU kot pomoč pri izpolnjevanju zakonodajnih zahtev uporabljajo smernice. NŽD lahko te smernice uporabljajo prostovoljno (Uredba, 2002). Za področje gostinske dejavnosti so bile leta 2010 dopolnjene Smernice dobre higienske prakse in uporabe načel HACCP v gostinstvu (Pollak idr. 2010), ki navajajo, da lahko poteka usposabljanje zaposlenih na več načinov glede na zahtevnost ponudbe in tip gostinskega obrata (interno usposabljanje, organizacija programov usposabljanja ipd.). Smernice kot dokument predstavljajo harmonizirano izhodišče za poenoteno razumevanje zahtev zakonodaje tako med posameznimi NŽD znotraj sektorja kot tudi na relaciji med posameznim sektorjem in pristojnimi nadzornimi organi. Na podlagi praktičnih nasvetov, zbranih v panožnih smernicah,

lahko posredno vplivamo na dvig ravni znanja in zavedanja tveganj za zdravje, ki izhajajo iz procesov dela. Prav tako je Nacionalni inštitut za javno zdravje (NIJZ) v aprilu 2014 pripravil vsebine zadnjih sprememb in popravkov dokumenta osnovnih higienskih stališč. Podlaga za izdelavo priporočil je Uredba Evropskega Parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil (Uredba, 2004). Osnovna stališča so kot učno gradivo namenjena vsem zaposlenim v živilski dejavnosti, ki pri svojem delu prihajajo v stik z živili (NIJZ, 2014). Namen raziskave je bil ugotoviti znanje zaposlenih v gostinstvu o higieni in varnosti živil.

2 METODE DELA

Uporabili smo validiran anketni vprašalnik avtorjev Pichler in sodelavci (2014). V raziskavi so avtorji od maja 2011 do januarja 2012 na Dunaju v Avstriji preverjali znanje o varnosti živil pri zaposlenih, ki prihajajo v stik z živili v restavracijah in cateringu. Vprašalnik je sestavljen iz štirih sklopov in vsebuje 56 vprašanj z naslednjimi temami: čas in temperatura pri obvladovanju varnosti živil, navzkrižna kontaminacija, higiena rok, čiščenje in razkuževanje ter zdravstveno stanje in osebna higiena zaposlenih (Pichler idr. 2014). Anketni vprašalnik smo prevedli v slovenski jezik in ga testirali med šestimi strokovnjaki na področju varnosti živil in med desetimi zaposlenimi v gostinskih obratih.

Agencija Ipsos ga je prilagodila za potrebe telefonskega anketiranja. Anketiranje je bilo izvedeno s pomočjo računalniško podprtega telefonskega anketiranja (CATI) in je potekalo od 7.5.2018 do 27.7.2018. Posamezni gostinski obrat je bil v povprečju kontaktiran 5,9 krat.

Po koncu anketiranja je bila vsem anketirancem ponujena možnost, da po elektronski pošti prejmejo zloženko o varnem ravnanju s hrano.

V vzorec so bili vključeni gostinski obrati, ki imajo kot primarno dejavnost registrirano: 55.100 Dejavnost hotelov in podobnih nastanitvenih obratov; 56.101 Restavracije in gostilne; 56.102 Okrepčevalnice in podobni obrati; 56.103 Slaščičarne in kavarne.

Od 4.905 gostinskih obratov za katere je bila na voljo telefonska številka, jih je bilo v raziskavo vključenih 4.300. Znotraj gostinskega lokala je bila ciljna oseba izbrana naključno. Od skupno 4.300 gostinskih obratov, ki so bili vključeni v anketiranje, je bil anketiran 601 gostinski obrat (14 % stopnja odzivnosti).

Podatke smo statistično obdelali z opisno statistiko in bivariatnimi analizami.

3 REZULTATI

V raziskavi je sodelovalo 51,25 % moških in 48,75 % žensk, med katerimi je bilo 82 % anketiranih rojenih v Sloveniji. 41,3 % anketiranih ima končano srednjo strokovno šolo: kuhar/natakar. Sledijo anketirani (28,3 %) s končano srednjo strokovno šolo ter anketirani 19,3 % s končano višjo ali visoko šolo. 46,6 % anketiranih je zasedalo mesto vodje gostinskega obrata ali vodje kuhinje in 41,1 % mesto glavnega kuharja. Ostali sodelujoči so bili po funkciji pomožni kuharji, pomočniki ali drugo. Skoraj polovica anketiranih (48,1 %) je zaposlena v srednje velikih gostinskih obratih (10-30 miz ali 40-120 sedežev), slaba tretjina (30,3 %) dela v velikih gostinskih obratih (več kot 30 miz ali več kot 120 sedežev), ostali so zaposleni v manjših obratih. V povprečju je v izbranih gostinskih obratih status zaposlenih: 8,6 redno zaposlenih in 4,3 zunanjih sodelavcev (npr. študentov). Od vseh zaposlenih (redno ali priložnostno) jih v povprečju 2,8 ravna z živili.

3.1 ZNANJE O VARNOSTI ŽIVIL

Znanje na področju zagotavljanja varnosti živil je v povprečju med anketiranimi relativno dobro, vendar so nekatera področja, kjer imajo anketirani slabše znanje. Med anketiranimi je 5,8 % takšnih, ki se še nikoli niso udeležili izobraževanja s področja varnosti živil. Med anketiranimi je približno polovica za katere lahko sklepamo, da so se v preteklosti udeležili nekdanjega izobraževanja »Higienski minimum«. Med njimi je kar 29,8 % anketiranih, ki so v primerjavi s sedanjimi usposabljanji o higieni in varnosti živil, nekdanj na izobraževanju »Higienski minimum« pridobili več znanja kot s sedanjimi usposabljanji. 37,3 % anketiranih pa navaja, da so pridobili približno enako znanja.

Anketirani večinoma vedo, da lahko surova perutnina in surova jajca povzročijo resna obolenja, če niso dovolj toplotno obdelana, kar ne velja za surovo govedino, saj kar 29,9 % anketiranih meni, da to ni nevarno. Pri določenih trditvah, kjer so bila izpostavljena tveganja za varnost živil so anketirani izbrali tudi napačne trditve, kar nakazuje na slabše poznavanje mikrobioloških tveganj. Na primer 11,3 % anketiranih meni, da je zamrznjene piščančje prsi varno položiti na pult, da se odtalijo; 77,9 % meni, da lahko z visoko verjetnostjo trdimo, da so živila varna za uživanje, če sta njihov vonj in okus značilna; 72 % anketiranih je mnenja, da morajo biti gotove jedi, ki jih lahko uživamo hladne, shranjene na hladnem (pri temperaturi do največ 13 °C); 8 % meni, da lahko surova jajca shranjujemo v hladilniku polico višje, kot hranimo solato, ki je nepokrita in pripravljena za uživanje; 73 % meni, da lahko surovo meso shranjujemo, kjer koli v hladilniku, dokler je dobro zavito v plastični foliji; 7 % anketiranih meni, da lahko zamrznjeno goveje meso odtajamo direktno na delovni površini.

Temperaturni režimi tople oziroma hladne verige so anketiranim slabše poznani, saj so bili odgovori zelo razpršeni in zelo malo je bilo točnih odgovorov. Na vprašanje: "Pri katerih temperaturah se povzročitelji okužb oziroma zastrupitev z živili najbolj razvijajo?" so bili odgovori zelo razpršeni na številčni osi od 4 - 120 °C, medtem ko je 18 % anketiranih odgovorilo »Ne vem«. 21,8 % anketiranih je poznalo pravilno središčno temperaturo za toplotno obdelavo hamburgerja in drugih jedi iz mletega mesa (npr. mesna štruca), kar 21,5 % anketiranih je odgovorilo »Ne vem«. Pravilno središčno temperaturo pri toplotni obdelavi celega piščanca je poznalo samo 5,2 % anketiranih, ostali so navedli nižjo ali višjo vrednost, kar 18,6 % anketiranih pravilnega odgovora ni poznalo. Izpostaviti je potrebno, da je večina anketiranih (74 %) navedla, da pogosto pripravljajo surovo meso in ga tudi toplotno obdelajo. Pravilno temperaturo shranjevanja hladnih jedi (npr. narezek, kuhan riž) je poznalo dve tretjini vprašanih.

Anketirane smo prosili, da imenujejo dve vrsti mikrobov, ki lahko ob nepravilni pripravi perutninskega mesa pogosto povzročajo prebavna obolenja ljudi. Večina anketiranih je navedla stafilokoke (71 %), samo 4 % anketiranih so navedli bakterijo vrste *Salmonella* in 0,17 % bakterije vrste *Campylobacter*.

Samo dobra polovica anketiranih pri svojem delu toplotno obdeluje rdeče meso in / ali perutnino. Glede na odgovore anketiranih je znanje o meritvah središčne temperature mesa delno ustrezno. Skoraj vsi anketirani (96,8 %) vedo katera vrsta termometra je najbolj primerna za merjenje središčne temperature piščančjih prsi in kam je potrebno vstaviti vbodni termometer, če želimo natančno preveriti središčno temperaturo mesa. Na vprašanje: "Ali redno merite središčno temperaturo mesa – perutnine?", jih je 56,9 % odgovorilo »Da«. Zaskrbljujoč podatek je, da več kot tretjina (36,3 %) anketiranih ni vedela ali redno opravljajo meritve središčne temperature mesa (perutnine). Odgovori zakaj anketirani ne merijo temperature pa nakazujejo na neznanje o pomenu zagotavljanja ustreznih toplotnih obdelav živil. Več kot dve tretjini anketiranih (70,9 %) pozna pravilen postopek, ki je potreben, če je bilo pečeno goveje meso več kot 4 ure shranjeno pri temperaturi manj kot 57 °C v pečici. 16,6 % anketiranih meni,

da je potrebno po predpisih meso ohladiti in ponovno segreti; 5,7 % vprašanih pa je mnenja, da je potrebno meso 15 s pogrevati na več kot 74 °C.

3.2 OSEBNA HIGIENA

Večina anketiranih (94,5 %) je odgovorila pravilno, da si je potrebno temeljito umiti roke, če pri rokovanju z živili uporabljajo papir za zavijanje; nekoliko manj anketiranih pa se te zahteve zaveda glede rokovanja z obračalko ali prijemalko (86,7 %) in rokavic za enkratno uporabo (92,0 %). 97,8 % anketiranih je odgovorilo pravilno, da je bolje za umivanje rok pri delu v kuhinji uporabiti toplo kot pa hladno vodo. Odgovori anketiranih so bili dokaj razpršeni pri vprašanju: „Koliko sekund naj bi si drgnili roke z milom?“ in sicer od 2 do 300 sekund. Nekoliko manj kot tretjina (29,8 %) anketiranih meni, da si je potrebno roke drgniti z milom 30 sekund, 11 % anketiranih meni 15 sekund, 9,5 % 20 sekund, 17,8 % vprašanih pa je navedlo, da je potrebno drgniti roke z milom 60 sekund. Večina vprašanih (98,3 %) tudi pozna pravilen način sušenja rok. 10 % anketiranih priznava, da si kdaj nimajo časa umiti roke, čeprav vedo, da bi bilo potrebno. Po uporabi sanitarij in po kajenju si večina anketiranih umije roke.

3.3 ZADOVOLJSTVO Z DELOM

Anketirani so s pomočjo ocenjevalne lestvice od 1 (sploh ne) do 5 (zelo) ocenili v kolikšni meri so zadovoljni z različnimi vidiki njihovega dela. Najmanj so zadovoljni z možnostjo napredovanja in z izobraževanji in usposabljanji, ki jim jih organizirajo v podjetju ter z ugodnostmi, ki jim jih nudi podjetje ter z osebnim dohodkom.

3.4 POVZETEK STATISTIČNIH ANALIZ

Bivariatne preliminarne analize smo pripravili s ključnimi spremenljivkami (vprašanji), kjer je bil večji delež nepravilnih odgovorov v primerjavi z ostalimi vprašanji. Odgovore smo predhodno ustrezno rekodirali.

Spol

Ugotovili smo nekoliko manjši, statistično značilen delež (%) nepravilnih odgovorov žensk pri dveh vprašanjih - o možnosti resnih obolenj, če surova govedina ni dovolj toplotno obdelana ($\phi = 0,112$, $p = 0,006$) ter o ustreznem hranjenju čistilnih sredstev ($\phi = 0,96$, $p = 0,019$). Obratno pa pri vprašanju, ali je pravilno, da led zajamemo s kozarcem, kjer je bil delež pravilnih odgovorov večji pri moških ($\phi = 0,086$, $p = 0,036$). Pri ostalih vprašanjih z večjim deležem nepravilnih odgovorov razlike po spolu niso statistično značilne. Glede na ugotovljene šibke povezanosti ni videti, da bi spol igral pomembno vlogo.

Izobrazba

Glede stopnje izobrazbe analiza ne da jasne slike, kot zanimivost lahko ugotovimo, da se ravno tisti s srednješolsko izobrazbo (torej tudi kuharji in natakarji) pri vprašanjih o pravilnem ravnanju z obračalko/prijemalko ter zajemanju ledu s kozarcem odrežejo najslabše. Med vsemi anketiranci ($n = 601$) najdemo tudi 35 takih, ki ravna s hrano, pa se niso udeležili nikakršnega izobraževanja s področja varnosti živil. Le ti so statistično značilno v večjem deležu podali napačne odgovore pri vprašanjih o pravilnem hranjenju surovih jajc v hladilniku ($0,142$, $p = 0,001$), ohlajevanju toplih jedi ($\phi = 0,085$, $p = 0,037$) ter na meji statistične značilnosti ($\phi = 0,078$, $p = 0,056$) pri zajemanju ledu s kozarcem. Starost v 15 letnih razredih ni povezana znanjem pri analiziranih ključnih odgovorih.

Materni jezik / država rojstva

Za razliko od gostiln in restavracij, kjer dela večji delež oseb, ki ravnajo s hrano, katerih materni jezik je slovenščina, je v kategoriji barov, kavarn ter slaščičarn ter v kategoriji okrepčevalnic, večji delež takih, katerih materni jezik ni slovenščina (Cramerjev $V = 0,189$, $p < 0,001$). Glede znanja pa se, za razliko od nekaterih raziskav iz tujine (Pichler idr. 2014), razlike glede na materni jezik v teh analizah pri nas ne pokažejo kot statistično značilne. Podobne rezultate vidimo tudi pri državi rojstva (porazdelitev v vrstah obratov Cramerjev $V = 0,140$, $p = 0,006$) z izjemo vprašanja o ustreznem hranjenju gotovih jedi na hladnem (do 13 °C), kjer je nekoliko manjši delež anketiranih rojenih v Sloveniji odgovoril napačno, kot rojenih drugod ($\Phi = 0,094$, $p = 0,022$).

Higienski minimum

Odgovori na postavljeno vprašanje v anketi niso zanesljivi. Previsok je delež tistih, ki so se opredelili, da so v preteklosti tako izobraževanje opravili. Bodisi je prišlo do nerazumevanja vprašanja, bodisi do efekta podajanja družbeno bolj zaželenega odgovora. S tem razlogom smo priredili novo spremenljivko pri kateri smo upoštevali izvajanje izobraževanja »Higienski minimum« do vključno leta 2004 ter z upoštevanjem spremenljivke o številu let dela na področju prehrane vse odgovore oseb z manj kot 14 let dela na tem področju rekodirali z odgovorom, da tega izobraževanja niso opravili. Tako lahko pokažemo, da se pri dveh izmed analiziranih spremenljivk, tisti, ki so opravili izobraževanje »Higienski minimum« izkažejo nekoliko bolje. Statistično značilno več je takih, ki so odgovorili pravilno pri vprašanju o hranjenju surovih jajc v hladilniku ($\phi = 0,101$, $p = 0,013$) ter o zajemanju ledu s kozarcem ($\phi = 0,120$, $p = 0,003$).

Vrsta obrata

Kategorije v izvornem vprašanju smo rekodirali tako, da smo združili restavracije in gostilne, nato bare, kavarne in slaščičarne, v posebno kategorijo pa smo uvrstili okrepčevalnice. Analize s ključnimi spremenljivkami pokažejo, da je vrsta obrata statistično značilno povezana s znanjem o ohlajevanju toplih jedi (Cramerjev $V = 0,137$, $p = 0,007$), pričakovano je večji delež pravilnih odgovorov med anketiranimi v restavracijah in gostilnah. Podobno ugotovimo glede hranjenja surovih jajc v hladilniku (Cramerjev $V = 0,149$, $p = 0,003$) ter taljenju zmrznjenih piščančjih prsi na pultu (Cramerjev $V = 0,136$, $p = 0,008$).

Velikost obrata

Velikost gostinskega obrata je statistično značilno povezana z največ spremenljivkami, čeprav je moč povezanosti, tako kot drugod, tudi tu šibka. Z velikostjo obrata pada delež nepravilnih odgovorov pri vprašanju o neustrezno shranjenem rižu kot viru potencialnih zastrupitev pri ljudeh (Cramerjev $V = 0,144$, $p = 0,006$), pri vprašanju glede ustreznega hranjenja surovih jajc v hladilniku (Cramerjev $V = 0,155$, $p = 0,002$) ter taljenja piščančjih prsi na pultu (Cramerjev $V = 0,159$, $p = 0,002$). Zanimivo, obratno velja za odgovore na vprašanje o ustreznem hranjenju čistilnih sredstev v prostorih za pripravo hrane (Cramerjev $V = 0,143$, $p = 0,006$). Najmanjši delež nepravilnih odgovorov glede hranjenja na hladnem (do 13 °C) so podali srednje veliki obrati (Cramerjev $V = 0,145$, $p = 0,006$). Na meji statistične značilnosti (Cramerjev $V = 0,113$, $p = 0,052$) je povezanost z vprašanjem o varnosti živil za uživanje, če sta njihov vonj in okus značilna, kjer izstopajo z največjim deležem napačnih odgovorov (90%) obrati brez miz. V kolikor bi sprejeli še nekoliko večje tveganje, bi lahko ugotovili tudi naslednjo šibko povezanost, saj z velikostjo obrata pada delež nepravilnih odgovorov glede zajemanja ledu s kozarcem (Cramerjev $V = 0,110$, $p = 0,063$).

4 ZAKLJUČEK

Rezultati telefonske ankete so pokazali pomanjkljivo znanje anketiranih zaposlenih pri delu z živili na področjih poznavanja odtajevanja živil, temperatur hladne in vroče verige, čas miljenja rok, poznavanja mikroorganizmov. Izpostavili so tudi potrebo po reorganizaciji sedanjega načina usposabljanja o higieni živil. Izpostavi se učinkovitost preteklega načina usposabljanja t.i. »Higienski minimum«, ki je temeljil na rednih periodičnih usposabljanjih vseh pri delu z živili in dosegel trdnejše znanje o higieni živil ter višjo higiensko zavest zaposlenih.

Evropski pravni red na področju varnosti živil poudari uvajanje in izvajanje dobre higienske prakse in uporabo načel sistema HACCP v vseh fazah proizvodnje in prometa živil. Slaba stran evropske zakonodaje na področju varnosti živil je, da ne predpisuje pogojev glede izobraževanja, usposabljanja in zahtevanega znanja nadrejenih in oseb pri delu z živili. Slednje nimamo opredeljeno niti v nacionalni zakonodaji. Opredeljen je zgolj cilj, da so zaposleni pri delu z živili usposobljeni na področju higiene, skladno z zahtevnostjo njihovega dela, oz. da so odgovorne osebe primerno usposobljene za uporabo načel sistema HACCP. To je zelo visoko zastavljen cilj, ki zahteva veliko znanja, odgovornosti in visoko higiensko zavest NŽD, tako imenovano kulturo zagotavljanja varnosti živil. V večjih prehranskih objektih (npr. vrtci, šole, domovi za starejše, itd.), kjer je za varnost in kakovost živil zaposlena ustrezno usposobljena oseba ni težav s pripravo ustreznih usposabljanj za zaposlene pri delu z živili. Problem nastopi v manjših gostinskih obratih, kjer so nadrejeni v večini primerov ne dovolj izobraženi na področju higiene živil in prezaposleni ali pa nimajo ustrezne higienske zavesti. Zaradi navedenega NŽD v gostinskih obratih jemljejo usposabljanje zaposlenih večinoma kot dodatno, nepotrebno obveznost. In če problem še stopnjujemo, lahko še zaposlujejo kader, ki nima ustrezne izobrazbe živilske smeri. Tako se problem ustrezne usposobljenosti zaposlenih pri delu z živili v gostinstvu samo še pogloblja.

Posameznik pri delu z živili, tako na ravni načrtovalca, kot na ravni izvajalca je eden od osrednjih dejavnikov tveganja v procesu zagotavljanja varnosti živil. Sistemi zagotavljanja varnosti živil predvidevajo, da v sistem vstopa ustrezno usposobljen posameznik. Če so v procesu proizvodnje in prometa z živili zaposlene osebe, ki niso dobile ustrezne formalne izobrazbe in nato niso deležne tudi usposabljanj o higieni živil, ne moremo pričakovati, da bo v delovni proces na področju živilstva vstopal zaposleni s potrebnim znanjem, veščinami, zavedanjem in odnosom do zagotavljanja varnosti živil. Želeni cilj lahko dosežemo le z učinkovitim sodelovanjem vseh deležnikov, ki so v zagotavljanje varnosti živil vključeni na različnih ravneh.

5 LITERATURA

- 1) EFSA (2017). The European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2016. Scientific report of EFSA and ECDC. EFSA Journal 15(12): 228.
- 2) Smernice za obravnavo klicenoscev pri delu z živili. 2016. Avtorji poročila: Eva Grilc, Neda Hudopisk, Marta Košir, Tatjana Rupel, Marjana Simetinger, Zoran Simonović, Dražen Stojanović, Nataša Šimac. Ljubljana: Nacionalni inštitut za javno zdravje.
- 3) Jevšnik, Mojca, Valentina Hlebec, Peter Raspor. 2008. Food safety knowledge and practices among food handlers in Slovenia. Food Control 19: 1107–1118.

- 4) Kotzekidou, Parthena. 2016. Food Hygiene and Toxicology in Ready-to-Eat Foods. In: Al – Mamun, Mohammad, Tanvir Chowdhury Turin, eds. Safety of street foods. 125 London Wall, London EC2Y 5AS, UK: Academic Press/Elsevier, 1–29.
- 5) Kumar Gupta, Rajul, Pruja Dudeja, Amarjeet Singh Minhas. 2017. Food safety in the 21st century: public health perspective. In: Dudeja, Pruja, Amarjeet Singh Minhas, eds. Food Handlers. 125 London Wall, London EC2Y 5AS, UK: Academic Press/Elsevier, 269–280.
- 6) McIntyre, Lorraine, Lis Vallaster, Lynn Wilcott, Sarah B Henderson, Tom Kosatsky. 2013. Evaluation of food safety knowledge, attitudes and self-reported hand washing practices in foodsafe trained and untrained food handlers in British Columbia, Canada. Food Control. 30(1): 150-6.
- 7) NIJZ. 2014. Osnovna higienska stališča za higieno in varnost živil za zaposlene v živilski dejavnosti. (22. 12. 2017).
http://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/uploaded/osnovna_higienska_stalisca_nov_2014.pdf
- 8) NIJZ. 2015. Higienska stališča za higieno živil za zaposlene namenjena delavcem v živilski dejavnosti 2. stopnja. (22. 12. 2017).
http://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/datoteke/higienska_stalisca_za_higieno_zivil_namenjena_delavcem_v_zivilski_dejavnosti_2._stopnja_2014_verzija_2.pdf
- 9) Obrtni zakon. 2004. Uradni list Republike Slovenije, 14, 40: 4621 - 4628.
- 10) Pichler, Juliane, Johanna Ziegler, Ulrike Aldrian, Franz Allerberger. 2014. Evaluating levels of knowledge on food safety among handlers from restaurants and various catering businesses in Vienna, Austria 2011/2012. Food Control 35(1): 33–40.
- 11) Smernice dobre higienske prakse in uporabe načel HACCP v gostinstvu. 2010. Avtorji poročila Pavel Pollak, Darko Mehikić, Nataša Klun, Nadja Dekleva. Ljubljana: Turistično gostinska zbornica pri GZS: Sekcija za gostinstvo in turizem pri Obrtno-podjetniški zbornici Slovenije, 75 str.
- 12) Resolucija. 2015. Resolucija o nacionalnem programu o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015–2025.
http://www.mz.gov.si/fileadmin/mz.gov.si/pageuploads/javna_razprava_2015/Resolucija_o_nac_pogramu_prehrane_in_in_tel_dejavnosti_jan_2015.pdf (22. 12. 2017).
- 13) Samapundo, Simba, Ruth Climat, Ramize Xhaferi, Frank Devlieghere. 2015. Food safety knowledge, attitudes and practices of street food vendors and consumers in Port-au-Prince, Haiti. Food Control 50: 457–466.
- 14) Seaman, Phillip. 2010. Food Hygiene training: introducing the Food Hygiene Training Model. Food Control, 21: 381-387
- 15) Uredba (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane. Uradni list EU, L 031 (178): 1-24, sprememba (2006). Uradni list EU, L 100 (575): 3-3, sprememba (2008). Uradni list EU, L 060 (202): 17-17.
- 16) Uredba (ES) št. 852/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o higieni živil. Uradni list EU, L 139 (852): 1-54, sprememba (2008) Uradni list EU, L 277 (1019): 7-7.
- 17) Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili. Uradni list RS, 52/00, 42/02 in 47/04 – ZdZPZ

RAZŠIRJENOST UŽIVANJA PREHRANSKIH DOPOLNIL PRI SLOVENSKIH VRHUNSKIH ŠPORTNIKIH

AN OVERVIEW OF DIETARY SUPPLEMENTATION IN ELITE SLOVENIAN ATHLETES

Eva Kavka

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Center Ljubljana, Slovenia

eva.kavka@bic-lj.si

Izvleček

Kot poročajo v raziskavah iz tujine, športniki uživajo veliko prehranskih dopolnil, ki vsebujejo snovi z nepotrjenim ugodnim učinkom na zmogljivost ali celo snovi, ki na zmogljivost učinkujejo negativno. Ker za slovenske športnike podatkov o uživanju prehranskih dopolnil še ni bilo na voljo, smo skušali zagotoviti prvi vpogled v razširjenost uporabe prehranskih dopolnil med slovenskimi športniki. Razširjenost prehranskih dopolnil smo ocenili iz anonimiziranih podatkov, ki jih športniki navedejo v Obrazcu za kontrolo dopinga Slovenske antidoping organizacije, ki med drugim vključuje podatke o uživanju prehranskih dopolnil v zadnjih sedmih dneh pred doping kontrolo. Rezultati kažejo, da kar 69 % v raziskavo vključenih športnikov (N=389/561) uživa prehranska dopolnila. Športniki najpogosteje posegajo po beljakovinah (38 %; N=148/389), mineralih (28 %; N=107/389) in vitaminih (26 %; N=103/389). Po združevanju beljakovinskih in vitaminskih prehranskih dopolnil v širše kategorije so še vedno v ospredju beljakovine (56 %), sledijo vitaminska prehranska dopolnila (43 %), tretja najpogostejša dopolnila pa so minerali (28 %).

Ključne besede: prehranska dopolnila, športna prehrana, prevalenca, beljakovine

Abstract

As reported in research from abroad, athletes use many dietary supplements that contain substances with unconfirmed performance effect or even substances that have a negative effect on performance. Since there are no data available about the use of dietary supplements among Slovenian athletes, we tried to provide the first insight into the prevalence of dietary supplement use among Slovenian athletes. The prevalence of supplements was estimated from anonymised data stated on the Doping Control Form of the Slovenian Antidoping Organisation, which also includes information on the dietary supplement use in the last seven days prior to doping control. The results demonstrate that as much as 69 % of the athletes involved in the study (N = 389/561) used dietary supplements in the 7 days prior to completion of their Doping Control Form. The most commonly used supplements by the Slovenian athletes were proteins (38 %; N=148/389), minerals (28 %; N=107/389) and vitamins (26 %; N=103/389). After grouping of protein and vitamin supplements to wider categories, proteins are still most commonly used (56%), followed by vitamin supplements (43%) and minerals as third most common supplement (28%).

Keywords: dietary supplements, sports nutrition, prevalence, proteins

1 UVOD

Prehrana je v športu ena izmed zelo pomembnih dejavnikov, ki imajo vlogo pri vrhunskih rezultatih športnika. Za opredelitev posameznikovih dnevnih potreb po makrohranilih in mikrohranilih je ključna individualna prehranska obravnava posameznega športnika in nato oblikovanje priporočil glede potreb po makrohranilih in mikrohranilih. Primerno je pridobiti tudi povratno informacijo o športni uspešnosti, primernosti določenega režima prehranjevanja in izvedbi treninga in tekme, glede na vnos ogljikovih hidratov (Rotovnik Kozjek in idr. 2015).

1.1 PREHRANSKA OBRAVNAVA ŠPORTNIKA

Prehranska obravnava vključuje pridobivanje podatkov o športnikovi zaužiti hrani in pijači, na podlagi katerih se določi vnos energije in posameznih hranil in nato pridobljene rezultate primerja z dnevnimi priporočili za vnos hranil glede na starost, spol in dnevno aktivnost (Burke idr. 2015). Pred začetkom prehranske obravnave športnika je pomembno, da prehranski strokovnjak izbere primerno metodo za oceno prehranskega stanja športnika glede na številne dejavnike. Ti so npr. športnikove prehranjevalne navade, količine zaužitih obrokov/živil in športnikov pogled na samo raziskavo (odnos/resnost pristopa). Lahko se namreč zgodi, da športnik v prehranski dnevnik npr. ne navede vseh zaužitih živil zaradi nizke samopodobe (v to skupino športnikov spadajo predvsem športnice s povečano telesno maso, z neidealno telesno postavo in tisti posamezniki, ki le na osnovi subjektivne primerjave z drugimi športnicami/športniki/ostalimi člani ekipe, predvidevajo, da imajo povečano telesno maso).

Glavni cilji prehranske obravnave športnika so:

- ugotoviti ali športnik potrebuje prehransko podporo, da lahko ohranja optimalen prehranski status (v to skupino sodijo npr. športniki, ki so podvrženi večjim tveganjem za prehranske motnje);
- primerjati ocene prehranskega stanja z referenčnimi standardi, kjer je to mogoče;
- zagotoviti primerno prehransko obravnavo (športniku omogočiti individualen prehranjevalni načrt);
- spremljanje učinkovitosti prehranjevalnega načrta in ugodne/neugodne učinke na izvedbo treningov/tekem (Burke in Deakin, 2015);

2 PREHRANSKA DOPOLNILA

Prehranska dopolnila so živila, katerih namen je dopolnjevati običajno prehrano. So zelo popularno in pogosto uživano živilo tako pri športnikih, kakor tudi pri neaktivnih posameznikih. Pred uporabo prehranskih dopolnil je zaželeno poznati njihove pozitivne in negativne učinke (Zdešar Kotnik idr. 2017).

Stranski učinki uživanja prehranskih dopolnil se lahko pojavijo zaradi različnih dejavnikov tveganja. Eden izmed teh je možnost nakupa prehranskih dopolnil pri nepreverjenih virih (npr. z internetnim nakupom). Slaba proizvodna praksa in pomanjkljiv nadzor nad transportno verigo, povečata tveganje za zdravje pri uživanju prehranskih dopolnil. Primeri slabe proizvodne prakse so nečistoče, koščki stekla, živalsko blato in druge fizične kontaminacije prehranskih dopolnil. Poleg tega so prehranska dopolnila lahko namerno kontaminirana z anaboličnimi steroidi in drugimi prepovedanimi snovmi. Znano je tudi, da imajo nekatera

prehranska dopolnila deklarirane količine posameznih snovi, ki niso enake dejanskim količinam v produktu (Potgieter, 2013).

1.2 PREGLED PREHRANSKIH DOPOLNIL IN OBOGATENIH ŽIVIL

Za večino prehranskih dopolnil znanstveno dokazani pozitivni učinki na izvedbo treninga ali tekme ne obstajajo. Le peščica jih ima dokazano učinkovitost in uporaba le-teh lahko dopolnjuje uravnoteženo prehrano ter izboljša izvedbo vadbe in športne dosežke. Avstralski inštitut za šport (AIS) je leta 2006 prehranska dopolnila in športno hrano razdelil v štiri skupine glede na učinkovitost, funkcionalnost in potencialno tveganje za zdravje oz. za pozitivni dopinški test. Podatki so dostopni na njihovi spletni strani (AIS, 2015) in jih pogosto dopolnjujejo in spreminjajo. V prvo skupino (A) so razvrstili prehranska dopolnila, ki so dokazano učinkovita za povečanje športne zmogljivosti in splošno ne ogrožajo zdravja. So vir energije in jih športniki uživajo v primeru povečanih potreb po energiji. Mednje sodijo npr. športne pijače/geli/tablice in tekoči nadomestki obrokov. V to skupino so uvrstili tudi poživilo kofein. Druga skupina (B) predstavlja prehranska dopolnila, ki bi lahko bila učinkovita, vendar še ni dovolj raziskav, ki bi potrdile, da zares lahko izboljšajo dosežke. To so rastlinski polifenoli, antioksidanta C in E, karnitin, HMB (β -hidroksi- β -metilbutirat), glutamin, ribje olje, glukozamin. V tretjo skupino (C) sodijo dopolnila iz skupine A in B, če se jih ne uživa po predpisanih protokolih. V to skupino sodijo še vsa druga dopolnila, ki niso navedena v skupini A, B ali D. V zadnjo skupino (D) so razvrščena prehranska dopolnila, ki niso učinkovita/prepovedana za uživanje/vodijo v pozitiven dopinški test/so zdravju škodljiva. Tabela 1 prikazuje razdelitev prehranskih dopolnil s strani Avstralskega inštituta za šport (AIS) glede na navedene skupine (Burke in Deakin, 2015; AIS 2015).

Tabela 1: Pregled prehranskih dopolnil in športne hrane glede na dokazano ergogeno učinkovitost

<i>Kategorija učinkovitosti</i>	<i>Vrsta snovi</i>			
<i>Skupina A:</i>	<i>Živila/ zdravila za posebne zdravstvene namene</i>			<i>Ergogene snovi</i>
	<i>Obogatena živila</i>	<i>športne pijače/geli/tablice, tekoči nadomestki obrokov, sirotkine beljakovine, izotonični napitki</i>	<i>železo, kalcij, multivitamini/mine rali, vitamin D, probiotiki</i>	<i>kofein, β-alanin, bikarbonat, sok rdeče pese, kreatin</i>
<i>Skupina B:</i>	<i>Rastlinski polifenoli</i>		<i>Ostalo</i>	
	<i>kvercetin, kisel češnjev sok, eksotične jagode (npr. acai in goji), kurkumin</i>		<i>antioksidanta C in E, karnitin, HMB, glutamin, ribje olje, glukozamin</i>	
<i>Skupina C:</i>	<i>vse snovi iz skupine A in B, ki se jih ne uživa po predpisanih protokolih. + vse ostale snovi, ki niso v nobeni drugi skupini</i>			
<i>Skupina D:</i>	<i>Poživila (stimulansi)</i>	<i>Prohormoni in hormonski pospeševalci</i>	<i>Peptidni hormoni, rastni dejavniki in sorodne snovi</i>	<i>Ostalo</i>
	<i>efedrin, strihnin, sibutramin in 1, 3-dimetilamilamin (DMAA)</i>	<i>DHEA, androsteneidon, 19-norandrostenion/ol, ostali prohormoni in drugi stimulatorji testosterona, prašek korenovke Maca</i>	<i>EPO, rastni hormon in njegovi sproščujoči hormoni, fibroblastni rastni dejavniki</i>	<i>kolostrum (WADA ga ne priporoča zaradi rastnih faktorjev v njegovi sestavi)</i>

Vir: AIS 2015; SLOADO 2018

3 UŽIVANJE PREHRANSKIH DOPOLNIL SLOVENSКИH VRHUNSKIH ŠPORTNIKOV V 7 DNEH PRED KONTROLO DOPINGA

V raziskavo so bili vključeni anonimizirani pisni podatke, ki so jih ob SLOADO doping kontroli podali slovenski vrhunski športniki in športnice v obdobju od januarja 2012 do decembra 2016. Razpoložljive anonimizirane podatke smo iz papirnate oblike prepisali v elektronsko bazo podatkov, ki je vključevala sledeče podatke: spol, starost športnika, športno disciplino in navedena prehranska dopolnila oz. zdravila, ki jih je športnik navedel na obrazec ob doping kontroli. V elektronsko bazo podatkov smo najprej vpisali vse navedbe športnika glede uživanja prehranskih dopolnil/zdravil. Potem smo pri vsaki navedbi preverili, ali gre za prehransko dopolnilo ali za zdravilo. Kadar so bila v obrazcu za kontrolo dopinga poleg zdravil in prehranskih dopolnil navedena tudi običajna živila (npr. sadna tablica), smo tovrstne navedbe izločili iz elektronske baze podatkov.

Analizo podatkov smo izvedli s pomočjo programa Microsoft Office Excel (2013). Izračunali smo odstotek športnikov, ki so navedli uživanje vsaj enega prehranskega dopolnila ob doping kontroli (uporabniki), ter odstotek tistih športnikov, ki uživanja prehranskih dopolnil niso navedli (neuporabniki). Nadalje smo podatke o uživanju prehranskih dopolnil analizirali glede na spol in športno disciplino. Izračunali smo tudi kolikšen delež športnikov uživa več kot eno prehransko dopolnilo, katera so najpogosteje navedena prehranska dopolnila v celotnem vzorcu in pri športnikih posameznega športa. Izračunali smo tudi odstotek uporabnikov prehranskih dopolnil pri posameznem športu. Pogostost uživanja posameznega prehranskega dopolnila smo določili glede na razvrstitev v kategorije.

3.1 UŽIVANJE PREHRANSKIH DOPOLNIL SLOVENSКИH VRHUNSKIH ŠPORTNIKOV V ZADNJIH 7 DNEH PRED KONTROLO DOPINGA

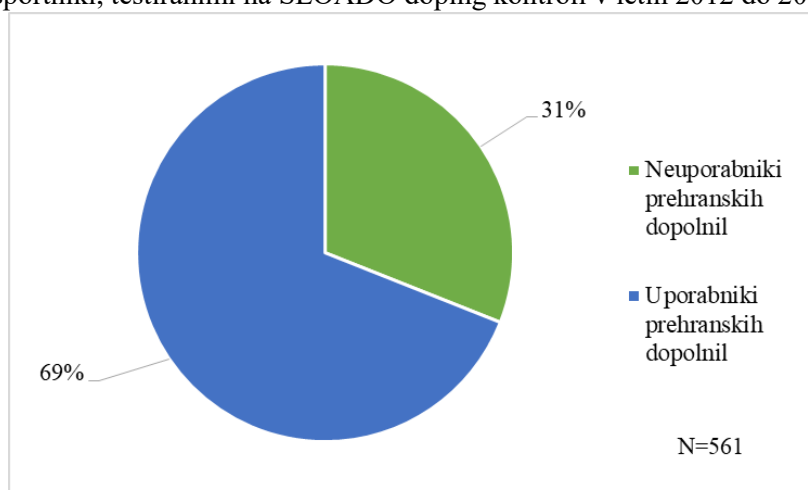
Pogostost uporabe prehranskih dopolnil pri vrhunskih športnikih, testiranih s strani SLOADO (prevalenco) smo določili iz podatkov, navedenih v poročilu športnika ob doping kontroli o uživanju prehranskih dopolnil v zadnjih 7 dneh pred izvedeno doping kontrolo.

3.1.1 Prevalenca uživanja prehranskih dopolnil slovenskih vrhunskih športnikov

Vseh analiziranih športnikov je bilo 561, od katerih je bilo 469 moških (84 %) in 92 (16 %) žensk. Povprečna starost športnikov je bila 24,8 (5,2) let, najnižja starost 14,9 let in najvišja starost 45,1 let. V različnih letih je SLOADO izvedla različno število doping kontrol, zato se je število v analizo vključenih športnikov med leti razlikovalo. Največ analiziranih športnikov je bilo nogometašev (41 %; N=230/561). Drugi najbolj zastopan šport v raziskavi je bila atletika z 12 % (N=70) športnikov, tretja najbolj zastopana športa pa cestno kolesarstvo in košarka z 11 % (N=61) vseh analiziranih športnikov. Športniki ostalih športov so bili zastopani v manj kot 5 % .

Od 561 analiziranih športnikov jih je 389 oz. 69 % (N=389/561) uživalo vsaj eno prehransko dopolnilo. 172 (t.j. 31 %) športnikov v zadnjih sedmih dneh pred testiranjem ni uživalo prehranskih dopolnil. Prevalenca uporabnikov in neuporabnikov prehranskih dopolnil je predstavljena na sliki 1.

Slika 1: Prevalenca uporabnikov in neuporabnikov prehranskih dopolnil med slovenskimi vrhunskimi športniki, testiranimi na SLOADO doping kontroli v letih 2012 do 2016.



Vir: Kavka idr. 2018

Kot je razvidno iz tabele 2, največ uporabnikov (41 %) prehranskih dopolnil uživa 1 dopolnilo, glede na navedbo prehranskih dopolnil na Obrazcu za kontrolo dopinga, ob SLOADO doping kontroli. 26 % pa jih je navedlo 2 dopolnila (SD= 1,46). Tabela 2 prikazuje prevalenco uživanja posameznih kategorij prehranskih dopolnil. Najbolj pogosto navedena kategorija prehranskih dopolnil so bile beljakovine s prevalenco 38 % med uporabniki (N=148/389), drugo najbolj pogosto dopolnilo so bili minerali z 28 % (N=107/389), vitamini pa tretje najbolj pogosto dopolnilo s 26 % prevalenco med uporabniki (N=103/389). Manj pogosto so športniki navedli izotonične napitke, maščobne kisline in stimulanse (npr. kofein), ki so predstavljali manj kot 15 % vseh navedb prehranskih dopolnil. Zelo redko pa glede na podatke raziskave športniki uživajo rastlinske izvlečke, puferske snovi, probiotike in diuretike; te je uporabljalo manj kot 5 % športnikov uporabnikov prehranskih dopolnil.

Tabela 2: Število poročenih prehranskih dopolnil uporabnikov prehranskih dopolnil

Število poročenih prehranskih dopolnil	Število športnikov	Odstotek (%)
1	159	40,9
2	102	26,2
3	61	15,7
4	36	9,3
5	17	4,4
6	7	1,8
7	2	0,5
8	2	0,5
9	2	0,5
10	1	0,3
<i>Skupaj</i>	389	100

Vir: Kavka idr. 2018

Zaradi podobnih (deklariranih) učinkov smo posamezne kategorije prehranskih dopolnil v nadaljevanju združili v nekaj širših kategorij (tabela 3), ki smo jih uporabili pri nadaljnji analizi.

Tabela 3: Prevalenca uživanja širših skupin prehranskih dopolnil

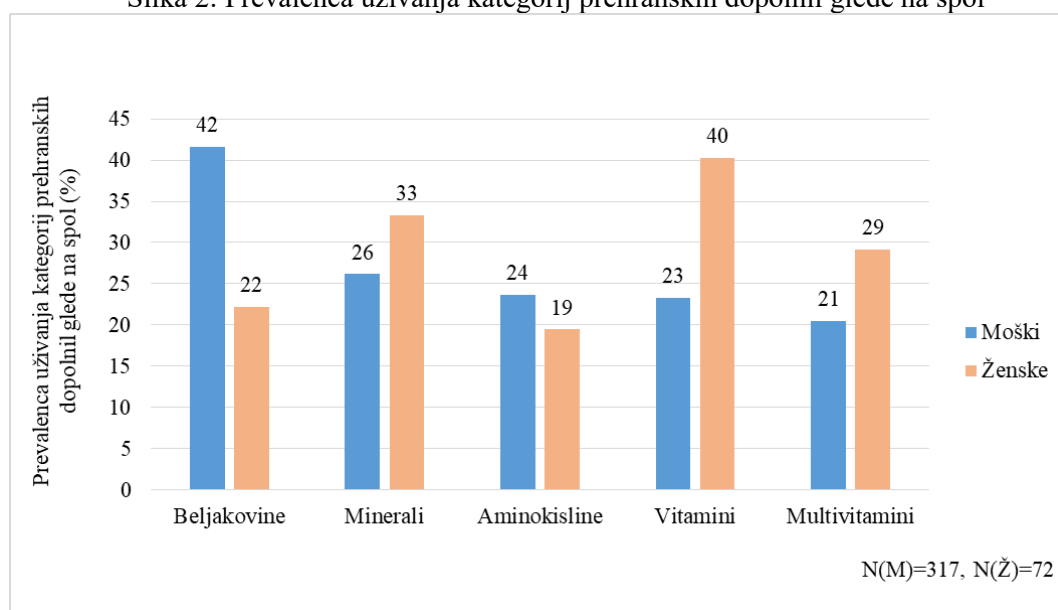
Kategorija prehranskega dopolnila	Število uporabnikov	Prevalenca (%)
Beljakovine + Aminokisliline + BCAA	217	56
Vitamini + multivitamini + antioksidanti	166	43
Minerali	107	28
Izotonični napitki	49	13
Skoncentrirani viri sladkorja	47	12
Stimulansi	39	10
Maščobne kisline	37	10
Kreatin	25	6

Vir: Kavka idr. 2018

3.1.2 Prevalenca uživanja prehranskih dopolnil glede na spol

Ker so nas zanimala morebitne razlike pri uživanju posamezne kategorije prehranskih dopolnil glede na spol, smo opravili analizo za prvih 5 najbolj pogosto navedenih prehranskih dopolnil. To so bile beljakovine, minerali, aminokisliline, vitamini in multivitamini. Rezultate prikazuje slika 2. Pri športnicah so bili najpogosteje navedeni vitamini, medtem ko pri moških beljakovine. Kar 42 % moških športnikov je navedlo uživanje beljakovin in le 22 % športnic. Pri mineralih je več žensk (33 %) navedlo uživanje, kot moških (26 %). Prav tako je več žensk navedlo uživanje vitaminov (40 %), medtem ko samo 23 % moških športnikov. Statistična analiza (Chi-square test) ni pokazala statistično značilnih razlik po spolu, glede uživanja posameznih kategorij prehranskih dopolnil. Meja za statistično značilnost je bila 0,05, vrednost P pa je bila pri vseh kategorijah prehranskih dopolnil večja od 0,05. Pri primerjavi razlik prevalence uživanja beljakovin je $P=0,14$, pri mineralih 0,50, pri aminokislinah 0,73, vitaminih 0,09 in pri multivitaminih 0,41.

Slika 2: Prevalenca uživanja kategorij prehranskih dopolnil glede na spol



Vir: Kavka idr. 2018

3.1.3 Prevalenca uživanja prehranskih dopolnil glede na šport

Ker so bile v našem vzorcu razlike v zastopanosti športnikov v posameznem športu velike, smo analizo prevalence glede na šport izvedli za številčno najbolj zastopane športe, vse preostale redkeje zastopane športe pa smo združili v kategorijo »Drugi športi«. V tabeli 4 je razvidno število uporabnikov prehranskih dopolnil in celotno število športnikov v posameznem športu.

Tabela 4: Prevalenca uživanja prehranskih dopolnil pri vrhunskih pri športnikih iz 7 različnih športov, kjer je bila prevalenca uživanja dopolnil najvišja

<i>Šport</i>	<i>Število analiziranih športnikov</i>	<i>Uporabniki prehranskih dopolnil</i>	<i>Prevalenca (%)</i>
<i>Atletika</i>	<i>70</i>	<i>57</i>	<i>81,4</i>
<i>Biatlon</i>	<i>11</i>	<i>8</i>	<i>72,7</i>
<i>Alpsko smučanje</i>	<i>18</i>	<i>13</i>	<i>72,2</i>
<i>Plavanje</i>	<i>20</i>	<i>14</i>	<i>70,0</i>
<i>Košarka</i>	<i>61</i>	<i>42</i>	<i>68,9</i>
<i>Cestno kolesarstvo</i>	<i>61</i>	<i>41</i>	<i>67,2</i>
<i>Nogomet</i>	<i>230</i>	<i>153</i>	<i>66,5</i>

Vir: Kavka idr. 2018

4 RAZPRAVA

Kot je bilo pričakovati glede na raziskave iz tujine, tudi veliko slovenskih športnikov uživa prehranska dopolnila. Maughan in sodelavci (2007) so glede na vprašalnik, kjer so spraševali o splošnem uživanju/neuživanju prehranskih dopolnil namreč ugotovili, da cca. 85 % vrhunskih športnikov v pričakovanju ugodnega učinka poseže po prehranskih dopolnilih; preučili so uživanje prehranskih dopolnil pri 310 športnikih (157 moških in 153 ženskah), od katerih jih je bilo večina (46 %) iz zahodne Evrope s povprečno starostjo 26 let. Zaznana prevalenca uporabe prehranskih dopolnil pri slovenskih športnikih, ki so poročali o uporabi prehranskih dopolnil v sedmih dneh pred izvedeno kontrolo dopinga, je z 69 % nekoliko nižja, kot v omenjeni raziskavi.

V nasprotju z rezultati raziskave o uživanju prehranskih dopolnil Maughana in sodelavcev (2007), v kateri so bili najbolj pogosto navedena kategorija prehranskih dopolnil vitamini in antioksidanti (84 %), so bila najbolj pogosto uživana prehranska dopolnila v naši raziskavi beljakovine (prevalenca: 38 %), sledijo minerali, vitamini pa so, presenetljivo, šele na tretjem mestu s 26 % prevalenco.

Z namenom pridobitve bolj reprezentativnih podatkov o prevalenci uživanja določenega tipa prehranskih dopolnil, smo analizo ponovili tudi za širše skupine prehranskih dopolnil. Po združitvi prehranskih dopolnil v širše kategorije se je prevalenca najbolj pogosto navedenih prehranskih dopolnil nekoliko spremenila. Beljakovinska prehranska dopolnila sicer ostajajo na prvem mestu, a prevalenca uživanja se je povečala iz 38 % na 56 %. Beljakovinskim prehranskim dopolnilom sledijo vitaminska, s prevalenco 43 % in minerali s prevalenco 28 %.

Poudariti je potrebno, da smo v naši raziskavi uživanje prehranskih dopolnil ovrednotili le za čas 7 dni pred doping kontrolo, medtem ko je raziskava Maughana in sodelavcev (2007) pridobila podatke o splošnem uživanju/neuživanju prehranskih dopolnil med vrhunskimi športniki. Navedena razlika je zagotovo vplivala na podatek o prevalenci, saj je znano, da je ocenjena prevalenca uživanja prehranskih dopolnil v preiskovani skupini odvisna tako od pogostosti uživanja prehranskih dopolnil, kot od obdobja pridobivanja podatkov (Zdešar Kotnik idr. 2017).

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Australian Institute of Sport (AIS). 2015. ABCD classification system. Canberra, <http://www.ausport.gov.au/ais/nutrition/supplements/classification> (10.1.2018)
- 2) Burke Louise, Deakin Vicky. 2015. Clinical sports nutrition. 5th ed. North Ryde, McGraw-Hill Education: 848.
- 3) Kavka, Eva. 2018. Utemeljenost uživanja prehranskih dopolnil pri športnikih. Magistrska naloga. Ljubljana: Biotehniška fakulteta, 87.
- 4) Maughan Ronald., Depiesse F., Geyer H. 2007. The use of dietary supplements by athletes. *Journal of Sports Sciences*, 25(1): 103-113.
- 5) Potgieter Sunita. 2013. Sport nutrition: A review of the latest guidelines for exercise and sport nutrition from the American College of Sport Nutrition, the International Olympic Committee and the International Society for Sports Nutrition. *South African Journal of Clinical Nutrition*, 26, (1): 6-16.
- 6) Rotovnik Kozjek Nada., Knap Bojan., Mlakar Mastnak Denis. 2015. Priročnik klinične športne prehrane. Ljubljana, Olimpijski komite Slovenije, 75.
- 7) Slovenska antidoping organizacija. 2018. Lista prepovedanih snovi 2018. Ljubljana, Slovenska Antidoping Organizacija: 16 str. <http://www.sloado.si/kategorija/lista-2018-lista> (5.1.2018)
- 8) Zdešar Kotnik Katja., Jurak Gregor., Starc Gregor., Golja Petra. 2017. Faster, stronger, healthier: Adolescent-stated reasons for dietary supplementation. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 49(10): 817-826.

POMEN EKOLOŠKO PRIDELANE HRANE ZA RAZVOJ KULINARIČNO DEDIŠČINSKEGA TURIZMA: PREGLED LITERATURE

THE MEANING OF ORGANICALLY GROWN FOOD FOR FOOD HERITAGE TOURISM DEVELOPMENT: A LITERATURE REVIEW

dr. Metka Kogovšek

Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Slovenija
Grm Novo mesto - Centre of Biotechnics and Tourism, Slovenia
metka.kogovsek@guest.arnes.si

dr. Mojca Kogovšek

Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Slovenija
Grm Novo mesto - Centre of Biotechnics and Tourism, Slovenia
mojca.kogovsek2@guest.arnes.si

Izvleček

Ko gre za vzpostavitev smernic razvoja kulinarčno–dediščinskega turizma, snovalci politik običajno ne prezrejo pomena lokalno pridelane hrane, vendar se vse prevečkrat se prezre smiselnost vključevanja ekološke hrane. V zadnjem desetletju mnogo študij oceni različne kmetijske prakse tako v smislu okoljskega odtisa, kot utemeljitve hranilne / zdravilne vrednosti pridelka. V tem oziru pričujoči članek poda pregled literature, ki razkrije, da sodobni foodie sicer išče tradicionalno avtohtono gurmansko izkušnjo, vendar hkrati večinoma ostaja zvest okoljevarstvenim vrednotam. Različni avtorji ugotavljajo, da ne le višja hranilna vrednost in odsotnost zdravju škodljivih substanc ekološke hrane govori v prid smiselnosti njenega vključevanja na jedilnike, ko se oblikujejo kulinarčno–dediščinski turistični produkti, temveč tudi dejstvo, da je ekološka hrana naravnega okusa in vonja, s pravimi značilnostmi kultivarja. Z vključitvijo ekološko pridelane hrane je zato moč zasledovati prave okuse jedi tradicionalne kuhinje, ki so jih nekoč pripravljale naše babice.

Ključne besede: ekološka hrana, okoljski odtis, hranilna vrednost živil, kulinarčno dediščinski turizem

Abstract

When it comes to establishing guidelines for culinary–heritage tourism development, the policy makers do not overlook the importance of locally grown food while they too often ignore the importance of organic food. In the last decade, several studies have evaluated different agricultural practices, both in terms of environmental footprint and nutritional value of the crop. In this respect, the present article provides literature review. It reveals that although modern foodie seeks memorable culinary experience, he/she remains true to environmental values. According to various authors, not only higher nutritional value and absence of harmful substances in organic food speak in favour of its inclusion in the menus, but also the fact that organic products have an authentic taste, smell and have the right cultivar characteristics.

Promoting organic food in menus, the tourists will be able to experience the true flavours of traditional dishes that our grandmothers used to prepare.

Keywords: organic food, environmental footprint, nutritional value of food, culinary heritage tourism

1 UVOD

Turistični sektor beleži eksponentno rast. Znotraj sektorja gre za globalni trend rasti kulinaričnega turizma (Ab Karim, Chi 2010, 532), zato se destinacijski managerji osredotočajo na pripravo strategij, povezanih z okrepljenim povpraševanjem po kulinaričnih doživetjih. Turisti iščejo destinacije, ki jim zagotovijo edinstveno izkušnjo (Cracolici, Nijkamp 2008, 337). Sodobni foodie namreč potuje zaradi želje po novih kulinaričnih izkušnjah. Poleg tega, kot ugotavljata Andersson in Mossberg (2017, 56) tudi turisti, ki po duši niso foodieji, v okviru potovanja iščejo kulinarične izkušnje. Kulinarika je v vse večjem obsegu povezana z odločitvijo posameznika za obisk destinacije, hkrati je dokazano, da ima hrana pomemben vpliv na raven zadovoljstva (Smith 1991). V tem oziru Ab Karim in Chi (2010, 534) razmišljata, da je pomembno poznati dejavnike, ki turiste pritegnejo, da obišejo destinacijo.

Članek po uvodu poda pregled osnovnih izhodišč industrijskega in ekološkega kmetovanja, v osrednjem delu predstavi ugotovitve različnih avtorjev glede hranilne vrednosti ekoloških pridelkov in pomena ekološke hrane za razvoj kulinaričnega turizma, saj sodobni foodie išče tradicionalno avtohtono gurmansko izkušnjo, hkrati je okoljsko ozavešen. Išče možnost uživanja zdrave, lokalno (predvsem ekološko) pridelane hrane. Članek se zaključi s sklepnimi ugotovitvami in priporočili za nadaljnje raziskovanje.

2 RAZLIČNI SISTEMI KMETOVANJA IN NJIHOV VPLIV NA OKOLJE IN NA HRANILNO VREDNOST PRIDELKA

V sredini 19. stoletja se večina kmetijskih gospodarstev preusmeri v industrijsko pridelavo, ki naj bi omogočila pridelavo zadostne količine hrane na enostaven način, podprt z vnosom kemikalij. Vendar se izjemno hitro – že leta 1924 (kot odgovor na negativne okoljske vplive, osiromašenje prsti, splošnega slabšega zdravja rastlin) pojavi nov, trajnostni pristop biodinamičnega kmetovanja, ki ga uvede Rudolf Steiner. Njegovo poslanstvo nadaljuje Jerome Rodale, ki javnost svari glede negativnih posledic industrijskega kmetovanja in kot alternativo ponudi sistem ekološkega kmetovanja (Aselage, Johnson 2009, 490–491). Kljub zgodnjem zaznanju potrebe po preusmeritvi v okolju prijazne pristope kmetovanja, se šele v zadnjem obdobju razvoj v večjem obsegu pomika k trajnostnim praksam. Cilje, ki jih zasleduje biotehnologija, je namreč moč doseči z različnimi trajnostnimi ukrepi (Kovacevic, Lazic 2012, 207).

2.1 INDUSTRIJSKO KMETOVANJE: VPLIV NA OKOLJE IN RAVEN KAKOVOSTI PRIDELKA

2.1.1 Vpliv industrijskega kmetovanja na okolje

Človek kmetuje že več kot 10.000 let. V preteklosti so bila kmetijska gospodarstva v celoti odvisna od naravnih danosti (v daljni preteklosti so bile vse kmetije ekološke), industrijska kmetijstva pa so postala močno odvisna od sintetičnih gnojil, pesticidov in fosilnih goriv. Iz zgodovine agrikulture je znano, da bolezni rastlin, pojav škodljivcev in plev postaja izrazitejši v primeru monokulturnega kmetovanja in, da industrijsko kmetijstvo, vključno z uporabo gensko spremenjenih organizmov (GSO), v izjemno kratkem obdobju prinaša izgubo genske pestrosti. Uporaba agrokemikalij ima negativne vplive na prst, vodo in zrak. Industrijska pridelava povzroča močno erozijo prsti, ki je hitrejša od procesa naravne obnove, poraba vode ni trajnostna (Kovacevic, Lazic 2012, 202). Prekomerna uporaba antibiotikov v živinoreji (v ZDA več antibiotikov zaužijejo zdrave živali kot bolni ljudje) prispeva k odpornosti mikrobov, kar posledično prinaša problem nezmožnosti zdravljenja infekcijskih bolezni (Altieri idr. 2009, 116–117).

Izjemen dejavnik tveganja so GSO, ki so tesno vezani z uporabo glifosata, ki je kontaminiral zemljo, vodo, zrak in celotno prehransko verigo. Le-tega mnoge študije povezujejo s številnimi zdravstvenimi težavami kot so abortus, pojav rakastih obolenj, poškodbami DNK, motnjami v delovanju endokrinih žlez, splošno toksičnostjo, neurotoksičnostjo, sistemsko toksičnostjo jeter in ledvic in to celo v primeru 450-krat nižje koncentracije od dovoljene (Mercola 2013). Podobno so alarmantni tudi zaključki nedavne študije (Séralini idr. 2014).

2.1.2 Vpliv industrijskega kmetovanja na raven kakovosti pridelka

Industrijsko kmetovanje je odvisno od agrokemikalij kot so umetna gnojila, pesticidi, herbici, hormoni, antibiotiki in tudi GSO. Umetna gnojila vsebujejo težke kovine, ki se kopičijo v prsti. Prst postaja vse bolj kontaminirana, enako velja za pridelek (Worthington 2001, 169–170). Industrijski pristop nizko–cenovne intenzivne pridelave ni prinesel le globalne kontaminacije prehranske verige, ampak tudi nižjo hranljivo vrednost pridelka (Lairon 2010, 33).

Industrijsko obdelana tla ne ustvarijo pogojev za življenje mikroorganizmov (Worthington 2001, 169), zato obstaja velika verjetnost, da njihova prekomerna uporaba ustvarja hranilno neravnotežje, ki posledično niža odpornost rastlin proti boleznim in škodljivcem. Umetna gnojila uničujejo tudi opaševalce, potrebne v proizvodnji hrane.

Globalni prehranski sistem ne preskrbuje z zdravo, prehransko uravnoteženo hrano. Zaradi mikrohranilne podhranjenosti (“skrita lakota”), ki se pojavlja ne le v državah v razvoju, pač pa tudi v razvitih državah, prihaja do slabšega zdravstvenega stanja, pogostejših kroničnih bolezni (koronarne srčne bolezni, rak, kap, diabetes) in slabšanja kognitivnih sposobnosti otrok, rojenih mikrohranilno podhranjenim materam (Welch, Graham 1999, 1–3).

2.2 EKOLOŠKO KMETOVANJE: VPLIV NA OKOLJE IN RAVEN KAKOVOSTI PRIDELKA

2.2.1 Vpliv ekološkega kmetovanja na okolje

Ekološko kmetovanje predstavlja celovit sistem kmetijskih praks brez uporabe umetnih gnojil, pesticidov ter GSO (Hunter idr. 2011, 571). Povezano je z ohranitvijo biotske raznovrstnosti, vzdrževanjem zdrave prsti (ki je manj ranljiva na suše in poplave), ekosistema (Hole idr. 2005, 123), ohranjanjem naravnih virov in s standardi dobrobiti živali (Kovacevic, Lazic 2012, 206–

207). Hkrati študije potrdijo, da okolju prijazno kmetovanje omogoča pridelavo zadovoljive količine hrane brez večanja obsega kmetijskih zemljišč (Badgley idr. 2007, 86).

Odpornost rastlin je tesno povezana z optimalnimi fizikalnimi, kemičnimi in biološkimi lastnostmi prsti (Singh 2013, 14). Optimalno ekološko gnojenje priskrbi pravilno ravnotežje elementov, ki je povezano z okrepljeno odpornostjo rastlin (Altieri idr. 2003, 209; Ponti idr. 2007, 214). Rastline proizvedejo več naravnih biotoksinov kot je npr. solanin v krompirju in tomatin v paradižniku (Kovacevic, Lazic 2012, 207).

Izjeme rezultate, tako glede količine pridelka kot doseganja odpornosti rastlin, je moč doseči z ustreznim kolobarjenjem in z združeno setvijo (Altieri 1998, 10–15), ki je učinkovita tako v smislu ohranjanja rodovitnosti prsti, zmanjšanja erozije tal kot tudi vzpostavitev učinkovitejšega črpanja vode in hranilnih snovi (Žuljan 2009, 1–3). S trajnostnimi pristopi je poleg rodovitnost prsti moč ohraniti biotsko raznovrstnost (Hole idr. 2005, 123). Avtorji (Kovacevic, Lazic 2012, 207; Rosset idr. 2011, 161) dodajajo, da v času podnebnih sprememb (posledica so pogostejše izjemno intenzivni vremenski pojavi kot je suša) ekološka pridelava daje količinsko večji pridelek od industrijske, ker so rastline bolj odporne. Podobno Seufert idr. (2012, 229) v okviru meta analize zaključijo, da ekološka pridelava v povprečju prinaša nižje količine pridelkov s tem, da gre upoštevati močno pogojenost s karakteristikami ekosistema. Zato se količina ekološkega pridelka z vzpostavitev ustreznih pogojev, približuje količini industrijske pridelave.

Tla, bogata z mikroorganizmi in deževniki, so tla, bogata z nutrienti, kar posledično velja tudi za pridelke (Shiva 2012), zato je ekološka hrana bolj zdrava od industrijsko pridelane (Padmavathy, Poyyamoli 2011, 409). Ekološko obdelana tla vsebujejo več organskih delcev, hkrati jo odlikuje večja mikrobiološka aktivnost, ki omogoča postopen vnos prehranskih snovi, kar ne vodi v zvišanje ravni dušika v tkivu rastlin. Ekološki vir dušika ne povzroča vegetativnih poškodb rastlin, ker se dušik sprošča počasi skozi celo leto ali celo v daljšem časovnem obdobju. V primeru uporabe ekoloških gnojil se celotna slika prehranskih vrednosti pridelka izboljša (Altieri idr. 2003, 209; Ponti idr. 2007, 214). Prst v ekološko obdelanem zemljišču ima bistveno višjo vsebnost organskih snovi, več dušika, vode, polisaharidov, encimov in mikrobiološke biomase ter občutno večjo vrhnjo plast prsti (Reganold 1988, 144). Stabilnost ekosistema ekološko obdelane prsti je posledično večja (Siegrist idr. 1998, 253).

2.2.2 Vpliv ekološkega kmetovanja na raven kakovosti pridelka

Vsebnost mineralov, vitaminov in antioksidantov je povezana s sistemom vzdrževanja prsti, ki vpliva na dinamiko prsti in na metabolizem rastlin. Ekološko obdelana prst gosti občutno več mikroorganizmov, ki proizvajajo mnogo snovi, ki pomagajo rastlinam pri absorpciji mineralov iz prsti. Tla, bogata z mikroorganizmi in deževniki, so tla, bogata z nutrienti, kar posledično velja tudi za pridelke (Shiva 2012). Worthingtonova (2001, 169) podaja primer železa, ki ga je običajno v prsti dovolj, a je prisoten v obliki, ki ga rastlina brez pomoči mikroorganizmov ne more asimilirati. Količina dušika v prsti pa vpliva na količino vitamina C, kot tudi proteinov. Če gre za prisotnost velike količine dušika, ta pospeši proizvodnjo proteinov in zavre proces proizvodnje ogljikovodikov. Ker se vitamin C ustvarja iz ogljikovodikov, je (ob prisotnosti velike količine dušika) zmanjšana tudi proizvodnja vitamina C. Povečana proizvodnja proteinov je povezana z manjšo količino esencialnih aminokislin, kar končno pomeni nižjo kakovost hranil, ki jih rastlina nudi človeku. V kolikor je v rastlini preveč dušika, ki naj bi se uporabil v procesu oblikovanja proteinov in ga rastlina v prekomerni količini ne more predelati,

se ta v rastlini »uskладиšči«. Ker je ekološki sistem vzdrževanja prsti povezan z manjšimi količinami dušika (v primerjavi s konvencionalnim sistemom), pridelki vsebujejo več vitamina C (Worthington 2001, 169). Prisotnost mikroorganizmov v prsti je pomembna tudi pri absorpciji fosforja (Hedley idr. 1982).

Pomembno vlogo ima tudi prisotnost kalija v prsti. Ko prsti dodamo kalij, se količina magnezija, ki ga rastlina absorbira, zmanjša. Ker je absorpcija fosforja odvisna od magnezija, rastlina absorbira tudi manj fosforja. Dodajanje kalija se v ekološkem in industrijskem sistemu precej razlikuje. Umetna kalijeva gnojila so lahko topna v vodi, zato so rastlinam na voljo v velikih količinah, medtem ko je za ekološko gnojenje značilna majhna vsebnost kalija. Ekološki pridelki zato vsebujejo več magnezija in fosforja (Dangour idr. 2009, 680; Worthington 2001, 169).

Ekološka hrana ima višjo vsebnost suhe snovi (za 20%), vitamina C (za 28%) ter flavonoidov (do 70%), kot tudi ostalih biološko aktivnih antioksidantov (Kovacevic, Lazic 2012, 207) ter beta karotena (Shiva 2012). Drugi avtorji dodajajo, da gre za splošno višjo antioksidativno kapaciteto, višjo vsebnost fenolov, vitamina E (Benbrook idr. 2008, 24; Wang idr. 2008, 5788) in salicilne kisline (Lairon 2010, 33). Ekološko sadje in zelenjava, pa tudi žita, dosegajo občutno večjo raven železa (21%), fosforja (14%), kroma (78%), selena (390%), kalcija (63%), bora (70%), magnezija (138%), vitamina E (od 10 do 50%) (Shiva 2012), hkrati vsebujejo občutno manj težkih kovin ter nitratov (do 90% manj) (Dangour idr. 2009, 680; Hajšlová idr. 2005, 514; Kovacevic, Lazic 2012, 207; Lairon 2010, 33), ki se v prebavnem traktu spremenijo v strupene dušikove kisline, rakotvorne nitrozamine (Rembiałkowska 2007, 2761).

V ekološkem mleku je manj težkih kovin, mikotoksinov, ostankov pesticidov in glikoalkaloidov. Ekološka mlečna živila ne vsebujejo ostankov pesticidov, antibiotikov, rastnih hormonov ter GSO, kar samo po sebi viša hranilno in zdravilno vrednost (Kovacevic, Lazic 2012, 207), pa tudi več proteinov, omega-3 maščobnih kislin, konjugirane linolne in vacenske kisline, eikosapentaenske kisline (Palupi idr. 2012) ter več polinenasičenih maščobnih kislin (Lairon 2010, 33) v primerjavi s konvencionalno prirejo.

Druga struja raziskovalcev pa trdi, da ni razlik v prehranskih komponentah med pridelki različnih sistemov kmetovanja (Dangour idr. 2009, 680; Mäder idr. 2007, 1826; Negri 2008, 80; Zörb idr. 2006, 8301), medtem ko nekateri drugi avtorji potrjujejo višjo vsebnost hranil samo v nekaterih ekoloških pridelkih, v drugih ne (Ismail, Fun 2003, 38), spet tretji trdijo, da na voljo ni dovolj podatkov, da bi lahko oblikovali zaključke (Magkos idr. 2006, 23).

3 POMEN EKOLOŠKE HRANE ZA RAZVOJ KULINARIČNEGA TURIZMA

Turistični sektor beleži eksponentno rast. Znotraj sektorja gre za globalni trend rasti kulinaričnega turizma (Ab Karim, Chi 2010, 532). Z okrepitevijo povpraševanja po gastronomskih izkušnjah se pojavi termin foodie. Foodie je dobro poučen glede hrane in prehranjevanja, pa vendarle močno zainteresiran naučiti se nekaj novega o hrani oz. pripravi jedi in to ne glede na raven znanja, ki ga ima (Andersson, Mossberg 2017, 47; Johnston, Bauman 2010, 65). Izjemno rad raziskuje, preizkuša nove jedi, nove recepte. Hrano vrednoti v soodvisnosti od ravnih uživanja v hrani (Johnston, Bauman 2010, 65). Yeoman in McMahon-Beatte (2016) v okviru pregleda literature poročata, da gre za osebo čigar osebno identiteto

oblikuje kakovostna hrana, zanj uživanje v hrani predstavlja osrednjo točko druženja, okušanje hrane mu prinaša izpolnjujočo izkušnjo, ne nazadnje mu okusna in kakovostna hrana pomeni velik doprinos h kakovosti življenja. Foodie je premožnejši, višje izobraženi posameznik, ki je že obiskal mnoge destinacije, običajno živi dlje, saj skrbi za zdravje in dobro počutje. Sodobne (že ponotranjene) okoljske vrednote so povezane z okrepljenim povpraševanjem po ekološki hrani, kar ima neposreden vpliv na foodie kulturo (Lee 2012, 62–213). V tem oziru Andersson in Mossberg (2017, 47) ugotavljata, da postaja foodie (ki ga odlikuje preferenca uživanja zdrave, lokalno pridelane hrane) pomemben agent sprememb v smeri vse bolj trajnostnih jedilnikov.

V tujini je povpraševanje po ekološki hrani v gastronomiji izjemno. Mnogi ameriški hoteli v svojo gastronomsko ponudbo redno vključujejo ekološko oz. lokalno pridelano hrano, četudi so cene tovrstnih pridelkov višje (Geering 2011). Andersson in Mossberg (2017, 56) na primeru Švedske ugotavljata, da večji del populacije pripada skupini foodijev. Poleg tega tudi turisti, ki po duši niso foodieji, v okviru potovanja iščejo kulinarčne izkušnje. Kakorkoli, hrana predstavlja pomemben element turistične ponudbe. Ab Karim in Chi (2010, 532) v okviru pregleda literature ugotavljata, da je približno 40% celotnega zneska, ki ga potroši povprečni turist, namenjenega hrani in pijači.

Prenekateri zahodnoevropski gostje, ki sicer redno uživajo ekološka živila, s prihodom v Slovenijo pričakujejo ponudbo jedilnikov z ekološkimi živili (Bavec 2018, 16). Foodieji (tudi tisti, ki morda ekoloških živil ne uživajo redno), so na eni strani okoljsko osveščeni, na drugi strani željni novih znanj, tudi o pomenu ekološke hrane za okolje, zdravje ter o specifičnih karakteristikah ekološke hrane – ki nudi naravni okus in vonj ter prave značilnosti kultivarja.

Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma opredeli Slovenijo kot zeleno, aktivno in zdravo destinacijo za 5–zvezdična doživetja. Strategija v okviru ukrepov razvoja znamke »Taste Slovenia« med drugim predvideva promocijo zaščitene kmetijskih pridelkov, živil in pijač v navezavi ne le lokalne, temveč tudi ekološke pridelave (Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2020, 2017, 6–45). Podobno strokovna skupina v okviru prednosti, ki bi jih gastronomski ponudniki lahko izkoristili, pod prvo točko postavi razvijanje lokalno tipičnih gastronomskih produktov s poudarkom na ekoloških živilih (Strategija razvoja gastronomije Slovenije 2006, 47).

V slovenskem prostoru je na segmentu hotelirstva potrjeno, da je potencial lokalne oskrbe s hrano v večji meri neizkoriščen (kar ne velja le za ekološko hrano). Hotelski gostinci se v hotelih za nakup lokalno pridelane hrane premalokrat odločajo, ker so cene lokalnih ponudnikov običajno nekonkurenčne (Novak 2012, 52–53). Vendar rezultati raziskave BIOFAIR II pokažejo, da je možno vsaj v deležu vključiti lokalno pridelano ekološka živila na jedilnike brez da bi presegli sredstva, ki so za to na voljo. Z upoštevanjem sezonskosti in zamenjavo predpripravljenih jedi z ekološkimi pridelki je mogoče povečati delež ekoloških sestavin do 37% brez da bi v gostinskih lokalih presegli trenutni proračun (Daxbeck idr. 2005, 6). Sezonski ekološki pridelki so namreč cenejši kot izven sezone. Poleg tega je cenejša lastna priprava ekoloških jedi v primerjavi s cenami predpripravljenih živil.

4 SKLEP

Ekološka hrana postaja v svetovnem merilu vse pomembnejša, tudi v gastronomiji. Kljub temu snovalci politik razvoja kulinarično–dediščinskega turizma prepogosto prezrejo pomen vključevanja ekološke hrane, saj je mnogim nepoznan razkorak kakovosti. Različni avtorji ugotavljajo, da ne le višja hranilna vrednost in odsotnost zdravju škodljivih substanc ekološke hrane govorijo v prid smiselnosti njenega vključevanja na jedilnike, temveč tudi dejstvo, da je ekološka hrana tista, ki lahko podari prave okuse jedi tradicionalne kuhinje, ki so jih nekoč pripravljale naše babice, saj je ekološka hrana, v skladu z ugotovitvami raziskovalcev (Kovacevic, Lazic 2012, 207) naravnega okusa in vonja, s pravimi značilnostmi kultivarja.

Vsekakor prenekateri zahodnoevropski gostje, ki redno uživajo ekološka živila, pričakujejo, da ponudba slovenskih jedilnikov vključuje ekološka živila (Bavec 2018, 16). Po drugi strani pa so foodieji (tudi če redno ne uživajo ekološke hrane) na eni strani okoljsko osveščeni, na drugi strani željni novih znanj, zato jim je moč prenesti znanja skozi zgodbe o ekološki hrani in njenih specifičnih karakteristikah.

V okviru nadaljnjih raziskovalnih prizadevanj se na eni strani zdi pomembno izvesti analizo vzrokov (poleg višjih nabavnih cen) premajhne vključenosti ekološke hrane na jedilnike gostinskih ponudnikov. Na drugi strani, glede na to, da je okusna hrana ključni kriterij ocenjevanja gostinskih obratov, se zdi pomembno izvesti poglobljeno raziskavo povezave uporabe ekoloških živil, ki so praviloma okusnejša, in oceno gostov glede kakovosti pripravljenih jedi. Ne gre prezreti niti pomena raziskav v smislu razumevanja pričakovanj sodobnega foodieja, na osnovi katerih bi lahko oblikovali ustrezne ukrepe.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Ab Karim, Shahrim, Chirstina Geng-Qing Chi. 2010. Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food Image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6): 531–555.
- 2) Altieri, Miguel A. 1998. The environmental risks of transgenic crops: An agroecological Assessment, Is the failed pesticide paradigm being genetically engineered? *Pesticides and You*, Spring/Summer 1998.
- 3) Altieri, Miguel A., Clara I. Nicholls. 2003. Soil fertility management and insect pests: harmonizing soil and plant health in agroecosystems. *Soil & Tillage Research*, 72(2): 203–211.
- 4) Altieri, Miguel A., Clara I. Nicholls, Luigi Ponti. 2009. Crop diversification strategies for pest regulation in IPM systems. V: *Integrated Pest Management: Concepts, Tactics, Strategies and Case Studies*: 116–130, Radcliffe, E. B., W. D. Hutchison, R.E. Cancelado (ur.). Cambridge: Cambridge University Press.
- 5) Andersson, Tommy D., Lena Mossberg. 2017. Travel for the sake of food. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(1): 44–58.
- 6) Aselage, John, Donn T. Johnson. 2009. From IPM to organic and sustainable agriculture. V: *Integrated Pest Management: Concepts, Tactics, Strategies and Case Studies*: 489–505. Radcliffe, E.B., W.D. Hutchison, R.E. Cancelado (ur.). New York: Cambridge University Press.

- 7) Badgley, Catherine, Jeremy Moghtader, Eileen Quintero, Emily Zakem, M. Jahi Chappell, Katia Avilés-Vázquez, Andrea Samulon, Ivette Perfecto. 2007. Organic agriculture and the global food supply. *Renewable Agriculture and Food Systems*, 22(2): 86–108.
- 8) Bavec, Martina. 2018. Ekološka hrana v gastronomiji - stanje, potencial in koncept (model) za dobavo lokalnih ekoloških pridelkov oz. živil (akronim: EKO-GASTRO): Zaključno poročilo ciljnega raziskovalnega projekta. Maribor: Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede.
- 9) Benbrook, Charles, Xin Zhao, Jaime Yáñez, Neal Davies, Preston Andrews. 2008. New Evidence Confirms the Nutritional Superiority of Plant-Based Organic Foods, *State of Science Review: Nutritional Superiority of Organic Foods*. The Organic Center.
- 10) Cracolici, Maria Francesca, Peter Nijkamp. 2008. The attractiveness and competitiveness of tourist destinations: A study of Southern Italian regions. *Tourism Management*, 30(3): 336–344.
- 11) Dangour, Alan D., Sakhi K. Dodhia, Arabella Hayter, Elizabeth Allen, Karen Lock, Ricardo Uauy. 2009. Nutritional quality of organic foods: a systematic review. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 90(3): 680–685.
- 12) Daxbeck Hans, Eva Seibold, Marion Pinterits. 2005. Current State and Potential Analysis in canteens in the City of Vienna to increase the rate of fresh organic products. Project BIOFAIR II, Final Report (Vers. 1.0)" Vienna: Resource Management Agency.
- 13) Geering, Deborah. 2011. Hotels see staying power in locally sourced food. *Atlantamagazine.com* <https://www.atlantamagazine.com/dining-news/hotels-see-staying-power-in-locally-sourced-f/> (28. 8. 2019).
- 14) Hajšlová, J., V. Schulzová, P. Slanina, K. Janné, K. E. Hellenäs, Ch. Andersson. 2005. Quality of organically and conventionally grown potatoes: Four-year study of micronutrients, metals, secondary metabolites, enzymic browning and organoleptic properties. *Food Additives and Contaminants*, 22(6): 514–534.
- 15) Hedley, M. J., J. W. B. Stewart, B. S., Chauhan. 1982. Changes in Inorganic and Organic Soil Phosphorus Fractions Induced by Cultivation Practices and by Laboratory Incubations. *Soil Science Society American Journal*, 46(5): 970–976.
- 16) Hole, David G., Anthony J. Perikins, James T. Wilson, I. Henry Aleksander, Philip V. Grice, A. Duhley Evans. 2005. Does organic farming benefit biodiversity? *Biological Conservation*, 122(1): 113–130.
- 17) Hunter, Duncan, Meika Foster, Jennifer O. McArthur, Rachel Ojha, Peter Petrocz, Samir Samman. 2011. Evaluation of the Micronutrient Composition of Plant Foods Produced by Organic and Conventional Agricultural Methods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 51(6): 571–582.
- 18) Ismail, Amin, Cheah Sook Fun. 2003. Determination of Vitamin C, β -carotene and Riboflavin Contents in Five Green Vegetables Organically and Conventionally Grown. *Malaysian Journal of Nutrition*, 9(1): 31–39.
- 19) Johnston, Josée, Shyon Baumann. 2010. *Foodies: Democracy and distinction in the gourmet foodscape*. New York: Routledge.
- 20) Kovacevic, Dusan, Branka Lazic. 2012. Modern trends in the development of agriculture and demands on plant breeding and soil management. *Genetika*, 44(1): 201–216.

- 21) Lairon, Denis. 2010. Nutritional quality and safety of organic food: A review. *Agronomy for sustainable development*, 30(1): 33–41.
- 22) Lee Anne H. J. 2012. *The Creative Food Economy and Culinary Tourism through Place Branding: 'TERROIR' into a Creative and Environmentally Friendly Taste of a Place*: doktorska disertacija. Waterloo, Ontario, Canada.
- 23) Mäder, Paul, Diana Hahn, David Dubois, Lucie Gunst, Thomas Alföldi, Hans Bergmann, Michael Oehme, Renato Amadò, Hanna Schneider, Ursula Graf, Alberta Velimirov, Andreas Fliessbach, Urs Niggli. 2007. Wheat quality in organic and conventional farming: results of a 21 year field experiment. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 87(10): 1826–1835.
- 24) Magkos, Faidon, Fotini Arvaniti, Antonis Zampelas. 2006. Organic Food: Buying More Safety or Just Peace of Mind? A Critical Review of the Literature. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 46(1): 23–56.
- 25) Mercola, Joseph. 2013. Roundup and Glyphosate Toxicity Have Been Grossly Underestimated. *Mercola: Take Control of Your Health*
<http://articles.mercola.com/sites/articles/archive/2013/07/30/glyphosate-toxicity.aspx> (1. 9. 2019).
- 26) Negri, Roberta. 2008. Evaluation of the biodiversity in the synanthropic plant communities after the application of the agri–environmental action programmes of the EU common agricultural policy. *Scientifica Acta*, 2(2): 80–84.
- 27) Novak, Mateja. 2012. *Lokalna oskrba s hrano v turizmu: primer Slovenije*: magistrsko delo. Ljubljana: Ekonomska fakulteta.
- 28) Palupi, Eny, Anuraga Jayanegara, Angelika Ploeger, Johannes Kahl. 2012. Comparison of nutritional quality between conventional and organic dairy products: A meta-analysis. *Journal of Science of Food and Agriculture*, 92(14): 27742781.
- 29) Padmavathy, K., G. Poyyamoli. (2011). *Alternative Farming Techniques for Sustainable Food Production*. V *Genetics, biofuels and Local Farming Systems*: 367424. Springer: Dordrecht.
- 30) Ponti, Luigi, Miguel A. Altieri, Andrew Paul Gutierrez. 2007. Effects of crop diversification levels and fertilization regimes on abundance of *Brevicoryne brassicae* (L.) and its parasitization by *Diaeretiella rapae* (M'Intosh) in broccoli. *Agricultural and Forest Entomology*, 9(3): 209–214.
- 31) Reganold, John P. 1988. Comparison of soil properties as influenced by organic and conventional farming systems. *American Journal of Alternative Agriculture*, 3(4): 144–155.
- 32) Rembiałkowska, Ewa. 2007. Review: Quality of plant products from organic agriculture. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 87(15): 2757–2762.
- 33) Rosset, Peter Michael, Brulino Machin Sosa, Adilén María Roque Jaime, Dana Rocio Ávila Lozano. 2011. The Campesino–to–Campesino agroecology movement of ANAP in Cuba: social process methodology in the construction of sustainable peasant agriculture and food sovereignty. *The Journal of Peasant Studies*, 38(1): 161–191.
- 34) Séralini, Gilles Eric, Emilie Clair, Robin Mesnage, Steeve Gress, Nicolas Defarge, Manuela Malatesta, Didier Hennequin, Joël Spiroux de Vendômois. 2014. Republished study: long–term toxicity of a Roundup herbicide and a Roundup–tolerant genetically modified maize. *Environmental Sciences Europe*, 26(1): 1–14.
- 35) Seufert, Verena, Navin Ramankutty, Jonathan A. Foley. 2012. Comparing the yields of organic

- and conventional agriculture. *Nature*, 485(7397): 229–234.
- 36) Shiva, Vandana. 2012. *Our Hunger Games*. The Asian Age. <https://www.commondreams.org/views/2012/08/28/our-hunger-games> (1. 7. 2019).
 - 37) Siegrist, S., D. Schaub, L. Pfiffner, P. Mäder. 1998. Does organic agriculture reduce soil erodibility? The results of a long-term field study on loess in Switzerland. *Agriculture, Ecosystems and Environment*, 69(3): 253–264.
 - 38) Singh, K.M. 2013. *Sustainable Agriculture: Potential and Strategies for Development*. MPRA (Munich Personal RePEc Archive) Paper No. 47418, posted June 2013, str. 116.
 - 39) Smith, Stephen L. J. 1991. The Supply-Side Definition of Tourism: Reply to Leiper. *Annals of Tourism Research*, 15: 179–190.
 - 40) *Strategija razvoja gastronomije Slovenije*. 2006. Maribor: STO.
 - 41) *Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2020*. 2017. Ljubljana: Ministrstvo za gospodarstvo.
 - 42) Wang, Shiow Y., Chi-Tsun Chen, William Sciarappa, Chien Y. Wang, Mary J. Camp. 2008. Fruit Quality, Antioxidant Capacity, and Flavonoid Content of Organically and Conventionally Grown Blueberries. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(14): 5788–5794.
 - 43) Welch, Ross M., Robin D. Graham. 1999. A new paradigm for world agriculture: meeting human needs. Productive, sustainable, nutritious. *Field Crops Research*, 60(1-2): 1–10.
 - 44) Worthington, Virginia. 2001. Nutritional Quality of Organic Versus Conventional Fruits, Vegetables, and Grains. *The Journal of Alternative and Complementary Medicine*, 7(2), 161–173.
 - 45) Yeoman, Ian, Una McMahon–Beatte. 2016. The future of food tourism. *Journal of Tourism Futures*, 2(1): 95–98.
 - 46) Zörb, Christian, Georg Langenkämper, Thomas Betsche, Karsten Niehaus, Aiko Barsch. 2006. Metabolite Profiling of Wheat Grains (*Triticum aestivum* L.) from Organic and Conventional Agriculture. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54(21): 8301–8306.
 - 47) Žuljan, Marko. 2009. *Rast in pridelek zelenjadnic v združeni setvi*: magistrsko delo. Maribor: Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede.

UGOTAVLJANJE PREHRANSKE USTREZNOSTI ŠOLSKIH OBROKOV V OSNOVNI ŠOLI V LJUBLJANI

ASSESSING THE NUTRITIONAL ADEQUACY OF SCHOOL MEALS IN PRIMARY SCHOOL IN LJUBLJANA

doc. dr. Mojca Korošec

Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljana, Slovenija
Biotechnical faculty, University of Ljubljana, Slovenia
mojca.korosec@bf.uni-lj.si

izr. prof. dr. Aleš Kuhar

Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljana, Slovenija
Biotechnical faculty, University of Ljubljana, Slovenia

Urša Lovše

Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljana, Slovenija
Biotechnical faculty, University of Ljubljana, Slovenia

Lara Tekavec

Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljana, Slovenija
Biotechnical faculty, University of Ljubljana, Slovenia

Lea Lukič

Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljana, Slovenija
Biotechnical faculty, University of Ljubljana, Slovenia

Tina Thaler

Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljana, Slovenija
Biotechnical faculty, University of Ljubljana, Slovenia

izr. prof. dr. Helena Haque Chowdhury

Medicinska fakulteta, Univerza v Ljubljana, Slovenija
Faculty of medicine, University of Ljubljana, Slovenia

Izvleček

Uravnotežena prehrana je pomembna za zdrav razvoj otroka. Organizacija šolskih obrokov je v Sloveniji sistemsko urejena, vendar rezultati spremljanja kažejo, da so v praksi še možnosti izboljšav. V prispevku predstavljamo oceno hranilne vrednosti in skladnosti s priporočili šolskih jedilnikov za obdobje štirih tednov. Raziskovalno delo smo opravili v okviru Študentskega inovativnega projekta za družbeno korist, pri katerem sta sodelovali dve osnovni šoli iz Ljubljane. Na osnovi vrednotenja jedilnikov, rezultatov ankete o zadovoljstvu s šolsko prehrano med učenci in z upoštevanjem priporočil smo pripravili predlog projektnega jedilnika za obdobje dveh tednov. Z njim ustrežneje vključevali posamezne skupine živil in vnos hranil in energije bolj približali priporočenim vrednostim, skrb pa zbuja ocenjena količina natrija, ki je bila še vedno občutno višja od normativov.

Ključne besede: šolski obroki, hranilna vrednost, vnos sladkorja, vnos natrija, smernice

Abstract

A balanced and adequate diet is important for the healthy development of the child. The organization of school meals in Slovenia is systematically regulated, but the results of the monitoring show that in practice there are still possibilities for improvement. This paper presents an assessment of the nutritional value of school meals and their compliance with recommendations over a four-week period. The research work was carried out within the framework of the Student Innovative Project for Social Benefit, in which two primary schools from Ljubljana participated. Based on the evaluation of the meals, the results of the Survey on satisfaction with school meals among students and the recommendations, we prepared a project menu proposal for a period of two weeks. It more appropriately included individual food groups and brought nutrition and energy intake closer to the recommended values. Nevertheless, concern was raised by the estimated amount of sodium, which was still significantly higher than the norms.

Keywords: school meals, nutritional value, sugar intake, sodium intake, recommendations

1 ORGANIZIRANOST ŠOLSKE PREHRANE V SLOVENIJI

Uravnotežena in kakovostna prehrana ima v obdobju odraščanja pomembno vlogo, saj omogoča optimalno rast in intelektualni razvoj otroka, deluje varovalno in zmanjšuje pojav bolezni v otroštvu ali v kasnejših obdobjih (Gabrijelčič Blenkuš 2016, 3-4). Vzorce prehranjevanja pridobivamo od prvega stika s hrano, zato na privzgojitev zdravih prehranskih navad v prvi vrsti vpliva družina, za njo pa imajo pomembno vlogo tudi vzgojno-izobraževalni zavodi, kjer otroci preživijo pomemben del dneva večino dni v tednu. Zato je sistemsko urejena šolska prehrana, ki naj bi bila uravnotežena in pestra, eden izmed najbolj pozitivnih dejavnikov varovanja zdravja otrok in mladostnikov (Gregorič 2015, 12).

V Sloveniji prehrano v šolah ureja Zakon o šolski prehrani (Zakon 2013, čl.1), izvedbo v praksi pa usmerjajo strokovne smernice za načrtovanje in pripravo jedilnikov. Izboljšana kakovost prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah (VIU) je tudi eden od ciljev Nacionalnega programa o prehrani in telesni dejavnosti 2015-2025 (Resolucija 2015, točka 5.1.1), saj rezultati raziskav kažejo, da slovenski otroci pogosto izbirajo pretežno nezdravo hrano, kar pa pogosto vodi v razvoj debelosti in kroničnih bolezni, npr. sladkorne bolezni tipa 2, ki se pojavlja v populaciji vedno bolj zgodaj, tudi že pri otrocih. Zaradi energijsko bogatih in hranilno revnih živil s prehrano pogosto presežejo priporočen vnos soli in sladkorja (Fidler Mis 2017, 685).

Zakon o šolski prehrani v enem od členov določa, da je pri načrtovanju šolske prehrane potrebno upoštevati Smernice za zdravo prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih zavodih, ki temeljijo na treh dokumentih, in sicer Smernicah za zdravo prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (Smernice 2005), Praktikumju jedilnikov zdravega prehranjevanja (Praktikum 2008) in Priročniku z merili kakovosti za živila (Priročnik 2008).

Kljub strokovnim usmeritvam in dokumentom, ki so na voljo organizatorjem prehrane, je strokovno spremljanje prehrane v VIU je pokazalo, da je organizacija prehrane v šolah različna. Med tem ko je ponudba šolske malice obvezna, je ponudba drugih obrokov odvisna od zmožnosti šole. Zaradi različnih omejitev je slaba petina šol nabavo, pripravo in/ali razdeljevanje hrane prenesla na zunanje ponudnike (Toth idr. 2019, 8).

Smernice izvajalcem šolske prehrane priporočajo, da kakovost obrokov in zadovoljstvo z njimi spremljajo tudi sami (Smernice 2010, 7). Žal rezultati strokovnega nadzora pričajo, da več kot

polovica VIU še nikoli ni ovrednotila prehranske kakovosti svojih jedilnikov, med pregledanimi v letu 2018 je bilo takih kar 63 % VIU (Toth idr. 2019, 16).

1.1 PROJEKT ŠIPK »VESELIM SE ŠOLSKEGA KOSILA«

Biotehniška fakulteta in Medicinska fakulteta Univerze v Ljubljani sta v letu 2019 izvedli štirimesečni raziskovalni projekt ŠIPK (Študentski inovativni projekti za družbeno korist 2016–2020) v sodelovanju z dvema ljubljanskima osnovnima šolama. V projektu, ki smo ga poimenovali VEŠKO (akronim za »Veselim se šolskega kosila«) sta sodelovali OŠ1 kot šola, ki nabavlja surovine in pripravlja kosila tako za njihove učence kot učence OŠ2. Slednja nabavlja le živila za pripravo jutranjih in popoldanskih malic za svoje učence. Projekt je imel več ciljev, v tem prispevku izpostavljam tiste, ki so povezani z oceno prehranske ustreznosti šolskih obrokov:

- a) ovrednotenje hranilne vrednosti jedilnikov,
- b) ocena skladnosti jedilnikov s smernicami zdrave prehrane in
- c) priprava predloga za izboljšanje hranilne vrednosti jedilnikov in/ali senzorično popestritev.

2 MATERIAL IN METODE

Operativno delo smo razdelili na sklope, znotraj katerih smo zastavili konkretne cilje in jih s projektnimi aktivnostmi tudi realizirali:

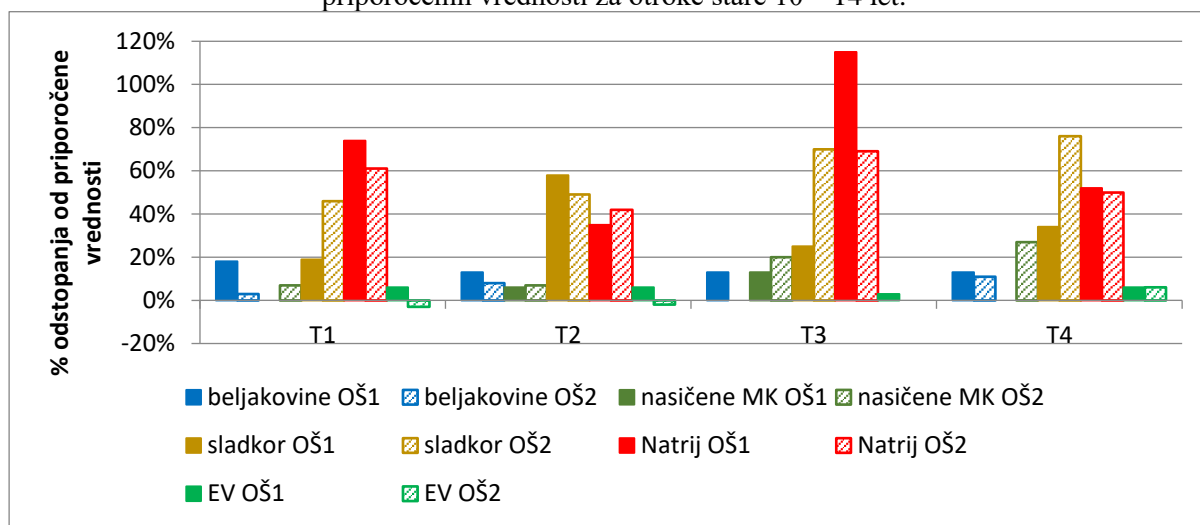
- a) S spletnim orodjem OPKP (Odprta platforma za klinično prehrano, www.opkp.si) smo ovrednotili povprečno hranilno vrednost šolskih jedilnikov za obdobje štirih tednov, ki sta jih posredovali šoli. Za oceno količin živil in jedi v porcijah smo uporabili količinske normative za šolarje, ki sta nam jih posredovali šoli in podatke za povprečne velikosti porcij iz Smernic zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih zavodih (Smernice 2019, 16-17). Ker za pripravo posameznih jedi pri kosilu nismo imeli receptov, smo v spletni bazi OPKP poiskali posamezno jed ali njej čim bolj podobno, vnesli povprečno velikost porcije posamezne jedi in na ta način izračunali hranilno sestavo kosila. Ocenjeno hranilno vrednost šolskih jedilnikov smo primerjali s priporočenimi vrednostmi za energijo in hranila iz Smernic zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih zavodih (Smernice 2019, 22). Ker na OŠ1 pripravljajo kosila v porcijah dveh velikosti, smo v primerjavi uporabili priporočila za dve starostni skupini otrok in sicer za otroke stare od 7 do 9 let in za otroke stare od 10 do 14 let.
- b) Skladnost zastopanosti posameznih skupin živil smo ocenili s Smernicami zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih zavodih (Smernice 2019, 12).
- c) Izvedli smo anketo o zadovoljstvu s prehrano. Sodelovalo je 330 učencev 3., 5. in 7. razredov obeh šol. Na osnovi rezultatov ankete in vrednotenja hranilne vrednosti jedilnikov za obdobje štirih tednov smo pripravili predlog projektnega jedilnika za obdobje dveh tednov. Tudi tega smo ovrednotili z metodami opisanimi v zgornjih dveh alinejah.

3 REZULTATI Z DISKUSIJO

3.1 Ocena hranilne vrednosti šolskih jedilnikov štirih tednov

Dnevni šolski jedilnik OŠ1 in OŠ2 so predstavljali trije obroki, dopoldanska malica, kosilo in popoldanska malica. Na OŠ1 otrokom od 1. do 3. razreda pri kosilu pripada manjša velikost porcije, starejšim otrokom pa večja velikost porcije, medtem ko je na OŠ2 velikost porcij kosila za vse otroke enaka. Pri malicah so porcije za vse otroke enako velike. Privzeli smo, da učenci pojedo celotno porcijo obroka. Priporočila navajajo, da naj bi trije šolski obroki predstavljali 60 % dnevnega energijskega vnosa s hrano. Rezultate ocene hranilne vrednosti smo primerjali s priporočenimi vrednostmi (Smernice 2019, 22) za dve starostni skupini otrok in odstopanja ocenjenih vrednosti od priporočenih izrazili v odstotkih. Predstavljena so na Sliki 1 (starostna skupina 10-14 let) in Sliki 2 (starostna skupina 7 – 9 let).

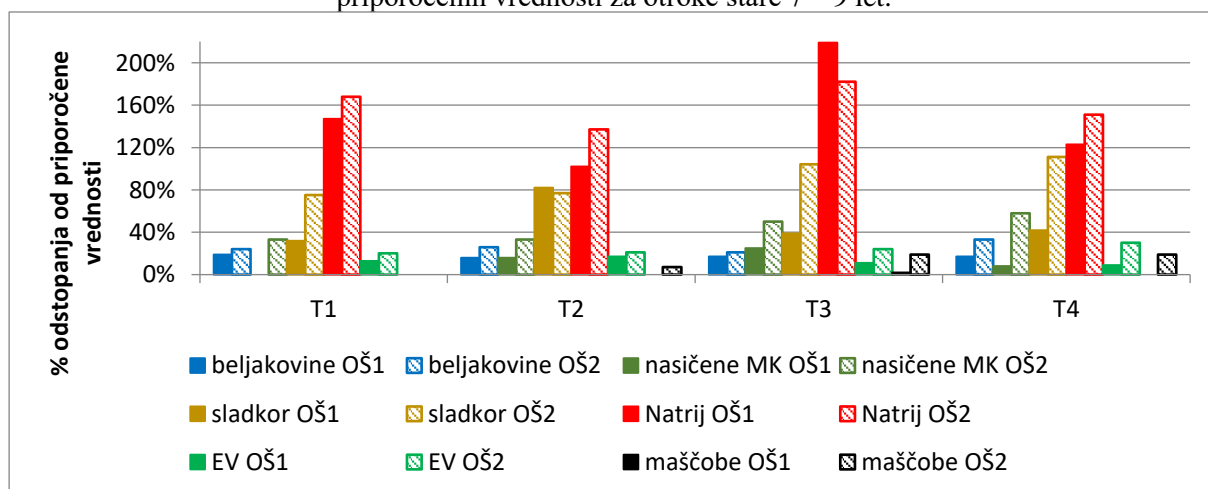
Slika 1. Odstopanja zaužitih hranil in energije s šolskimi obroki v obdobju štirih tednov od priporočenih vrednosti za otroke stare 10 – 14 let.



Vir: lasten

S povprečnim dnevnim šolskim jedilnikom na OŠ1 zagotovijo ali rahlo presežejo priporočeno energijo za potrebe učencev, medtem ko je starejši učenci OŠ2 dobijo nekoliko premalo, mlajši pa presežejo priporočila za 20 % in več. Vnos ogljikovih hidratov je ustrezen, enako velja tudi za prehransko vlaknino.

Slika 2. Odstopanja zaužitih hranil in energije s šolskimi obroki v obdobju štirih tednov od priporočenih vrednosti za otroke stare 7 – 9 let.



Vir: lasten

Največja odstopanja od priporočil za obe starostni skupini smo v povprečnem dnevnem šolskem jedilniku štirih tednov ugotovili za vsebnosti sladkorja in natrija. V jedilnikih mlajših učencev je opazno tudi preseganje količine nasičenih maščob (6 – 58 %), pogosteje v OŠ2 in več pri mlajših. Starejši učenci prejmejo ustrezno ali do 18 % večjo količino beljakovin od priporočene (Smernice 2019, 22), mlajši učenci pa le to presežejo za 16 – 33 %.

3.2 Pogostost vključenosti živil v šolskih jedilnikih štirih tednov

Z analizo jedilnikov štirih tednov, smo ugotovili, da morata obe šoli vključiti več zelenjave v vsakodnevno prehrano, medtem ko je sadja ustrezno zastopano. Vključevanje krompirjevih jedi je ustrezno, potrebno pa bi bilo vključiti več polnovrednih izdelkov (Smernice 2019, 12).

Vključenost mesa je bila pri obeh šolah v presežku; OŠ2 je imela v obravnavanem obdobju en brezmesni dan, OŠ1 nobenega. Na OŠ1 bi morali zmanjšati vključevanje rdečega mesa in povečati vključevanje belega mesa, hkrati pa vključevati tudi več stročnic. Na OŠ2 je belo meso večinoma sestavina malice in ne kosila. Obe šoli bi morali v jedilnike vključiti več rib. Vključevanje raznolikih mlečnih izdelkov je na obeh šolah skladno s priporočili. Zastopanost mesa in mlečnih izdelkov vpliva na večji vnos beljakovin od priporočenega (Smernice 2019, 12).

Odsvetovana živila so bila vključena pre pogosto pri obeh šolah, na OŠ2 nekoliko pogosteje kot na OŠ1; namesto največ dvakrat tedensko so bila v posameznih tednih vključena na jedilnikih tudi do 11-krat.

3.3 Ocena projektne jedilnika dveh tednov

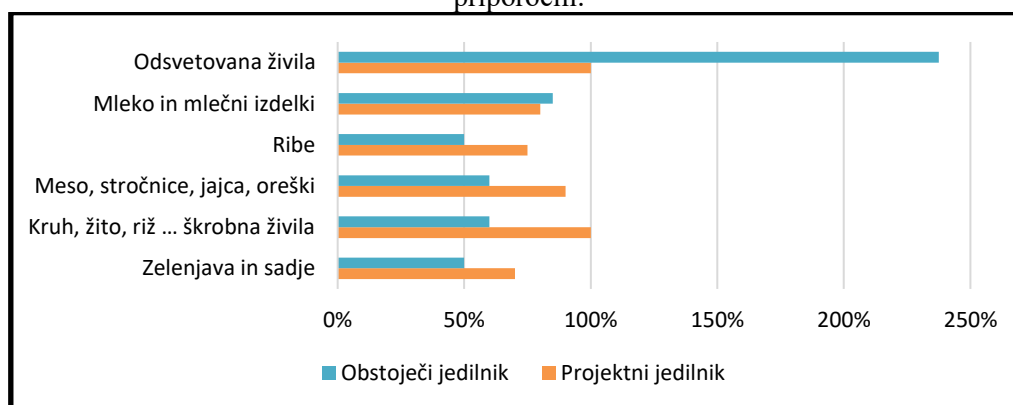
Pripravili smo predlog šolskega jedilnika za obdobje dveh tednov, pri katerem smo upoštevali pogostost vključevanja priporočenih skupin živil (Smernice 2019, 12), potrebe po energiji in hranilih osnovnošolcev (Smernice 2019, 22) in rezultate ankete o zadovoljstvu s šolsko prehrano. Jedilnik smo prilagodili možnostim šolskih kuhinj, delno smo pri vključevanju živil upoštevali izkušnje organizatorjev prehrane.

Med tremi jedmi, ki jih imajo najraje za dopoldansko malico so učenci v anketi našli pizzo in burek (40 %), hrenovke in hot dog (32 %) ter čokoladno pecivo in čokoladne namaze (25 %). Med manj všečnimi jedmi v tem obroku ni bilo tolikšnega soglasja, največkrat so našli pašteto (5 %) in jajčne ter zelenjavne namaze (vsak po 1 %). Najbolj všečna jed v kosilu so testenine, vključno z ravioli in lasanje (77 %), več kot polovica jih je našla tudi sladice. Obratno velja za juhe, ki jih je kot všečne izbralo le 11 % učencev, jedi z rižem (10 %) in ribe (4 %). Učenci so poročali, da bi pojedli več zelenjave, če bi bila ta pečena oziroma surova.

Vključenosti priporočenih skupin živil smo s sprejetim jedilnikom izboljšali, kot je to vidno iz Slike 3. Sprejeti jedilnik je v prvem tednu v celoti upošteval priporočilo za vključitev sadja in zelenjave v obroke, v drugem tednu delno. Vključenost kruha, žit, riža, testenin in drugih škrobnih živil je bila v obeh tednih ustrezna. Sprejeti jedilnik v prvem tednu ni imel brezmesnega dneva. Oreščkov v jedilnik nismo vključili zaradi tveganja za alergije.

Vključenost rib je bila v prvem tednu ustrezna, v drugem tednu pa so bile ribe vključene le v en obrok v tednu. Vključenost mleka in mlečnih izdelkov ni ustrezalo priporočilom, saj so bili vključeni vsak dan v tednu. Težavo v sprejetem jedilniku so predstavljali sadni mlečni izdelki, namesto katerih smo želeli vključiti navadne, saj vsebujejo bistveno manj sladkorjev. Ustrezno smo upoštevali vključenost odsvetovanih živil na tedenskem nivoju.

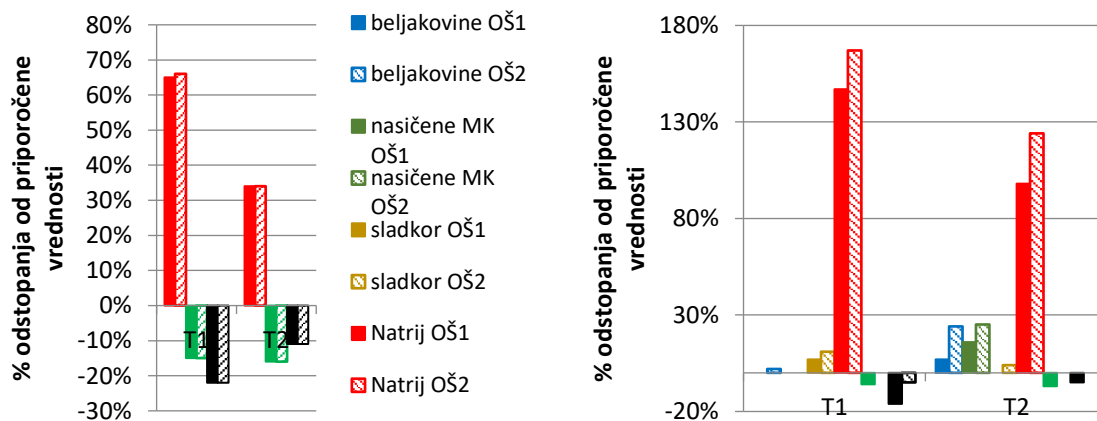
Slika 3. Primerjava pogostosti vključevanja skupin živil v obstoječih in projektnejem jedilniku s priporočili.



Vir: lasten

Povprečen vnos energije s projektnejm šolskim jedilnikom je bil za starejše učence obeh šol 15,5 % nižji od priporočenega, pri mlajših pa za 6,5 % le na OŠ1. Na povprečnem dnevnem jedilniku je bilo premalo maščob (17,5 % za starejše in 5 – 16 % za mlajše učence), vendar v drugem tednu dobrih 20 % več nasičenih maščob kot je priporočeno za otroke stare 7 – 9 let. Vnos beljakovin je za vse učence ustrezen v prvem tednu, v drugem so jih zaužili nekaj več od priporočenega, pri čemer odstopa OŠ2 v kriteriju za mlajše učence. V okviru priporočenega je bil tudi vnos ogljikovih hidratov in vlaknine. Osredotočili smo se, da vnos sladkorja ni presegel priporočil, medtem ko je bil vnos Na in soli, kot je vidno s Slike 4 še vedno previsok.

Slika 4. Odstopanja hranilne sestave projektnejh šolskih obrokov v obdobju dveh tednov od priporočenih vrednosti za otroke stare 10 – 14 let (levo) in 7 – 9 let (desno).



Vir: lasten

S projektnejm jedilnikom nam je uspelo zmanjšati vnos sladkorja s šolskimi obroki na priporočeno vrednost, medtem ko je bil vnos natrija oz. soli še vedno previsok. Eden od možnih vzrokov za veliko količino natrija v obrokih je lahko tudi sestava jedi v podatkovni bazi OPKP, ki so služile za oceno hranilne vrednosti. Podatkovna baza namreč ne vsebuje vseh živil in jedi, ki so bile na jedilniku, zato smo morali pri vnosu obrokov določene recepte prilagoditi in zanje poiskati ustrezne zamenjave. Recepti jedi so se tako lahko razlikovali od recepta, po katerem so v šoli pripravljali obrok. Odvisno od sestave in kompleksnosti jedi ter priprave v kuhinji, lahko s programom OPKP tudi podcenimo dejansko vsebnost soli v obrokih. Grbavac (2015, 44) v magistrski nalogi namreč ugotavlja, da je bila vrednost natrija, izračunana s programom OPKP, v povprečju manjša za 26,2 % v primerjavi z vrednostmi dobljenimi s kemijskimi

analizami vrtčevskih kosil. Podobno ugotavlja tudi Poljanšek (2018, 28), saj je s programom OPKP v večini vzorcev izračunala manj soli, kot so jo določili s kemijsko analizo, zato naše ugotovitve vzbujajo skrb. Potrebno je poudariti, da te vrednosti veljajo v primeru, ko otroci pojedjo vso ponujeno hrano v približno takšnih količinah, kot smo jih upoštevali pri vrednotenju. Glede na opaženo je verjetno energijski vnos pri kosilu, vsaj pri nekaterih otrocih, še nižji, saj smo opazili, da otroci del jedi izpustijo oz. kosila ne pojedjo v celoti.

4 ZAKLJUČEK

Sistem organizirane prehrane v VIU je v Sloveniji sistematično in zgledno urejen v primerjavi z marsikatero drugo evropsko državo. Kljub temu se v praksi kažejo pomanjkljivosti, ki so posledica podcenjene vloge in odgovornosti organizatorja prehrane in morebitne slabše motiviranosti drugega osebja v kuhinji. Glede na rezultate našega projekta ugotavljamo, da pri organiziranju šolske prehrane ostaja še veliko prostora za izboljšave. Analiza tedenskih šolskih jedilnikov za obdobje štirih tednov, ki sta jih posredovali šoli, je pokazala prekomerno vključenost odsvetovanih živil in rdečega mesa, na drugi strani pa premajhno vključenost zelenjave, polnovrednih izdelkov, belega mesa, stročnic in rib. Vključenost posameznih skupin živil se je odražala tudi v hranilni sestavi jedilnika. Po poročanju in opazovanju smo ugotovili, da pri mlajših otrocih dejansko najbrž ni takšnega energijskega presežka kot je pokazala analiza, saj mlajši otroci običajno ne morejo pojesti takšne količine hrane, kot jim je namenjena. Na račun tega je veliko hrane zavržene, za starejše otroke, ki bi lahko pojedli več, pa hrane včasih celo zmanjka. Šole to rešujejo s prilagajanjem velikosti porcije starostni skupini ali še pogosteje, sproti ob deljenju hrane glede na želje otrok. S slednjim sicer lahko vplivajo na količine vrnjene hrane, ne nujno pa na ustrezen prehranski vnos. Za zagotovljen uspeh izboljšanja šolske prehrane je vsekakor potrebno, da se v letnih načrtih opredeli konkretne dejavnosti, s katerimi se bo spodbujalo zdravo prehranjevanje, vsaj enkrat letno opravi lastno evalvacijo glede uresničevanja smernic v praksi, redno izvaja ankete, s katerimi se preverja stopnja zadovoljstva učencev s prehrano in nudi dodatna usposabljanja osebja v kuhinji glede zdravega načina prehranjevanja oziroma ustreznega načina priprave hrane (Toth idr. 2018, 30-33). Potrebno se je tudi zavedati, da imajo otroci že izoblikovane določene prehranske navade, zato je pomembno, da tudi starši podprejo prizadevanja vzgojno-izobraževalnih ustanov pri uresničevanju zdravih prehranjevalnih navad.

5 ZAHVALA

Izvedbo projekta Veselim se šolskega kosila - VEŠKO v okviru programa Študentski inovativni projekti za družbeno korist 2016–2020 (številka pogodbe: 11083-27/2018) sta sofinancirala Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport in Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada. Zahvaljujemo se učencem in vodstvu obeh ljubljanskih osnovnih šol za sodelovanje v projektu.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Fidler Mis, Nataša, Christian Braegger, Jiri Bronsky, Cristina Campoy, Magnus Domellöf, Nicholas Embleton, Iva Hojsak, Jessie Hulst, Flavia Indrio, Alexandre Lapillonne, Walter Mihatsch, Christian Molgaard, Rakesh Vora, Mary Fewtrell. 2017. Sugar in Infants, Children and

Adolescents: A Position Paper of the European Society for Paediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition Committee on Nutrition. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*, 65(6):681–696.

- 2) Gabrijelčič Blenkuš, Mojca, Monika Robnik. 2016. Prekomerna prehranjenost in debelost pri otrocih in mladostnikih v Sloveniji II. Ljubljana: NIJZ.
https://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/uploaded/debelost_pri_o-m_daljsa_spletna_avg2016_final_01082016.pdf (1. 9. 2019).
- 3) Grbavac, Sara. 2015. Hranilna vrednost kosil in njihova sprejemljivost pri predšolskih otrocih: magistrsko delo, univerzitetni študij. Ljubljana: Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo.
- 4) Gregorič, Matej. 2015. Prehranjevanje mladih v Sloveniji. Ljubljana: NIJZ.
<https://www.zdravjemladih.si/data-si/file/prehrana.pdf> (4. 9. 2019)
- 5) Praktikum jedilnikov zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah: (od prvega leta starosti naprej). 2008. Avtorji poročila: Cirila Hlastan Ribič, Jožica Maučec Zakotnik, Barbara Koroušič Seljak, Dražigost Pokorn. Ljubljana: Ministrstvo za zdravje in Zavod RS za šolstvo.
- 6) Priročnik z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah. 2008. Avtorji poročila: Larisa Pograjc, Rok Poličnik, Cirila Hlastan Ribič, Anja Čibej Andlovec, Vida Fajdiga Turk, Matej Gregorič, Gordana Toth, Lucijan Cenčič, Blaža Nahtigal, Alenka Pavlovec, Irena Simčič. Ljubljana: Ministrstvo za zdravje.
- 7) Poljanšek, Nežka. 2018. Vnos soli z vrtčevsko prehrano – analiza dejanskega vnosa: magistrsko delo, univerzitetni študij. Ljubljana: Zdravstvena fakulteta, sanitarno inženirstvo.
- 8) Resolucija o nacionalnem programu o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015–2025 (ReNPPTDZ). Uradni list RS, 58/15, 3. 8. 2015.
- 9) Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah: (od prvega leta starosti naprej). 2005. Avtorji poročila Mojca Gabrijelčič Blenkuš, Larisa Pograjc, Matej Gregorič, Maruša Adamič, Andreja Čampa. Ljubljana: Ministrstvo za zdravje.
- 10) Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih zavodih: (javno-zdravstveni vidik). 2019. Delovna verzija smernic v pripravi. Ljubljana
- 11) Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih zavodih. 2010. Avtorji poročila Irena Simčič, Rok Poličnik, Cirila Hlastan Ribič, Matej Gregorič, Larisa Pograjc, Lendita Kljajič Garbajs, Barbara Kresal Sterniša, Urška Zobec. Ljubljana: Ministrstvo za zdravje.
- 12) Toth, Gordana, Nataša Dolinšek, Matej Gregorič. 2019. Strokovno spremljanje prehrane s svetovanjem v vzgojno-izobraževalnih zavodih v letu 2018. Ljubljana: NIJZ.
https://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/uploaded/porocilo_spremljanja_pehrane_v_viz_2018_gn_0.pdf (1. 9. 2019).
- 13) Zakon o šolski prehrani. Uradni list RS, 3/13, 46/14 in 46/16 – ZOFVI-L

HEDONSKI TESTI ZAŠČITENIH IN KONVENCIONALNIH ŽIVIL ŽIVALSKEGA POREKLA MED SLOVENSKIMI POTROŠNIKI

CONSUMERS' HEDONIC LIKING OF PROTECTED AND CONVENTIONAL FOOD PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN IN SLOVENIA

dr. Mira Kos Skubic

Uprava RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin
The Administration of the Republic of Slovenia for Food Safety, Veterinary Sector and Plant
Protection
mira.skubic@gov.si

izr. prof. dr. Karmen Erjavec

Univerza v Novem mestu Fakulteta za ekonomijo in informatiko, Slovenija
University of Novo mesto Faculty of Economics and Informatics, Slovenia
karmen.erjavec1@guest.arnes.si

izr. prof. dr. Terezija Golob

Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko, Slovenija
University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Department of Food Technology, Slovenia
terezija.golob@bf.uni-lj.si

izr. prof. dr. Marija Klopčič

Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko, Slovenija
University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Department of Animal Science, Slovenia
marija.klopacic@bf.uni-lj.si

Izvleček

Poleg poznavanja in dožemanja (percepcije) zaščitene živil pri potrošnikih so pri njihovem izboru pomembne tudi senzorične lastnosti. Všečnost različnih živil živalskega izvora (sir, pršut, med) označenih z označbami ZOP/ZGO smo proučevali pri potrošnikih s pomočjo preskusov s primerjavo v paru in z 9-točkovno lestvico. Preskuse smo izvedli v letu 2013 na treh različnih lokacijah s tremi vrstami živil v paru. Rezultati so pokazali, da je všečnost podobna za vse vključene izdelke, označene z ZOP/ZGO, in da slovenski potrošniki niso navedli razlik v stopnji ugajanja med živili v paru. Percepcija potrošnikov se ni statistično značilno razlikovala glede na slepi vzorec in vzorec, pri katerem so predhodno dobili informacije o proizvodu. Med vključenimi živili živalskega izvora obstajajo statistično značilne razlike pri medu, a ne pri siru in pršutu. Predlagamo, da nadaljnje študije izvajajo senzorične analize všečnosti po posameznih živilih.

Ključne besede: potrošniki, živila živalskega izvora, geografsko poreklo, geografska označba, hedonski testi

Abstract

In addition to the knowledge and perception of protected foods in consumers, sensory properties are also important in their selection. Hedonic liking of different food products of animal origin (cheese, ham, honey) labelled with PDO/PGI designations was determined with a paired preference and 9-point Hedonic Scale. Tests were conducted in 2013 at three different locations with three types of food products in pairs. The results showed that the liking was similar for all PDO/PGI products included, and that Slovenian consumers did not indicate differences between foods in pairs. The findings show consumer hedonic liking is identical for all PDO/PGI labelled regional products, results for the paired samples were not significantly different in the case of the blank sample and in the case of prior information. Among the foods of animal origin included, there are statistically significant differences in honey but not in cheese and ham. We suggest that further studies carry out sensory analyses of individual food products.

Keywords: consumers, food products of animal origin, designation of origin, geographical indication, hedonic liking

1 UVOD

Kakovost in raznovrstnost pridelave ter predelave hrane sta v Evropi pomembni prednosti, ki proizvajalcem Evropske Unije (EU) dajeta konkurenčno prednost in pomembno prispevata k njeni nesnovni kulturni in gastronomski dediščini (Welz 2013, 275). Evropska komisija je opredelila prednostne naloge svoje politike v sporočilu z naslovom "Evropa 2020: Strategija za pametno, trajnostno in vključujočo rast", ki vključuje cilje v zvezi z doseganjem konkurenčnega gospodarstva, temelječega na znanju in inovacijah, ter spodbujanje gospodarstva z visoko stopnjo zaposlenosti, ki bi zagotovilo socialno in ozemeljsko kohezijo (Sporočilo komisije 2010, 3). Zato mora politika kakovosti hrane pridelovalcem in predelovalcem hrane zagotoviti ustrezna orodja za lažjo prepoznavnost in promocijo tiste hrane, ki ima posebne značilnosti, ter hkrati zaščititi pridelovalce in predelovalce na eni strani ter potrošnike na drugi strani pred nepoštenimi praksami. Politika zaščite posebnih kmetijskih in živilskih proizvodov definira območje proizvodnje, izboljšuje življenjski standard na teh območjih, podpira oblikovanje pridelovalnih in predelovalnih poti ter ovrednoti človekovo znanje in delo (Evaluation of the CAP 2008, 254). Shema kakovosti kmetijskih in živilskih proizvodov ter zaščita njihovih imen pred zlorabo pridelovalcem in predelovalcem omogoča konkurenčno prednost v primerjavi s pridelovalci in predelovalci konvencionalnih živil. Zaščitena živila so zaradi lastnosti in proizvodnje dražja od podobnih konvencionalnih živil. Zato je za njihovo uspešno trženje in prodajo na trgu ključnega pomena poznavanje in prepoznavanje živil ter razumevanje potrošnikovih nakupnih odločitev. Če poskušamo poiskati povprečnega potrošnika v Evropi, nam to ne uspe, ker so med njimi velike razlike (Giraud 2002, 2).

Obnašanje potrošnikov pri odločitvi o izbiri in pri nakupu temelji na zunanjih oziroma ekstrinzičnih lastnostih (angl. extrinsic) živil in na dejanskih notranjih oziroma intrinzičnih (angl. intrinsic) ali živilom lastnih lastnostih. Potrošnikom so zunanje informacije o živilu znane pred samim nakupom. Zunanje informacije o živilu vključujejo ceno izdelka, embalažo, označevanje (vključno z imenom izdelka), blagovno znamko, znak kakovosti in informacije o poreklu. Dejanske lastnosti živil so del izdelka samega. Te lastnosti vključujejo fiziološke lastnosti živil, kot so sestava, okus, vonj, barva, videz in oblika (Brunso idr. 2002, 7). Najpomembnejše notranje (intrinzične) lastnosti živila, ki vplivajo na odločitev potrošnika za

nakup, so barva, videz in vonj (Steenkamp 1987, 475). Potrošnik lahko okus kot eno od senzoričnih lastnosti lahko ovrednoti šele po zaužitju živila. Zaradi nepoznavanja kakovosti živila pred dejanskim zaužitjem le-tega, potrošniki pri odločitvah za nakup še nepoznanih živil lahko upoštevajo znake kakovosti, ime blagovne znamke, ceno, videz živila in trgovino, kjer se živilo prodaja (Steenkamp 1990, 321). Poleg tega so pri odločitvi za nakup živil pomembni tudi blagovna znamka, shema kakovosti, cena živila, embalaža in prehranska ali zdravstvena trditev, ki je uporabljena na teh živilih (Varela idr. 2010, 880). Potrošniki senzorične lastnosti živila povezujejo s kakovostjo tega živila in z bistvenimi lastnostmi živila (Grunert 2005, 374). Zato so senzorične lastnosti pomembne pri odločitvi za ponoven oziroma večkrat ali celo stalen nakup nekega živila, ki to živilo razlikuje tudi od podobnih živil iste vrste (Kos Skubic 2019, 2). Grunert in Aachmann (2016, 180) opisujeta hierarhični model vplivov posameznih dojemanj potrošnikov o znakih kakovosti, vezanih na zaščitene kmetijske pridelke in živila z geografsko označbo in označbo porekla ter z zajamčeno tradicionalno posebnostjo.

Poleg poznavanja in dojetanja (perceptije) zaščitene izdelke pri potrošnikih so zato pri njihovem izboru pomembne tudi senzorične lastnosti (Kos Skubic 2019, 15). Poznavanje potrošnikovih izkušenj in zaznavanja živil z označbami, je odločilnega pomena tudi za uspeh podjetij, ki te proizvode proizvajajo in dajejo na trg. Pri tem je pomembno, da se ob uživanju hrane oziroma živil pri človeku sprožijo različni senzorični dražljaji. Ti dražljaji so: značilnost živila, zaznavanje kakovosti tega živila, intenzivnost zaznave (kvantitativna zaznava) in večja ali manjša stopnja ugajanja (hedonski odziv) (Golob idr. 2006, 81). Pri proučevanju vpliva okusa in sprejemljivosti na izbiro potrošnikov, lahko uporabimo senzorične teste, ki jih ne izvajajo usposobljeni senzorični preskuševalci, ampak običajni potrošniki. Imenujemo jih hedonski testi (Jellinek 1985, 429; Stone in Sidel 1993, 311). Hedonski testi temeljijo na ocenjevanju stopnje ugajanja pri potrošniku, ko živilo testira ali ko ga zaužije.

Izkušnje iz Evrope kažejo, da imajo zaščiteni kmetijski proizvodi in živila v EU pozitiven ekonomski učinek (proizvodnja, cene, donosnost, razporeditev dohodka in turizem), pozitivni učinek na delovna mesta (kvalifikacija, preprečevanje praznjenja podeželja in selitve v mesto), pozitivni učinek na ohranjanje tradicije (kakovost, tradicionalno znanje in izkušnje, ohranjanje kulturne dediščine) in pozitivni učinek na okolje (biodiverziteteta, ohranjanje okolja in podeželja). Sheme kakovosti so pomembne za bodoči razvoj kmetijstva in podeželja v Sloveniji in v EU.

Slovenska vlada je podobno kot druge vlade v Evropi že pred leti uvedla nacionalne in evropske sheme kakovosti ter izvajala kampanjo za informiranje potrošnikov in dvig povpraševanja po lokalnih živilih. Tej tematiki namenjajo velik pomen tudi znanstvene in raziskovalne organizacije (Grunert, Aachmann 2016, 180).

Redke študije (Endrizzi idr. 2013, 14; Fernqvist, Ekulund 2014, 350) proučujejo vsečnost različnih živil označenih z označbami ZOP/ZGO pri potrošnikih. Zato je bil namen tega prispevka zapolniti to raziskovalno vrzel in ugotoviti, ali informacije o imenu ali zaščiti živila vplivajo na naklonjenost slovenskih potrošnikov različnim slovenskim živilskim izdelkom, označenim z označbo ZOP ali ZGO, v primerjavi s podobnimi konvencionalnimi živilskimi izdelki ter katere živilske izdelke imajo potrošniki raje glede na senzorične lastnosti (Kos Skubic idr. 2018, 2; Kos Skubic 2019, 63). Ocenjevanje živil je potekalo z uporabo preferenčnega testa s primerjavo v parih in ocenjevanjem vsečnosti (stopnja ugajanja) posameznega živila z 9-točkovno hedonsko lestvico.

2 MATERIAL IN METODE DE LA

V raziskavo smo vključili tri vrste živil živalskega izvora: sir, pršut in med. Vsakega od preiskovanih živil smo primerjali v paru, in sicer v EU zaščiteno živilo s podobnim konvencionalnim živilom. Kriteriji, ki smo jih upoštevali pri izboru vzorcev v paru, so bili podobni karakteristikam živil v paru, pri čemer je bil eden zaščiteno z zaščiteno označbo porekla (ZOP) ali z zaščiteno geografsko označbo (ZGO), drugi pa je bil konvencionalno živilo znanega slovenskega proizvajalca, z njegovo v Sloveniji prepoznavno blagovno znamko. Izbrali smo živila, ki so pomembna tako zaradi količinske proizvodnje in tradicije v Sloveniji, kot tudi zaradi pomembnosti teh živil v EU in v Sloveniji. Vsa navedena živila imajo v Sloveniji tudi uveljavljene in prepoznavne blagovne znamke. Seznam parov, ki smo jih vključili v raziskavo, je prikazan v tabeli 1.

Tabela 1: Živila, vključena v hedonske preskuse

	<i>Zaščiteno živilo</i>	<i>Konvencionalno živilo</i>
<i>1. par</i>	<i>Sir Tolminc (ZOP) Mlekarna Planika</i>	<i>Sir Planika Mlekarna Planika</i>
<i>2. par</i>	<i>Kraški pršut (ZGO) Proizvajalec Kras</i>	<i>Pršut Kras Proizvajalec Kras</i>
<i>3. par</i>	<i>Kraški med (akacijev)(ZOP) Proizvajalec Atelšek</i>	<i>Zlati panj (akacijev), višja kakovost Proizvajalec Medex</i>

Vir: lasten

Na treh različnih lokacijah (Ljubljana, Maribor, Koper) smo s tremi starostno različnimi skupinami potrošnikov (skupina starejših (nad 50 let), skupina srednje generacije (30 do 50 let) in skupina mlajših (pod 30 let)) opravili oba hedonska testa (primerjava v parih in hedonski test z uporabo 9-točkovne lestvice). V raziskavi je sodelovalo 192 potrošnikov, vsaj 20 potrošnikov v vsaki skupini (3 skupine x 3 lokacije x 20 udeležencev). Za analizo smo uporabili odgovore 171 sodelujočih potrošnikov, saj nekateri sodelujoči niso v celoti odgovorili na vsa vprašanja. Zato smo 21 pomanjkljivo izpoljenih vprašalnikov izključili iz analize podatkov. Za izvedbo hedonskih testov smo uporabili t.i. izvedbo testov na javni lokaciji. Naše lokacije so bile šole, župnišče in restavracija. Preferenčne teste s primerjavo v parih smo izvedli s potrošniki na šifriranih vzorcih, in sicer za vsak par vzorcev dvakrat. Prvič slepi vzorec (test A) in drugič vzorec s predhodnimi informacijami o vzorcu (test B).

Naloga preskuševalcev v delu preferenčnega testa v parih je bila, da vzorce po v naprej določenem načinu testiranja povohajo in okušajo ter v obrazec zapišejo svojo odločitev o tem, kateremu vzorcu dajo prednost oziroma kateri jim je bolj všeč. V obrazcu je bila tudi možnost, da preskuševalci zapišejo razlog zakaj jim je bil določeni vzorec bolj všeč.

Naloga preskuševalcev v delu senzoričnega hedonskega testa z 9-točkovno lestvico je bila, da vsak vzorec posebej senzorično ocenijo (videz, vonj, okus) na 9-točkovni lestvici, kjer pomeni točka 1 izredno neugodje, točka 9 pa izredno ugodje.

V programu SPSS (SPSS 2015) smo pridobljene podatke iz hedonskih testov statistično obdelali. Uporabili smo Hi-kvadrat test, analizo variance/ANOVA in Tukey test s 95 % statistično zanesljivostjo ($P < 0,05$).

3 REZULTATI

Za par vzorcev sira in pršuta je v prvem preskusu več kot 90 % vprašanih odgovorilo, da se živila v paru razlikujejo, v drugem poskusu po prejetih informacijah pa je celo več kot 95 % vprašanih odgovorilo, da se vzorca v paru senzorično razlikujeta. Za par vzorcev medu je v obeh preskusih več kot 95 % vprašanih odgovorilo, da se vzorca v paru senzorično razlikujeta. S preskusi s primerjavo v parih smo za par živil z geografsko označbo ali označbo porekla ter podobnim konvencionalnim živilom, in sicer za sir *Tolminc* (ZOP) in sir *Planika*, za *Kraški pršut* (ZGO) in pršut *Kras* ter za par *Kraški med* (ZOP) in med *Zlati panj* ugotovili, da segmentacija potrošnikov glede na spol, starost, izobrazbo, lokacijo in dohodek ne vpliva statistično značilno na prepoznavnost razlik med živiloma v paru (Kos Skubic idr. 2018, 7; Kos Skubic 2019, 92). Večina preskuševalcev je razlikovala med vsemi živili v paru. Rezultati so bili podobni v primerih, ko preskuševalci niso imeli informacij o živilih, ki so jih testirali in v ponovljenem preskusu, ko so preskuševalci imeli informacije o zaščitenem imenu živila v posameznem paru in o blagovni znamki nezaščitenega živila v paru. V tabeli 2 so prikazani deleži odgovorov na vprašanje, katero živilo v paru jim je bolj všeč.

Tabela 2: Všečnost živil v paru (%) (Hi-kvadrat test)

Živilo	Slepi			Po informacijah		
	Brez oznake	ZOP/ZGO PDO/PGI	p-vrednost	Brez oznake	ZOP/ZGO PDO/PGI	p-vrednost
<i>Sir</i>	51,83	48,17	1,84	47,85	52,15	0,30
<i>Pršut</i>	53,50	46,50	0,77	54,94	45,06	1,58
<i>Med</i> (akacija)	51,83	48,17	0,15	50,30	49,70	0,01

Vir: lasten

S preskusi uporabe 9-točkovne lestvice smo ugotovili, da na všečnost izdelkov z zaščiteno geografsko označbo ali zaščiteno označbo porekla v primerjavi s podobnimi konvencionalnimi proizvodi pri potrošnikih splošno ne vplivajo pomembno socio-demografske značilnosti potrošnikov. Rezultati se razlikujejo glede na vrsto živila v paru. Rezultati vpliva na všečnost živil z geografsko označbo ali označbo porekla v primerjavi s podobnimi konvencionalnimi proizvodi, namreč niso pokazali senzorično značilnih razlik po socio-demografskih spremenljivkah pri siru in pršutu. Obstajajo pa statistično značilne razlike pri medu glede na izobrazbo in starost. Na osnovi dobljenih rezultatov ugotavljamo, da bolj kot socio-demografske značilnosti potrošnikov samih, na všečnost vpliva vrsta živila, ki je predmet preskušanja, kombinacija živil v paru in poznavanje preiskovanih živil. Rezultati hedonske senzorične analize na paru zaščitenega in konvencionalnega vzorca sira (sir *Tolminc* in sir *Planika*), pršuta (*Kraški pršut* in *Pršut Kras*) in medu (*Kraški med* in med *Zlati panj*) so pokazali, da ni statistično značilnih razlik med potrošniki glede senzoričnega prepoznavanja in všečnosti živil, označenih z nacionalnimi in evropskimi znaki ZGO/PGI ali ZOP/PDO, po različnih segmentih in socio-demografskih značilnostih (Kos Skubic idr. 2018, 7; Kos Skubic 2019, 92). V tabeli 3 prikazujemo rezultate hedonske 9-točkovne lestvice za posamezno živilo.

Tabela 3: Rezultati hedonske 9-točkovne lestvice za posamezno živilo (ANOVA)

Živilo	1. preskus (slepi)		2. preskus (po informiranju)		F-vrednost
	\bar{X}	SD	\bar{X}	SD	
<i>Sir Tolminc</i> (PDO/ZOP)	6,46	1,47	6,46	1,32	0,00
<i>Sir Planika</i>	6,32	1,46	6,66	1,31	5,57*
<i>Kraški pršut</i> (PGI/ZGO)	6,49	1,74	6,93	1,39	7,09**
<i>Pršut Kras</i>	6,78	1,51	7,01	1,51	2,39
<i>Kraški med (akacija)</i> PDO/ZOP	6,72	1,50	6,79	1,34	2,63
<i>Med Zlati panj (akacija)</i>	6,62	1,46	6,85	1,23	0,23

***p < 0,001, ** p < 0,01, * p < 0,05

Vir: lasten

4 ZAKLJUČKI

Na osnovi rezultatov naše študije lahko povzamemo nekaj ključnih zaključkov, ki so pomembni tako iz vidika izboljšanja tržne strategije, kot tudi povečanja obsega proizvodnje in porabe živil z zaščiteno označbo porekla ter z zaščiteno geografsko označbo v slovenskem prostoru. Podajamo tudi nekaj priporočil za nadaljnje raziskave na navedenih vsebinah.

Postavlja se vprašanje, ali je smiselno, da proizvajalci proizvajajo istočasno izbrana konvencionalna živila, ki so zelo podobna zaščitenim živilom. Analiza je namreč pokazala, da potrošniki niso zaznali bistvenih oziroma statistično značilnih razlik med njimi. Kakšna je dejanska razlika med zaščitenim pršutom (*Kraški pršut*) in konvencionalnim pršutom (pršut *Kras*) ter med zaščitenim sirom (sir *Tolminc*) in konvencionalnim sirom (sir *Planika*), če oba izdeluje isti proizvajalec, ostaja odprto vprašanje. Oba vzorca v paru so preskuševalci večinoma višje ocenili po informacijah. Pri tem je bil zaznan vpliv poznavanja konvencionalnega živila znane blagovne znamke pri potrošnikih (*Kras*, *Planika* in *Medex*). Pričakovanja preskuševalcev, ki testirane izdelke že poznajo zaradi njihovih pričakovanj, vpliva na oceno.

Z izbranimi izdelki je povezano tudi vprašanje o dostopnosti posameznih analiziranih živil na trgu. Obe vrsti pršuta in sira sta sicer širše dosegljivi v trgovskih centrih, obe vrsti medu pa slabše, še posebej *Kraški med* je dostopen le v butičnih trgovinah ali neposredno pri proizvajalcu.

Na osnovi rezultatov ugotavljamo, da bolj kot socio-demografske značilnosti potrošnikov samih na vsečnost vpliva vrsta živila, ki je predmet preskušanja, kombinacija živil v paru in poznavanje preiskovanih živil. V raziskavo smo vključili živila živalskega izvora z geografsko označbo in označbo porekla. Postavlja se vprašanje, ali bi dobili podobne rezultate poznavanja in zaznavanja, če bi analizirali živila rastlinskega izvora z označbo ZOP/PDO in ZGO/PGI (npr. bučno ali oljčno olje). Menimo, da bi bilo potrebno v nadaljnje raziskave vključiti tako živila živalskega izvora kot tudi rastlinskega izvora ter primerjalno poleg slovenskih tudi tuja živila.

V raziskave je v bodoče smiselno vključiti t. i. »manipulacijski preskus«, ki omogoča preveritev, ali so potrošniki res zaznali živilo, ki so ga testirali kot označeno živilo. Manipulacijski preskus se običajno uporablja pri eksperimentih za preverjanje zaznavanja, razumevanja in/ali odzivanja glede na pričakovanja v zvezi z manipulacijo neodvisne spremenljivke ter vključuje eno ali več vprašanj, usmerjenih v razumevanje vednosti udeležencev glede na izpostavljeno stanje (Mitchel, Jolley 2010, 640). V našem primeru bi pri potrošnikih dodatno preverili, če vedo katero živilo ocenjujejo.

Zaradi višjih stroškov proizvodnje, certificiranja in potrebnih dodatnih izobraževanj ter promocij potrošnikov v Sloveniji, je potrebno zaščitenim živilom nameniti znotraj evropskih finančnih sredstev ustrezne finančne ukrepe v Sloveniji tudi v prihodnje. Izboljšati je potrebno informiranje in izobraževanje potrošnikov o pomenu posebnih lastnosti živil z zaščiteno označbo porekla in z zaščiteno geografsko označbo. Smiselno pa je tudi bolj povezati trženje navedenih živil v okviru gostinske in turistične ponudbe.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Brunso, Karen, Thomas Ahle Fjord, Klaus G. Grunert. 2002. Consumers food choice and quality perception. Working paper no 77. Aarhus, The Aarhus School of Business.
<http://pure.au.dk/portal/files/32302886/wp77.pdf> (21.2.2017).
- 2) Endrizzi, Isabella, Eugenio Aprea, Franco Biasioli, Maria Laura Corollaro, M. Luisa Dematte, Mauro Penasa, Giovanni Bittange, Flavia Gasperi. 2013. Implementing sensory analysis principles in the quality control of PDO products: A critical evaluation of a real-world case study. *Journal of Sensory Studies*, 28: 14–24.
- 3) Evaluation of the CAP policy on protected designation of origin (PDO) and protected geographical indication (PGI). Final report. 2008. London: London Economics.
- 4) Fernqvist, Fredrik, Lena Exelund Axelson. 2014. Credence and the effect on consumer liking of food – A review. *Food Quality and Preference*, 32: 340–353.
- 5) Giraud, Georges. 2002. Consumer perception of typical food products in Europe. V: 10th EAAE Congress "Exploring Diversity in the European Agri-Food System", Zaragoza, August 2002: 10. Albisu L. M. (ur.). Zaragoza, Agricultural Economic Unit- DGA:
<http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.131.2991&rep=rep1&type=pdf> (21.4.2015).
- 6) Golob, Terezija, Jasna Bertoncelej, Urška Kropf, Mojca Korošec. 2006. *Senzorična analiza živil*. Ljubljana: Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo.
- 7) Grunert, Klaus G. 2005. Food quality and safety: consumer perception and demand. *European Review of Agricultural Economics*, 32 (3): 369–391.
- 8) Grunert, Klaus G., Kristina Aachmann. 2016. Consumer reactions to the use of EU quality labels on food products: A review of the literature. *Food Control*, 59: 178–187.
- 9) Jellinek, Gisela. 1985. *Sensory evaluation of food: theory and practice*. West Sussex: Ellis Horwood Ltd.
- 10) Kos Skubic, Mira. 2019. Poznavanje in zaznavanje živil z geografsko označbo ali označbo porekla

pri potrošnikih: doktorska disertacija, Ljubljana: Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilsko tehnologijo.

- 11) Kos Skubic, Mira, Karmen Erjavec, Anita Ule, Marija Klopčič. 2018. Consumers' hedonic liking of different labelled and conventional food products in Slovenia. *Journal of Sensory Studies*, 33: e12444. doi:10.1111/joss.12444 (4.12.2018).
- 12) Mitchel, Mark L., Janina M. Jolley 2010. *Research design explained*. Belmont, Wadsworth: Cengage Learning.
- 13) Steenkamp, Jan Benedict. 1987. Conjoint measurement in ham quality evaluation. *Journal of Agricultural Economics*, 38 (3): 473–481.
- 14) Steenkamp, Jan Benedict. 1990. Conceptual model of the quality perception process. *Journal of Business Research*, 21: 309–333.
- 15) Sporočilo Komisije. *Evropa 2020: Strategija za pametno, trajno in vključujočo rast*. 2010. Evropska Komisija.
- 16) Stone, Herbert, Joel Sidel. 1993. *Sensory evaluation practices*. London: Academic Press.
- 17) Varela, Paula, Gaston Ares, Ana Gimenez, Adriana Gambaro. 2010. Influence of brand information on consumers' expectations and liking of powdered drinks in central location tests. *Food Quality and Preference*, 21: 873–880.
- 18) Welz, Gisela. 2013. Contested Origins: Food Heritage and the European Union's Quality Label Program. *Food Culture & Society*, 16 (2): 265–279.

PREKMURSKA ŠUNKA – ETNOLOŠKA POSEBNOST PREKMURJA

PREKMURJE HAM - THE ETHNOLOGICAL SPECIALTY OF PREKMURJE

Marija Kostadinov

Biotehniški izobraževalni center, Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

marija.kostadinov@bic-lj.si

Izveček

Prekmurska šunka je 20. prehrambeni proizvod, zaščiten v EU. Glede na tradicijo izdelave jo uvrščamo med narodne posebnosti. Je prekajena in sušena mesnina, pridobljena iz svežega stegna prašiča brez kosti. Imeti mora hruškasto obliko, z enakomerno rdečerrjavo barvo površine kože. Izdelana mora biti na tradicionalni način. Prvo svinjska stegna natrejo s soljo in začimbami. Temperatura soljenja se giblje med 2 in največ 10 °C. Postopek traja od 18 do največ 45 dni. Pred dimljenjem s stegen odstranijo odvečno sol. Dimljenje poteka pri maksimalni temperaturi 40 °C, 2 do 4 dni. Za uspešno zorenje so potrebne suhe in ostre zime. Izjemnost Prekmurske šunke je v sušenju in 6 mesečnem zorenju v specifičnih pokrajinskih podnebnih razmerah. Med zorenjem se oblikujejo značilne senzorične lastnosti. V vonju in okusu se začuti prijetno zaznavo dima, barva zrele prekajene mišičnine je rubinasto rdeča, podkožna slanina pa je smetanasto bele barve.

Ključne besede: Prekmurska šunka, sušene in dimljene mesnine, tehnološki postopek izdelave, senzorika

Abstract

Prekmurje ham is the 20th food product protected by the EU. Based on its traditional production, we classify it as a national specialty. It is a smoked and dried meat, obtained from fresh-boneless pork thigh. It must have a pear-like shape, with a uniform reddish-brown skin colour. It must be made in a traditional way. First, the pork thigh is rubbed with salt and spices. The salting temperature should be between 2 and at most 10 °C. The process lasts from 18 up to 45 days. Prior to smoking, excess salt is removed from the thigh. The smoking process takes place from two to four days, with a maximum temperature of 40 °C. Successful ripening requires dry and harsh winters. The exceptionality of the Prekmurje ham is accredited to the six month ripening process and to the specific climate conditions of the region. During ripening, specific sensory characteristics are formed. A pleasant smoke sensation is felt in the smell and taste, the colour of the ripened muscle is ruby red, while the bacon under the skin is white like whipped cream.

Keywords: Prekmurje ham, dried and smoked meats, technical production process, sensors

1 UVOD

Slovenija je dežela, ki je bogata z naravnimi danostmi. Na severu vzhodu Slovenije se razprostira Prekmurje, dežela ravnih polj in gričev, plavajočih mlinov, štokelj, klopotcev, zdravilnih voda, bogate tradicije in narečij. predvsem pa gostoljubnih ljudi. Pokrajina je bogata z naravnimi darovi. Pravijo, da nam nek kraj za vedno ostane v spominu predvsem po kulinariki ali posebnem doživetju. Obojega najdemo v Prekmurju v izobilju. JEDI zaznamuje geografska lega in tudi vpliv iz sosednjih držav, Madžarske, Avstrije in Hrvaške. Izredno cenjen in spoštovan izdelek te pokrajine je tudi Prekmurska šunka. Glede na tradicijo izdelave jo uvrščamo med narodne posebnosti. Pri domačinih je že dolgo cenjena kot izdelek, ki se uživa ob praznikih in posebnih priložnostih. V starih časih je bila nepogrešljiva za malico ob večjih kmečkih delih, ko je bilo treba domačim in delavcem boljše postreči. Šunko so narezali na centimeter debele rezine, zraven pa ponudili črn kruh, kuhana jajca in zelenjavo.

Zadnje čase vse bolj postaja nepogrešljiva v vrhunski kulinarčni ponudbi, kot specialiteta v gostinstvu in hotelirstvu. Med sušenimi mesninami je visoko cenjena in predstavlja zaradi svojstvenih senzoričnih lastnosti gastronomsko posebnost. Ni več samo predjed, ampak je nepogrešljiva v zahtevnih protokolarnih strežbah, kjer jo ponudijo v tankih rezinah. V uglednih gostilnah in turističnih kmetijah jo postrežejo kot izvirno domačo dobroto. Pekmurska šunka je prekajena in sušena mesnina Prekmurja. Od pršutov (Kraški, Dalmatinski, Istrski, San Daniele, Parmski in drugi pršuti) se loči po obliki, tehnološkem postopku izdelave in senzoričnih lastnosti.

2 TEHNOLOŠKI POSTOPEK IZDELAVE PREKMURSKE ŠUNKE

Po smrti živali potekajo v mesu številni encimsko pospeševani biokemični procesi in sicer kot nadaljevanje biokemičnih procesov v živi mišici. Meso torej ni povsem mrtva snov, ampak je biokemično »živo«. Po končanih posegih za pridobitev mesa v klavnici se mišičnina približno v enem dnevu med hlajenjem zmerno zakisa, in sicer zaradi kopičenja mlečne kisline, nastale z encimsko razgraditvijo glikogena. V mesu nastane okrog 1 % mlečne kisline, kar je zaželeno: saj pomembno zavira bakterijsko kvarjenje mesa, ustvarja pravšnje razmere za razvoj normalne kakovosti mišičnine, ustvarja pravšnje razmere za zorenje ter prispeva k normalnemu temeljnemu okusu mesa.

Tehnološki postopek izdelave Prekmurske šunke lahko razdelimo v naslednje faze:

- oblikovanje stegen,
- označevanje stegen,
- soljenje,
- spiranje in osuševanje,
- prekajevanje,
- zorenje,
- meritve osuška (izguba teže),
- zamazovanje (postopno),
- pregled kakovosti celih zorenih šunk,
- pakiranje Prekmurskih šunk.

Za pripravo Prekmurske šunke se porabljajo sveža stegna prašičev z normalno kakovostjo mišičnine. Kakovost mišičnine lahko določimo na dva načina: vizualno ali instrumentalno. Normalna kakovost mišičnine se razvije, če se meso ob zakolu normalno zakisa. pH

izmerjen v delu glutealne mišice ali v notranjem stegnu mora biti od 5.4 do 5.8. Mikrostruktura mišičnine normalne kakovosti je polodprta, normalne barve, na otip zmerno čvrsta, zmerno vlažna in sorazmerno obstojna. Pri takšni mikrostrukturi sol lahko hitro prodira v mišičnino in tako med zorenjem zagotavlja normalen potek difuzijskih procesov. Krojen kos stegna je hruškaste oblike in je odrezan 3 - 4 cm izpod stegnenične glave, kosti skočnega sklepa, medenične kosti, brez nogice, stegenice in golenice z značilno gubo na skočnem sklepu. Podkožna slanina mora biti čvrsta in bele barve ter debeline najmanj 10 mm - izpod stegnenične glave. Teža celega prašičjega stegna po oblikovanju ne sme biti manjša od 5 kg. Da je zagotovljena sledljivost za vsako stegno posebej skozi vse faze tehnološkega postopka do zaključka zorenja, vsako stegno označijo s tetoviranjem identifikacijske številke rejca in etiketo, na kateri je dobro vidna teža stegna in datum začetka tehnološkega postopka.

Postopek soljenja traja od 18 do največ 45 dni, odvisno od velikosti kosov. Priporoča se suho soljenje. Poleg soli se lahko uporablja tudi sladkor in začimbe. Nasoljene oblikovane kose se zloži v posode in se jih tekom soljenja obrača in prelaga. Postopek soljenja poteka pri temperaturi od 2° C do največ 10° C, najmanj 18 dni ali več, odvisno od teže šunk. Po končanem soljenju se oblikovana stegna sperejo s tekočo, hladno vodo, se obesijo in scedijo, da se delno posušijo. Med prekajevanjem se oblikuje značilna aroma in barva po dimu. S tem pa se poveča tudi mikrobiološka in kemijska obstojnost mesa.

Po prekajevanju sledi zorjenje, ki traja najmanj 6 mesecev. Temperatura v zorilnici ne sme preseči 16 °C, priporočljiva relativna vlažnost zraka se giblje med 60 do 85 %, cirkulacija zraka pa mora biti zmerna. Previsoka cirkulacija zraka ima za posledico preveliko izsušitev in posledično preveliko izgubo teže. Izguba teže med zorenjem znaša največ do 45 %. Del šunke, ki ni prekrit s kožo in slanino zamažemo z mleto ostro rdečo papriko, ali ajdovo moko, ali maščobnim premazom pripravljenim iz koruzne moke, mlete ostre rdeče paprike, popra, kisa in olja ali s premazom pripravljenim iz ajdove moke in prašičje masti. Po končanem zorjenju sledi pakiranje. Lahko jo pakiramo v vakumu ali modificirani atmosferi, lahko je v kosu ali narezana v tanke rezine. Na embalaži posameznih kosov ali rezin Prekmurske šunke mora biti nalepka z označbo Prekmurska šunka. Zaradi sledljivosti oznaka vsebuje tudi navedbo živilskega obrata, ki je tržno obliko pakiral.

3 SENZORIČNO OCENJEVANJE PREKMURSKE ŠUNKE

Za obstoj in dobro prodajo prehranskega izdelka na trgu je danes nujno, da ima dobre senzorične lastnosti. Tudi zato je senzorična analiza živil danes priznana znanstvena disciplina in je enakovredna drugim vedam. Šolani preizkuševalci merijo, analizirajo in interpretirajo tiste značilnosti, ki jih je mogoče zaznati s petimi osnovnimi čuti: vidom, okusom, vohom, sluhom in tipom. Najvišji skupni seštevek vseh ocenjenih senzoričnih lastnosti Prekmurske šunke znaša 20 točk. Da se lahko označi šunka z napisom Prekmurska šunka, mora biti minimalni skupni seštevek vseh zgoraj omenjenih lastnosti 16 točk. Nobena od senzoričnih lastnosti ne sme biti ocenjena z 0 točkami.

Maksimalna vrednost za zunanji izgled sta 2. točki, izgled in barvo rezine 5 točk, teksturo 4 točke, vonj 3 in okus 6 točk.

Zunanji izgled

Maksimalno število točk doseže šunka, ki ima primerno težo in velikost. Na koži ne sme biti zarez in razpok. Nepoškodovan mora biti tudi del mišičnine, kjer sta bili odstranjeni stegenica in golenica. Zaradi uporabljenega dima, je barva površine kože enakomerno rdečerjava. Mišičnina in slanina morata biti čvrsto spojeni.

Izgled in barva rezine

Izgled in barva rezine sta visoko ocenjeni vrednosti. Značilna oblika rezine ima enakomerno, intenzivno, rubinasto rdečo barvo zorjene prekajene mišičnine. Slanina je smetanasto bele barve. Mišičnina je rahlo marmorirana. Mišičnina in slanina morata biti dobro povezani in v pravem medsebojnem razmerju.

Tekstura

Znak visoke stopnje dozorelosti mišičnine je zaznava prijetne sočnosti, enakomerne gladkosti in nežnosti. Rezina mora biti rahlo grizna, z rahlim ostankom veziva po žvečenju, slanina pa nežna, grizna in topna v ustih med žvečenjem.

Vonj

Z vonjem zaznavamo in definiramo hlapne snovi. Za vonjave, tako prijetne, kot neprijetne, smo v vsakdanjem življenju zelo dovzetni. Imamo vonjalni čuten nagon, ki nas izzove in v nas vzpodbudi željo po hrani, kar ima za posledico povečano izločanje slin. Vonjalni organ se nahaja v zgornjem delu nosne votline. Nosnice ne zaznajo vonja, služijo le kot pot, po kateri potujejo hlapne snovi do vonjalnega organa. Hlapne snovi pridejo do njega tudi skozi usta ali retronazalno. Sposobnost zaznave vonja pri človeku je približno 10 – tisočkrat večja kot zaznava okusa. Maksimalno doseženo število točk za vonj pri Prekmurski šunki je 3. To vrednost dobi izdelek, če ima značilen, intenziven harmoničen vonj zorjenega prekajenega mesa in slanine, brez prisotnih tujih vonjev. Prisotnost tujih nesprejemljivih vonjev kot posledica kvara mišičnine in slanine (vonj po žarkem, grenkem, zatohlem, kislem, po plesnih ali neustreznem vonj dima) se ovrednoti z 0,5 ali 0 točkami.

4 ZAKLJUČEK

Tradicija, izkušnje, spretnost izdelave so prispevali k oblikovanju Prekmurske šunke in ne preseneča dejstvo, da je postala 20. prehrambeni proizvod, zaščiten v EU.

Skrbno izbrani in preizkušani postopki so se ohranjali iz roda v rod. Značilen vonj in okus se razvije tekom sušenja in zorenja v zorilnicah z ilovnatimi ometi in slamnato streho.

"Še pred dvajsetimi leti Prekmurske šunke tudi na Biotehnični fakulteti niso poznali, danes jo pozna cela Slovenija in pozna jo že tudi tujina," je dejal Janko Kodila, naš edini večji proizvajalec certificirane šunke. Glede na proizvedene količine je to butični proizvod, ki zahteva kakovostno surovino, veliko ročnega dela in dolge postopke priprave, sušenja in zorenja. Prekmurska šunka ima komercialni potencial le v smislu vrhunske kulinarike, saj je ni mogoče proizvajati množično in poceni.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Abraham-Panič, Z., Sever, S., Jerič, D., Žlender, B., Čandek-Potokar, M. Rearing heavier pigs for the purposes of "Prekmurska šunka" (Prekmurje ham) production. Rome, V: Meat, nutrition, development. 48th International Congress of Meat Science and Technology, 25-30 August 2002, Rome: FAO: Università di Parma.
- 2) Abraham-Panič, Z., Sever, S., Jerič, D., Čandek-Potokar, M. 2001. Pitanje prašičev na večjo težo za potrebe Prekmurske šunke. Ljubljana. V: Meso in mesnine, 2.
- 3) Abraham-Panič, Z., Sever, S., Jerič, D., Čandek-Potokar, M. 2001. Primerjava treh genotipov prašičev pri pitanju na večjo težo za potrebe "Prekmurske šunke". Murska Sobota, V:

Zbornik predavanj 10. posvetovanja o prehrani domačih živali "Zadravčevi - Erjavčevi dnevi", Kmetijsko gozdarski zavod.

- 4) Abraham-Panič, Z., Sever, S., Jerič, D., Čandek-Potokar, M. 2001. Pitanje prašičev na večjo maso za potrebe Prekmurske šunke - primerjava treh genotipov. Ljubljana, V: Prirreja mesa in mleka v prihodnosti, 9. mednarodni simpozij živilorejski znanstveni dnevi, Radenci, Slovenija, 3-5. 10. 2001, Domžale: Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko, Zbornik Biotehniške fakultete, Kmetijstvo.
- 5) Bernot, F. 1998. Geografija Slovenije. Ljubljana, Slovenska matica.
- 6) Bučar, Franc. 1997. Meso. Ljubljana: Kmečki glas.
- 7) Čandek-Potokar, M., Arh, M., Poturoviš, L., Zajmi, L., Jerič, D. 2004. Percepcija "Prekmurske šunke" pri potrošnikih. Ljubljana, V: Meso in mesnine, 5, št. 2.
- 8) Čandek-Potokar, M., Arh, M., Poturoviš, L., Zajmi, L., Jerič, D. 2004. Povečanje proizvodnje "Prekmurske šunke" - izziv za predelovalce ter razvojna možnost za prašičerejo. Ljubljana, V: Reja prašičev.
- 9) Dominko, M. 2001. Načini soljenja Prekmurske šunke. V: Meso in mesnine. Ljubljana, 2, št. 1.
- 10) Gerenčer, I. 2002. Prekmurski šunki priznali avtohtonost: za domačo zaščito geografskega porekla Prekmurske šunke so se najbolj potrudili pri Kodilovih iz Markišavcev. Ljubljana, Delo, 44, št. 254.
- 11) Gerenčer, I. 2001. Pereci ob Prekmurski šunki in gibanici. Ljubljana, Delo, 53, št. 145.
- 12) Jerič, D. 2000. Zaščita označbe porekla Prekmurske šunke. Ljubljana. V: Sodobno kmetijstvo, 33, št. 7/8.
- 13) Kustec, I. 2002. Vpliv postopkov soljenja na kakovost Prekmurske šunke. Ljubljana, Diplomsko delo, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo.
- 14) Marič, A. 1999. Tehnološki in kakovostni parametri Prekmurske šunke. Ljubljana, Diplomsko delo, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo.
- 15) Novak, V. 1947. Ljudska prehrana v Prekmurju: etnografska študija. Ljubljana, Slovenski knjižni zavod.
- 16) Renčelj, S. 1990. Suhe mesnine - narodne posebnosti. Ljubljana, ČZP Kmečki glas.
- 17) Renčelj, S. 1992. Domače dobrote - domiselno in vablivo. Ljubljana, ČZP Kmečki glas.
- 18) Renčelj, S., Karas, R. 2001. Prekmurske dobrote. Ljubljana, Založba Kmečki glas.

HRANILNA IN ENERGIJSKA VREDNOST PAŠTET

NUTRITIONAL AND ENERGY VALUE OF MEAT SPREAD

Marija Kostadinov

Biotehniški Izobraževalni center, Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre, Ljubljana, Slovenia
marija.kostadinov@bic-lj.si

Izvleček

Zmotno je mišljenje, da se za izdelavo paštet uporablja v glavnem odpadna mesna surovina. Pašteta je fino zmleta zmes mesa, bujona, maščobe, soli, začimb in dodatkov (običajno beljakovin rastlinskega ali živalskega izvora). Po pravilniku mora vsebovati najmanj 30% mesa. V raziskavo je bilo vključenih 5 vrst paštet različnih proizvajalcev: Delamaris: Turistična pašteta – classic, Gavrilović: Jetrna pašteta – dodane mlečne beljakovine, ARGETA: Tunina pašteta – dodane mlečne beljakovine, Osem d.o.o. - PREMIUM: Pašteta s šunko z mlečnimi beljakovinami in MDK CARICA: Piščančja pašteta JUNIOR z mlečnimi beljakovinami. Primerjava hranilnih in energijskih vrednosti paštet je pokazala, da so vse narejene skladno s pravilnikom.

Ključne besede: pašteta, sterilizirane mesnine, tehnološki postopek, hranilna vrednost, energijska vrednost

Abstract

It is a misconception that waste meat is used for making meat spread. Meat spread is a finely milled mixture of meat, broth, fats, salt, spices and additives (usually protein of vegetable or animal origin). In accordance with policy, it must contain at least 30% of meat. The study included five types of meat spread from different manufacturers: Delamaris: Tourist meat spread - classic, Gavrilović: Liver meat spread - added milk protein, ARGETA: Tuna meat spread - added milk protein, Osem d.o.o. - PREMIUM: Meat spread from ham with milk proteins, and MKD CARICA: Chicken meat spread JUNIOR with milk protein. A comparison of nutritional and energy values showed, that all of these were made in accordance to the policy.

Keywords: meat spread, sterilised meats, technical process, nutritional value, energy value

1 UVOD

Zdrava in okusna hrana je eden od pogojev dobrega počutja vsakega človeka, zato tudi pri prehranjevanju ljudje iščemo pestrost in izvirnost. Ne preseneča dejstvo, da se na trgovskih policah vsakodnevno pojavljajo novi izdelki, ki so privlačno pakirani, imajo drugačen okus, so lepo obarvani – vse v cilju, da bi pritegnili kupca. Velik delež predstavljajo mesni izdelki.

Mesne izdelke razdelimo v pasterizirane, sterilizirane, sušene in presne izdelke. Pasterizirani izdelki predstavljajo največjo skupino. V to skupino prištevamo barjene klobase (posebna, pariška, hrenovka), poltrajne klobase (kranjska klobasa, tirolska salama, ljubljanska salama, šunkarica), hladetinaste klobase (tlačenka, žolca), kuhane klobase (krvavica, pašteta, mesni sir), prekajeno meso (prekajena šunka, prekajeno pleče, prekajeni hrbet, prekajena krača, hamburška slanina), konzervirano meso (kuhana ali pečena šunka, kuhan ali pečen pršut, kuhana hamburška slanina, kuhana krača, kuhana stisnjena govedina, kuhan stisnjen goveji jezik, meso iz tunke...) ter mast in maščobni izdelki (domača svinjska mast, ocvirkova mast, ocvirki, zaseka, maščobni namaz). Med sušene mesnine prištevamo sušeno meso (pršut, sušeno pleče, panceta, budjola), sušene klobase, klasično sušene klobase (zimski salama, domača salama, želodec) in hitro fermentirane klobase (čajna klobasa). Presne mesnine so edini mesni izdelki, ki se lahko pripravljajo na samem prodajnem mestu. Predstavniki te skupine so predpripravljeno meso (zorjeno meso, začinjeno meso, panirano meso), izdelki iz mletega mesa (panirano meso, sekljanci), presne klobase (pečenice), namazi in podobni izdelki. Skupina mesnih izdelkov, ki ima najdaljši rok trajanja so sterilizirane mesnine. Tipičen predstavnik te skupine je pašteta.

Beseda pašteta izvira iz francoske besede »pâté«, ki označuje mešanico mesa in masti. Ni točno znano, kako daleč v zgodovino sega priprava paštet. Omeniti velja, da so pravi mojstri izdelave tega izdelka Francozi. Zapisi njihove najbolj znane paštete *pâté de foie gras* segajo že v leto 1765. Normanski kuhar Jean Joseph Clause je takrat objavil recept paštete, ki jo je izdelal iz mastnih gosjih jeter.

2 TEHNOLOŠKI POSTOPEK IZDELAVE PAŠTETE

Pašteta je fino zmleta zmes mesa, bujona, maščobe, soli, začimb in dodatkov (običajno beljakovin rastlinskega ali živalskega izvora). Po pravilniku mora vsebovati najmanj 30% mesa. Tudi v paštetah, tako kot v večini mesnih izdelkov, je dovoljena uporaba nitritne ali nitratne soli. Nitrati se zaradi reduktivnih bakterij spremenijo v nitrite, nato pa v NO, ki se veže na mioglobina in tvori rdeč pigment. Ker sta za isti učinek potrebna večja količina nitratov in daljši postopek, se v praksi pogosteje uporabljajo nitriti. Pašteta mora biti homogena, gladke konzistence brez vidne strukture mišičnine in mastnine, brez izločene maščobe ali želeja, mazave teksture, skladnega vonja in okusa, brez zažganih in drugih arom. Pri izdelavi moramo paziti, da dobimo stabilno emulzijo, da se po določenem času ne bo izločala maščoba. Stabilnost emulzije dosežemo z dodatkom emulgatorjev, ki zmanjšujejo površinsko napetost – to so mlečne in rastlinske beljakovine. Miofibrilarne beljakovine (aktin in miozin) v nativnem stanju naredijo v emulziji olje – voda mrežasto konfiguracijo okrog maščobnih kroglic. Pri toplotni obdelavi pa pride do denaturacije in dobimo stabilno in relativno čvrsto strukturo. Pri izdelavi paštet je pomembna predpriprava mesnih surovin. S kuhanjem mesne beljakovine denaturiramo. Kot dodatek se lahko uporabljajo tudi ojačevalci arome. Po navadi so to soli

glutaminske, inozinske ali gvanilne kisline. Zelo znan je mononatrijev glutaminat, ki daje živilu mesnat okus, poudari druge sestavine in zmanjša potrebo po soli. S tem pričara okus, kot da je živilo pripravljeno v domači kuhinji. Vse sestavine zmešamo in homogeniziramo v kutru. Maso lahko izdelamo v kutru z vgrajenim kuhalnikom, v kutru z vakuumom ali koloidnem mlinu. Obrati nožev v kutru se gibljejo okrog 3000 obratov na minuto. Kakšno število obratov bomo izbrali je odvisno od velikosti nožev. Pri navadnem kutru lahko med mešanjem pride do nezaželenega procesa in sicer se lahko v pašteto maso vtepe večja količina zraka, kar ima za posledico oksidacijo maščob in luknjičavo konzistenco. Prav zaradi te napake se vse pogosteje uporablja vakumski kuter ali koloidni mlin. Razdeto pašteto maso je zaradi mikrobiološkega kvarjenja potrebno čim hitreje napolniti v embalažo. Kot embalažo se lahko uporabljajo pločevinke ali mehka aluminijasta dozica, steklen kozarček ali tube. Po polnjenju in zapiranju sledi toplotna obdelava. Običajno je to sterilizacija. Rok uporabe se giblje od 2 do 5 let pod normalnimi pogoji skladiščenja.

Postopek proizvodnje paštete poteka po naslednjih fazah:

1. Priprava osnovnih in dodatnih surovin ter aditivov in priprava nadeva
2. Priprava embalaže
3. Polnjenje embalaže
4. Zapiranje embalaže
5. Toplotna obdelava
6. Hlajenje, čiščenje in skladiščenje

3 PRIMERJAVA DEKLARACIJ PAŠTET RAZLIČNIH PROIZVAJALCEV

V raziskavo je bilo vključenih 5 vrst paštet različnih proizvajalcev: Delamaris: Turistična pašteta – classic, Gavrilović: Jetrna pašteta – dodane mlečne beljakovine, ARGETA: Tunina pašteta – dodane mlečne beljakovine, Osem d.o.o. - PREMIUM: Pašteta s šunko z mlečnimi beljakovinami in MDK CARICA: Piščančja pašteta JUNIOR z mlečnimi beljakovinami.

3.1. DEKLARACIJE

Delamaris: Turistična pašteta – classic:

Ribja pašteta iz zelenjave in morskih rib.

Sestavine:

- riba (skuša) 40 %, zelenjava (korenje) 26 %, paradižnikov koncentrat, sončnično olje, sladkor, voda, mlečne beljakovine, jedilna sol, začimbe.

Povprečna energijska in hranilna vrednost na 100 g:

- energijska vrednost: 759 kJ/182 kcal,
- maščobe: 11,7 g - od tega nasičene maščobe: 2,6 g,
- ogljikovi hidrati: 7,9 g od tega sladkorji: 5,8 g,
- beljakovine: 11,3 g,
- sol: 0,80 g,
- omega-3: 1,6 g.

Brez konzervansov in ostalih aditivov. Brez glutena. Naravno visoka vsebnost omega 3.

Gavrilović: Jetrna pašteta – dodane mlečne beljakovine

Sestavine:

- svinjsko mastno tkivo, voda, svinjska jetra (15 %), svinjsko meso, mlečne beljakovine, začimbe, jedilna sol, ekstrakti začimb, konzervans (E250).

Lahko vsebuje sledi soje in pšeničnega glutena.

Povprečna energijska in hranilna vrednost v 100 g:

- energijska vrednost: 1243 kJ/301 kcal,
- maščobe: 29 g, od tega 12 g nasičenih maščob,
- ogljikovi hidrati: 1,0 g,
- od tega sladkorji: 0,2 g,
- beljakovine: 9,0 g,
- sol: 1,2 g .

ARGETA: Tunina pašteta – dodane mlečne beljakovine

Sestavine:

- kuhano tunino meso 32%, voda, rastlinsko olje (sončnično, repično in sojino v spremenljivih deležih), mlečne beljakovine 3%, krompirjev škrob, čebula, zgoščen ribji bujon, sojina omaka, jedilna sol, začimbe in zelišča, začimbni in zeliščni ekstrakti (vsebuje tudi zeleno), ojačevalci arome: E621, E635, ekstrakt paprike.

Povprečna energijska in hranilna vrednost v 100 g:

- energijska vrednost: 1325 kJ/320kcal,
- maščobe: 29 g, od tega 3,4 g nasičenih maščob: 3,4,
- ogljikovi hidrati: 1,8 g,
- od tega sladkorji: 0,5 g,
- beljakovine: 13 g,
- sol: 1,2 g.

Brez konzervansov.

Osem d.o.o. - PREMIUM:

Pašteta s šunko z mlečnimi beljakovinami

Sestavine:

- svinjsko mastno tkivo, voda, svinjska jetra, šunka 7% (svinjsko meso, voda, destroza, arome, kvasni ekstrakt, aroma dima), svinjsko meso, mlečne beljakovine 2%, jedilna sol, začimbe, konzervans (natrijev nitrit).

Povprečna energijska in hranilna vrednost v 100 g:

- energijska vrednost: 1182 kJ/286 kcal,
- maščobe: 27,6 g - od tega nasičene maščobe: 10,9 g,
- ogljikovi hidrati: 2,1 g - od teh sladkorji: 0,84 g,
- prehranske vlaknine: < 1,0 g,
- beljakovine: 7,4 g,
- sol: 1,5 g.

MDK CARICA:

Piščančja pašteta JUNIOR z mlečnimi beljakovinami

Sestavine:

- Voda, kuhano piščančje meso 30%, rastlinsko olje (sončnično), mlečne, sojine in jajčne beljakovine, koruzni škrob, jedilna sol, začimbe in začimbni ekstrakti (vsebuje zeleno), ekstrakt paprike, sredstvo za zgostitev (E415), ojačevalec arome (E621, E635).

Povprečna energijska in hranilna vrednost v 100 g:

- energijska vrednost: 1192 kJ/288 kcal,
- maščobe: 26,3 g, od tega 3,58 g nasičenih maščob,

- ogljikovi hidrati: 3,2 g - od teh sladkorji: 0,52 g,
- beljakovine: 9,7 g,
- sol: 1,35 g.

Brez konzervansov.

Slika 1: Primerjava energijskih in hranilnih vrednosti paštet različnih proizvajalcev

	DELAMARIS Turistična pašteta	ARGETA Tunina pašteta	GAVRILOVIĆ Jetrna pašteta	PREMIUM Pašteta s šunko	CARICA Piščančja junior pašteta
% soli (%)	1,48	1,93	1,67	1,68	1,45
% vode (%)	63,5	53	59,9	62,5	58,1
masa maščobe (g)	0,58	0,64	1,25	1,17	0,79
% maščobe (%)	11,69	12,87	25,51	23,44	17,09
energijska vrednost (kJ/kcal)	759 kJ / 182 kcal	1325 kJ / 320 kcal	1243 kJ / 301 kcal	1182 kJ / 286 kcal	1192 kJ / 288 kcal
maščobe (g)	11,7	29	29	27,6	26,3
nasičene maščobe (g)	2,6	3,4	12	10,9	3,58
sol / 100 g (g)	0,8	1,2	1,2	1,5	1,35
ogljikovi hidrati (g)	7,9	1,8	1	2,1	3,2
sladkorji (g)	5,8	0,5	0,2	0,84	0,52
beljakovine (g)	11,3	13	9	7,4	9,7
omega-3 (g)	1,6	/	/	/	/
konzervansi / aditivi	brez konzervansov in aditivov	brez konzervansov/ ojačevalci arome (E621) Mononatrijev glutaminat; (E635) Dinatrijev 5- ribonukleotid	konzervans (E250) natrijev nitrit	konzervans (E250) natrijev nitrit	brez konzervansov/ sredstvo za zgostitev (E415) ksantan gumi; ojačevalci arome (E621) mononatrijev glutaminat; (E635) Dinatrijev 5- ribonukleotid

Vir: lasten 2019

4 ZAKLJUČEK

Vsebnost ogljikovih hidratov je v Turistični pašteti večja kot v ostalih, ker vsebuje večji delež zelenjave. V primerjavi z drugimi vrstami paštet ima nizko energijsko vrednost, nizko vsebnost soli in maščob. Vsebuje omega - 3 maščobe, ne vsebuje glutena, konzervansov ter aditivov.

Tunina pašteta ima veliko maščob in soli zaradi vsebnosti različnih olj, ribjega zgoščenega bujona in omak. V primerjavi z drugimi paštetami ima visoko energijsko vrednost, največ beljakovin ter najmanjši odstotek vode. Vsebuje ojačevalce arom. Na deklaraciji navajajo, da je brez konzervansov.

Jetrna pašteta ima v primerjavi z drugimi zelo veliko maščob zaradi svinjskega mesa in mastnega tkiva, pa tudi soli in konzervans natrijev nitrit. Vsebuje zelo malo sladkorjev.

Pašteta s šunko ima naslednje slabosti, in sicer veliko soli ter najmanj beljakovin. Poleg tega pa vsebuje še konzervans natrijev nitrit. Ostale vrednosti ne izstopajo.

Piščančja junior pašteta vsebuje zelo malo soli. Na deklaraciji se navaja, da je brez konzervansov, vsebuje pa sredstvo za zgostitev in ojačevalce arom. V ostalih vrednostih pa je primerljiva z drugimi.

Paštete imajo svoje prednosti in slabosti. Zaradi sterilizacije je pašteta več let obstojna in še vedno primerna za uživanje; skladiščimo jo lahko izven hladilnikov. Slabša lastnost so sladkorji, maščobe in soli, kar lahko negativno vpliva na naše zdravje, če jo uživamo v prevelikih količinah. Če si jo privoščimo občasno, pa lahko v njej uživamo brez slabe vesti.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Bučar, Franc. 1997. Meso. Ljubljana: Kmečki glas.
- 2) Elmadfa, Ibrahim, Erich Muskat, Doris Fritzsche. 2007. Števila E. Ljubljana: Mladinska knjiga Založba.
- 3) Gašperlin, Lea in Tomaž Polak. 2010. Tehnologija mesa in mesnin I.: drugi učbenik za študente univerzitetnega študija Živilstvo in prehrana pri vajah predmeta Tehnologije mesa in mesnin I. [El. knjiga] Ljubljana: Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo.
- 4) Krečič Stres, Hana. 2008. Osnove živilske kemije. Ljubljana: Biotehniški izobraževalni center.
- 5) Murn Maja, Milena Kovač, Marjeta Žemva, Irena Kos, Tatjana Čeh, Špela Malovrh. B. 1. Vsebnost nitritov in polifosfatov v mesnih izdelkih iz predelave na kmetijah.
- 6) Pravilnik o aditivih za živila. Uradni list RS, 43/2004. 7. Pravilnik o kakovosti mesnih izdelkov. Uradni list RS, 34/2004.
- 7) Škafar, Vlasta. 2007. Tehnologija mesa in mesnih izdelkov. Ljubljana: Biotehniški izobraževalni center.
- 8) Vombergar Blanka, Mirko Nidorfer. 2007. E-dodatki v živilstvu in prehrani: zbornik: strokovni seminar. Maribor: Živilska šola, Višja strokovna šola.
- 9) Vombergar, Blanka, Silva Hostnik. 2006. Tehnologija mesa in mesnih izdelkov. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
- 10) Pravilnik o aditivih za živila. Uradni list RS, 43/2004. 7. Pravilnik o kakovosti mesnih izdelkov. Uradni list RS, 34/2004.

NAVADE UŽIVANJA KARIOGENIH ŽIVIL MED OSNOVNOŠOLCI

EATING HABITS OF CARIOGENIC FOODS AMONG PRIMARY SCHOOL CHILDREN

Anja Križnar

Univerza na Primorskem, Fakulteta za vede o zdravju, Slovenija
University of Primorska, Faculty of Health Sciences, Slovenia
anjakriznar@gmail.com

dr. Katja Bezek

Univerza na Primorskem, Fakulteta za vede o zdravju, Slovenija
University of Primorska, Faculty of Health Sciences, Slovenia
katja.bezek@fvz.upr.si

Marjana Benigar Manias

Univerza na Primorskem, Fakulteta za vede o zdravju, Slovenija
University of Primorska, Faculty of Health Sciences, Slovenia
marjana.benigar@fvz.upr.si

Izveček

Dandanes je potrošnik zaradi hitrega tempa življenja in številnih informacij pogosto zmeden katera živila izbrati, posledično pa je uživanje predelanih ogljikovih hidratov in sladkih pijač prekomerno. S pregledom strokovne literature smo povzeli kaj so kariogena živila in kakšen vpliv ima visok kariogeni potencial na zdravje ustne votline. Poleg tega smo z anketnim vprašalnikom dobili vpogled v stopnjo uživanja kariogenih živil med osnovnošolci. Ugotovili smo, da med kariogena živila sodijo predvsem slani in sladki prigrizki, gazirane in negazirane sladke pijače, rafiniran škrob in tudi nekatero sadje, medtem ko so antikariogena živila zelenjava, mleko in mlečni izdelki, oreščki, ribe in meso. Povečan vnos kariogenih živil vpliva na poslabšanje zdravja ustne votline in tudi na razvoj debelosti, sladkorne bolezni tipa 2 in kardiovaskularnih bolezni. Med osnovnošolci je uživanje živil z visokim kariogenim potencialom pogosto. Največ popijejo čokoladnega mleka ali kakava, sledijo sadni sokovi, zaužijejo pa največ bonbonov, piškotov, kruha, riža, testenin in slanih prigrizkov. Za vzdrževanje in ohranitev zdravja zob in ustne votline je potrebno upoštevati prehranska priporočila in redno izvajati postopke ustne higiene.

Ključne besede: kariogenost, kariogena živila, kariogeni potencial, kariogena živila in učinek na zdravje

Abstract

In today's flood of information and style of life the consumer is often confused which foods are healthier, what also increases the intake of processed carbohydrates and sweets. The purpose of this work was to present the term "cariogenic food" and how high cariogenic potential has influences the oral cavity health. In the literature review, we found salty and sweet snacks, carbonated and non-sweetened beverages, refined starch and some fruits as highly cariogenic foods. On the other hand vegetables, milk and dairy products, nuts, fish and meat are

considered as anticariogenic foods. Increased intake of cariogenic foods affects the deteriorating health of oral cavity and also the development of conditions such as obesity, type 2 diabetes, and cardiovascular disease. Using the survey questionnaire, we received an insight into the frequency of cariogenic foods consumption among primary school children, and found that the consumption of such foods is very common. The most often highly cariogenic foods in primary schoolchildren are chocolate milk or cocoa, fruit juices, candies, biscuits, rice, bread, pasta and salty snacks. To maintain the health of the teeth and oral cavity, nutrition recommendations should be taken into consideration and regular oral hygiene procedures should be carried out.

Keywords: cariogenic, cariogenic food, cariogenic potential of foods, cariogenic food and health

1 UVOD

Zdrava in uravnotežena prehrana je ključ do zdravja v vseh življenjskih obdobjih. Zdrava prehrana naj bi bila raznolika, pestra, energijsko in hranilno uravnotežena, uživanje sladkorja in sladkih živil pa bi moralo biti omejeno (**Ranfl idr.** 2015, 17,19). Dandanes je uživanje predelanih ogljikovih hidratov in sladkih pijač prekomerno (**Gondivkar idr.** 2018, 152). Slednje predstavlja zaskrbljujoč problem pri otrocih in mladostnikih v dobi odraščanja, saj lahko vodi do prekomerne telesne mase in debelosti ter poveča tveganje za različne kronične bolezni, kot so sladkorna bolezen tipa 2, srčno-žilne bolezni in nastanek kariesa (**Fidler Mis idr.** 2017, 681). Vir navaja, da je posebej zaskrbljujoč vnos prostih sladkorjev. To so enostavni sladkorji, ki so dodani živilom med proizvodnjo, pripravo/kuhanjem ali jih doda potrošnik, ter tisti sladkorji, ki so naravno prisotni v medu, sirupih in sadnih sokovih, nektarjih in smutijih. Sladkorje oziroma ogljikove hidrate delimo na enostavne in sestavljene, glede na mesto nahajanja znotraj živil pa na intrinzične in ekstrinzične (**Ranfl idr.** 2015, 17). Vir omenja, da se ekstrinzični sladkorji delijo še na mlečne ter nemlečne ekstrinzične sladkorje, le-ti pa veljajo za glavni dejavnik pri nastanku kariesa.

Na podlagi Svetovne zdravstvene organizacije (angl. World Health Organization, v nadaljevanju SZO) je priporočen dnevni vnos prostih sladkorjev manj kot 10 % skupnega energijskega vnosa, oziroma do 5 %. Med proste sladkorje ne štejemo naravno prisotnih sladkorjev v celem sadju in laktoze v mleku, humanem mleku ali mlečnih formulah za dojenčke (**Fidler Mis idr.** 2017, 684). Vir omenja, da tudi pitje sladkih pijač predstavlja problem pri vnosu sladkorja, ker imajo otroci radi sladek okus, posledično pa to lahko privede do zmanjšane vnosa drugih, koristnih hranil v dobi odraščanja.

Ustno zdravje pomeni več kot le dobre zobe, je sestavni del splošnega zdravja in dobrega počutja posameznika (**Bilban** 2016, 46). Med boleznimi ustne votline in kroničnimi sistemskimi boleznimi obstaja močna povezava, predvsem zaradi skupnih rizičnih dejavnikov, kot so kariogena živila, kajenje, alkohol, slaba odpornost, stres, pomanjkanje vitaminov in mineralov ter drugi dejavniki okolja. Neuravnotežena prehrana, bogata z monosaharidi (glukoza in fruktoza), in uživanje sladkih, gaziranih pijač, ki vsebujejo različne organske kisline (fosforno, ogljikovo ali citrsko kislino) so tako pomembni dejavniki tveganja za zdravje. Ključen korak pri preprečevanju nastanka kariesa je uživanje nekariogenih živil, odvrčanje lepljive, s sladkorjem bogate hrane, redna skrb za ustno higieno ter izobraževanje in spodbujanje k zdravemu načinu življenja in telesni aktivnosti.

2 METODE DELA IN MATERIALI

Teoretični del študije temelji na pregledu strokovne in znanstvene literature, dostopne na specializiranih zbirkah podatkov ScienceDirect, Web Of Science, PubMed, Wiley Online Library, Google učenjak, in sicer na temo kariogenih živil in njihovem vplivu na oralno zdravje. Praktični del študije temelji na anketnem vprašalniku, ki smo ga pripravili preko spletnega portala IKA. Ker vnos sladkorja pri mladostnikih iz leta v leto raste, nas je zanimalo, kako pogosto je uživanje kariogenih živil med osnovnošolci, starimi od 11 do 14 let, in kateri so dejavniki, ki imajo vpliv na uživanje teh živil. Vprašalnik je reševalo 191 otrok iz Osnovne šole Rodica, od tega je anketo končalo 179 otrok. Ker je šlo za mladoletne posameznike, smo pred izvedbo pridobili soglasja njihovih staršev ali skrbnikov.

REZULTATI

Delitev sladkorjev

Najpogosteje zastopani prehranski sladkorji so saharoza, glukoza, fruktoza, maltoza in laktoza. Sladkorje delimo glede na položaj njihovih molekul znotraj živil, in sicer na intrinzične in ekstrinzične (**Ranfl idr.** 2015, 17). Intrinsicni sladkorji se naravno nahajajo znotraj celične strukture (sladkorji v sadju, zelenjavi), ekstrinzični sladkorji pa so zunaj celic in niso vgrajeni v celično strukturo. Poznamo mlečne, ki se nahajajo v mleku in mlečnih izdelkih (laktoza), ter nemlečne ekstrinzične sladkorje ali dodane sladkorje, ki se nahajajo v medu, slaščicah, sadnih sokovih in sladkih pijačah. Nemlečni ekstrinzični sladkorji veljajo za glavni dejavnik pri nastanku kariesa, pogostost uživanja in količina pa sta tesno povezani. Vir sladkorjev so lahko tudi zdravila, predvsem sirupi, zato so otroci, ki morajo pogosto ali dolgotrajno jemati kakršna koli zdravila v taki obliki, bolj ogroženi za razvoj kariesa (**Bilban** 2016, 48). Sladkorje, ki jih bakterije lahko presnavljajo, imenujemo tudi fermentabilni sladkorji in so tesno povezani z nastankom kariesa. Sladkor, ki je najpogosteje povezan z zobnim kariesom in hkrati najbolj kariogen, je saharoza. Na podlagi predhodnih študij o zobnem kariesu sta se kot najmanj kariogena sladkorja pokazala laktoza in galaktoza (**Fidler Mis idr.** 2017, 683-684).

Kariogena in antikariogena živila

Kariogena živila vsebujejo fermentabilne sladkorje, ki mikroorganizmom ustne votline služijo kot vir hranil. Zaradi nastanka kislih produktov njihovega metabolizma pride do znižanja vrednosti pH sline pod 5,5, kar predstavlja večji potencial za nastanek kariesa (**Mahan, Raymond** 2016, 470). Vir navaja, da so antikariogena živila tista, ki pri zaužitju pred ostalimi živilimi, bogatimi s kislinami, preprečujejo demineralizacijo zobne sklenine. Preglednica 1 prikazuje pregled kariogenih in antikariogenih živil.

Preglednica 1: Pregled kariogenih in antikariogenih živil

Kariogena živila	Antikariogena živila
slani prigrizki (čips, krekerji ...)	mlečni izdelki (mleko, navadni jogurt, fermentirani mlečni izdelki, siri, starani siri, skuta ...)
sladki prigrizki (tortice, bonboni, pekovsko pecivo, krofi, biskvit, čokolada ...)	žvečilni gumiji (xylitol)
med	surova in kuhana zelenjava
marmelada	polnozrnati izdelki (testenine, kruh)
kandirano, suho in sveže sadje	oreščki
rafiniran škrob (testenine, riž, kruh iz bele moke)	nesladkan čaj, črni in zeleni čaj
kakav, čokoladno mleko	ovseni kosmiči, otrobi
gazirane pijače	meso in ribe
sadni sokovi	sladkorni alkoholi
sadni jogurti	
sladkane žitarice za zajtrk	

Vir: Mahan, Raymond 2019, 470; Pavić idr. 2008, 21

Med antikariogena živila spadajo nesladkan čaj, nerafiniran škrob, čaj in zelenjava ter mleko in mlečni izdelki (Pavić idr. 2008, 21). Avtorji navajajo, da prisotnost kalcija, kazeina in drugih beljakovin v živilih deluje kariostatično. Mleko in mlečni izdelki zato nimajo kariogenega potenciala, saj uravnavajo in vračajo pH sline v nekritično območje ter zmanjšujejo možnosti demineralizacije zobne sklenine. Kot nekariogena živila navajajo tudi umetna sladila in sladkorne alkohole, kot so sorbitol, ksilitol, manitol in maltitol, ki se pogosto uporabljajo za nadomeščanje sladkorja in v proizvodnji žvečilnih gumijev.

Kariogeni potencial živil in vpliv na razvoj debelosti, sladkorne bolezni tipa 2 in kardiovaskularne bolezni

Uživanje kariogenih živil z visokim deležem prostih sladkorjev, je povezano s povečanim tveganjem za nastanek debelosti, dejavnik tveganja za kardiovaskularne bolezni, vključujoč dislipidemijo, povišan krvni tlak, diabetes, nealkoholno zamaščenost jeter ter poslabšanje kognitivnih funkcij in nastanek raka (Rippe, Angelopoulos 2016, 2). Raziskave so pokazale, da lahko visok vnos sladkorjev, posebno tistih, ki vsebujejo fruktozo, zviša raven trigliceridov in zniža raven HDL (angl. high-density lipoprotein) (Welsh idr. 2011, 726). Navzkrižna študija pri mladostnikih (Fidler Mis idr. 2017, 689) je pokazala, da je uživanje fruktoze in prostih sladkorjev iz sladkih pijač povezano z visokim pritiskom. V kohortni študiji (Yang idr., 2014, 522-523) navajajo povezavo med uživanjem prostih sladkorjev pri starostnikih in povečanim tveganjem za kardiovaskularne bolezni. Vir omenja tudi, da so metaanalize SZO petih kohortnih študij (WHO 2015, 3; Te Morenga idr. 2012, 77) pokazale, da je enoletni povečan vnos sladkih pijač povezan s 55 % večjim tveganjem za razvoj debelosti.

Navade uživanja kariogenih živil med osnovnošolci

Poraba kariogenih živil in sladkih pijač se je med otroki in odraslimi v zadnjem desetletju močno povečala (Brownell idr., 2009, 1600). Kljub temu velja omeniti, da je primerjava vnosa sladkorjev in sladkih pijač med državami problematična, saj študije uporabljajo različne opredelitve za pijače, ki vsebujejo sladkor. Po navedbah ESPGHAN (angl. European Society for Pediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition) naj bi uživali omejeno količino živil, sadnih sokov ali sladkih pijač s prostimi sladkorji (Fewtrell idr., 2017, 129). Glede na slovenski študiji o uživanju sladkih pijač, vključno s sladkim čajem in sirupi, je povprečna količina 683

mL/dan pri fantih in 715 mL/dan pri dekletih, starih med 14 in 17 let. Uživanje sladkih pijač je bila tudi višja kot vnos mleka in mlečnih izdelkov. Sladke pijače prispevajo 9 in 10 % dnevnega vnosa energije pri fantih in dekletih ter predstavljajo primarni vir prostih sladkorjev (**Fidler Mis idr.** 2012, 311; **Kobe idr.** 2012, 604-605).

Rezultati anketnega vprašalnika

V nadaljevanju so predstavljeni rezultati anketnega vprašalnika, ki smo ga izvedli med osnovnošolci. Zanimala nas je pogostost uživanja kariogenih živil med osnovnošolci, ter dejavniki, ki vplivajo na pogostost in količino uživanja.

Odgovori na vprašanje glede pomembnosti dejavnikov za zdravje ustne votline so prikazani v preglednici 2. Rezultati so pokazali, da večina osnovnošolcev spodaj naštetih dejavnikov smatra za pomembne pri ohranjanju zdravja ustne votline, neopredeljeni pa so bili za dejavnika izogibanje prigrizkom med obroki in uživanje probiotikov. Presenetljivo je, da pitje alkohola v 42 % in kajenje v 44 % za osnovnošolce nista pomembna dejavnika za zdravje ustne votline.

Preglednica 2: Mnenje o pomembnosti dejavnikov za zdravje ustne votline

Dejavnik	Sploh ni pomembno	Ni pomembno	Vseeno mi je	Pomembno	Zelo pomembno
Redna ustna higiena	8 %	1 %	5 %	26 %	59 %
Uživanje sadja in zelenjave	9 %	4 %	4 %	41 %	41 %
Izogibanje sladkarijam	11 %	10 %	28 %	39 %	12 %
Izogibanje sladkim pijačam (gaziranim in negaziranim)	10 %	12 %	30 %	34 %	14 %
Kajenje	44 %	3 %	3 %	10 %	40 %
Pitje alkohola	42 %	7 %	4 %	16 %	31 %
Zdrava prehrana	9 %	3 %	7 %	20 %	62 %
Izogibanje prigrizkom med obroki	14 %	18 %	38 %	17 %	14 %
Pitje vode za žejo	9 %	2 %	6 %	19 %	64 %
Uživanje probiotikov	20 %	15 %	39 %	16 %	11 %
Obiski pri zobozdravniku	8 %	3 %	8 %	32 %	50 %

Vir: lastni, 2019

Med jedjo ali med posameznimi obroki anketiranci najpogosteje uživajo vodo (67 %), sledi uživanje negazirane sadne pijače (10 %), gazirane pijače z dodanim sladkorjem (7 %), vode z okusom (6 %), energijske pijače (5 %) ter sladkanega in nesladkanega čaja (2 %).

Sadni sokovi in sadne aromatizirane pijače imajo visok kariogeni potencial zaradi visoke vsebnosti sladkorja in pogostosti uživanja ter so v kombinaciji s slabo ustno higieno lahko podlaga za razvoj kariesa. Te pijače so otrokom pogosto na voljo zaradi visoke sprejemljivosti, nizke cene in prepričanja staršev, da so hranljive (**Norman** 2005, 727). Odgovori na vprašanje o pogostosti uživanja brezalkoholnih, negaziranih in gaziranih pijač, mleka, čokoladnega mleka in kave z mlekom so prikazani v preglednici 3. Osnovnošolci v povprečju popijejo največ mleka, in sicer 14,9 dL na posameznika na teden, kar je pozitivno. To lahko podkrepimo z dejstvom, da sladkor v mleku (laktosa) ni fermentiran v enaki meri kot drugi sladkorji (**Norman** 2002, 729). Poleg tega vir omenja, da je ima mleko nizek kariogeni potencial tudi zaradi prisotnosti fosfoproteinov, ki zavirajo raztapljanje zobne sklenine in drugih snovi s potencialno prootimikrobnim učinkom. Po pogostosti sledi čokoladno mleko ali kakav, ki ga v povprečju uživajo 8,3 dL na posameznika na teden. Sledijo Cedevita in sadni sokovi s povprečno 7,6 dL na posameznika na teden, Coca-Cola zero (6,9 dL na posameznika na teden), Fruc (6,5 dL na

posameznika na teden), Multi Sola (6,2 dL na posameznika na teden), Sprite (5,3 dL na posameznika na teden), sadni jogurt s 5,1 dL in voda z okusom s 5 dL na posameznika na teden. Po padajočem vrstnem redu si sledijo še Fanta, kava z mlekom, ledeni čaj, energijske pijače, Coca-Cola, na zadnjem mestu so zelenjavni sokovi s povprečno 1,1 dL na posameznika na teden.

Preglednica 3: Povprečna količina uživanja ostalih napitkov med posamezniki (dL/teden)

Vrsta tekočine	Povprečno dL/teden
Mleko	14,9
Čokoladno mleko ali kakav	8,3
Sadni sokovi	7,6
Cedevita	7,6
Coca-Cola zero	6,9
Fruc	6,5
Multi Sola	6,2
Sprite	5,3
Sadni jogurt	5,1
Voda z okusom	5,0
Fanta	4,7
Kava z mlekom	4,3
Ledeni čaj	3,8
Energijske pijače	3,5
Coca-Cola	2,3
Zelenjavni sokovi	1,1

Vir: lastni, 2019

Pri vprašanju, ki se navezuje na pogostost in količino uživanja sladkih in slanih prigrizkov ter škrobnih živil, smo živila za lažjo obdelavo razdelili v tri kategorije, in sicer število kosov na teden, skodelic na teden in žlic na teden (preglednica 4).

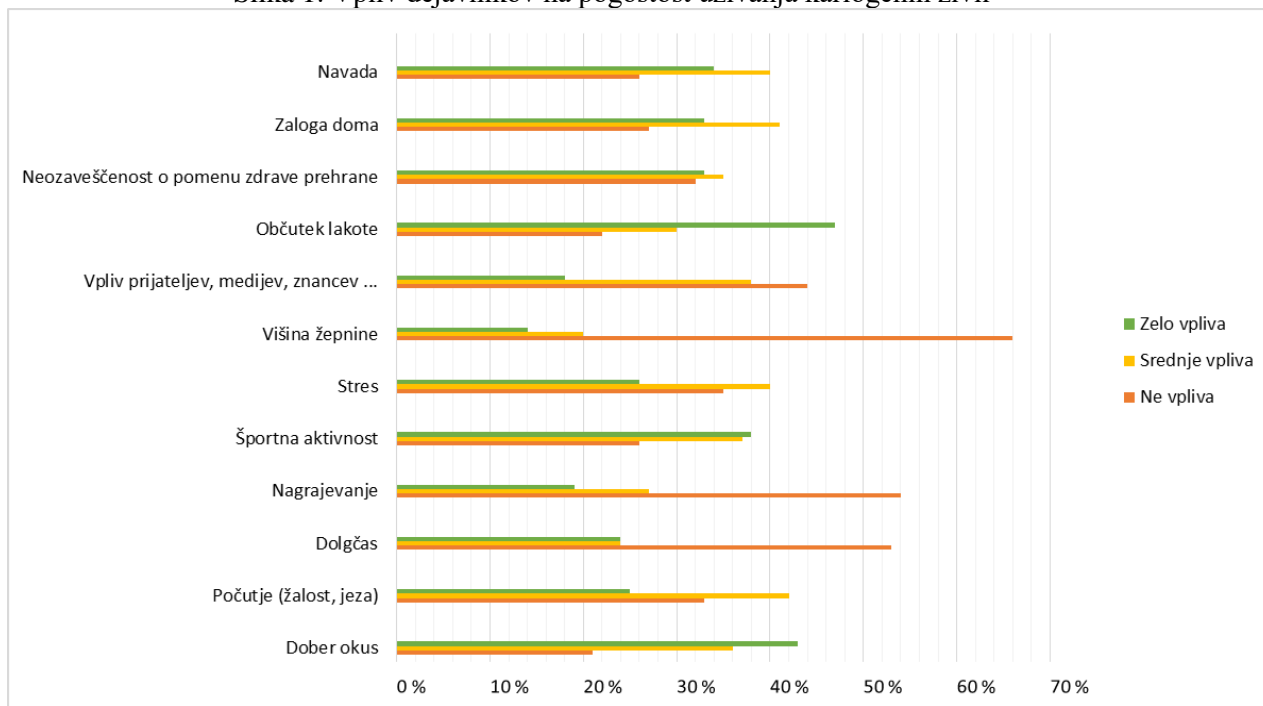
Preglednica 4: Povprečna količina uživanja živil na teden

Vrsta živila	Povprečno kosov/teden
Bonboni	16,9
Piškoti	12,0
Bel kruh	10,9
Mlečna čokolada	10,1
Pek. izd. in slačice	5,2
Sladoled	3,7
Povprečno skodelic/teden	
Riž, testenine	7,0
Slani prigrizki	6,2
Žitarice, muesli ...	5,2
Povprečno žlic/teden	
Marmelada	2,6
Med	2,1

Vir: lastni, 2019

Delež in jakost (zelo vpliva, srednje vpliva, ne vpliva) dejavnikov, ki vplivajo na pogostost uživanja kariogenih živil pri anketirancih so prikazani na sliki 1. Dejavniki, ki zelo vplivajo na pogostost uživanja, so občutek lakote (47 %), dober okus (43 %) in športna aktivnost (38 %). Zanimivo je, da za osnovnošolce na pogostost uživanja v večini ne vpliva dolgčas (53 %), nagrajevanje (54 %), višina žepnine (66 %) in vpliv prijateljev, medijev, znancev (44 %). Dejavniki, ki srednje vplivajo so počutje (42 %), stres (40 %), neozaveščenost o pomenu zdrave prehrane (35 %), zaloga doma (41 %) in navada (40 %).

Slika 1: Vpliv dejavnikov na pogostost uživanja kariogenih živil



Vir: lastni, 2019

3 ZAKLJUČEK

Na podlagi naše študije smo ugotovili, da osnovnošolci v veliki meri uživajo bonbone, piškote, mlečno čokolado in kruh, obenem pa tudi, da večinoma uživajo mleko in mlečne napitke, šele nato sledijo sadni sokovi in aromatizirane sadne pijače. Mnogo študij je dokazalo, da pogost vnos kariogenih živil in sladkih pijač vpliva na nastanek kariesa pri otrocih in osnovnošolcih, hkrati pa je nekaj študij dokazalo, da imajo vpliv tudi na razvoj debelosti, sladkorne bolezni tipa 2 in kardiovaskularnih bolezni. Kar je spodbudno je to, da osnovnošolci v večji meri uživajo mleko, kar lahko povzamemo s pozitivnim dejstvom, ker ima laktoza manjši kariogeni potencial v primerjavi s preostalimi sladkorji ter tako manjši vpliv na nastanek kariesa. Kar pa ne velja za mlečne napitke, kot so čokoladno mleko in kakav, saj le-ti vsebujejo proste sladkorje. Glavni dejavniki, ki prispevajo k večjemu uživanju kariogenih živil med osnovnošolci so predvsem dober okus, občutek lakote in športna aktivnost. Menimo, da bi bila v tem primeru potrebna dodatna skrb za ustno higieno po uživanju sladke hrane, da se s tem prepreči negativen vpliv na zobno sklenino. Pomembno vlogo pri izobraževanju tako otrok in osnovnošolcev kot tudi staršev imajo prehranski strokovnjaki-dietetiki, ki dobro poznajo sestavo hrane, vsebnost sladkorja v hrani in posledično lahko posameznikom kot skupini predstavijo kaj so kariogena živila, kakšen je njihov vpliv na zdravje ter kako se lahko kariogeni

hrani oziroma sladkorjem izogibamo ali njihovo uživanje zmanjšamo. Poleg tega menimo, da je za prehranske strokovnjake pomembno sledenje in poznavanje aktualnih smernic in priporočil ter zmožnost iskanja zamenjav živil z nekariogenim potencialom, obenem pa imeti možnost sestavljanja uravnoveženih jedilnikov. Pomembno se je zavedati, da je spodbujanje uživanja nekariogene hrane med obroki in v času prigrizkov, odvracanje uživanja lepljive, s sladkorjem bogate hrane in splošno spodbujanje in izobraževanje o zdravem prehranjevanju in telesni aktivnosti ključ do zdravega življenja.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Bilban, Marjan. 2016. Bolezni zob in delovno okolje. Delo in varnost: 46-54. http://www.zvd.si/media/medialibrary/2017/02/Zavod_za_varstvo_pri_delu_RDV_01_2016_Bolezni_zob_in_delovno_okolje.pdf (10. 2. 2019)
- 2) Brownell, Kelly D., Thomas Farley, Walter C. Willett, Barry M. Popkin, Frank J. Chaloupka, Joseph W. Thompson, David S. Ludwig. 2009. The public health and economic benefits of taxing sugar-sweetened beverages. *New England journal of medicine*, 361(16): 1599–1605. <https://doi.org/10.1056/NEJMhpr0905723> (26. 5. 2019)
- 3) Fewtrell, Mary, Jiri Bronsky, Cristina Campoy, Magnus Domellöf, Nicholas Embleton, Nataša Fidler Mis, Iva Hojsak, Jessie M. Hulst, Flavia Indrio, Alexandre Lapillonne, Christian Molgaard. 2017. Complementary feeding: a position paper by the European society for paediatric gastroenterology, hepatology, and nutrition (ESPGHAN) committee on nutrition. *Journal of pediatric gastroenterology and nutrition*, 64(1): 119-132. <https://doi.org/10.1097/MPG.0000000000001454> (26. 5. 2019)
- 4) Fidler Mis, Nataša, Christian Braegger, Jiri Bronsky, Cristina Campoy, Magnus Domellöf, Nicholas D. Embleton, Iva Hojsak, Jessie Hulst, Flavia Indrio, Alexandre Lapillonne, Walter Mihatsch, Christian Molgaard, Rakesh Vora, Mary Fewtrell. 2017. Sugar in infants, children and adolescents: a position paper of the European society for pediatric gastroenterology, hepatology and nutrition committee on nutrition. *Journal of pediatric gastroenterology and nutrition*, 65(6): 681-696. <https://doi.org/10.1097/MPG.0000000000001733> (28. 5. 2019)
- 5) Fidler Mis, Nataša, Helena Kobe, Matevž Štimec. 2012. Dietary intake of macro- and micronutrients in Slovenian adolescents: comparison with reference values. *Annals of nutrition and metabolism*, 61(4): 305–313. <https://doi.org/10.1159/000342469> (2. 6. 2019)
- 6) Gondivkar, Shailesh M., Amol R. Gadgail, Rima S. Gondivkar, Sachin C. Sarode, Gargi S. Sarode, Shankargouda Patil, Kamran H. Awan. 2018. Nutrition and oral health. *Disease-a-month*, 65(6): 147-154. <https://doi.org/10.1016/j.disamonth.2018.09.009> (3. 6. 2019)
- 7) Kobe, Helena, Matevž Štimec, Cirila Hlastan Ribič, Nataša Fidler Mis. 2012. Food intake in Slovenian adolescents and adherence to the optimized mixed diet: a nationally representative study. *Public health nutrition*, 15(4): 600-608. <https://doi.org/10.1017/S1368980011002631> (5. 6. 2019)
- 8) Mahan, L. Kathleen, Janice L. Raymond. 2017. *Krause's Food and the Nutrition Care Process* (14th ed.). St. Louis, Missouri: Elsevier. <https://www.eu.elsevierhealth.com/krauses-food-the-nutrition-care-process-9780323340755.html?dmnum=12449> (20. 6. 2019)
- 9) Norman, Tinanoff. (2005). Association of Diet with Dental Caries in Preschool Children. *Dental clinics of North America*, 49(4), 725-737. <https://doi.org/10.1016/j.cden.2005.05.011>

- 10) Pavić, Sabina, Luka Lubina, Ivana Čuković – Bagić. 2008. Kariogena i antikariogena hrana. List studenata Stomatološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, 9(16): 20-22. <http://sonda.sfzg.hr/wp-content/uploads/2015/04/Pavi%C4%87-S.-et-al.-%E2%80%93-Kariogena-i-antikariogena-hrana.pdf> (21. 3. 2019)
- 11) Popkin, Barry M., Samara J. Nielsen. 2003. The sweetening of the world's diet. *Obesity research*, 11(11): 1325–1332. <https://doi/epdf/10.1038/oby.2003.179> (5. 6. 2019)
- 12) Ranfl, Martin, Christos Oikonomidis, Rok Kosem, Barbara Artnik. 2015. Prehrana in higiena: strokovna izhodišča. V Jožica Maučec Zakotnik, Martina Drevenšek, Marjan Premik (ur.), *Vzgoja za ustno zdravje*. Ljubljana: Nacionalni inštitut za javno zdravje. Pridobljeno s <http://www.nijz.si/sl/publikacije/vzgoja-za-ustno-zdravje-prehrana-in-higiena> (7. 6. 2019)
- 13) Rippe, James M., Theodore J. Angelopoulos. 2016. Relationship between added sugars consumption and chronic disease risk factors: risk understanding. *Nutrients*, 8(967): 1-19 <https://doi:10.3390/nu8110697> (10. 6. 2019)
- 14) Rugg-Gunn, Andrew. (2013). Dental caries: strategies to control this preventable disease. *Acta medica academica*, 42(2): 117-130. <https://doi:10.5644/ama2006-124.80> (10. 6. 2019)
- 15) Te Morenga, Lisa, Simonette Mallard, Jim Mann. 2012. Dietary sugars and body weight: systematic review and meta-analyses of randomised controlled trials and cohort studies. *BMJ*, 15: 1-25. <https://doi.org/10.1136/bmj.e7492> (11. 6. 2019)
- 16) Welsh, Jean A., Andrea J. Sharma, Lisa Grellinger, Miriam B. Vos. 2011. Consumption of added sugars in decreasing in the United States. *The American journal of clinical nutrition*, 94(3): 726-34. [https:// www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3155936/pdf/ajcn9430726.pdf](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3155936/pdf/ajcn9430726.pdf) (11. 6. 2019)
- 17) World Health Organization. 2015. Guideline: sugars intake for adults and children. Geneva. https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/149782/9789241549028_eng.pdf;jsessionid=96FF041C4DB135B8814CA4F9F5F5458B?sequence=1 (20. 4. 2019)
- 18) Yang, Quanhe, Zefang Zhang, Edward W. Gregg, Dana W. Flanders, Robert Merritt, Frank B. Hu. 2014. Added sugar intake and cardiovascular diseases mortality among US adults. *JAMA Internal medicine*, 174(4): 516-524. <https://doi.org/10.1001/jamainternmed.2013.13563> (27. 4. 2019)

PERSPEKTIVNE MOŽNOSTI NADALJNJE UPORABE ODPADNEGA PODGOBJA PO GOJENJU GLIV

PERSPECTIVE POSSIBILITIES FOR FURTHER USE OF WASTE MYCELIUM AFTER MUSHROOM CULTIVATION

Ajda Kunčič

Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Faculty, University of Ljubljana, Slovenia
ajda.kuncic@gmail.com

asist. Ula Rozman

Fakulteta za kemijo in kemijsko tehnologijo, Slovenija
Faculty for Chemistry and Chemical Technology, Slovenia
ula.rozman@gmail.com

prof. dr. Sonja Smole Možina

Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Faculty, University of Ljubljana, Slovenia
sonja.smole-mozina@bf.uni-lj.si

doc. dr. Andrej Gregori

MycoMedica d.o.o., Slovenija
MycoMedica d.o.o, Slovenia
andrej.gregori@zanaravo.com

doc. dr. Gabriela Kalčikova

Fakulteta za kemijo in kemijsko tehnologijo, Slovenija
Faculty for Chemistry and Chemical Technology, Slovenia
gabriela.kalcikova@fkkt.uni-lj.si

prof. dr. Andreja Žgajnar Gotvajn

Fakulteta za kemijo in kemijsko tehnologijo, Slovenija
Faculty for Chemistry and Chemical Technology, Slovenia
andreja.zgajnar@fkkt.uni-lj.si

asist. dr. Gregor Marolt

Fakulteta za kemijo in kemijsko tehnologijo, Slovenija
Faculty for Chemistry and Chemical Technology, Slovenia
gregor.marolt@fkkt.uni-lj.si

Izvleček

Zaradi vse pogostejšega vključevanja gliv v prehrano ljudi in njihove uporabe v medicinske namene, je v zadnjih desetletjih narasla potreba po masovnem gojenju. Vedno bolj pa se zavedamo tudi problema, ki ga predstavlja substrat z micelijem ali podgobje po gojenju gliv. Število raziskav, ki se ukvarjajo s tem kako ponovno uporabiti podgobje po gojenju narašča,

saj je le-to bogat vir hranil, je poceni in dostopno v velikih količinah. Največ raziskav se osredotoča na recikliranje in ponovno uporabo podgobja po gojenju gliv iz rodu *Lentinula*, *Pleurotus*, *Agaricus* in druge, ki se v svetu gojijo najpogosteje. Odpadno podgobje lahko uporabimo v kmetijstvu kot naravno gnojilo, naraven pesticid, dodatek h krmi, v procesih bioremediacije, pridobivanju alternativnih virov energije ter industrijsko pomembnih encimov in biološko aktivnih spojin. Ker je bilo do danes objavljenih manj raziskav, ki bi proučevale perspektivne možnosti ponovne uporabe podgobja po gojenju medicinskih gliv, npr. iz rodu *Ganoderma*, smo preverili kakšno je protimikrobno in antioksidativno delovanje različnih ekstraktov podgobja po gojenju glive *Ganoderma lucidum* ter kakšne so možnosti biosorpcije. Ključne besede: biosorpcija, *Ganoderma lucidum*, odpadno podgobje, odpaden substrat, reciklaža, višje glive

Abstract

Due to the increasing use of fungi in human nutrition and medicine, the need for their mass production increased in recent decades. However, we are also becoming more and more aware of the problem posed by spent mushroom substrate (SMS) i.e. waste mycelium after fungal cultivation. The number of studies, dealing with the possibilities of SMS reuse after cultivation is increasing as it is still rich in nutrients, inexpensive and available in large quantities. Most studies investigate how to recycle and reuse SMS after cultivation of the most popular cultivated mushrooms in the world i.e. Lentinula, Pleurotus, Agaricus and others. SMS can be used in agriculture as an organic fertilizer, organic pesticide and feed additive, in bioremediation, production of alternative energy as well as for isolation of industrial enzymes and biologically active compounds. As fewer studies have been published to date to examine the perspective possibilities for further use of SMS after cultivation of medicinal fungi, i.e. of Ganoderma genus, we investigated antimicrobial and antioxidative activity of different extracts from SMS after cultivation of Ganoderma lucidum and SMS biosorption ability.

Keywords: biosorption, *Ganoderma lucidum*, higher fungi, recycling, spent mushroom substrate, waste mycelium

1 UVOD

Glive vse pogosteje vključujemo v prehrano, že stoletja pa jih zaradi njihovih pozitivnih vplivov na zdravje uporabljamo v ljudski medicini. Ker njihova količina v naravi ne zadostuje potrebam trga, užitne in medicinske glive tudi masovno gojimo. Zaradi velikih potreb po gojenju gliv, substrat z micelijem ali podgobje po gojenju predstavlja velik odpadek in problem industrije gliv. Mnoge raziskave se v zadnjem času osredotočajo na recikliranje in ponovno uporabo odpadnega podgobja po gojenju različnih vrst gliv, predvsem najpogosteje gojenih gliv iz rodu *Lentinula*, *Pleurotus*, *Auricularia*, *Agaricus* in *Flammulina*. Poleg teh pa obstajajo tudi mnoge druge užitne in medicinske glive, npr. iz rodu *Laetiporus*, *Lyophyllum*, *Ganoderma* in druge, po gojenju katerih v substratu ostane še veliko biološko dostopnih hranil, aktivnih učinkovin in encimov, ki jih lahko ponovno uporabimo. V zadnjih desetletjih se vedno bolj zavedamo kopičenja stranskih proizvodov in odpadkov agroživilske industrije. Le-ti po primarni uporabi pogosto predstavljajo vir surovin, ki jih lahko ponovno uporabimo oz. recikliramo preden jih zavržemo ali vsaj izrabimo njihov energetski potencial. Pomembno je, da stremimo k prehodu iz linearnega v krožno gospodarstvo in trajnostni razvoj.

2 PROIZVODNJA GLIV

Glive uporabljamo in proizvajamo predvsem za prehrano ali medicinske namene. Leta 2013 je bila industrija gliv ocenjena na 63 milijard USD. Pri gojenju prevladujejo užitne glive, ki predstavljajo približno 34 milijard USD (54 %), sledijo medicinske glive s približno 24 milijardami USD (38 %) in divje glive s 5 milijardami USD (8 %). Svetovna proizvodnja užitnih gliv se je od leta 1978 do leta 2013 povečala za kar 30-krat (Royse idr. 2017, 5). Potreba po gojenju gliv se je povečala mnogo bolj kot samo svetovno prebivalstvo, kar nakazuje na to, da se je povečalo uživanje in uporaba gliv v prehrani. Glavna proizvajalka užitnih gliv je Kitajska, ki je v letu 2013 proizvedla kar 87 % le-teh oz. več kot 3×10^7 t (CEFA 2014). Med najpogosteje gojene spadajo glive iz rodu *Lentinula* (slo. japonska nazobčanka) (22 %), *Pleurotus* (slo. ostrigar) (19 %), *Auricularia* (slo. uhljevka) (17 %), *Agaricus* (slo. kukmak) (15 %) in *Flammulina* (slo. panjevka) (11 %) (Royse idr. 2017, 5).

Slama, žagovina in lesni sekanci so običajno osnova substratov za gojenje gliv, ki jim lahko dodamo tudi druge sestavine, npr. koruzne storže, ostanke bombaža, različna žita, pšenične in riževe otrobe, sojino in koruzno moko ter druge. Za gojenje višjih gliv je zanimiva uporaba ostankov iz kmetijstva in živilske industrije, ki predstavljajo poceni vir hranil in so dostopni v velikih količinah. Glede na vse večje povpraševanje in uživanje gliv po svetu pa se vedno bolj zavedamo tudi težav povezanih s kopičenjem odpadnega podgobja.

2.1 OSTANKI PO PROIZVODNJI GLIV

Ko nadzemni del glive ločimo od podgobja, glivni micelij, ki se je tekom gojenja razrastle v substratu predstavlja odpadni material po gojenju gliv ali odpadno podgobje (ang. spent mushroom substrate, SMS). Le-to je bogat vir hranil in predstavlja poceni material za nadaljnjo uporabo saj je dostopen v velikih količinah. Pri proizvodnji gliv na 1 kg svežih gliv po gojenju ostane okoli 5 kg svežega oz. 2 kg suhega odpadnega substrata (Finney idr. 2009, 310). Zaradi velikih količin odpadnega podgobja, ki nastane po gojenju gliv, nadaljnje upravljanje z njim predstavlja velik izziv za proizvajalce.

2.2 MOŽNOSTI NADALJNJE UPORABE ODPADNEGA PODGOBJA

V zadnjih 30 letih se veliko pozornosti posveča iskanju novih možnosti nadaljnje uporabe odpadnega podgobja predvsem pri glivah iz rodu *Lentinula*, *Pleurotus*, *Agaricus* in druge, ki se masovno gojijo. Iščejo se nove možnosti za recikliranje in ponovno uporabo v kmetijstvu kot naravna gnojila, naravni pesticidi, dodatki h krmi, v procesih bioremediacije, pridobivanju alternativnih virov energije ter industrijsko pomembnih encimov in biološko aktivnih spojin.

Opadno podgobje po gojenju glive *Pleurotus ostreatus* (slo. bukov ostrigar) se lahko uporablja kot nadomestilo za pšenične otrobe pri gojenju piščancev (Foluke idr. 2014, 178). Qiao idr. (2011, 8046, 8047) so hidrolizat iz odpadnega substrata, v osnovi sestavljenega iz pšenične slame, sena, koruznih storžev in ostankov bombaža po gojenju glive *P. ostreatus* uporabili kot vir reducirajočih sladkorjev (vir ogljika) za gojenje bakterij vrste *Lactococcus lactis* in pridobivanje visoko vrednih spojin, kot sta nisin in mlečna kislina. He idr. (2016, 1) so ugotavljali antioksidativno delovanje alkalnega ekstrakta polisaharidov in očiščenih polisaharidov iz odpadnega podgobja po gojenju *Pleurotus eryngii* (slo. možinin ostrigar). Ekstrakta bi zaradi antioksidativnega delovanja, ki so ga dokazali z *in vitro* testi (lovljenje prostih radikalov DPPH, ABTS in drugih) lahko uporabili v živilski industriji. Glive iz rodu *Lentinula* spadajo med najbolj pogosto gojene glive na svetu. Podgobje, ki ostane po gojenju

vrste *Lentinula edodes* (slo. japonska nazobčanka – šitake), so Zhu idr. (2012, 840, 843) uporabili kot vir vodotopnih polisaharidov, ki so jim dokazali protimikrobno delovanje z največjo cono inhibicije pri bakterijah vrste *Escherichia coli*. Royse idr. (1992, 179, 181) so ugotovili, da po gojenju gliv *L. edodes* v substratu ostane veliko celuloze, hemiceluloze in lignina, ki so dostopni drugim glivam (npr. *Pleurotus* sp.). Odpadnemu podgobju so dodali 10 % pšeničnih otrobov in 10 % prosa. Največje donose *Pleurotus sajor-caju* so dobili, če so odpadnemu podgobju dodali 12 % mlete soje in 1 % CaCO₃. Podgobje po gojenju *Agaricus bisporus* (slo. dvotrosni kukmak) lahko sterilizirano in ponovno inokulirano ter uporabimo za biološko razgradnjo poliaromatskih ogljikovodikov (PAH) v tleh onesnaženih s svincem (Gracia-Delgado idr. 2015, 281). Vedno več študij je izvedenih tudi na substratih po gojenju gliv, ki pa ne spadajo med zelo pogosto gojene. Polisaharidi v ekstraktu podgobja po gojenju *Laetiporus sulphureus* (slo. žvepleni lepoluknjičar) imajo hepatoprotektivni učinek in se lahko uporabljajo za preprečevanje in zdravljenje alkoholne bolezni jeter (Zhao idr. 2017, 1). Wu idr. (2014, 137, 138) poročajo o metodi za masovno produkcijo naravnih pesticidov. Substrat po gojenju *Flammulina velutipes* (slo. zimska panjevka) sestavljen iz pšeničnih otrobov, ostankov bombaža, žagovine, apna in CaCO₃ so uporabili za produkcijo velikih količin naravnih pesticidov na osnovi bakterij vrste *Bacillus thuringiensis* s fermentacijo na trdnem gojišču. Parada idr. (2011, 443) so podgobje po gojenju *Lyophyllum decastes* (slo. rjavi zajček) uporabili za preprečevanje bolezni kumar (antraknoze), ki jo povzročajo glive vrste *Colletotrichum orbiculare*. Če so rastline gojili v mešanici avtoklaviranega podgobja in prsti v razmerju 1:2, se je pojavnost bolezni zmanjšala za kar 70 %. Vse omenjene študije in še mnogo drugih tako potrjujejo širok razpon možnosti nadaljnje uporabe podgobja po gojenju različnih vrst gliv.

3 UPORABA ODPADNEGA PODGOBJA GLIVE *Ganoderma lucidum*

Kljub temu, da obstaja kar nekaj aplikacij nadaljnje uporabe odpadnega podgobja užitnih gliv, pa je trenutno izvedenih manj raziskav, ki bi ugotovljale perspektivne možnosti nadaljnje uporabe odpadnega podgobja po gojenju medicinskih gliv npr. iz rodu *Ganoderma*. Liu idr. (2015, 855, 859) so v študiji ugotavljali ali vodni ekstrakt iz odpadnega podgobja po gojenju glive vrste *Ganoderma balabacense* vpliva na produkcijo in hematološke parametre pri kravah molznicah. Ko so krave 60 dni prejemale 100 g ekstrakta dnevno, se je količina mleka, mlečnih proteinov in trigliceridov povečala za 4,02 %, 4,49 % in 32,65 %. Količina mlečne maščobe in laktoze se ni statistično značilno razlikovala od kontrole, število somatskih celic in encimov, alanin aminotransferaz (ALT), pa se je statistično značilno zmanjšalo. Glede na rezultate študije sklepajo, da se vodni izvleček iz odpadnega podgobja po gojenju glive *G. balabacense* lahko uporablja kot funkcionalno hranilo za izboljšanje produktivnosti in hematoloških parametrov krav molznic.

Vrsta *Ganoderma lucidum* (slo. svetlikava položčenka) je znana predvsem po farmakološko učinkovitih triterpenoidih in polisaharidih, ki se nahajajo v trosnjakih in podgobju. Micelij *G. lucidum* vsebuje sterole, laktone, alkaloidne, polisaharide in triterpenoide. Pri rodu *Ganoderma* je bilo odkritih več kot 150 različnih triterpenoidov (mednje spadajo ganoderska, ganoderenska, ganulocidna, lucidenska kislina, ganoderiol tipa 1 in 2, ganoderal, epoksiganoderiol, lucidon in druge učinkovine). Triterpenoidi imajo hepatoprotektiven in hipoholesterolemičen učinek, preprečujejo hipertenzijo, delujejo protitumorno in antiangiogeno ter preprečujejo agregacijo trombocitov. Polisaharidi imajo protitumorno in imunostimulacijo delovanje, preprečujejo alergične reakcije, ščitijo pred sevanjem (Berovič 2010, 5) in prostimi radikali ter tako zmanjšujejo poškodbe celic (Boh idr. 2007, 265). Najbolj

imunomodulatorno učinkoviti so vodotopni polisaharidi, β -1-3-D in β -1-6-D glukani, ki jih lahko ekstrahiramo iz trosnjakov in podgobja ter oborimo z etanolom (Boh idr. 2007, 283). Odpadni material po gojenju gliv je možno uporabiti za biosorpcijo različnih onesnaževal, predvsem za odstranjevanje težkih kovin iz vodnih raztopin. Uporaba biosorbentov je okolju prijazna, po navadi imajo nižjo ceno, prav tako pa so dostikrat učinkovitejši od klasičnih adsorbentov, predvsem pri odstranjevanju nizkih koncentracij onesnaževal. Kot biosorbent se lahko uporabi živa ali neživa biomasa, kjer pa ima uporaba nežive biomase kar nekaj prednosti. Ključno vlogo za vezavo težkih kovin na neživo biomaso ima celična stena, saj vsebuje različne funkcionalne skupine, ki sodelujejo pri vezavi (Wang idr. 2009, 207-210). Med biosorbenti velja glivna biomasa še za posebej učinkovito, saj celična stena zavzema vsaj 30 % suhe mase celotne glive (Dhankhar, Hooda 2011, 472). Do sedaj je bilo raziskanih kar nekaj različnih gliv za proces biosorpcije težkih kovin, kjer so večinoma uporabljali živo biomaso (Gola idr. 2016, 389), posušen micelij (Das idr. 2019, 168) ali pa trosnjake (Vimala, Das 2009, 377). V naši raziskavi smo za biosorpcijo težkih kovin uporabili odpadno podgobje po gojenju trosnjakov glive *G. lucidum*. Raziskali smo tudi protimikrobno in antioksidativno delovanje vodnih, alkalnih in alkoholnih ekstraktov podgobja. Primerjali smo jih z učinkovitostjo ekstraktov, ki smo jih pripravili iz trosnjakov.

3.1 MATERIALI IN METODE

Gojenje glive smo izvedli kot je opisano v prispevku Kunčič idr. (2019, 298). Vodne (ang. hot water extracted polysaccharides, HWE) in alkalne (ang. hot water alkali extracted polysaccharides, HWAE) ekstrakte smo pripravili po postopku iz raziskave Klaus idr. (2011, 2006), alkoholne ekstrakte pa, kot je navedeno v prispevku Kunčič idr. (2019, 298). Minimalno inhibitorno (MIK) in bakteriocidno (MBK) koncentracijo smo določili z metodo mikrodilucije v tekočem gojišču in nacepljanjem na trdno gojišče (preverjanjem živosti bakterij na agarški plošči) (Klančnik idr. 2010, 122; Kunčič idr. 2019, 299). Za preverjanje antioksidativne učinkovitosti ekstraktov smo izvedli metodo z 2,2-difenil-1-pikrilhidrazil (DPPH) radikalom kot je navedeno v raziskavi Molyneux (2004, 212-218) in določali znotrajcelično oksidacijo po metodi, ki temelji na merjenju fluorescence oksidirane barvila 2',7'-diklorofluorescina (H_2DCF) (Jakubowski in Bartosz 1997, 1297-1301) z uporabo kvasovke *Saccharomyces cerevisiae* kot modelnega organizma (Kunčič idr. 2019, 299, 300).

Za biosorpcijo svinca in kadmija smo odpadno podgobje zmleli in ga po postopku opisanem v raziskavi Rozman (2019, 23, 24) obdelali s tremi različnimi kemikalijami (0,5 M NaOH, 10 vol. % H_2O_2 in 0,5 M NaCl). Poskuse biosorpcije smo opravili z neobdelanim in obdelanim odpadnim podgobjem, kjer je bila začetna koncentracija kovin 1 mg/L. Analizo vodnih raztopin smo opravili na elementnem masnem spektru z vzbujanjem v induktivno sklopljeni plazmi. Pred vsako analizo smo vzorec prefiltrirali skozi filter z velikostjo por 0,45 μm .

3.2 REZULTATI

Tabela 1 prikazuje protimikrobno delovanje ekstraktov glive *G. lucidum* na različne vrste bakterij.

Tabela 1: Vrednosti MIK in MBK alkoholnih, vodnih in alkalnih ekstraktov glive *G. lucidum* na različne grampozitivne in gramnegativne bakterije (oznake: T (trosnjaki), P (podgobje), HWE (vodni ekstrakt), HWAE (alkalni ekstrakt), MeOH (metanolni ekstrakt), EtOH (etanolni ekstrakt), DMSO (vpliv topila na rast bakterij)).

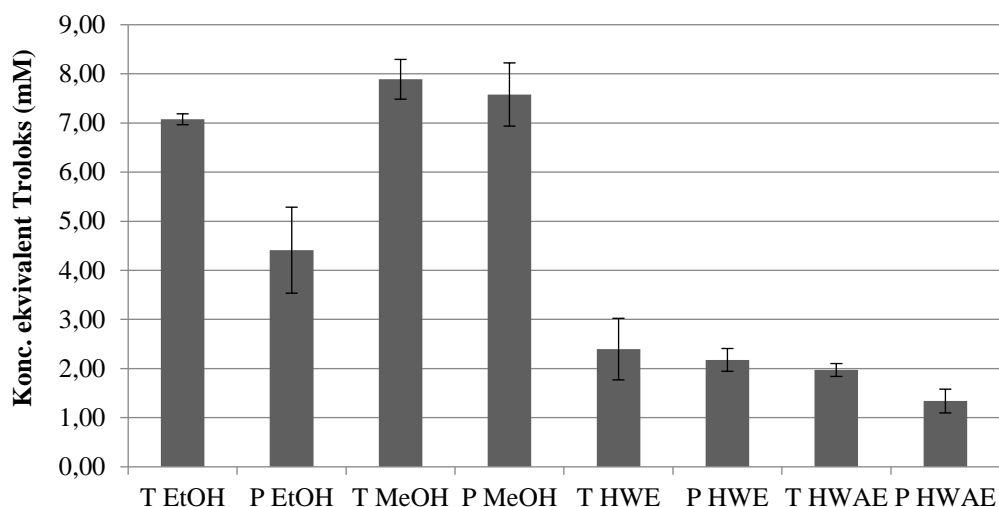
	<i>S. aureus</i> ŽMJ72		<i>L. monocytogenes</i> ŽM58		<i>E. coli</i> ŽM370		<i>S. infantis</i> ŽM9		<i>C. jejuni</i> NCTC 11168	
Inokulum (CFU/mL)	1,8 × 10 ⁴		6,7 × 10 ⁴		7,0 × 10 ⁵		1,1 × 10 ⁶		1,2 × 10 ⁶	
Izvlečki	MIK	MBK	MIK	MBK	MIK	MBK	MIK	MBK	MIK	MBK
T HWE (mg/mL)	10	10	40	40	> 40	> 40	> 40	> 40	0,6	0,6
P HWE (mg/mL)	40	40	40	> 40	> 40	> 40	> 40	> 40	1,3	1,3
T HWAE (mg/mL)	20	20	> 40	> 40	> 40	> 40	> 40	> 40	0,63	1,3
P HWAE (mg/mL)	> 40	> 40	40	> 40	> 40	> 40	> 40	> 40	1,3	1,3
T MeOH (mg/mL)	10	20	20	20	20	40	20	> 40	1,3	1,3
P MeOH (mg/mL)	5	5	10	10	5	DMSO	10	DMSO	< 0,3	< 0,3

Vir: Kunčič idr. 2019, 300

Protimikrobno delovanje alkoholnih ekstraktov je v večini primerov boljše od vodnih in alkalnih ekstraktov. Protimikrobno delovanje vodnih in alkalnih ekstraktov podgobja (P HWE, P HWAE) se v splošnem izkaže kot nekoliko slabše v primerjavi z vodnimi in alkalnimi ekstrakti trosnjakov (T HWE, T HWAE). Najboljše protimikrobno delovanje imajo metanolni ekstrakti. Metanolni ekstrakt podgobja (P MeOH) ima boljše protimikrobno delovanje kot metanolni ekstrakt trosnjakov (T MeOH) na vse vrste grampozitivnih in gramnegativnih bakterij (MIK metanolnega ekstrakta podgobja (P MeOH) je znašal 5 mg/mL (*Staphylococcus aureus* ŽMJ72 in *Escherichia coli* ŽM370), 10 mg/mL (*Listeria monocytogenes* ŽM58 in *Salmonella infantis* ŽM9) in < 0,3 mg/mL (*Campylobacter jejuni* NCTC 11168), MIK metanolnega ekstrakta trosnjakov (T MeOH) je znašal 10 mg/mL (*S. aureus* ŽMJ72), 20 mg/mL (*L. monocytogenes* ŽM58, *E. coli* ŽM370 in *S. infantis* ŽM9) in < 1,3 mg/mL (*C. jejuni* NCTC 11168)) (Tabela 1). Rezultati kažejo, da odpadno podgobje vsebuje biološko aktivne učinkovine s protimikrobnim delovanjem, ki jih lahko ekstrahiramo iz odpadnega substrata po gojenju glive *G. lucidum* (Kunčič idr. 2019, 300).

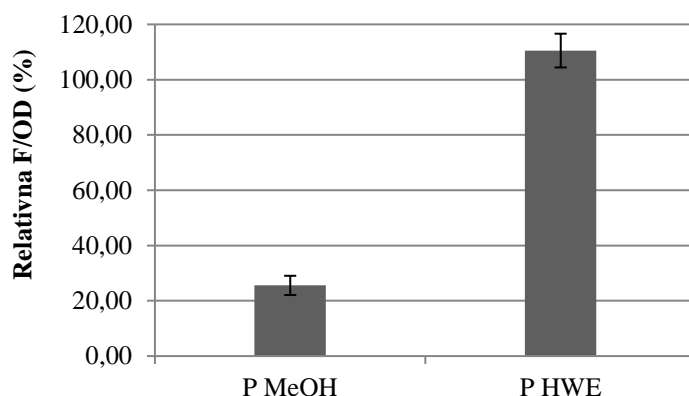
Alkoholni ekstrakti trosnjakov (T EtOH, T MeOH) in podgobja (P EtOH, P MeOH) so bolj antioksidativno učinkoviti kot vodni in alkalni ekstrakti trosnjakov (T HWE, T HWAE) in podgobja (P HWE, P HWAE). Pri *in vitro* DPPH testu se metanolni ekstrakt podgobja (P MeOH) izkaže kot podobno učinkovit v primerjavi z metanolnim ekstraktom trosnjakov (T MeOH) (Slika 1). Oksidacija v celicah kvasovke *S. cerevisiae* je nižja po izpostavitvi metanolnemu ekstraktu podgobja (P MeOH) v primerjavi z izpostavitvijo vodnemu ekstraktu podgobja (P HWE), kar še dodatno potrjuje učinkovitost metanolnega ekstrakta podgobja (P MeOH) (Slika 2) (Kunčič idr. 2019, 300, 301).

Slika 1: Antioksidativno delovanje ekstraktov glive *G. lucidum* (oznake: T (trosnjaki), P (podgobje), HWE (vodni ekstrakt), HWAE (alkalni ekstrakt), MeOH (metanolni ekstrakt), EtOH (etanolni ekstrakt)). Rezultati so prikazani kot povprečne vrednosti \pm SD (n = 2).



Vir: Kunčič idr. 2019, 301

Slika 2: Znotrajcelična oksidacija v celicah kvasovke *S. cerevisiae* po izpostavitvi metanolnemu in vodnemu ekstraktu (oznake: P (podgobje), HWE (vodni ekstrakt), MeOH (metanolni ekstrakt)). Rezultati so izraženi kot povprečne relativne vrednosti F/OD \pm SD (n = 2) glede na ustrezno kontrolo (PBS, DMSO), ki je 100 %.



Vir: Kunčič idr. 2019, 301

Biosorpcija svinca in kadmija na odpadno podgobje je bila učinkovita. Učinkovitost odstranjevanja svinca z neobdelanim odpadnim podgobjem je bila 87 %, z obdelanim odpadnim podgobjem pa je bila pri vseh treh obdelavah 93 %. Učinkovitost odstranjevanja kadmija pa je bila 84 % z neobdelanim odpadnim podgobjem, 97 % z uporabo obdelanega odpadnega podgobja z 0,5 M NaOH in 0,5 M NaCl, ter 96 % z uporabo obdelanega odpadnega podgobja z obdelavo 10 vol % H₂O₂. Z vzorčenjem vodne raztopine kovin med potekom adsorpcije pa smo ugotovili, da sta se pri uporabi neobdelanega odpadnega podgobja obe kovini skoraj v celoti adsorbirali že v prvih 15 minutah, z vsemi tremi obdelavami pa hitrost adsorpcije še povečamo, saj sta se obe kovini skoraj v celoti adsorbirali že v prvih 7 minutah. Z izračunano kinetiko adsorpcije smo ugotovili, da je hitrost adsorpcije na odpadno podgobje primerljiva z industrijskimi adsorbenti.

4 ZAKLJUČEK

Številne raziskave pričajo, da lahko odpadno podgobje po gojenju gliv iz različnih rodov ponovno uporabimo. Tako kot substrat po gojenju užitnih gliv, tudi substrat po gojenju medicinskih gliv (npr. *G. lucidum*) predstavlja vir različnih biološko aktivnih učinkovin. Protimikrobno in antioksidativno delovanje ekstraktov trosnjakov glive *G. lucidum* najpogosteje pripisujemo vodotopnim polisaharidom in v organskih topilih topnim triterpenoidom (Boh idr. 2007, 265). Kot najbolj učinkovit se izkaže metanolni ekstrakt podgobja glive *G. lucidum*, s protimikrobno aktivnostjo na vse testirane grampozitivne in gramnegativne bakterije ter najboljšo antioksidativno aktivnost *in vitro*, kot tudi *in vivo* v celicah kvasovke *S. cerevisiae*. V nadaljevanju bi bilo zanimivo natančneje raziskati, katere so aktivne spojine, ki ostanejo v podgobju po gojenju različnih gliv in ugotoviti, kako se le-te razlikujejo v odvisnosti od uporabljenega substrata. Podgobje kot odpadke je dostopen v velikih količinah in predstavlja poceni vir hranil, encimov ter biološko aktivnih učinkovin, ki jih lahko na najrazličnejše načine ponovno uporabimo. Ena izmed možnih aplikacij odpadnega podgobja pa je tudi uporaba materiala kot adsorbenta v procesih odstranjevanja težkih kovin. V raziskavi smo pokazali, da je adsorpcija svinca in kadmija na preiskovano odpadno podgobje učinkovita in hitra. V prihodnosti bi morali poskuse razširiti še na nekatere druge težke kovine in bolj natančno preučiti mehanizme vezave posameznih težkih kovin na odpadno podgobje.

5 ZAHVALA

Raziskavo je delno sofinancirala Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada, preko projekta Po kreativni poti do znanja. Material za raziskavo (trosnjake in podgobje glive *G. lucidum*) je zagotovilo podjetje MycoMedica d.o.o., Podkoren, Slovenija. Vodne in alkalne ekstrakte smo pripravili na Fakulteti za kmetijstvo Univerze v Beogradu. Poskuse biosorpcije svinca in kadmija na odpadno podgobje smo izvedli na Katedri za kemijsko procesno, okoljsko in biokemijsko inženirstvo, analize raztopin pred in po adsorpciji ter pripravo alkoholnih ekstraktov pa na Katedri za analizo kemijo na Fakulteti za kemijo in kemijsko tehnologijo Univerze v Ljubljani (ARRS program P1-0153 in P2-0191). Protimikrobno in antioksidativno delovanje ekstraktov smo preverili na Katedri za biotehnologijo, mikrobiologijo in varnost živil Oddelka za živilstvo Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani (P4-0116). Vsem, ki so pripomogli k delu, se iskreno zahvaljujemo.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Berovič, M. 2010. Ganoderma lucidum. Časopis Delo. https://www.fos-unm.si/media/pdf/akademski_veceri/prof_dr_barovic_ganoderma_clanek_za_casopis_delo.pdf (8. 9. 2019) → (Berovič 2010, 5)
- 2) Boh, B., Berovič, M., Zhang, J., Zhi-Bin, L. 2007. Ganoderma lucidum and its pharmaceutically active compounds. Biotechnology Annual Review, 13: 265-301. → (Boh idr. 2007, 265, 283)
- 3) The survey results for the edible fungi 2013 annual analysis of China Edible Fungi Association. 2014. China Edible Fungi Association (CEFA). www.cefa.com.cn/ (29. 6. 2015) → (CEFA 2014)

- 4) Das, P., Mahanty, S., Ganguli, A., Das, P., Chaudhuri, P. 2019. Role of Mangliocolous fungi isolated from Indian Sunderban mangrove forest for the treatment of metal containing solution: Batch and optimization using response surface methodology. *Environmental Technology & Innovation*, 13(2): 166-178. → (Das idr. 2019, 168)
- 5) Dhankhar, R., Hooda, A. 2011. Fungal biosorption – an alternative to meet the challenges of heavy metal pollution in aqueous solutions. *Environmental Technology*, 32: 467-491. → (Dhankhar, Hooda 2011, 472)
- 6) Finney, K. N., Ryu, C., Sharifi, V. N., Swithenbank, J. 2009. The reuse of spent mushroom compost and coal tailings for energy recovery: Comparison of thermal treatment technologies. *Bioresource Technology*, 100: 310-315. → (Finney idr. 2009, 310)
- 7) Foluke, A., Olutayo, A., Olufemi, A. 2014. Assessing spent mushroom substrate as a replacement to wheat bran in the diet of broilers. *American International Journal of Contemporary Research*, 4 (4): 178-183. → (Foluke idr. 2014, 178)
- 8) Gola, D., Dey, P., Bhattacharya, A., Mishra, A., Malilk, A., Namburath, M., Ahammad, S. Z. 2016. Multiple heavy metal removal using an entomopathogenic fungi *Beauveria bassiana*. *Bioresource Technology*, 218: 388-396. → (Gola idr. 2016, 389)
- 9) Gracia-Delgado, C., Yunta, F., Eymar, E. 2015. Bioremediation of multi-polluted soil by spent mushroom (*Agaricus bisporus*) substrate: Polycyclic aromatic hydrocarbons degradation and Pb availability. *Journal of Hazardous Materials*, 200: 281-288. → (Gracia-Delgado idr. 2015, 281)
- 10) He, P., Li, F., Huang, L., Xue, D., Liu, W., Xu, C. 2016. Chemical characterization and antioxidant activity of polysaccharide extract from spent mushroom substrate of *Pleurotus eryngii*. *Journal of the Taiwan Institute of Chemical Engineers*, 69: 1-6. → (He idr. 2016, 1)
- 11) Jakubowski, W., Bartosz, G. 1997. Estimation of oxidative stress in *Saccharomyces cerevisiae* with fluorescent probes. *International Journal of Biochemistry and Cell Biology*, 29, 11: 1297-1301. → (Jakubowski in Bartosz 1997, 1297-1301)
- 12) Klančnik, A., Piskernik, S., Jeršek, B., Smole Možina, S. 2010. Evaluation of diffusion and dilution methods to determine the antibacterial activity of plant extracts. *Journal of Microbiological Methods*, 81: 121-126. → (Klančnik idr. 2010, 122)
- 13) Klaus, A., Kozarski, M., Niksic, M., Jakovljenic, D., Todorovic, N., Van Griensven, L. J. L. D. 2011. Antioxidative activities and chemical characterization of polysaccharides extracted from the basidiomycete *Schizophyllum commune*. *LWT – Food Science and Technology*, 44: 2005-2011. → (Klaus idr. 2011, 2006)
- 14) Kunčič, A., Gavrić, D., Klaus, A., Jamnik, P., Smole Možina, S., Gregori, A., Marolt, G. 2019. Bioaktivne lastnosti izvlečkov odpadnega podgobja v primerjavi s trosnjaki glive *G. lucidum*. V: *Živilstvo in prehrana med tradicijo in inovacijo*, 18. Bitenčevi živilski dnevi '19, 19. junij 2019, Ljubljana: 297-302. Ljubljana: Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo → (Kunčič idr. 2019, 298-301)
- 15) Liu, Y., Zhao, C., Lin, D., Lin, H., Lin, Z. 2015. Effect of water extract from spent mushroom substrate after *Ganoderma balabacense* cultivation by using JUNCAO technique on production performance and hematology parameters of dairy cows. *Animal Science Journal*, 86: 855-862. → (Liu idr. 2015, 855, 859)

- 16) Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 26 (2): 211-219. → (Molyneux 2004, 212-218)
- 17) Parada, R. Y., Murakami, S., Shimomura, N., Egusa, M., Otani, H. 2011. Autoclaved spent substrate of hatakeshiméji mushroom (*Lyophyllum decastes* Sing.) and its water extract protect cucumber from anthracnose. *Crop Protection*, 30 (4): 443-450. → (Parada idr. 2011, 443)
- 18) Qiao, J., Zhang, Y., Sun, L., Liu, W., Zhu, H., Zhang Z. 2011. Production of spent mushroom substrate hydrolysates useful for cultivation of *Lactococcus lactis* by dilute sulfuric acid, cellulase and xylanase treatment. *Bioresource Technology*, 103 (17): 8046-8051. → (Qiao idr. 2011, 8046, 8047)
- 19) Royse, D. J. 1992. Recycling of spent shiitake substrate for production of the oyster mushroom, *Pleurotus sajor-caju*. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 38: 179-182. → (Royse idr. 1992, 179, 181)
- 20) Royse, D. J, Baars, J., Tan, Q. 2017. Current overview of mushroom production in the world. V: *Edible and medicinal mushrooms: technology and applications*. John Wiley & Sons Ltd, Hoboken: 5-13 → (Royse idr. 2017, 5)
- 21) Rozman, U. 2019. Adsorpcija izbranih težkih kovin na odpadno glivno biomaso: magistrsko delo. Ljubljana, Fakulteta za kemijo in kemijsko tehnologijo. → (Rozman 2019, 23, 24)
- 22) Vimala, R., Das, N. 2009. Biosorption of cadmium (II) and lead (II) from aqueous solutions using mushrooms: A comparative study. *Journal of Hazardous Materials*, 168: 376-382. → (Vimala, Das 2009, 377) Wang J., Chen C. 2009. Biosorption for heavy metals removal and their future. *Biotechnology Advances*, 27: 195-226. → (Wang idr. 2009, 207-210)
- 23) Wu, S., Lan, Y., Huang, D., Peng, Y., Huang, Z, Xu, L., Gelbič, I., Carballar-Lejarazu, R., Guan, X., Zhang, L., Zou, S. 2014. Use of spent mushroom substrate for production of *Bacillus thuringiensis* by solid-state fermentation. *Journal of Economic Entomology*, 107 (1): 137-143. → (Wu idr. 2014, 137, 138)
- 24) Zhao, H., Lan, Y., Liu, H., Zhu, Y., Liu, W., Zhang, J., Jia, L. 2017. Antioxidant and hepatoprotective activities of polysaccharides from spent mushroom substrates (*Laetiporus sulphureus*) in Acute Alcohol-Induced Mice. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, 2017: 1-12. → (Zhao idr. 2017, 1)
- 25) Zhu, H., Sheng, K., Yan, E., Qiao, J., Lv, F. 2012. Extraction, purification and antibacterial activities of a polysaccharide from spent mushroom substrate. *International Journal of Biological Macromolecules*, 50 (3): 840-843. → (Zhu idr. 2012, 840, 843)

ČUTNA DOŽIVETJA IN ZAZNAVANJE HRANE

SENSORY EXPERIENCE AND FOOD PERCEPTION

Sara Leščanec

Biotehniški izobraževalni center, Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
sara.lescanec9@gmail.com

mag. Marina Vodopivec

Biotehniški izobraževalni center, Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
marina.vodopivec@bic-lj.si

Izveleček

V prispevku prikazujemo čutno doživljanje in delovanje posameznih čutil pri zaznavanju hrane. Predstavljena je psihologija delovanja čutil, senzorična analiza živil, ter pomen in uporaba senzorične analize. Raziskovalni del prikazuje osnovne preskuse (prepoznavanje štirih osnovnih okusov, pomnjenje intenzivnosti okusa oz. memoriranje in razvrščanje po intenzivnosti), ter prilagojeni preskus prepoznavanja okusov pri spremenjeni barvi živil. Vsi preskusi so bili opravljeni po ISO standardih. Rezultati preskusov so pokazali, da je bila obravnavana skupina preskuševalcev bolj uspešna pri osnovnih preskusih, kakor pri modificiranih, v katerih je bila neka lastnost (npr. barva jogurta) spremenjena. Ugotovili smo, da je sprememba barve sadnega jogurta vplivala na prepoznavanje okusov. Prav tako smo ugotovili, da je bilo nekaj preskuševalcev zelo uspešnih. Omenjeni preskuševalci bi lahko ob nadaljnjem senzoričnem izobraževanju dosegli odlične rezultate.

Ključne besede: čuti, čutila, preskusi, senzorična analiza

Abstract

The paper describes sensory experience and activity of the different senses in the perception of food. Psychology of sensory function, sensory analysis of foods, and the meaning and use of sensory analysis are presented. The research section presents basic tests (identifying four basic flavors, memorizing the intensity of flavors and sorting by intensity), as well as a customized test of recognition of flavors when color of foods is changed. All tests were performed according to ISO standards. Test results show that the test group was more successful in the basic tests than in the modified ones, in which a property (e.g. the color of yogurt) was modified. We found that changing the color of fruit yoghurt affected the recognition of flavors. We also found that some of the testers were very successful. The aforementioned testers could achieve excellent results with further sensory training.

Keywords: senses, sense organs, experiments, sensory analysis

1 UVOD

Čutila so za človeka izrednega pomena. Povezujejo nas s svetom, pomagajo nam doživljati okolje, pri nas vzbujajo čustva in nas varujejo pred nevarnostjo. Čeprav se včasih ne zavedamo njihovega pomena, smo hitro presenečeni in se čutimo prikrajšane, ko ugotovimo, da katero izmed čutil ne deluje dobro (se nam poslabša vid, ne vohamo dobro itd.).

V vsakem trenutku iz okolja dobivamo nešteto različnih informacij – dražljajev, večina med njimi je nepomembnih, nekateri pa so esencialnega pomena. Za učinkovito uporabo dražljajev imamo ljudje specializirane mehanizme, ki te informacije sprejemajo in jih pretvorijo v živčne impulze. V spremenjeni obliki se posamezna informacija v možganih preudari in doseže vrh v zavesti, ki vodi naša dejanja.

Namen pričujoče raziskave je ugotoviti, do kakšnega čutnega doživljanja prihaja ob uživanju hrane in v kolikšni meri gre za medsebojno interakcijo posameznih čutil. Cilj je ugotoviti, kako čutimo in doživljamo hrano, če hrani spremenimo določeno lastnost.

2 ČUTI IN ČUTILA

Zaznavanje je kognitivni proces sprejemanja, obdelovanja, organizacije in interpretacije oz. razlaganja informacij, ki nam jih posredujejo čutila (Kobal Grum, Seničar 2012). Receptorji v naših čutnih organih iz okolja konstantno sprejemajo različne dražljaje. Dražljaji so lahko fizični (vonj in barva hrane) ali psihični (občutek lakote, želja po določeni hrani).

S psihološkega vidika je prehranjevalno vedenje določeno z modelom dražljaj – organizem – reakcija. To pomeni, da obstajajo določeni zunanji in notranji faktorji (dražljaji), ki jih posameznik zazna in predela na mentalni ravni (organizem), nato pa na podlagi tega reagira z določenim prehranjevalnim vedenjem (reakcija) (Kobal Grum, Seničar 2012).

Zunanji dejavniki se nanašajo tako na značilnosti živil (okus, vonj, barvo, kakovost, obliko, embalažo), kot tudi na socialni oz. kulturni kontekst, v katerem se posameznik nahaja. Različne kulture namreč na različne načine pristopajo k obredom hranjenja in prehranjevanja. Notranji dejavniki izbire hrane pa se nanašajo predvsem na osebnost posameznika, njegove zaznave in kognitivne procese.

Steptoe, Pollard in Wardle (1995) so v okviru izbire hrane opredelili devet faktorjev, ki naj bi določali, katera živila bo posameznik izbral. To so zunanja privlačnost, učinek na zdravje, enostavnost nakupa, priprave in poznavanja živila, nadzorovanje telesne teže, regulacija razpoloženja, vsebnost naravnih sestavin v živilu ter etični pomisleki o proizvodnji in poreklu živila. Köster (2009) pa predlaga še drugačno delitev izbire živil glede na posameznika in navaja, da je izbira hrane posledica interakcije bioloških, fizioloških, psiholoških, situacijskih in socio-kulturnih dejavnikov ter pričakovanja (zunanje značilnosti) in zaznavanja (notranje značilnosti) produkta (v Kobal Grum, Seničar 2012).

3 SENZORIČNA ANALIZA

Senzorična analiza je znanstvena disciplina o merjenju in vrednotenju lastnosti živil s čutili. Uporaba natančnih znanstvenih metod preskušanja živil zagotavlja ponovljive in objektivne rezultate. Človek ima na voljo pet čutil: vid, okus, vonj, sluh in tip; z njimi zaznava videz, barvo, okus, vonj, temperaturo, bolečino itd. Merilni instrumenti za določanje kakovosti stanja živila so pri senzorični analizi torej človekova čutila.

"Senzorična analiza je znanstvena disciplina, ki izzove, meri, analizira in interpretira reakcije na tiste značilnosti živil in ostalih materialov, ki jih lahko zaznamo s petimi osnovnimi čuti: z vidom, okusom, vonjem, sluhom in tipom oz. dotikom" (Golob 2001).

Cilj senzorične analize je definirati posamezne senzorične lastnosti ter zagotoviti pomembne in uporabne informacije živilskim strokovnjakom, posebno tistim, ki izdelke razvijajo oz. vsem, ki lahko vplivajo na njihove senzorične lastnosti (Golob 2001).

V zadnjih tridesetih letih je senzorična analiza postala enakovredna vsem ostalim znanstvenim disciplinam. Njen pomen se kljub številnim sodobnim in visoko občutljivim instrumentalnim analiznim metodam povečuje. Mnogi sodobni instrumentalni analitiki so spoznali, da dobimo optimalno informacijo o kakovosti živila le s koordinacijo instrumentalnih in senzoričnih analiz. Celotno danes, ko je občutljivost instrumenta omejena, lahko naš biološki detektor zazna nek vonj, okus, pookus ipd. Poleg tega, je instrument sposoben analizirati le posamezne sestavine, medtem ko naše zaznave dajejo skupen vtis vonja, okusa, temperature in drugih taktilnih zaznav.

Če želimo, da bo senzorično ocenjevanje objektivno in da bomo dobili zanesljive rezultate, moramo zagotoviti pogoje, ki so natančno predpisani, kontrolirani in ponovljivi. To zajema: ureditev prostora, vzorce, opremo in organizacijo ocenjevanja.

Za izvedbo preskusov se upoštevajo splošna navodila ISO 6658 (SIST ISO 6658):

- da so testne raztopine sveže pripravljene;
- da je ustreznost testnih raztopin kontrolirana pred začetkom ocenjevanja;
- da poteka okušanje počasi, brez naglice;
- da preskuševalci zajemajo zadostne količine testne raztopine in z njo oblijejo celotno ustno votlino;
- okušanje naj traja dovolj dolgo, da je moč zaznati tudi grenko, ki se sicer okuša najkasneje;
- da je voda za pripravljanje testnih raztopin in nevtralizacijo ust enaka; biti mora nevtralna, brez okusa, nepeneča, po možnosti brez trdote;
- da si preskuševalci po vsakem okušanju poplaknejo usta z vodo;
- da so vzorci in voda za nevtralizacijo ust enake temperature (sobna temperatura, cca. 20 °C);
- posoda (čase, kozarci) mora biti čista, suha;
- volumen posode za izvedbo testov meri cca. 50 ml;
- odmerjena količina testnih raztopin je vedno ista (30 ml).

Osebe, ki sodelujejo v senzorični analizi, morajo imeti normalno razvito olfaktorno in gustatorno občutljivost. Zaradi objektivnosti senzoričnega ocenjevanja se od preskuševalca zahteva, da pol ure pred ocenjevanjem ne kadijo, pijejo kave in/ali alkohola in ne zaužijejo jedi z ostrim okusom (začinjene, pekoče, močno kisle, slane, sladke). Na ocenjevanje preskuševalci pridejo počasi in umirjeno, pred ocenjevanjem se izognejo uporabi močno dišečih kozmetičnih sredstev in skrbijo za osebno higieno. Vodja panela mora zagotoviti prostor brez vonja iz okolice, ki bi ocenjevalca motili, prostor brez hrupa ter primerno osvetljenost delovnega mesta preskuševalca (Golob 2001, 5–11, 29).

4 ČUTNA DOŽIVETJA IN ZAZNAVANJE HRANE

4.1. CILJ IN METODOLOGIJA

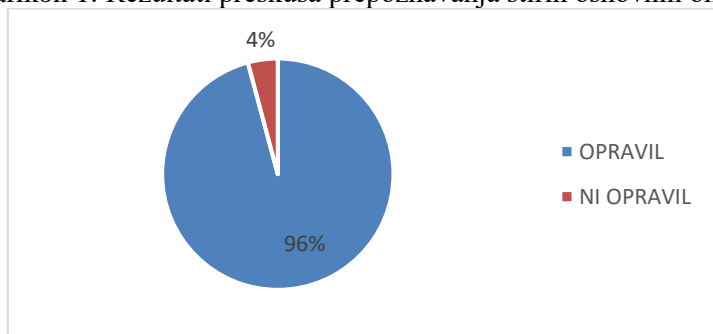
V preskusih je sodelovalo 24 udeležencev, študentov Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana, obeh spolov. Na začetku raziskovalnega dela so udeleženci sodelovali pri osnovnih senzoričnih testih: prepoznavanje štirih osnovnih okusov, pomnjenje intenzivnosti okusa oz.

memoriranje, razvrščanje po intenzivnosti barve ter razvrščanje po intenzivnosti okusa. V nadaljevanju je predstavljen samo en preskus (izmed treh, ki so sestavni del diplomske naloge Leščanec, 2019), njegova izvedba in dobljeni rezultati.

4.2. ANALIZA IN REZULTATI

4.2.1. Uspešnost prepoznavanja štirih osnovnih okusov

Grafikon 1: Rezultati preskusa prepoznavanja štirih osnovnih okusov

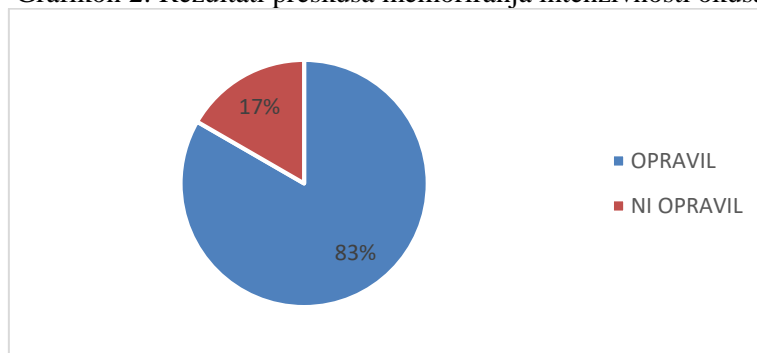


Vir: Leščanec 2019

Iz grafikona 1 je razvidno, da je večina študentov (23 od 24 preskuševalcev) uspešno opravila test prepoznavanja osnovnih okusov.

Pri preskusu memoriranja intenzivnosti okusa je bil zahtevan rezultat 2 prepoznani koncentraciji od 3. Pri tem preskusu je bilo 83 % preskuševalcev uspešnih in 17 % neuspešnih (grafikon 2).

Grafikon 2: Rezultati preskusa memoriranja intenzivnosti okusa

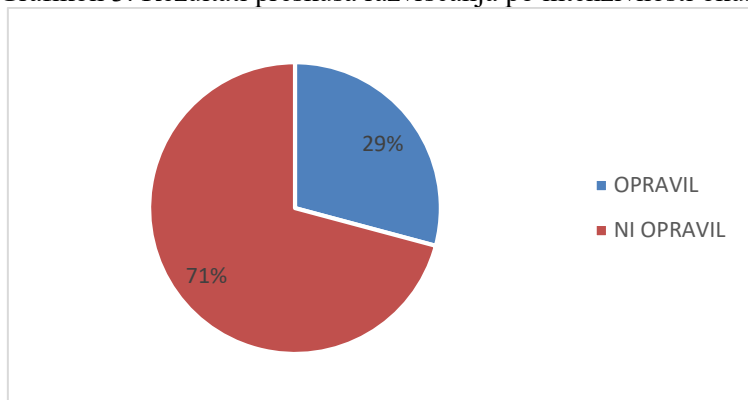


Vir: Leščanec 2019

Ugotovili smo, da je 14 študentov z odliko opravilo test pomnjenja (memoriranja) okusa in si zapomnilo vseh 6 koncentracij (v 3 kombinacijah). 5 študentov si je zapomnilo 2 kombinaciji in s tem prav tako uspešno opravilo test, 5 študentov pa testa ni opravilo, saj so si zapomnili le eno izmed vseh koncentracij. Največ težav so imeli preskuševalci pri prepoznavanju koncentracije kislega okusa.

Pri preskusu razvrščanja po intenzivnosti okusa je test opravilo le 7 preskuševalcev. Večina preskuševalcev (9) je pravilno razvrstila 4 vzorce od 7, dva preskuševalca pa testa nista opravljala (grafikon 3).

Grafikon 3: Rezultati preskusa razvrščanja po intenzivnosti okusa



Vir: Leščanec 2019

4.2.2. Opis preskusa prepoznavanja okusov sadnih jogurtov

Preskus je namenjen ugotavljanju različnih okusov sadnih jogurtov. Preskus je bil sestavljen iz dveh delov:

- v prvem delu so imeli vsi sadni jogurti enako barvo, čeprav so bili po okusu različni,
- v drugem delu (izvedli smo en teden kasneje) pa je imel vsak jogurt naravno barvo.

Različne okuse sadnih jogurtov (banano, marelico, breskev, jagodo in malino) smo z jedilno barvo obarvali v enak odtenek roza barve (slika 1). Jogurte smo razporedili v bele plastične lončke. Vsak preskuševalec je dobil cca. 50 ml vzorca sadnega jogurta.

Slika 1: Vzorci jogurta pripravljene za preskus



Vir: Leščanec 2019

Preskus je potekal tako, da smo preskuševalcu prinesli prvi vzorec sadnega jogurta. Ta je imel približno pol minute časa, da se je odločil, za kateri okus sadnega jogurta gre in svojo odločitev vpisal v obrazec. Vzorec smo mu nato vzeli in mu prinesli novega. To smo ponovili z vsemi 5 vzorci. Pomembno je bilo, da si je preskuševalec med okušanjem vzorcev z vodo izpiral usta in tako nevtraliziral prejšnji okus.

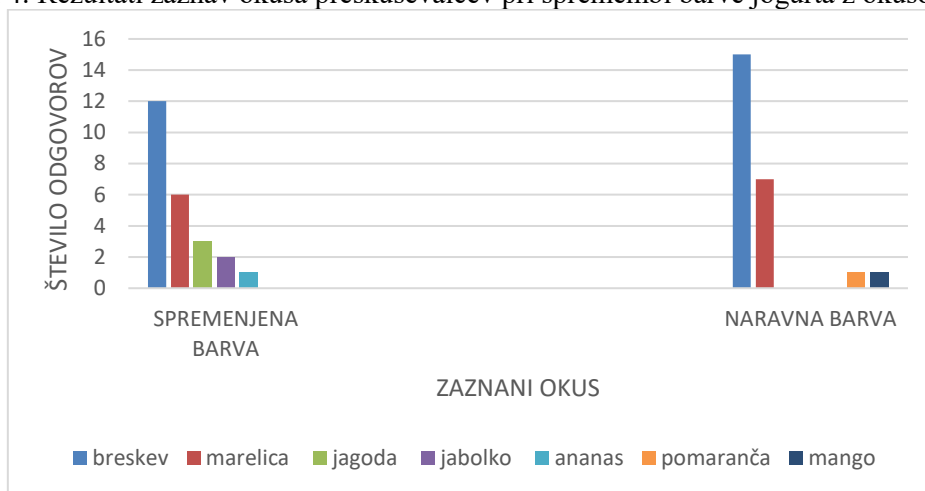
Preskus smo ponovili čez teden dni, z jogurti istega okusa in proizvajalca, le da sedaj barve nismo spreminjali.

4.2.3. Rezultati za preskus prepoznavanja okusov sadnih jogurtov pri spremembi osnovne barve jogurta in pri naravni barvi

Iz grafikona 4 lahko razberemo, da je 12 preskuševalcev od 24 pravilno prepoznalo okus breskovega jogurta, kljub spremenjeni barvi. Naslednji najbolj pogost odgovor, vendar napačen je bil, da gre za prepoznani okus marelice, katerega je prepoznalo 6 preskuševalcev. Sledil je okus jagode s tremi odgovori, za okus jabolka sta se odločila 2 preskuševalca, eden pa je zaznal celo okus ananasa.

Iz rezultatov lahko razberemo, da so se preskuševalci v veliki večini zanašali na svoj okus, saj jih je kar polovica zaznala pravi okus breskve. 6 preskuševalcev je breskev zamenjalo za okus marelice, kar je bilo pričakovano, saj sta podobnega okusa.

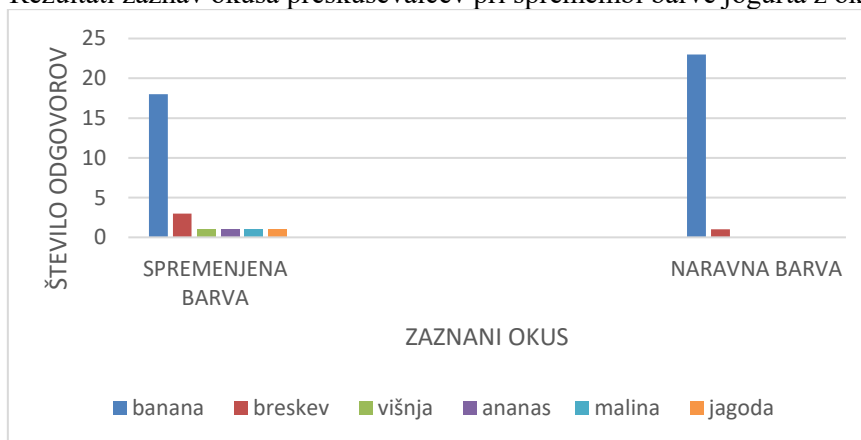
Grafikon 4: Rezultati zaznav okusa preskuševalcev pri spremembi barve jogurta z okusom breskve



Vir: Leščanec 2019

Ko smo ugotavljali rezultate prepoznanega okusa pri jogurtu z okusom banane, so bili rezultati sledeči (grafikon 5): 18 preskuševalcev od 24 se je zanašalo samo na okus in pravilno zabeležilo odgovor (okus banane), 3 preskuševalci so namesto tega zaznali napačen okus breskve, po eden pa celo okus višnje, ananasa, maline in jagode.

Grafikon 5: Rezultati zaznav okusa preskuševalcev pri spremembi barve jogurta z okusom banane

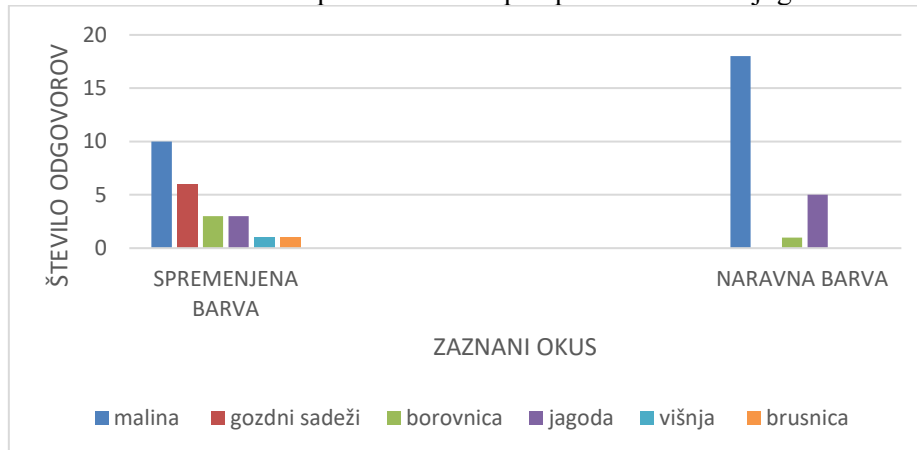


Vir: Leščanec 2019

Ko smo preskus ponovili z jogurti istega okusa in proizvajalca, vendar nismo spreminjali barve, je pravilen okus banane zaznalo kar 23 preskuševalcev, le eden pa je napačno zaznal okus breskve.

Pri jogurtu z okusom maline (grafikon 6) je samo 10 preskuševalcev pravilno ugotovilo, da gre za okus maline. 6 jih je okus maline zamenjalo za okus gozdnih sadežev, po trije za okus borovnice ali jagode. Po enkrat pa sta bila zabeležena napačna okusa višnje in brusnice.

Grafikon 6: Rezultati zaznav okusa preskuševalcev pri spremembi barve jogurta z okusom maline

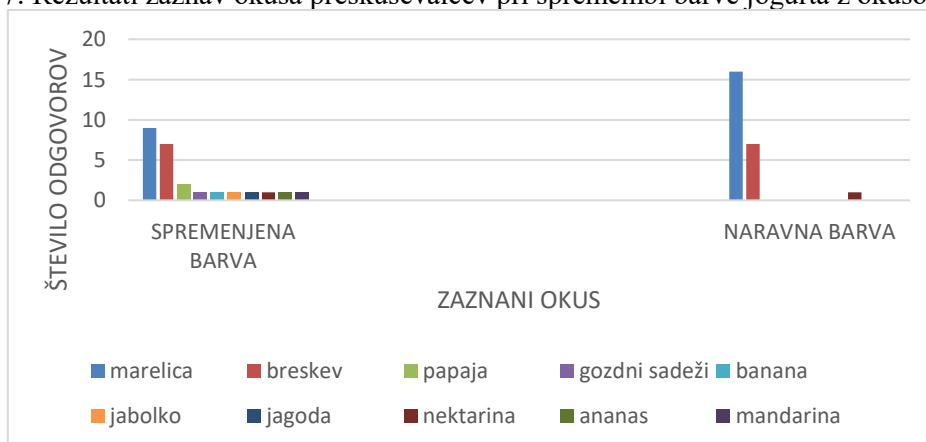


Vir: Leščanec 2019

Pri ponovljenem testu z jogurtom istega okusa in proizvajalca z naravno barvo pa se je kar 18 preskuševalcev odločilo za pravilen okus maline, 5 napačno za okus jagode in eden za okus borovnice. Pri tem okusu se najbolj opazi, da imajo preskuševalci dobro razvito čutilo okušanja. Okus jim je zelo znan, saj ga vsi povezujejo z rdečim jagodičastim sadjem, vendar ne vedo za katero sadje točno gre.

Pri okusu marelice so bili rezultati najbolj raznoliki in razpršeni (grafikon 7). Pri jogurtu s spremenjeno barvo je samo 9 od 24 preskuševalcev odgovorila pravilno, 7 pa se jih je napačno odločilo za okus breskve, ki ima zelo podoben okus. 2 preskuševalca sta se napačno odločila celo za okus papaje, po eden pa za okus banane, jabolka, gozdnih sadežev, jagode, nektarine, ananasa in mandarine.

Grafikon 7: Rezultati zaznav okusa preskuševalcev pri spremembi barve jogurta z okusom marelice

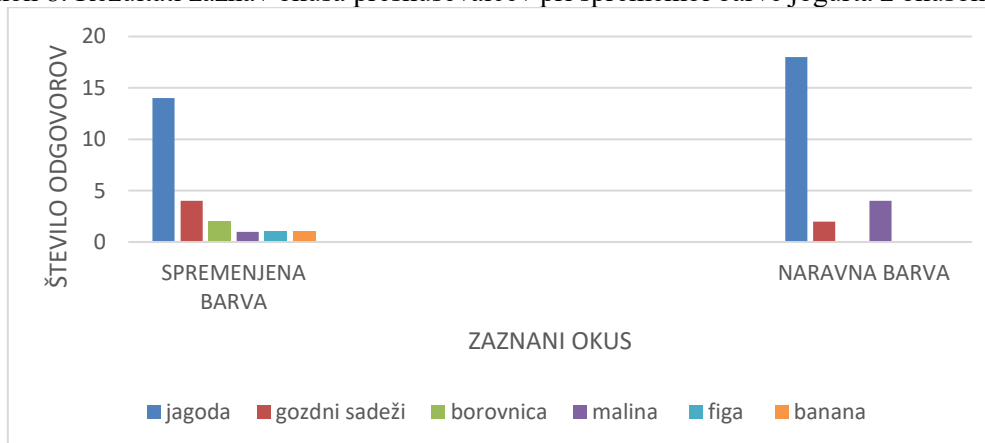


Vir: Leščanec 2019

Pri poskušanju jogurta brez spremembe barve pa so bili odgovori nekoliko bolj enotni. 16 preskuševalcev se je odločilo pravilno za okus marelice, 7 se jih je napačno odločilo za okus breskve in 1 za okus nektarine. Vsi sadeži pa so si zelo podobni po okusu.

Pri jogurtu z okusom jagode, so bili rezultati precej presenetljivi (grafikon 8). Pričakovali smo, da bodo vsi preskuševalci enotno odgovorili s pravilnim odgovorom, vendar ni bilo tako. Le 14 od 24 preskuševalcev je zaznalo pravi okus – jagodo, 4 preskuševalci so odgovorili z gozdnimi sadeži, dva z okusom po borovnici, po eden pa se bili navedeni okusi višnje, fige in banane.

Grafikon 8: Rezultati zaznav okusa preskuševalcev pri spremembi barve jogurta z okusom jagode



Vir: Leščanec 2019

Pri preskusu brez spremembe barve je 18 oseb odgovorilo pravilno, 4 preskuševalce pa je zavedel okus maline in 2 preskuševalca okus gozdnih sadežev.

5 ZAKLJUČEK

Prispevek zajema del diplomske naloge Čutna doživetja in zaznavanje hrane. Prikazan je senzorični preskus, ki se nanaša na prepoznavanje okusov ob naravni in ob spremenjeni barvi jogurta.

Raziskovalni del se prične s preskusom prepoznavanja štirih osnovnih okusov. Ugotovili smo, da je test prepoznavanja štirih osnovnih okusov opravilo kar 96 % preskuševalcev (23 preskuševalcev od 24). Rezultat je skladen z našimi pričakovanji. S tem smo dobili potrditev, da gre za skupino preskuševalcev, ki imajo dobre zaznave osnovnih okusov, ki so glede na izbiro smeri študija (gostinstvo) ter strokovnega predmeta (harmonija okusov) tudi zelo motivirani za usposabljanje oz. učenje na področju okusov in senzoričnih zaznav.

Naslednji test je bil preskus pomnjenja okusov, kjer nas je zanimalo, kako se bo »odrezalo« 22 tistih preskuševalcev, ki so do sedaj uspešno opravili testa prepoznavanja štirih osnovnih okusov in razvrščanja vzorcev po intenzivnosti barve. Test pomnjenja okusov je od 22 opravilo 19 preskuševalcev. Pri tem preskusu, ki je bil še bolj zahteven kot prejšnji, smo ugotovili, da so imeli preskuševalci večje težave pri pomnjenju okusov, kar je lahko tudi posledica utrujenosti čutil in manjše koncentracije.

Pri naslednjem preskusu razvrščanja vzorcev po intenzivnosti okusa je bilo v nadaljevanju med vsemi preskuševalci še 19 takšnih, ki so do takrat opravili vse teste. Test pa jih je tokrat opravilo le 7.

Po končanih osnovnih 4 preskusih senzoričnega ocenjevanja je vse 4 preskuse uspešno opravilo 7 preskuševalcev od začetnih 24 ali 29 % vseh preskuševalcev.

Rezultati nam kažejo, da vsi ljudje nimajo enakih sposobnosti za senzorično zaznavanje. Ugotovili smo, da je bilo prepoznavanje osnovnih okusov manj zahtevno. Vendar, so se pri testih, pri katerih si je bilo potrebno zapomniti določeno koncentracijo nekega okusa in jo primerjati z drugo, pojavile težave. Pri tem je bila uspešna le tretjina obravnavane skupine. To lahko povežemo s sposobnostjo koncentracije in z motiviranostjo preskuševalcev.

V nadaljevanju so bili izvedeni testi ob katerih smo zamenjali neko lastnost živila (npr. barvo) s ciljem, da ugotovimo, kako te spremembe vplivajo na sposobnosti zaznavanja. Pričakovali smo, da bodo imeli preskuševalci, ki so uspešno opravili prve 4 teste, v nadaljevanju manj težav kot ostali preskuševalci.

Test smo ponovno opravljali s skupino vseh 24 preskuševalcev, posebno pozornost pa smo posvetili tistim 7 preskuševalcev, ki so opravili vse 4 osnovne preskuse senzoričnega ocenjevanja. Preskus prepoznavanja sadnega jogurta pri spremenjeni barvi je uspešno opravila polovica preskuševalcev (50 %). Od 7 preskuševalcev na katere rezultate smo bili bolj pozorni je test opravilo 6 preskuševalcev. Zaključimo lahko, da so bili njihovi rezultati dosti boljši, kot rezultati celotne skupine.

Senzorično testiranje na vseh testih je pokazalo, da smo preskuse opravljali na neizkušenih preskuševalcih, ki so se hitro utrudili in jim je ob tem popustila tudi koncentracija. Temu primerni so bili tudi rezultati. Udeleženci (študenti) so se z vsebinami iz področja sensorike spoznali prvič, kakor tudi s senzoričnimi testi, ki so se stopnjevali po zahtevnosti. Splošna ugotovitev je, da je med študenti nekaj zelo dobrih preskuševalcev, za katere bi bilo smotno nadaljnje senzorično izobraževanje. Prepričani smo, da bi lahko dosegali odlične rezultate na področju senzoričnega ocenjevanja vina, piva, žganih pijač ali drugih živil.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Čutila. 1976. The Joy of Knowledge Encyclopaedia (Človek). Mitchell Beazley Encyclopaedias Limited.
- 2) Golob Terezija. Vaje iz sensorike: za študente VSŠGT Bled – smer gostinstvo. Ljubljana: Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, Katedra za vrednotenje živil, 2001. ISBN - 961-6333-14-3. [COBISS. SI-ID 223939072].
- 3) Frohlica Andrej. Sensorika živil 1. Ljubljana: Biotehniška fakulteta, Živilsko tehnološki oddelek, 1975. [COBISS. SI-ID 9288961].
- 4) Kobal grum Katja, Seničar Manca. Uvod v psihologijo prehrane. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, 2012.
- 5) Kozar Maja. Izkustveno spoznavanje čutil v prvem starostnem obdobju. Koper: Univerza na Primorskem, Pedagoška fakulteta, Višješolski strokovni študijski program prve stopnje, Predšolska vzgoja, Diplomaska naloga, 2016.

- 6) Leščanec, Sara. Čutna doživetja in zaznavanje hrane. Ljubljana: Biotehniški izobraževalni center. Višja strokovna šola, gostinstvo in turizem, Diplomaska naloga, 2019.
- 7) SIST ISO 6658: 2018 – Senzorična analiza – Metodologija – Splošne smernice (ISO 6658:2017). 1. 10. 2018.
- 8) SIST EN ISO 8589:2010/A1: 2014 – Senzorična analiza – Splošno navodilo za načrtovanje prostorov za preskušanje (ISO 8589:2007/ Amd 1:2014). 1. 10. 2014
- 9) SIST ISO 11035:1997 – Senzorična analiza – Identifikacija in izbiranje deskriptorjev za uvajanje senzoričnega profila z večdimenzionalnim pristopom. 1. 2. 1997.
- 10) SIST ISO 3972:2013 – Senzorična analiza – Metodologija – Metoda preučevanja občutljivosti okusa. 1. 1. 2013.

PRIMERJAVA CEN EKOLOŠKIH (BIO) ŽIVIL MED RAZLIČNIMI PONUDNIKI

THE COMPARISON OF PRICES OF ECOLOGICAL (BIO) FOODS AMONG DIFFERENT PROVIDERS

Anja Mihelčič

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
anch.anch.m@gmail.com

mag. Gordana Vulić

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
gordana.vulic@bic-lj.si

Izvleček

V prispevku se obravnava ekonomski vidik ekološke (bio) hrane. Z upoštevanjem načel varovalne prehrane smo načrtovali tedenski jedilnik za 7 dni, ki temelji na eko (bio) živilih in ga ovrednotili v prehranskem smislu. S pomočjo programa OPKP smo izračunali energijske in hranilne vrednosti sedemdnevnega jedilnika in ugotovili, da je jedilnik uravnotežen in varovalen. Na osnovi načrtovanega jedilnika smo naredili »nakupovalno košarico« in raziskali cene živil pri posameznih ponudnikih. Izračunali smo cene posameznih obrokov glede na ponudnika. V raziskavi smo želeli ugotoviti ali obstajajo in kakšne so razlike med cenami ekološke hrane med različnimi trgovskimi ponudniki (E.Leclerc, Hofer, Lidl, Špar in Mercator). Ugotovitve so pokazale, da se cene končnih zneskov nakupov zelo razlikujejo po ponudnikih, med najugodnejšimi ponudniki je prevladoval Lidl, med najdražjimi pa sta prevladovala E.Leclerc in Mercator.

Ključne besede: EKO/BIO hrana, nakupovalna košarica, trgovski ponudniki

Abstract

In this paper the economic aspect of ecological (bio) foods is discussed. With regard to principles for healthy nutrition, we have planned a week's menu for 7 days, which is based on ecological (bio) foods, and evaluated it in regard to its nutritional value. Using the OPKP program, we calculated the energy and nutritional values of the 7 day menu, and found that the menu is balanced and healthy. We put together a "shopping cart" on the basis of the planned menu and researched prices of foods of individual commercial suppliers. We calculated prices of individual meals according to the supplier. In the research, we wanted to find out if differences in prices exist and how big they are in ecological foods between various commercial suppliers (E. Leclerc, Hofer, Lidl, Špar in Mercator). Our findings show, that the final purchase amounts between the different suppliers vary, and that Lidl is among the most affordable, whilst E. Leclerc and Mercator are among the most expensive.

Key words: ECO/BIO food, shopping cart, commercial suppliers

1 UVOD

Po besedah dr. Andrewa Weila je način prehrane pomembna determinanta zdravja, ki je popolnoma v naših rokah. Odločitev o tem, kaj gre v naša usta in trebuh, je popolnoma naša. Drugih determinant, ki zadevajo zdravje, ne moramo vedno nadzirati, na primer kakovosti zraka, ki ga dihamo, hrupa, ki smo mu izpostavljeni, ali morda čustvenega ozračja okoli nas. Vedno pa lahko odločamo o tem, kaj bomo jedli. Škoda bi bila, če bi zapravili tako dobro priložnost za vplivanje na lastno zdravje. (Weil 1990)

Menimo, da živimo v svetu, kjer zdrava prehrana postaja vse bolj pomembna, življenjski stroški pa se neprestano višajo. Vse več ljudi se želi prehranjevati kar se da najbolj zdravo, a problem nastopi, ko ob zdravih živilih zagledamo »astronomske« cene. Za zdravega, odraslega človeka, s pretežno sedečim delom, smo pripravili varovalni jedilnik, z uporabo ekoloških (bio) živil ter na podlagi tega raziskovali cene na tržišču petih priznanih trgovcev. Energijsko in hranilno vrednost tedenskega jedilnika smo preverili s pomočjo izračuna v OPKP (www.opkp.si).

Želeli smo ugotoviti, ali je zdravo prehranjevanje cenovno lahko dostopno vsakemu. V izbranih trgovskih centrih smo preverili cene uporabljenih eko/bio živil in izračunali ceno izbranega tedenskega jedilnika pri posameznih ponudnikih.

1.1 OSNOVE VAROVALNE PREHRANE

Varovalna prehrana nas ščiti pred nastankom civilizacijskih bolezni. Ljudje se na splošno prehranjujemo s hrano, ki vsebuje preveč maščob in premalo zaščitnih snovi, kot so vitamini, minerali in antioksidanti. Ravno zato so bile ustvarjene smernice oz. priporočila, kako se prehranjevati. V preglednici 1 so predstavljena načela varovalne prehrane, ki so bila temelj za pripravo jedilnika (preglednica 2), ki je predstavljen v nadaljevanju.

Preglednica 1: Načela varovalne prehrane (WHO, 1990)

	VZDRŽEVANJE NORMALNEGA TELESNEGA INDEKSA* (20-22 za odrasle)	
	Najnižja vrednost	Najvišja vrednost
energija iz maščob (%)	15	30
nasičene maščobe (%)	0	10
polinenasičene maščobe (%)	3	7
holesterol (mg/dan)	0	300
celotni ogljikovi hidrati (%)	55	75
kompleksni ogljikovi hidrati (škrob) (%)	50	70
sladkorji (%)	0	10
prehranske vlaknine - skupaj (g/dan)	27	40
prehranske vlaknine - netopne (g/dan)	16	16
beljakovine (%)	10	15
sol (g/dan)	1	6

Vir: Smernice zdravega prehranjevanja 2005, 23

1.2 EKOLOŠKA (BIO) PREHRANA

BIO – biološko in EKO – ekološko sta oznaki, s katero označujemo živila, ki so pridelana na naraven način, torej brez kakršnikoli pesticidov, umetnih gnojil ter gensko spremenjenih organizmov ter raznih kemičnih ter sintetičnih dodatkov. BIO/EKO pa se uporablja tudi pri

živilih, ki jih pridobivamo od zdravih živali, ki so vzrejene brez antibiotikov ali rastnih hormonov.

Ekološka pridelava je celotni sistem upravljanja kmetijskega gospodarstva in pridelave hrane, ki združuje najboljše prakse na področju okolja in podnebni ukrepov, visoko raven biotske raznovrstnosti, ohranjanje naravnih virov in uporabo visokih standardov dobrobiti živali in visokih standardov pridelave, skladno s povpraševanjem vedno večjega števila potrošnikov po proizvodih, pridelanih z uporabo naravnih snovi in postopkov. Ekološka pridelava ima tako dvojno družbeno vlogo: po eni strani oskrbuje specifičen trg in s tem zadovoljuje povpraševanje potrošnikov po ekoloških proizvodih, po drugi strani pa zagotavlja javno dostopne dobrine in s tem prispeva k varstvu okolja, dobrobiti živali in razvoju podeželja (Uredba 2007, člen 3 - 7). Leta 2017 je bilo v Sloveniji v ekološko kontrolo vključenih 3635 kmetijskih gospodarstev. Od teh je 3190 kmetij že zaključilo preusmeritveno obdobje in s tem pridobilo eko certifikat (MKGP 2019).

Z vse večjim povpraševanjem po BIO/EKO izdelkih se iz leta v leto povečuje število certificiranih ekoloških kmetij in s tem tudi zaloga BIO/EKO izdelkov v trgovinah.

2 JEDILNIK IZ EKOLOŠKIH (BIO) ŽIVIL

V preglednici 2 je predstavljen jedilnik, ki temelji na uporabi ekoloških (bio) živil. Jedilnik smo ovrednotili s pomočjo programa OPKP in ugotavljali ali ustreza načelom varovalne prehrane.

Preglednica 2: Načrtovan jedilnik za 7 dni

PONEDELJEK	
ZAJTRK	polnozrnat kruh, sir, paprika, poširano jajce, voda, kava (nesladkana)
DOP. MALICA	zelen smuti (špinača, kivi, avokado, grški jogurt)
KOSILO	čičerikin pire, dušena zelenjava, svinjski zrezek na žaru, solata, voda
POP. MALICA	jabolko, pest mešanih oreščkov
VEČERJA	mešana solata (zelena sol., paradižnik, paprika, koruza), kos polnozrn. kruha
TOREK	
ZAJTRK	v grški jogurt, namočeni ovseni kosmiči z jagodičevjem, voda, kava (nesl.)
DOP. MALICA	kos ajdovega kruha z avokadovim namazom, voda
KOSILO	piščančja rižota z bulgurjem in mešano zelenjavo, solata, voda
POP. MALICA	banana s skuto, voda
VEČERJA	tunina solata z bulgurjem (zelena solata, paprika, paradižnik, kumara, koruza)
SREDA	
ZAJTRK	jajce na oko, paradižnik, ajdov kruh, voda
DOP. MALICA	smuti z jagodičevjem in grškim jogurtom
KOSILO	brokolijeva juha, domači bučkini polpeti, solata, voda
POP. MALICA	suho sadje in oreščki, navadni tekoči jogurt
VEČERJA	kumaričen sendvič (piščančje prsi, mozzarella)
ČETRTEK	
ZAJTRK	ajdov kruh, margarina, med, voda, kava
DOP. MALICA	pomaranča in mešani oreščki
KOSILO	blitva s krompirjem, file brancina
POP. MALICA	sadni smuti z dodatkom lanenih semen
VEČERJA	brokolijeva juha, polnozrnat kruh
PETEK	
ZAJTRK	grški jogurt z chio in lanenimi semeni, polnozrnat kruh z medom
DOP. MALICA	ajdove palačinke, med
KOSILO	pečen krompir in puranja prsa, solata
POP. MALICA	kivi, tablica temne čokolade
VEČERJA	cvetačna pica s paradižnikom in mozzarello

SOBOTA	
ZAJTRK	polnozrnat kruh, tunin namaz, voda, kava (nesladkana)
DOP. MALICA	sadni smuti z oreščki
KOSILO	zelenjavne tortilje, voda
POP. MALICA	ajdov kruh z arašidovim namazom
VEČERJA	kumarična solata z jogurtom, polnozrnat kruh
NEDELJA	
ZAJTRK	ovseni kosmiči s suhim sadjem in oreščki, namočeni v mandljev napitek
DOP. MALICA	sadna solata
KOSILO	zelenjavna juha, svinjska pečenka, kuhana zelenjava, solata
POP. MALICA	domača ploščica (ovseni kosmiči, med, chia, arašidov namaz, mandljev napitek)
VEČERJA	paprike polnjene z mozzarello, polnozrnat kruh

Vir: Lastni 2019

Na osnovi predstavljenega jedilnika smo naredili »nakupovalno košarico« in preverili cene posameznih živil pri različnih ponudnikih.

2.1 ENERGIJSKA IN HRANILNA VREDNOST JEDILNIKA

Za vsak dan smo izračunali energijsko in hranilno vrednost celodnevnega jedilnika. V preglednici 3 so predstavljene povprečne vrednosti za obdobje 7 dni. Izračunali smo povprečno energijsko vrednost obrokov ter povprečno vsebnost beljakovin, maščob, ogljikovih hidratov, prehranskih vlaknin in holesterola. Te vrednosti smo primerjali s priporočenimi vrednostmi, ki smo jih izračunali za zdravo odraslo osebo, ki potrebuje dnevni vnos 1500 kcal.

Preglednica 3: Povprečna (7 dni) in priporočena energijska in hranila vrednost celodnevnega jedilnika

	E (kcal)	B (g)	M (g)	OH (g)	PV (g)	HOL (mg)
Priporočene vrednosti	1500	53	50	194	27-40	max.300
Povprečne vrednosti za 7 dni	1483	73,8	54,4	172,3	32,1	262

Vir: Lastni 2019

Izračuni nam povedo, da so povprečni vnosi hranilnih snovi v načrtovanem jedilniku za 7 dni usklajeni z načeli varovalne prehrane.

3 EKONOMSKI VIDIK IZBRANEGA JEDILNIKA

Na osnovi izbranega jedilnika (preglednica 2) smo izdelali »nakupovalno košarico«, ki vsebuje živila in količine vseh živil, ki jih potrebujemo za načrtovan jedilnik. S pomočjo terenskega dela smo pridobili podatke o cenah posameznih živil, pri različnih ponudnikih in jih primerjali med seboj.

Ovrednotili smo tudi cene posameznih obrokov glede na različne ponudnike za sedem dni. Iz rezultatov smo ugotovili, da so se celodnevni nakupi po posameznih dneh zelo razlikovali. Na primer lahko izpostavimo peti in šesti dan (preglednici 3 in 4). Ugotovili smo, da je najmanjši procent razlike posameznega nakupa znašal 52 % (preglednica 4), največji pa 161 % (preglednica 5).

Preglednica 4: Cene (v €) posameznih obrokov pri različnih ponudnikih (peti dan)

5. dan	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO	POP. MALICA	VEČERJA	SKUPAJ
E.Leclerc	1,40	0,73	3,86	0,79	1,55	8,33
Hofer	0,92	0,57	3,64	0,89	0,95	6,97
Lidl	0,80	0,48	2,73	0,58	0,89	5,48
Špar	1,40	0,85	3,63	1,04	1,10	8,02
Mercator	1,49	0,95	3,53	0,77	1,20	7,94

Vir: Lastni 2019

Preglednica 5: Cene (v €) posameznih obrokov pri različnih ponudnikih (šesti dan)

6. dan	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO	POP. MALICA	VEČERJA	SKUPAJ
E.Leclerc	1,33	1,77	1,17	0,55	0,99	5,81
Hofer	0,57	1,56	1,18	0,34	0,31	3,96
Lidl	0,57	0,83	0,56	0,37	0,52	2,85
Špar	0,82	2,66	1,22	0,40	0,91	6,01
Mercator	1,67	3,36	1,03	0,52	0,85	7,43

Vir: Lastni 2019

3.1 ANALIZA REZULTATOV

Iz vseh pridobljenih podatkov smo izračunali zneske dnevnih nakupov po posameznih ponudnikih (preglednica 6). Ugotovili smo, da so se celodnevni nakupi po posameznih dnevih zelo razlikovali (tudi do 161 %). Nadalje smo ugotovili, da je »nakupovalna košarica« najcenejša pri ponudniku Lidl in znaša 39,47 €, najdražja pa pri ponudniku E.Leclerc, kjer znaša 72,92 €. Zneski, obarvani z rdečo, so najvišji za posamezen dan, zneski, obarvani z zeleno, pa so za posamezni dan najnižji.

Preglednica 6: Zneski nakupov po dnevih in ponudnikih

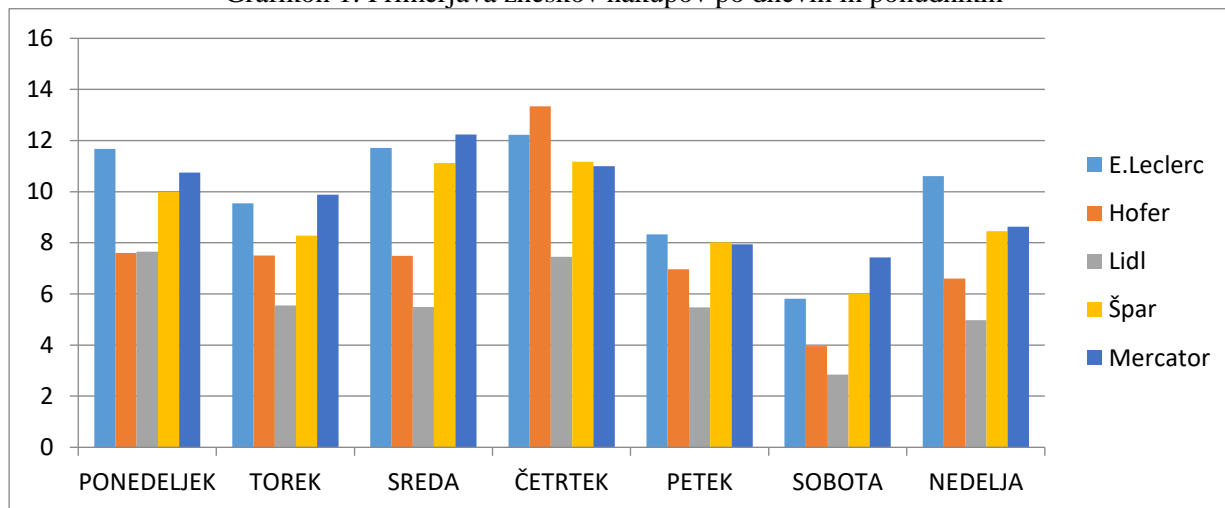
	E.Leclerc	Hofer	Lidl	Špar	Mercator
PONEDELJEK	14,68	7,60	7,66	9,99	10,75
TOREK	9,55	7,50	5,55	8,28	9,89
SREDA	11,71	7,49	5,49	11,12	12,24
ČETRTEK	12,23	13,34	7,46	11,17	11
PETEK	8,33	6,97	5,48	8,02	7,94
SOBOTA	5,81	3,96	2,85	6,01	7,43
NEDELJA	10,61	6,6	4,98	8,46	8,63
SKUPAJ	72,92	53,46	39,47	63,05	67,88

Vir: Lastni 2019

Rezultati so pokazali, da so se med najdražjimi trgovskimi ponudniki izmenjevali E.Leclerc (ponedeljek, petek, nedelja), Mercator (torek, sredi, sobota) in Hofer (četrtek), med najugodnejšimi pa je prevladoval Lidl (torek, sredi, četrtek, petek, sobota, nedelja) in Hofer (ponedeljek). Najugodnejši tedenski nakup bi torej znašal 39,47 €, če bi vsa posamezna eko živila za načrtovan tedenski jedilnik kupili pri trgovskem ponudniku Lidl. Če bi kupovali pri najugodnejših ponudnikih, pa bi tedenski jedilnik znašal 39,41 €, pri čemer bi eko živila za ponedeljek kupili pri trgovskem ponudniku Hofer, eko živila za vse ostale dni pa pri ponudniku Lidl. Najdražji nakup bi znašal 72,92 €, če bi vsa posamezna živila za načrtovan jedilnik kupili

pri trgovskemu ponudniku E.Leclerc. Če pa bi kupovali pri najdražjih ponudnikih, pa bi znesek tedenskega jedilnika znašal 76,52 €, pri čemer bi eko živila za ponedeljek, petek in nedeljo kupili pri E.Leclercu, za torek, sredo in soboto pri Mercatorju in za četrtek pri Hoferju. Razlika najugodnejšega in najdražjega nakupa torej znaša 33,51 € ali 85 %, če bi eko sestavine za načrtovan jedilnik kupovali samo pri enem trgovcu (grafikon 1).

Grafikon 1: Primerjava zneskov nakupov po dnevih in ponudnikih



Vir: Lastni 2019

4 ZAKLJUČEK

Živimo v svetu, kjer zdrava prehrana postaja vse bolj pomembna, življenjski stroški pa se neprestano višajo. Želeli smo ugotoviti, ali je zdravo prehranjevanje cenovno lahko dostopno vsakemu. Za potrebe raziskave smo obiskali pet različnih trgovskih ponudnikov, in sicer E.Leclerc, Hofer, Lidl, Špar in Mercator.

Na osnovi raziskave menimo, da se posameznik lahko prehranjuje zdravo po dostopnih cenah, če le pazi, katerega trgovskega ponudnika izbere. Pred začetkom analize smo predvidevali, da se bodo končni zneski pri posameznih trgovskih ponudnikih sicer razlikovali, vendar smo menili, da bo ta razlika občutno manjša. Dobrih 33 € tedensko torej lahko posameznik prihrani, če le izbere pravega trgovskega ponudnika. Ta znesek pokrije skoraj celotni teden nakupov, kar pomeni, da bi ob izbiri pravega ponudnika lahko za isti denar jedli mesec dni, medtem ko, če pri izbiri ponudnika nismo pazljivi, lahko za isti denar jemo le slabo polovico meseca. V prihodnje smo torej lahko bolj pazljivi pri izbiri trgovskega ponudnika in si s tem prihranimo kar nekaj denarja.

Gledano na dolgi rok bi torej lahko ob izbiri pravega trgovskega ponudnika letno prihranili okoli 400 €, ki zagotovo pridejo prav čisto vsakemu posamezniku. Poleg denarja pa z izbiro ekoloških sestavin v naše telo vnašamo veliko bolj kvalitetno hrano ter s tem doprinašamo h ohranjanju lastnega zdravja.

Po besedah dr. Weila (1990) smo prav mi tisti, ki lahko nadzorujemo in vedno odločamo o tem, kaj bomo jedli. Škoda bi bila, če bi zapravili priložnost za vplivanje na lastno zdravje.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Hlastan Ribič, Cirila, Barbara Koroušič Seljak, Jožica Maučec Zakotnik, Dražigost Pokorn, Rok Poličnik. 2008. Smernice zdravega prehranjevanja za študente z jedilniki. Ljubljana: Ministrstvo za zdravje.
- 2) MKGP (Ministrstvo za kmetijstvo; gozdarstvo in prehrano) 2019. Analiza stanja ekološkega kmetovanja. http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/ekolosko_kmetovanje/analiza_stanja_ekoloskega_kmetovanja/ (24.6.2019).
- 3) Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah: od prvega leta starosti naprej. 2005. Ljubljana: Ministrstvo za zdravje. http://www.mz.gov.si/fileadmin/mz.gov.si/pageuploads/javno_zdravje_09/Smernice_zdravega_prehranjevanja.pdf (20.6.2019).
- 4) UREDBA SVETA (ES) št. 834/2007 z dne 28. junija 2007 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov in razveljavitvi Uredbe (EGS) št. 2092/91. Uradni list. L187/1. 20.7.2007. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32007R0834&from=SL> (24.6.2019).
- 5) Uravnotežena prehrana. 2017. ZDUS (Zveza društev upokojencev Slovenije). <http://www.zdus-zveza.si/uravnotezena-prehrana> (24.6.2019).
- 6) Vulić, Gordana. 2018. Osnove gastronomije. Ljubljana: Biotehniški izobraževalni center.
- 7) Weil, Andrew. 1990. Natural Health, Natural Medicine. New York: Mariner Books.

TRENDI IN IZZIVI SODOBNEGA PREHRANJEVANJA – DIJAKINJA VEGANKA

CHALLENGES AND TRENDS OF MODERN EATING A VEGAN STUDENT

Franci Oblak

Srednja elektro in računalniška šola Velenje, Slovenija
School of Electrical and Computer Engineering Velenje, Slovenia
franci.oblak1@gmail.com

Izvleček

V obdobju rasti so uravnotežena prehrana, zdrav odnos do hrane in zdrave prehranjevalne navade bistvene za fiziološki, psihosocialni in kognitivni razvoj mladostnika. Prehrana zagotavlja vse potrebno za mladostnikov razvoj, delovanje in obnovo telesa. Vseživljenjsko vpliva na človekovo počutje, samopodobo, psihofizične in športne sposobnosti ter na telesno zdravje v celoti. V nadaljevanju bodo opisane prehranjevalne navade in odnos do živil ter pestrost ponudbe hrane z vidika dijakinje veganke, ki jo predstavlja moja hči. Z ozirom na današnjo družbeno vlogo veganstva, ki je tako imenovana modna muha, bo hkrati obravnavan vzajemni družbeni odnos med vegani in nevegani ter vzroki za izbiro določenega načina življenja. Raziskava ugotavlja, da je razlog za manj pozitiven odnos do veganstva lahko tako nevednost kakor tudi pomanjkljiva strpnost. V zadnjem delu članka so zaradi pomislekov o veganstvu dodani konkretni primeri za morebitno vključitev tematike veganstva v šolah.

Ključne besede: prehranjevanje, dijakinja, zdrav življenjski slog, veganstvo

Abstract

In the period of growth and development, a balanced diet, a healthy attitude towards food and healthy eating habits are very important. It is a period of intensive development in all areas: physiological, psychosocial and cognitive. Food provides the body with everything necessary for its function and renewal, as well as its growth and development. Besides that, it affects a youth's current mood, psychophysical capabilities, sport activities, self-image, and of course their health now and throughout their entire life. Eating habits of a regular vegan student, like my daughter, are interesting, such as her attitude towards food and non-vegans, as well as their attitude towards her, because veganism is still sometimes treated as a mere fashion trend and not a free choice of an individual, regardless of the reason behind it. It's concluded, that her relationship with food and others is appropriate. Our environment responds to differences in various ways. The cause of such a behaviour is often a lack of information and of course unwillingness to accept differences. In the conclusion of the article some suggestions regarding vegan diets in school are given.

Keywords: eating, student, a balanced diet, vegan

1 PREHRANA IN PREHRANJEVALNE NAVADE

Hrana predstavlja poleg zraka in vode najtesnejši človeški stik z okoljem, notranjim in zunanjim. Z ustrezno prehrano človek izpolnjuje osnovni pogoj za ohranjanje telesnega in duševnega zdravja. Zagotavlja nam energijo za vzdrževanje osnovnih funkcij organizma: dihanje, bitje srca, delo, gibanje in uravnavanje telesne temperature. Prehranjevalne navade niso pomembne samo zaradi telesnega razvoja, ampak določajo tudi način življenja; še posebej v obdobju mladostništva. To je čas velikih sprememb v razvoju posameznika. Poleg burnega telesnega razvoja je to tudi čas osebnostnega zorenja, gradnje osebne identitete, vključevanja v socialno okolje ter oblikovanja navad in vrednot za celotno življenje. V tem času se gradi občutje lastne vrednosti ter zelo potencirano, predvsem zaradi razvijanja telesa, pozornost na zunanji telesni izgled. K temu pripomorejo tudi različna medijska sporočila in sistem vrednot, ki je usmerjen na najbolj vidno in površinsko podobo posameznika.

Življenjski pogoji so se v zadnjih 50 letih močno spremenili, predvsem zaradi zunanjih pogojev. Danes imamo na izbiro več različnih vrst hrane. Zmanjšala se je uporaba škrobnih živil in sadja, povečala se je uporaba mesa in mesnih izdelkov, mleka in mlečnih izdelkov, sladkorja v vseh oblikah ter hitre prehrane. Hrana je postala dostopna na vsakem koraku. S tem se je spremenil tudi ritem prehranjevanja, ki se ne prilagaja več fiziološkim potrebam, ampak družbenim zahtevam. Zmanjšala se je energijska poraba posameznika, kar je posledica sedečega življenjskega sloga.

1.1 URAVNOTEŽEN PRISTOP PREHRANJEVANJA IN HRANILNE SNOVI

Ključ do zdrave prehrane je uravnotežen pristop k hrani. »Dobra« ali »slaba« hrana ne obstajata. Potrebno je hrano obravnavati kot celoto. Ko je prehrana neuravnotežena in vsebuje preveč manj »dobre« hrane, takrat postane nezdrava. Pri zdravi prehrani ni treba, da je določena vrsta prehrane prepovedana (razen če za to obstajajo posebni zdravstveni zadržki), čeprav je bolje določene vrste hrane uživati le občasno. Če se izogibate svoji priljubljeni hrani, obstaja velika verjetnost, da boste z njo postali obsedeni in po njej ves čas hrepeneli. Ko boste na koncu svoji želji vendarle popustili, se lahko zgodi, da si jo boste privoščili preveč, namesto da bi jo le vsake toliko časa vključili v svojo prehrano. (dr. Joan Webster-Gandy, 2013, str. 71)

Priporoča se uživanje pestre, mešane prehrane, saj posamezno živilo ne vsebuje vseh, za normalno delovanje organizma, potrebnih hranilnih snovi. Hranilne snovi so makrohranila (beljakovine, ogljikovi hidrati in maščobe) in mikrohranila (vitamini, minerali ter nenutrienti). Živila so različne kombinacije makrohranil in mikrohranil. Najpomembnejše in seveda tudi najtežje je, da se naučimo živila dobro kombinirati ter tudi ustrezno pripraviti. Zdrave kombinacije vključujejo v vsakem obroku sadje in zelenjavo, prednost se daje polnovrednim žitom, kakovostnim maščobam, manj mastnemu mleku in mlečnim izdelkom ter zmernemu uživanju mesa. Priporočeno je tudi, da se zmanjša vnos sladkorja ter soli.

Vse, kar pride v naš želodec se pomeša z encimi – snovmi, ki hrano razgradijo v osnovne sestavine (hranila). Mešanica nato iz želodca potuje v črevo, kjer se hranila vsrkajo v naš krvni obtok. Kri prenaša hranila po telesu do celic, ki jih porabijo ali shranijo. Sestavine hrane, ki se ne vsrkajo, se izločijo iz telesa. (dr. Joan Webster-Gandy, 2013, str. 3)

Obstaja pet skupin živil:

1. Sadje in zelenjava
2. Kruh, žitarice, testenine in krompir (ogljikovi hidrati)
3. Meso, ribe in njihova alternativna živila (beljakovine)
4. Mleko in mlečni izdelki

5. Živila, ki vsebujejo maščobe in sladkor (dr. Joan Webster-Gandy, 2013, str. 71)

1.1.1 Sadje in zelenjava

Sadje in zelenjava nudita vitamine, minerale in vlaknine. Sadje lahko zmanjšuje zaprtje in pomaga preprečevati boleznimi črevesja in bolezen srca. Sadje in zelenjava sta tudi dobra vira antioksidantov, natančneje vitamina A in C. Zamrznjeno, suho in konzervirano sadje ter zelenjava so prav tako hranljivi, kot so sveža živila. (dr. Joan Webster-Gandy, 2013, str. 74)

1.1.2 Ogljikovi hidrati

Strokovnjaki za prehrano delijo ogljikove hidrate na sladkorje, škrob in vlaknine.

Sladkorji so pomemben vir energije, ki jih dobimo s prehrano. Glukoza se uporablja kot gorivo za telesne celice, od nje so skoraj popolnoma odvisni naši možgani ter njihove naloge, vključno z mišljenjem. Presežek sladkorjev se shranjuje jetrih v obliki glikogena. Te zaloge se začnejo uporabljati takrat, ko telo ne dobi dovolj energije s prehrano ali pa za telesno vadbo. Če so pa zaloge prepolne, se spremenijo v maščobe in shranijo v maščobno tkivo. Prevelike količine rafiniranega ali dodanega sladkorja lahko peljejo v debelost, zobne bolezni ter tudi v hiperaktivnost. Omejijo lahko tudi vnos drugih, bolj pomembnih živil, še posebej vlaknin.

Glavni vir škroba v prehrani so osnovna živila: krompir, žitarice in riž.

Vlaknine so glavne sestavine sten rastlinskih celic. Večina vlaknin v prehrani je v sadju, zelenjavi in žitaricah. Vsaka vrsta vlaknin igra drugačno vlogo pri prebavi.

Ogljikovi hidrati so dober vir energije, vlaknin, kalcija, železa in B-vitaminov, zato jih moramo uživati dovolj. Polnozrnat kruh, testenine in rjavi riž so bogat vir vlaknin. Poleg preprečevanja zaprtosti in boleznimi črevesja vam bodo vlaknine dajale občutek sitosti in pomagale preprečevati prenajedanje. (dr. Joan Webster-Gandy, 2013, str. 74)

1.1.3 Maščobe

Maščobe so sicer bistven del prehrane, se jih pa ne potrebuje veliko. Zagotovijo energijo, esencialne maščobne kisline in vitamine, hrani pa dajo boljši okus. Uživanje živil z veliko nasičenih maščobnih kislin, ki so predvsem v živalskih maščobah, kokosovem in palminem olju, je povezano s koronarno boleznijo srca in debelostjo, zato je potrebno paziti na primerno količino njihovega vnosa v telo. Uživanje mastnih modrih rib in postrvi dvakrat tedensko lahko pomaga pri preprečevanju boleznimi srca in ožilja. Modre ribe, med katere spadajo losos, tuna, sardele, skuša, slanik, vsebujejo koristne omega-3 maščobne kisline. (dr. Joan Webster-Gandy, 2013, str. 75)

1.1.4 Beljakovine

Beljakovine so gradniki našega telesa in so glavna sestavina strukturnih tkiv. Kri potrebuje beljakovine za tvorbo rdečih in belih krvnih celic ter za številne sestavine plazme, ki so potrebne za tvorbo protiteles. Če naša prehrana ne bo vsebovala dovolj beljakovin in telesu ne bo zagotovljeno dovolj energije, bo telo pričelo porabljati funkcionalne telesne beljakovine, ki so del strukture našega telesa. V krajšem obdobju se telo prilagodi na primanjkljaj beljakovin, na dolgi rok pa lahko s tem ogrozimo naše življenje.

Beljakovine najdemo v živilih živalskega izvora: v mesu, ribah, jajcih, mleku in mlečnih izdelkih ter v živilih rastlinskega izvora: v žitaricah, fižolu in drugih stročnicah. Pomembno je,

da uživamo mešanico različnih virov beljakovin, da telesu zagotovimo dovolj esencialnih aminokislin.

2 KAJ POMENI BITI VEGAN?

Biti vegan pomeni, da ne uporabljamo nobenih sestavin živalskega izvora. Pogosto to ni le samo izbira pri hrani, ampak izbira življenjskega sloga. Strogi vegani se izogibajo tudi drugih izdelkov živalskega izvora, ko izbirajo oblačila, kozmetične izdelke, zdravila in čistila, zlasti pa seveda v njihovi prehrani. (Kristina Kočan, 2017, str. 7)

2.1. ZAKAJ SE LJUDJE ODLOČAJO ZA VEGANSTVO?

Najpogostejši vzgibi za odločanje v prid veganstvu so:

- ker ne želijo podpirati dejavnosti, za katere verjamejo, da so krute do živali,
- ker ne želijo podpirati dejavnosti, za katere verjamejo, da škodijo okolju,
- ker verjamejo, da bi bilo veliko lažje nahraniti celotno populacijo, če bi bilo le več veganov,
- ker verjamejo, da je veganstvo dobro za njihovo zdravje. (Kristina Kočan, 2017, str. 7)

Seveda je popolnoma možno biti vegan na hitri prehrani in živeti od procesiranih nadomestkov mesa in veganskih tortic s prelivi, ki vsebujejo barvila. Vendar večina veganov spoštuje svoje zdravje in se v svoji prehrani odločajo za številne zdravju koristne spremembe, kot je na primer izogibanje alkoholu, sladkorju in kofeinu. (Kristina Kočan, 2017, str. 7)

2.2 URAVNOTEŽENA RASTLINSKA PREHRANA

Uravnotežena rastlinska prehrana ima koristne učinke. Hitro opazimo, da na ta način uživamo manj maščob, še zlasti manj nasičenih maščob in holesterola. Sadje in zelenjava vsebujeta visoko vsebnost naravnih vlaknin in sta odlična vira vitaminov A in C, medtem ko vsebujejo polnozrnatih izdelki in oreški veliko vitaminov B in vitamina E. Rastlinska prehrana je tudi polna antioksidantov in fitokemikalij, ki nas ščitijo pred nekaterimi boleznimi, vključno z nekaterimi vrstami raka. Veliko veganov verjame, da je dobra in uravnotežena veganska prehrana nadvse koristna za naše zdravje. (Kristina Kočan, 2017, str. 7)

2.3 KAKO POSTATI ZDRAV VEGAN

Najboljši način, da ohranimo dobro zdravje je, da uživamo čim več svežega sadja in zelenjave, polnozrnatih žit, oreškov in stročnic, kot so: fižol, grah, leča, čičerika, bob. To so ključni deli veganske prehrane; tako poskrbimo, da uživamo vsak dan uravnoteženo mešanico teh živil. Preizkušanje novih sestavin in uživanje raznolikih jedi nam bo zagotovilo, da telesu ne zmanjka ničesar, kar potrebuje.

V stoodstotni rastlinski prehrani največkrat primanjkuje hranil, ki so zastopana samo v živalskih živilih. Tako lahko pomanjkanje vitamina B12, ki ga najdemo le v izdelkih živalskega izvora, privede do trajnih poškodb živčnega sistema, zato je potrebno nadzorovati vnos tega vitamina. Jod je pomemben za delovanje ščitnice. V značilni zahodnjaški prehrani so glavni vir joda jodirana sol in živila, soljena z jodirano soljo ter morski sadeži. Vegani pa lahko pridobijo jod iz izdelkov z žitaricami, z uživanjem morske soli in morske trave, kot sta vrsti nori in kombu. (Kristina Kočan, 2017, str. 8)

Veganska prehrana običajno vključuje le malo nasičenih maščob in holesterola. Moramo pa zagotoviti reden vnos dobrih maščob, da uživamo vse potrebne maščobne kisline, ki jih naše telo ne more proizvesti samo. Najpogosteje priporočen vir maščob omega 3 je ribje olje. Najboljši veganski viri maščob omega 3 so hladno stiskana olja iz semen, na primer laneno, konoplino in repično olje, poleg olja iz semen oljne kadulje, orehov in brazilskih orehov. Prehranski dodatki, ki vsebujejo maščobne kisline omega 3, pogosto vsebujejo morske alge.

Ko izločimo meso, mlečne izdelke in jajca iz svoje prehrane, to nima negativnega učinka na uživanje vlaknin in ogljikovih hidratov. Veganski način prehranjevanja vključuje pravzaprav še več teh pomembnih makrohranil, saj je veliko vlaknin v stročnicah, sadju in zelenjavi. Izdelki iz polnozrnatih žit so odlična izbira za zajtrk, ne le ker vsebujejo več vlaknin kot izdelki iz bele moke, ampak ker se energija, ki jo vsebujejo, sprošča postopoma. Tako ste ves dan polni energije.

Meso in jajca so vir biološko visokovrednih aminokislin, ki jih naše telo najlažje izkoristi za izgradnjo sebi lastnih beljakovin. Večji del hrane rastlinskega izvora ne vsebuje vseh (esencialnih) aminokislin, ki so zastopana v živilih živalskega izvora, zato se moramo truditi, da jih zaužijemo dovolj iz rastlinskih virov kot so: oreščki, semena, žita in stročnice. Kvinoja in soja sta živila, ki vsebujeta beljakovine z visoko biološko vrednostjo. S kombiniranim uživanjem različnih rastlinskih virov beljakovin, npr. stročnic (soja, fižol,...) in žit, riža ali koruze, lahko izboljšamo zastopanost esencialnih aminokislin v hrani. Zlasti tofu je sestavina, ki se ji je vredno dodobra posvetiti, četudi se na prvi pogled ne zdi nič kaj privlačna. (Kristina Kočan, 2017, str. 11)

3 MOJE UGOTOVITVE

V preteklosti nisem posvečal veliko časa prehranjevanju. Sprejemal sem navade in obroke, kot sem jih bil navajen iz otroštva in tako usmerjal tudi svoje bližnje. Z leti in ob dejstvu, da se rekreativno dosti ukvarjam s športom, sem prehrani dajal vse večji pomen. Kaj jesti, kdaj jesti in koliko jesti je zelo pomembno. Odgovor na ta vprašanja sem dobil na maratonih, polmaratonih ali večdnevnih tekmovanjih, kjer je prehrana bistveno vplivala na končni rezultat in počutje. Tudi čas regeneracije telesa po tekmovanjih je odvisen od pravilnega ali nepravilnega prehranjevanja.

Ob dejstvu, da je hči spremenila svoje prehranjevalne navade in postopno opustila uživanje mesa ter prešla med vegetarijance, sem o prehrani začel razmišljati še bolj kompleksno. Pri tem se še nisem posebej obremenjeval, ker se mi je zdelo, da zaužije dovolj raznoliko hrano, ki jo potrebuje pri svojem razvoju. V roku slabega leta je prešla med vegane in izbor svojih obrokov omejila na nekatere standardne veganske menije. Vse več je bilo pomislekov o zadostni kalorični vrednosti v času odraščanja pri mladostnikih in ponudbi hrane za vegane. Po enoletnem spremljanju hčerke z veganskim prehranjevanjem ugotavljam, da normalno odrašča in izpolnjuje vsakodnevne obveznosti. Pri pregledu krvne slike ni bilo zaznati posebnosti. V zadnjem letu ni bila bolna. Okolica je njeno odločitev sprva sprejela z nejevero, sedaj pa je njen način življenja sprejet kot nekaj čisto normalnega. Tudi sama nima težav z odnosom do drugače mislečih. Mlajša hči je vsejeda in precej bolj krhkega zdravja. Vendar ne morem trditi, da je vzrok njenih bolezni prehrana. Hči veganka ima količinsko močne obroke in s tem zaužije dovolj vlaknin, nenasičenih maščob, beljakovin, vitaminov in antioksidantov.

Zatakne se pa v šoli. Ponudba obrokov za njo v času pouka je zelo osiromašena. Predvsem pri izbiri tople in vnaprej pripravljene hrane v času malice. Opažam, da so vegani zelo prikrajšani pri pestrosti izbire pripravljenih obrokov v manjših mestih, še posebej v šolski prehrani, kjer je sploh ni. Ob dejstvu, da je tudi šolska prehrana tržno naravnana, se zavedam, da mejna

skupina veganov ni posebej zanimiva. Kljub vsemu bi lahko bila ponudba aktualna tudi za vsejedce. Verjamem, da bi različne napitke, namaze, rezano sadje, polnozrnate štručke in podobno uživali tudi ostali. Kot učitelj športne vzgoje že več kot 25 let spremljam prehranjevanje mladine v obdobju od 15-ega do 19-ega leta. Pri tem se poraja vprašanje, koliko dijakinj in dijakov zaužije zajtrk ter nato dopoldan preživi na osnovi enega obroka. Rešitev za vegane je vsekakor priprava malice doma. Verjamem, da se bo v prihodnosti ponudba, količina in kvaliteta veganske prehrane izboljšala. Ozaveščenost ljudi glede načina prehranjevanja je vse večja. Kvaliteta življenja posameznika je tudi v zdravem in primernem prehranjevanju. Način prehranjevanja je odločitev vsakega posameznika. Pomembno pa je, da javno širimo znanje o možnih koristih, tveganjih in izzivih, ki jih prinašajo različni načini prehranjevanja; ne le za nas, temveč tudi za naše znance in bližnje ter prihodnje rodove.

Želim si, da novo znanje in informacije o veganskem prehranjevanju uporablja tudi moja hči in vsi njeni somišljeniki. Na tej poti jo podpiram in ji želim kvalitetno prehrano v obdobju odraščanja ter življenja, ki je pred njo.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Dr. Webster-Gandy, Joan. 2013. Uravnotežena prehrana. Prva izdaja. Ljubljana. Schwartz Print d.
- 2) Kočan, Kristina. 2017. Kuhajmo vegansko. Prva izdaja. Tržič. Učila International.

KIDS TO KIDS: LET'S PREPARE A HEALTHY TRADITIONAL MEAL

Anka Peljhan

Društvo Vesela kuhinja, Slovenija
Happy Kitchen Society, Slovenia
info@kuhnapato.si

Abstract

A new age education project that has been going on for eight years and whose main actors are Elementary School pupils. Their task is to explore the forgotten culinary heritage of their region with cultural background and to adapt the dishes to today's body needs. They are motivated to use healthy, seasonal ingredients from the surroundings (short chains) and to learn about the reasons of using that in the kitchen (what to eat when and why), to cook at home and minimize food waste. The main project mission is to encouraging children to a healthy and sustainable - responsible way of life. At the National level, the project is important for the main areas: Health, Local food, Education, Employment, Tourism and Social ties. Project is supported by Ministry of Health and is a part of the National program "Dober tek Slovenija". In September, 2018, the European Commission - DG SANTE identified the project as one of the 10 Best Practices in the field of healthy and a sustainable lifestyle in relation to food.

Keywords: sustainability, health, heritage, kids, tradition, cooking



Vir: lasten



1 PROBLEMATICS

In order to avoid the fact that local or regional typical dishes are becoming just written (or even just oral) memories with the extinction of the older generations sink into oblivion, is our wish to turn the wheel in favor of the quality of life for us, young people and to revive respect and awareness of food produced at home. We need to research our history as far back as we can find useful documents about daily life and culinary habits that have contributed to local culture as a whole. It is necessary to know the roots, that we can build the future. Based on intergenerational communication, children get information that is not accessible to ethnologists. Knowledge of our grandmothers is an important skill that we must not lose.

On the other hand the overweight of children was nine years ago, when the project started, one of the biggest chronic diseases among young people in Slovenia. Slovenia is a country that has undergone major socio-political and economic changes in the last 20 years, which has greatly influenced the way of life, the eating habits of children and their physical development. Because

of general poverty in the past, the psychological problem was in overeating with greasy and sweet dishes.

Because children are being so absorbed in the global world of information, they did not even pay attention to what they "throw" into the mouth, and what was happening around them. Parents, however, often did not use the right actions for the children to break this circle. One of the reasons was also in their education (of parents). Children were becoming more and more obese, unconscious and depressed.

Therefore, obesity not only impairs quality of life, but also increases public and personal health expenditures. Eating disorders are also going in the other direction, namely malnutrition.

Problems of the existing situation in 2012 (start of project activities):

- adolescent insufficient respect of food from basic seasonal ingredients
- ignorance of basic healthy ingredients and their use
- malfunctions of children's tastes of healthy dishes (especially vegetable)
- great and easy accessibility of "wrapped" dishes available in shops and fast food establishments and their desirability according to artificial additives
- insufficient emphasis on the visual effect of dishes in schools
- too much "absence" of parents in raising children to get respect for healthy food
- poor motivation of young people (from all sides) for changes tastes and mind

All this leads to:

- overweight
- body fatigue
- consequently, poorer wellbeing
- apathy and bad self-esteem
- illness, failure in life
- lead to bad companies
- sitting on roads, in restaurants or in front of computers and
- avoiding physical activity

2 MAIN OBJECTIVE AND SPECIFIC OBJECTIVES

Our main goal is to prepare the children for a safe and responsible way of life, while in their peak capacity for learning crucial life skills. Adults engage in debates with children and provide useful information, while children with their acquired knowledge can creatively participate not only in everyday lives of adults but also by implementing innovative contents into daily healthy meals of all generations.

It is necessary to make the children understandable for causes and consequences of enjoying healthy food and:

- get the basic ingredients closer to children as a necessary part of the meal
- make healthy meals "cute" and tasty
- encourage children to consume large quantities of vegetables and fruits, to eat food full of vitamins and minerals
- use locally from the surrounding area – without “traveled many kilometers”
- to know what, when and why to eat
- extend the horizon of children's knowledge of local food (way of production, innovative uses, consequences or causes of eating)
- attract recognized chefs as an example in preparing food

- consider (at least partially) world culinary trends
- educate and motivate school nutrition leaders and school chefs to listen to children's - perception of food and feeding, and to put more aesthetics in school meals.
- motivate the leadership of the schools to listen and support the more modern approaches to preparing food (from recipes to performance).
- use the right motivational methods: to put children in the role of "cook" in carrying out their own meal, to entrust them with an important task.
- with media support to reach children's interest
- to put them in the role of the "ambassadors" of their institutions, thus reaching the full generation's voice
- with inter-peer stimulus, impact on own and all other generations
- with additional - outside of school activities, help to understand the whole process
- to influence on the decisions of the future profession (which is undoubtedly formed in elementary school)
- to promote joy to work; to achieve better self-image, higher success, better competence of children
- create consumers who will require locally produced healthy foods; revive respect and awareness of food produced at home

3 CONCEPTUAL FRAMEWORK

In addition to concern for the preservation of natural and cultural heritage, project includes the efforts of preserving the culinary characteristics of the region of the fundamental motives of humanity. Aggression of globalism was (or is steel) extremely strong and is reflected in the attitudes of the young generation to local food "without sleeves" and, consequently, the general culture of eating.

Project is based on activities related with practice, upgraded psychological and motivational concepts, established on several years of experience working with elementary school pupils in Slovenia, enabling children to master skills in an attractive way: understanding the linking of knowledge of different subjects, needs of skills of research, organization, cooperation and respect, along with manual skills, as a part of lifelong learning. With cooperation of children and teachers is offered a broad understanding of heritage connected with health.

The authenticity of flavors and spontaneity of children, but at the same time cooking at the highest level, is surprising all audiences, wherever they are occurring. Cooking kids are ambassadors for their own schools.

The project has grown into a movement for: encouraging youth to become aware and to respect their own nutritional cultural history, the use and familiarity of local food, to create a desire to upgrade knowledge about the production or processing of local food, promoting the cultivation of autochthonous varieties and knowledge of food preparation procedures in history and adaptations to today' needs. The project combines or connects different segments of knowledge, skills, or abilities.

The project connects the best professionals of gastronomy, history – ethnologists, nutritionists and related local food producers. They participate and teach children as motivation and example in preparing food and, consequently, feeding. We educate people who prepare food for children for better understand the child's feeding and more modern approaches. With additional - outside of school activities we achieve an understanding of the entire process.

3.1 MAIN ACTIVITIES

- seminar with practical workshop for mentors, school nutrition planners and school kitchen managers is organized



Vir: lasten

- competitive regional performances for the public
- project promotions at culinary and diplomatic events
- kids to kids - cook traditional meals in school kitchens for entire school and optional kindergartens



Vir: lasten

- public awareness through the media

KUHNAPATO – BON APPÉTIT WASHINGTON DC

Tasty Slovenian heritage

ANKA PELJHAN
PHOTO: KUHNAPATO ARCHIVES



Zala Gruntar, Urška Vidmar, Tanja Odar, Tala Ušon and their teacher Petra Ušaj with creator of the project Kuhnapato Anka Peljhan.

Food brings together or connects the most diverse groups – and even continents. Slovenian primary school children have been reviving the exceptional treasure trove of traditional, typical local or regional dishes through the Kuhnapato ("Cooking and That") project for the last seven years. Now they are sharing Slovenian heritage in direct, edible form to children of public schools in Washington DC, and indirectly to a much wider audience.

These young people are first-rate ambassadors, presenting the diversity of Slovenia's regions to the world, along with the cultural and culinary customs of their homeland. Their dishes speak of our geographical and climatic characteristics, and consequently the natural resources we work to preserve and share.

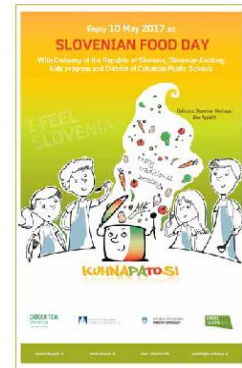
INTERNATIONAL FOOD DAY

Washington DC has celebrated an International Food Day for the last four years.

This year, DC Mayor Muriel Bowser officially proclaimed 10 May 2017 "Slovenian Food Day".

At the initiative of the Slovenian Embassy in Washington, and in cooperation with the DC Public Schools Global Education team and a local nutritionist organisation, we offered a Slovenian menu consisting of breakfast, lunch and an afternoon snack to a total of 50,000 children at 113 local public schools. With the help of DC Central Kitchen and Sodelo Magic, on that day school canteens served fritjole, cvetočnice, celery and polenta and a meat and egg salad. There was a Slovenian flavour to everything, including at Harriet Tubman Elementary School, which this year is part of the Embassy Adoption Program and where we officially celebrated the day.

In the morning celebration and opening of the Slovenian promotion and its traditional meals, the Slovenian Ambassador to the USA, Mr Bobo Cerar, spoke to those present. Ms Delbar, principal of the school, added her own words of greeting and encourage-



20

Government Communication Office

Slofo - Slovenian information

27

IN FOCUS

DAY OF SLOVENIAN FOOD

The Kuhnapato project gains new dimensions

TANJA GLOGOVCAN



Young chefs from Borštnik at the regional competition Kuhnapato project. Photo: Kuhnapato project archives

Kuhnapato (Cooking and All That) started as an educational project about the food habits of past generations, but along with the desire to preserve these culinary riches it is evolving into a campaign to promote a healthy diet. Miro Cerar, Prime Minister of the Republic of Slovenia, is the honorary patron of the Kuhnapato project.

The aim of the project, which was created seven years ago by Anka Peljhan, is to motivate Slovenian primary school pupils to explore their own food heritage, to teach them about the dishes eaten in the past, along with respect for a food culture based on using local and seasonal ingredients, and to inspire them to acquire cooking skills. Another goal of the project is to steer these young people towards healthier eating habits.

From the very beginning this work has been interesting, because it is not limited to cooking and recipes, but also combines a knowledge of history, culture, the features of the local environment and characteristics of the seasons.

Since Slovenia is a country with a very diverse landscape, the flavours and preparation of its food are also very diverse.

BON APPÉTIT SLOVENIA

As part of the national programme Dobro tek Slovenija (Bon Appétit Slovenia), the National Programme of Food and Physical Activity (2015-2025), started on the initiative of the Ministry of Health, primary school children from all around Slovenia are participating in the project Kuhnapato, which began in 2016 on 18 November, the Day of Slovenian Food, as a supplement to the activities of the Traditional Slovenian Breakfast project, which has been going on since 2011. These events see competitions take place in well-known restaurants and tourism establishments, under the watchful eye and mentorship of famous Slovenian chefs and ethnologists.

For example, in the first part of the project a number of students served as young cooks working in large school kitchens. There,

aided by the kitchen staff and in collaboration with the school food planners, they designed healthy, traditional, locally typical lunches reflecting the seasons or upcoming holidays for their fellow pupils.

From November 2016 to March 2017, these young cooks prepared more than 150 healthy, balanced lunches, or more than 52,000 meals, served all throughout Slovenia.

Their efforts thrilled their schoolmates, and encouraged them to obtain a long-term understanding of the importance and composition of healthy diets, in a playful and accessible manner. Moreover, this activity created ties of cooperation and friendship that fostered closer relations among these young people, both in and outside the classroom.

In order for this motivational and educational project to include even more primary school pupils who wish to demonstrate or build on their cooking skills, further activities are underway in the form of promotional appearances at cultural and educational events, such as the Culture Bazaar. Seminars are also being provided for school staff, along with workshops at local food producers for children throughout the school year.

In the second part of the project we witnessed cooking competitions, where the more successful groups of primary school children presented healthy and traditional lunches in a more competitive or gourmet setting. This means they perfected and refined the lunches that were originally designed to be cooked in big school pots, and then served them to expert committees in the form of attractive and mouth-watering presentations, along with explanations of the cultural and historic backgrounds of the dishes served.

20

Government Communication Office

Slofo - Slovenian information

21

Vir: lasten

- book publishing

Based on the recipes, procedures and stories written by our nutritional cultural heritage, and which children have placed between us through intergenerational communication, a book is published after each annual project.



Vir: lasten

3.2 TARGET POPULATION

Basic target group are children between 8 and 15 years: Based on research prior to the start of the project in Slovenia and experiences through the 8 years of the project's operation, it is confirmed that children of the age of elementary school are in the most acceptable period of acceptance of essential information. If contents given to them are passed in an attractive way, they use it with enthusiasm, maintain it in the long run and inform their own generation with them. Elementary school pupils with appropriate motivation act as mentors to the younger ones and thus represent the most efficient transfer of knowledge, incentives and values. To reach their attention, we need to work with a thoughtful combination of formal and non-formal learning approaches. Their enthusiasm is one of exceptionally effective medium for appealing to the generation of the elderly. The elderly listen to them, respect and use the results. Only rare dishes nowadays marks the important cultural memorials, most of them went into oblivion. For this reason we chose children of elementary schools, who stepped into the place where the ethnologists can not: in the kitchen of their grandmothers and where experience has clearly shown, that this age group is one of the most receptive regarding obtaining knowledge and new skills, therefore with their research project is bringing back intergeneration communication and part of a cultural history to all of us.

Next target group are teachers of household like mentors of groups of children and school Chefs: The target group of teachers, with relatively rigorous teaching systems and on the other hand, attractive activities beyond the regular part of the lesson that they find useful for upgrading the curriculum, is motivated to work and distribute information. At the same time, it is an essential or logical component of the target group of children, complements them and connects them. With modern motivational and educational processes for teachers, we achieve an increased level of the learning system and consequently, learning success. By placing children in school kitchens, they motivate school Chefs with a low level of education, to higher

quality of meals, using healthy, local foods and teaching them the modern appearance of prepared dishes. With a similar argument, we include entire elementary schools, as part of the project interweaves or complements the knowledge of diverse subjects, whose learning processes can be improved or modernized. At the same time, there is a mutual influence of motivation and incentives: children in the direction of teachers and schools, together with schools and teachers in the direction of incentives for children.

Target group of participating experts: Depending on the actuality of contents and techniques or methods of work, we attract organizations and experts from the fields of the project, those interested in contributing to the connection of the environment, visibility, while participating in a higher level of quality of information and possibilities for improving the processes. By being directly or indirectly involved or just observing appearances, they are motivated to be responsible for the distributing of essential information for life. They help to raise the quality of education, social cohesion and strengthening of values. They create new innovative jobs, thus motivating children to a variety of career choices.

3.3 METHODOLOGY

- Research

With the research methods, kids reach the sources of the mentioned contents, paths and causes for them and present adaptations to the current cultural space of the inhabitants.

- Performances: cooking and offering

It is an extremely effective method of transferring information and motivation: children to children or other generation.

Cooking competitions

Cooking actions in schools

Performances

- Training of mentors (teachers): experts to teachers
- Practical approach to work – workshops for children
- Information distribution methods
- Methods of analysis

These methods are monitoring the adequacy of the project's performance, the competences of details in relation to the timetable and content, material and non-material results and the impacts of work on different groups and at the end of the project, measure performance and argument the way of work and evaluate the achieved goals.

3.3 STRENGTHENING THE SOCIAL COMPETENCES

They are also at the forefront social competences as an essential component of the prosperity of coexistence between diverse groups. Most modern approaches of motivation, where the methodology of transferring knowledge and skills is placed to the forefront: children to children, in a coherent, acceptable way, achieves long-term acceptance by youth. A formal, non-formal learning approach motivates both, children and teachers, who perceive the same kind of advantages and integrate them into the regular learning process. This leads to better learning achievement in general, satisfaction and genuine cooperation between teachers and children, which further enhances the joy of learning and work, self-initiative and friendly level of cooperation in heterogeneous groups, mutual assistance and organizational skills. The content that explores the cultural culinary heritage is the basis for accepting, understanding the cultural background of other groups, strengthening the favorable social environment, cooperation of the local, regional surroundings... It encourages the cooperation, the support of

local communities and the recognition of the regions with its organizations. Updated learning approaches based on modern motivational elements update the entire learning process and give motivation to educate youth outside the school walls. Thus, it gives greater competences to teachers and leads to a permanent desire to upgrade learning approaches according to modern trends.

4 INDICATORS

The indicators used to measure the outcomes are:

- Number of participants in the project - schools and their regional affiliation (in which regions there is more / less interest)
- Number of children in an individual school that is actively involved
- Number of children in the school that indirectly participates
- Number - growing classes associated with a healthy diet - increasing the interest of children
- Number of activities carried out at a particular school
- Number of prepared meals per campaign
- Meal quality: number of different types of vegetables, fruits in a meal
- Tracking improvements in learning success in the participants' project
- Improving health and reducing the obesity of participants
- Improving learning processes at schools
- Number of schools with own gardens
- Number of schools buying food from local producers
- Informal information: children's stories, joy to work, cooperation, accepting healthy food as self-evident

5 REFERENCES

- 1) As the beginners of reviving traditional, almost forgotten Slovenian dishes, we proudly presented the Slovenian culinary heritage: 2015: in cooperation with the Embassy of the Republic of Slovenia in Washington, at a Symposium of Culinary Diplomacy (Make food not war) with the presence of the former Director of the White House Protocol, Patricia Marshall
- 2) 2015: in cooperation with the Permanent Representation of Slovenia to the EU, in order to celebrate the Slovenian National Day, we organized a reception at the Brussels Town Hall for more than 800 diplomats; and for the same reason, in cooperation with the Slovenian Embassy in London, a reception at the Europe House in London
- 3) 2016: in cooperation with the Embassy of the Republic of Slovenia in Washington, at the European Union Representation in Washington, with the intention of Slovenia's initiative to become the World Bee Day on May 20, we prepared traditional honey breakfast for invited diplomats
- 4) 2017: in collaboration with the Embassy of the Republic of Slovenia in Washington, DCPC and DC Central Kitchen, we organized Slovenian meals on 113 Public Schools in Washington (50,000 children). May 10, the Mayor of Washington DC declared as Slovenian Food Day. This year also the honorary patron of the project was Prime Minister of the Republic of Slovenia, Dr. Miro Cerar.
- 5) 2017: in cooperation with the Slovenian Embassy in Paris, we presented the project as the most

innovative culinary product from Slovenia at the event »Planète de goût« the project is part of the presentation strategy of Slovenia for the Gastronomic Region of Europe 2021 integration into the annual project of the European Year of Cultural Heritage

- 6) 2018: the European Commission - DG SANTE identified the project between 10 Best Practices in EU on the field of healthy and sustainable lifestyle in relation to food

RAZVOJ INOVATIVNEGA MLEČNEGA NAPITKA

THE DEVELOPMENT OF AN INNOVATIVE MILK BEVERAGE

Teja Podjed

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
tejapod@gmail.com

Urška Grdiša

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
just.urska@gmail.com

Tjaša Tržan Betz

Univerza na Primorskem, Fakulteta za management, Slovenija
University of Primorska, Faculty of Management, Slovenia
tjasa.trzan.betz@gmail.com

Nika Košir

Univerza na Primorskem, Fakulteta za management, Slovenija
University of Primorska, Faculty of Management, Sloveniavovopicvec
kosirnika@gmail.com

Katarina Smole

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
katarina.smole@bic-lj.si

Izvleček

Tekočina oziroma pijače v obliki različnih napitkov so nujne pri prehranjenosti in hidraciji organizma, kar pomeni, da nas spremljajo pri vsakdanjem delu in obveznostih. Na tržišču je sicer prisotna velika ponudba pijač, vendar je za inovativne kakovostne izdelke še veliko prostora. Mlečni napitek PinNONA je bil razvit z željo, da trgu ponudimo nekaj, kar bi zadovoljilo različno paleto potrošnikov, hkrati pa bi bilo narejeno iz kakovostnih surovin. Priložnost za razvoj izdelka se je pokazala v sodelovanju na tekmovanju Ecotrophelia 2019, kjer smo se povezali študenti različnih smeri, da bi svojo idejo razvili in jo tudi tržno predstavili. Ideja se je skozi pogovore razvijala, spreminjala in oblikovala in nastala sta končna izdelka, ki smo ju poimenovali mlečni napitek PinNONA original in mlečni napitek PinNONA premium. Prvi je sestavljen iz pinjenca (94 %) in pražene mešanice ječmena in želoda (3 %), drugi pa ima poleg naštetih sestavin dodan cvetlični med. Senzorično sta podobna beli kavi in nas ob pitju popeljeta v otroštvo, ko nam je babica ob večerih postregla sladko, toplo belo kavo. Celotni projekt razvoja izdelka PinNONA je bil speljan od začetne ideje do končne prodaje na trg.

Ključne besede: pinjenec, mlečni napitek, inovativnost, bela kava

Abstract

Beverages in form of various drinks are an essential part of our daily nutrition and hydration, which means that beverages in the form of drinks accompany us throughout our hectic daily schedules. The market has already offered a lot of beverages, but there is plenty of room for innovative quality products. Milk beverage PinNONA was developed with a desire to offer something new - something that would satisfy the consumers and also consist of quality raw materials. The opportunity to develop the product presented itself during a collaboration in the Ecotrophelia 2019 competition. The ideas were developed through our conversations and they resulted in a technologically finished product PinNONA. PinNONA is a beverage made from buttermilk (94 %) with the addition of roasted barley and acorn mixture (3 %), as well as honey in an additional PinNONA premium product. Sensorially, it is similar to »white coffee«, a cereal beverage, which takes us back to our childhood, when our grandmothers served us sweet, warm white coffee in the evenings. The project was carried out from initial ideas to the finished product on the market.

Keywords: buttermilk, milk beverage, innovation, white coffee

1 UVOD

Zgodba se začne povsem običajnega jutra, ko je pet članska družina zajtrkovala. Teja je vsak dan svojima mlajšima bratoma skuhalo belo žitno kavo. Nekega dne je mleko nadomestila s pinjencem, ki so ga imeli v domači mlekarni. Brata nista okusila razlike, očetu pa je tokrat dobro teknila že druga skodelica. Teja je nekoliko nejevoljno ugotovila, da bi bilo lažje, če bi napitek bele kave, lahko kupila, saj ji je jutranja priprava bele žitne kave vzela veliko časa.

Skozi zgodbo je zrasla ideja o novem izdelku, mlečnem napitku. Priložnost in izziv za razvoj sta se pokazala v sodelovanju na tekmovanju *Ecotrophelia 2019*. V ključnih točkah razvoja mlečnega napitka PinNONA smo študentke, članice ekipe Pinteam, sodelovale z Mlekarstvom Podjed, od koder izhaja tudi članica razvojne ekipe Teja Podjed. Vsi udeleženci tega izziva smo se zavedali, da so novi inovativni izdelki ključ k dolgoročnemu uspehu. Razvojni namen, ideje in realizacija izdelka so bili speljani kot projektno delo študentov različnih študijskih usmeritev, kjer smo združili znanja posameznih strok.

2 OPIS IZDELKA **P I N N O N A**

PinNONA *original* – mlečni napitek z ječmenom in želodom.

PinNONA *premium* – mlečni napitek z ječmenom, želodom in medom.

V imenu PinNONA se skrivata dve besedi: Pin (pinjenec) + NONA (babica)= PinNONA

Pinjenec v imenu predstavlja osnovno surovino, nona, pa je v starih časih družini kuhala »belo kavo«. Z izbiro surovin in okusom smo želeli pričarati spomin na »babičino belo kavo«. Na podlagi surovin in opisov preizkuševalcev smo napitku nadeli ime PinNONA.

Glede na pravilnik o kakovosti mleka, mlečnih izdelkov, siril in čistih cepiv izdelek PinNONA uvrščamo med mlečne pijače. Ker je osnova vsakega napitka pijača, smo preimenovali strokovno razlago imena v »mlečni napitek« (Uradni list RS, št. 21/93)

2.1 OSNOVNE SESTAVINE

Osnovne sestavine izdelka PinNONA original so: pinjenec (94 %), pražena mešanica ječmena in želoda (3 %) ter pri PinNONA *premium* cvetlični med. S pravo izbiro mešanice ječmena in želoda smo v končnem napitku dobili zeleni okus, hkrati pa smo uporabili manj poznane sestavine, pridelane in predelane v Sloveniji. Pravo razmerje vseh sestavin smo določili z organoleptičnim preizkušanjem posameznih polizdelkov.

Osnovni, največji del napitka predstavlja pinjenec. Pinjenec predstavlja v mlekarški industriji slabo uporabljen stranski produkt pri izdelavi masla. Ker je kot »sladki pinjenec« v tehnologijah mlekarstva skoraj neuporabljen, smo to vrzel izrabili.

Sladki pinjenec, znan tudi kot »masleno mleko«, je produkt, ki nastane ob izdelavi masla. Ima visoko biološko in hranilno vrednost, saj mu v tehnološkem postopku pinjenja smetane odvzamemo le maščobni del. V osnovni, pretežno vodni raztopini, ostajajo beljakovine, laktoza, lecitin, mineralne snovi, vitamini, ... Razlikujemo sladki in kisli pinjenec. Sladki pinjenec ima značilno mlečno aromo in okus, ki mu ga dajejo predvsem laktoza, beljakovine in lecitin. Lahko ga pasteriziramo, homogeniziramo, dodajamo mikrobiološka cepiva, aditive, arome in sadje. Na trgu se pojavlja predvsem kisli pinjenec, ki je fermentiran in ga uvrščamo med fermentirane mlečne izdelke.

Mešanico ječmena in želoda smo našli v EKO pražarni Lovro, znani kot edini ekološki pražarni žit v Sloveniji. Na slovenskih tleh je ječmen izredno razširjeno in poznano žito. Z razlogom mu pripisujemo učinek »prehranske moči«. Skozi zgodovino je bil ječmen ena bolj kultiviranih žit, saj prenaša izjemno ostre klimatske pogoje. Ječmen ima izredno ugodno hranilno sestavo (10 % beljakovin in 1,5 % maščob), predvsem pa vsebuje veliko mineralnih snovi (magnezij, fosfor, kalij, kalcij in železo). Celotna mineralna sestava ostaja enaka tudi po praženju, zato bi mu lahko pripisali lastnosti pozitivnega vpliva na koncentracijo in umske aktivnosti. Zaradi praženja ječmena pri visoki temperaturi prisotne škrobne molekule razpadejo na dekstrine ter tri-, di- in mono- saharide, ki dajejo značilen sladkast okus in prijeten vonj. Prav zaradi teh lastnosti je uporaben v pivovarstvu (slad, sladni ekstrakt). Praženega so že v preteklosti uporabljali kot nadomestek kave. V uporabljeni mešanici je zmleto oziroma zdrobljeno celotno ječmenovo zrno, zato je visoka tudi vsebnost topnih in netopnih vlaknin (15 %). Predvsem topnim vlakninam lahko pripišemo pozitivno vlogo pri prebavi.

Zaradi visoke biološke vrednosti je bil želod v preteklosti pogosto uporabljen tudi pražen v kavnih nadomestkih. Želod je s škrobom bogato živilo, saj ga vsebuje približno tretjino. Druge sestavine so sladkorji, ki predstavljajo skoraj desetino vseh snovi, približno enaka je količina čreslovin, zaradi katerih je želod za prehrano, brez posebne priprave, neuporaben, nekaj odstotkov je beljakovin in maščob, eteričnih olj, mineralnih snovi ... Podobno kot pri ječmenu lahko izpostavimo pozitivne učinke vlaknin, ki jih vsebuje, in razgrajenih produktov škroba in drugih polisaharidov, ki nastanejo med praženjem.

V izdelek PinNONA *premium* smo dodali še cvetlični med (1 %). Cvetlični med je izredno viskozna sladka tekočina, ki jo čebele pretežno proizvajajo iz cvetličnega nektarja. Med vsebuje največ sladkorjev (predvsem monosaharidov), kar mu daje značilen sladek okus. Vsebuje še nekaj vitaminov, mineralnih snovi, aminokislin, encimov, kislin, hormonov ... Med je v živilstvu najpogosteje uporabljen kot sladilo.

2.2 SENZORIČNE LASTNOSTI IZDELKA PinNONA

Okus, izrazit po mešanici ječmena ter želoda je v napitku ustvaril blag, grenak priokus, ki se je odlično prilegal mlečno, sladkemu pinjencu. Na začetku smo v ustih zaznali sladkast okus produktov praženja (dekstrinov, di-, mono- saharidov), ki se je dobro povezal s sladkim okusom laktoze iz pinjenca. Na koncu, ko je požirek ostal na korenu jezika, pa smo zaznali tudi nekaj grenkobe. Sladko – grenak okus je ostal tudi kot po-okus še nekaj časa in je z zunanjim videzom napitka sestavil pravo harmonijo okusov.

Napitek je bil izredno lahкотen, saj pinjenec vsebuje zgolj 0,5 % maščobe. Napitek PinNONA je posnemal nekatere senzorične lastnosti bele kave, vendar ne vsebuje kofeina.

PinNONA *premium* je izdelek, kjer smo osnovnemu napitku dodali cvetlični med. Pripravljen je bil predvsem za bolj sladkosnede potrošnike oziroma za vse, ki morajo rahlo grenak okus prekriti s sladkim. Napitek predstavlja pravi izziv za brbončice tako pri otrocih kot starejših, športnikih in celotni aktivni populaciji potrošnikov.

Okus in vonj izdelka sta bila še posebej izrazita, ko smo izdelek segreli na temperaturo okoli 65 °C.

2.3 EABALAŽA

Za sodobnega potrošnika je zunanost – embalaža živila eden bolj pomembnih parametrov pri odločanju za nakup. Embalažo smo poimenovali »vrečka v škatli« (bag in box) in je predstavljala ovojni in vzdrževalni del vsebine napitka. Embalaža je bila sestavljena iz dveh delov, in sicer notranjega (vrečka iz folije) in zunanjega (kartonski ovoj). Namen vrečke iz folije je bila nosilnost določenega volumna tekočine, medtem ko je bil namen zunanjega kartonskega ovoja vzdrževanje trdnosti in opore končnega izdelka. Osnovna ideja je bila, da bi bil notranji del izdelan iz izredno tanke folije, ki je primerne sestave za tekočinska živila. Zunanji ovoj je bil narejen iz recikliranega kartona, ki ni prišel v stik z žvilom. Glede na uporabne funkcijske lastnosti sta materiala obeh delov najmanj obremenjujoča za okolje.

Napitek PinNONA ima širok spekter potrošnikov, zato je embalaža zasnovana praktično, uporabno in je primerna za vsakogar.

Slika 1: Celotna grafična podoba izdelka PinNONA



Vir: lasten, 2019

Slika 2: Končni izdelek PinNONA



Vir: lasten, 2019

2.4 OPIS INOVATIVNOSTI IZDELKA

Inovativnost je dodala izdelku veliko vrednost in ga je ločila od ostalih že obstoječih izdelkov. Izdelku PinNONA smo inovativnost pripisali zaradi inovativnih sestavin in majhne okoljske obremenitve z embalažo, predvsem pa takega izdelka na tržišču še ni bilo prisotnega. Največjo vrednost je imela uporaba pinjenca, ki sicer nastane kot stranski produkt pri izdelavi masla in ga trenutno mlekarne ne izkoriščajo kot živilsko uporabno surovino. Torej, uporaba surovine, ki bi jo sicer tehnologija zavrгла, je imela v našem primeru določeno vrednost. Hkrati pa ima pinjenec, kot osnovna surovina, tudi izredno biološko in hranilno vrednost. Glede na popolno mlečno sestavo je pinjencu tehnološko odvzeta samo maščoba, vse ostale hranilne snovi pa ostajajo prisotne tako kot v mleku. Pinjenec je pridobljen na povsem naraven mehanski način in je pri izdelavi masla neuporabljen produkt. Za izkoriščanje tega produkta kot surovine ne potrebujemo novih postopkov, kar pomeni, da tudi energetsko privarčujemo (poraba vode, električne energije, časa ...).

K osnovni surovini smo dodali še praženo ekološko mešanico ječmena in želoda. Mešanico so pražili in pripravljali v edini ekološki pražarni v Sloveniji, EKO pražarni Lovro. Ječmen, pridelan na slovenskih tleh, ter skrbno nabran želod sta surovini, ki bogatita napitek in mu hkrati, zaradi popolnega izvora, dvigujeta vrednost in inovativnost. Zavedali smo se, da produkti, ki nastajajo pri tehnološko nedovršenem praženju, niso prehransko najboljši. Vendar s tako dovršeno tehnologijo praženja, kot jo je imela EKO pražarna Lovro, smo nastanek vseh neželenih produktov praženja izničili.

Tovrstni napitki so v taki obliki na slovenskem trgu dokaj nepoznani. Zato obstaja tukaj še veliko prostora za ideje in razvoj. Inovativnost smo pripisali celotnemu izdelku, zaradi vsebnosti zdravju prijaznih sestavin, okusnosti in kar je najpomembnejše, zaradi odsotnosti umetnih dodatkov. Vsak potrošnik bi lahko napitek PinNONA uvrsti v svoj jedilnik. Napitek se je izkazal kot odličen dodatek k zajtrku, malici in tudi h kosilu. Športniki bi ga lahko zaužili za dvig energije ali pa po športni aktivnosti za ponovno hidracijo. Z dobro mineralno sestavo pinjenca je celična hidracija skoraj zagotovljena. Prav tako bi ga lahko uživali vsi, ki pazijo na vnos maščob, saj vsebuje le 0,5 % maščob. Napitek PinNONA *premium*, z dodatkom medu, smo po okusu približali tudi otrokom.

Celoten tehnološki proces izdelave napitka je bil okoljevarstveno naravnan, in sicer na račun zmanjšane porabe vode in energije, saj so bile med proizvodnjo uporabljene polnilne naprave, ki delujejo na zrak in ne na vodo.

Embalaža je predstavljala pomemben del inovativnosti izdelka. Osnovna embalaža izdelka je bila sestavljena po principu »vrečke v škatli«. Kartonski ovoj je služil predvsem kot opora in zaščita notranjemu mehkeemu delu - foliji, ki je bila po svoji sestavi primerna za živila. Notranja folija z izlivom je, zaradi zunanje kartonske opore, lahko izredno tanka (poraba materiala je majhna), a hkrati v celoti opravlja svojo vlogo. Zunanji kartonski ovoj ne pride v stik z živilom, zato je lahko iz recikliranega kartona.

2.5 DEKLARACIJA IZDELKA

Tabela 1: Obvezni podatki na embalaži

PinNONA <i>original</i>		PinNONA <i>premium</i>	
Mlečni napitek z ječmenom in želodom		Mlečni napitek z ječmenom, želodom in medom	
Sestavine: pinjenec (95 %), pražen ječmen in želod (3 %)		Sestavine: pinjenec (94 %), pražen ječmen in želod (3 %) med (1 %)	
Porabiti do: Hraniti pri temperaturi do 7 °C. Izdelek je pasteriziran. Proizvaja in polni: Pinteam in Mlekarstvo Podjed, proizvodnja mlečnih izdelkov d.o.o., Olševk 50, SI-4205		Porabiti do: Hraniti pri temperaturi do 7 °C. Izdelek je pasteriziran. Proizvaja in polni: Pinteam in Mlekarstvo Podjed, proizvodnja mlečnih izdelkov d.o.o., Olševk 50, SI-4205	
Neto količina: 250 mL		Neto količina: 250 mL	
Hranilna vrednost	na 100 g	Hranilna vrednost	na 100 g
Energijska vrednost	254,1 KJ/ 60,7 kcal	Energijska vrednost	273,9 KJ/ 65,4 kcal
Ogljikovi hidrati od tega sladkorji	9,8 g 4,2 g	Ogljikovi hidrati od tega sladkorji	10,9 g 5,3 g
Beljakovine	3,1 g	Beljakovine	3,5 g
Maščobe od tega nasičene	1,8 g 0,6 g	Maščobe od tega nasičene	1,8 g 0,6 g
Sol	0 g	Sol	0 g

2.6 SEGMENTACIJA KUPCEV OZIROMA POTROŠNIKOV

Z izdelkom PinNONA smo zajeli celotno populacijo kupcev oz. potrošnikov. Napitek je bil prehransko uravnotežen izdelek, ki bi ga lahko vsakdo zaužil v vsakem trenutku.

- ✓ Otroci: napitek predstavlja alternativo mlečnim napitkom z dodanim sladkorjem, aromami, barvili; kot sta vaniljevo in čokoladno mleko.
- ✓ Skupina aktivnih potrošnikov (vsi potrošniki med 20 in 60 let): uporaba v vsakdanjem življenju kot dodatek pri obroku, napitek po športni aktivnosti ali za dodatno hidracijo organizma.
- ✓ Starejša populacija potrošnikov: izdelek PinNONA predstavlja nostalgijo na okus dobre bele kave. Odličen je tudi kot »nadomestek« črni kavi.
- ✓ Športniki: kot napitek za vir energije pred treningom oz. za regeneracijo po treningu.
- ✓ Skupine ljudi, ki stremijo k zdravemu življenjskemu slogu: napitek ima nizko vsebnost maščob, je brez kofeina, ima ugodno vsebnost topnih in netopnih vlaknin,...

2.7 USTVARJANJE VREDNOSTI IZDELKA ZA KUPCA

PinNONA je pasteriziran mlečni napitek z inovativnimi naravnimi dodatki. Ni vseboval umetnih dodatkov in kofeina, zato bi bil primeren za otroke, nosečnice in starejše osebe. Vseboval je malo maščob, zato bi bil primeren tudi kot dietni napitek. Vse surovine so bile slovenskega izvora, tehnološki postopek izdelave pa je potekal v Sloveniji, zato smo mu s ponosom napisali, da je bil izdelek proizveden v Sloveniji. Prav tako smo mu s ponosom pripisali dva živilsko ugodna pridevnika, in sicer »lokalen« in »sezonski«, njegova prednost pa se je odražala tudi v cenovni dostopnosti.

3 ZAKLJUČEK

Živilska industrija današnjega časa ter njeni visoko razviti procesni, tehnološki in distribucijski segmenti, proizvajajo raznovrstna živila, med katerimi imajo inovacije najvišji potencial za uspeh. Sposobnost razvoja novih izdelkov je ena ključnih kompetenc vsakega podjetja za dolgotrajen obstoj. Zagotavljanje varnih živil je, v obdobju globalizacije in spremenjenega načina življenja in prehranjevanja, velika odgovornost in izziv za predelovalce.

Boljše razumevanje potrošnikovega vedenja omogoča lažji razvoj izdelkov in predvsem boljšo izbiro komunikacijskih strategij pri prodaji. Kljub vsem novitetam pa v današnjem času nosijo izreden pomen tradicija, dediščina in preteklost. V živilsko prehranskem smislu imamo izredno bogato tradicijo, iz katere lahko potegnemo osnovne ideje tudi za sodobne inovacije. Teoretičen model »tradicionalne inovativnosti« smo prenesli v naš mlečni napitek PinNONA.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Kapš, Peter. 2004. Mleko za zdravje. Ljubljana. Karantanija.
- 2) Kumar Pandey, Rajendra. 2013. Modern Technology Of Milk Processing & Dairy Products (4Th Edition). Biotech Books.
- 3) Mavrin, Darja, Tatjana Šubic. 2011. Mleko in mlečni izdelki. DZS Ljubljana.
- 4) Pravilnik o kakovosti mleka, mlečnih izdelkov, siril in čistih cepiv. 2019. Uradni list RS, št. 21/93
- 5) <http://pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV66> (13. 4. 2019)
- 6) Pravilnik o tržno informacijskem sistemu za mleko. Uradni list RS, št. 66/05. <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV7003> (13. 4. 2019)
- 7) Staughton, John. 2019. 8 Amazing Benefits of Acorns. Organic facts. <https://www.organicfacts.net/health-benefits/seed-and-nut/acorns.html> (13. 4. 2019)
- 8) Šubic, Tatjana, Darja Mavrin. 2019. Mlečni izdelki narejeni doma. ČZD kmečki glas.

KAKO SHRANITI SVEŽI CVETNI PRAH OSMUKANEC - POGLED MIKROBIOLOGA

HOW TO STORE FRESH BEE POLLEN – MICROBIOLOGICAL PERSPECTIVE

mag. Lucija Podržaj

Biotehniška fakulteta, univerza v Ljubljani, Slovenija
Biotechnical Faculty, University of Ljubljana, Slovenia
University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna (BOKU) Austria
lucija.podrzaj@boku.ac.at

mag. Katarina Šimunović

Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani, Slovenija
Biotechnical Faculty, University of Ljubljana, Slovenia
katarina.simunovic@bf.uni-lj.si

mag. Nataša Lilek

Čebelarska zveza Slovenije, Slovenija
Slovenian Beekeeper's Association, Slovenia
natasa.lilek@czs.si

prof. dr. Sonja Smole Možina

Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani, Slovenija
Biotechnical Faculty, University of Ljubljana Slovenia
sonja.smole-mozina@bf.uni-lj.si

Izvleček

Cvetni prah osmukanec je čebelji produkt, ki ima pestro sestavo in visoko hranilno vsebnost. Zaradi visoke vsebnosti vode omogoča rast različnih mikroorganizmov in je hitro pokvarljivo živilo. Za ugotavljanje ustreznosti shranjevanja cvetnega prahu v hladilniku (4 ± 1 °C) smo vzorce cvetnega prahu iz različnih geografskih okolišev Slovenije 5 tednov shranjevali v hladilniku in v njih spremljali koncentracijo kvasovk, plesni, mlečnokislinskih ter koliformnih bakterij in vrednost pH. Ugotovili smo, da se med shranjevanjem koncentracija mlečnokislinskih bakterij, plesni, kvasovk in koliformnih bakterij spreminja. Po 5. tednu shranjevanja cvetnega prahu osmukanca smo določili nižjo koncentracijo vseh skupin mikroorganizmov kot v svežem cvetnem prahu osmukanca. Na koncu shranjevanja smo v največjem deležu določili kvasovke. Naši rezultati kažejo, da se med shranjevanjem v hladilniku koncentracija mikroorganizmov in vrednost pH svežega cvetnega prahu znižujeta, a mikrobiološka slika in kakovost ni stabilna. Največji potencial kvarjenja imajo kvasovke. Ključne besede: cvetni prah osmukanec, mikrobiološka obstojnost, shranjevanje, hlajenje

Abstract

Bee pollen in a honeybee product with diverse composition and high nutritional value. Due to its high water content, fresh bee pollen offers suitable conditions for growth of different microorganisms and is thus highly perishable. To evaluate refrigeration (4 ± 1 °C) as a suitable

method of bee pollen storage, we determined the concentration of yeast, mold, lactic acid and coliform bacteria, and the pH value in bee pollen samples from different regions of Slovenia, collected during 5 weeks storage period. We found changes in the concentration of lactic acid bacteria, molds, yeasts and coliform bacteria. After 5 weeks of refrigerated storage of bee pollen the concentration of all microorganisms was lower than in fresh bee pollen. In the end of the storage period, the highest proportion of the microbial population was attributed to yeast. Our results show that during refrigerated storage the concentration of microorganisms and pH value decrease, however, the microbiota and the quality of the product is not stable. Most risky for spoilage are yeasts.

Key words: fresh bee pollen, microbiological stability, shelf-life, storage, refrigeration

1 UVOD

Cvetni prah so moške spolne celice, ki nastajajo v obliki drobnih zrn v pelodnih vrečkah cvetočih rastlin. Ko pelodne vrečke dozori, se iz njih sprostijo pelodna zrna, ki se s pomočjo vetra, vode ali živali prenesejo na brazdo pestiča (Dermastia 2010, 237). Čebelji cvetni prah pa je produkt čebel delavk, ki cvetni prah skupaj z lastnimi izločki in nektarjem zlepijo in prenesejo v panj. Čebelar cvetni prah zbere kot izkopanec (če ga izkoplje iz čebeljega satja, v tem primeru ga imenujemo tudi čebelji kruhek) ali pa kot cvetni prah osmukanec. Tega čebelar zbira s posebno napravo na čebeljem panju - osmukalnikom (Kandolf idr. 2017, 20).

Cvetni prah ima bogato hranilno sestavo, saj vsebuje poleg osnovnih hranilnih snovi, predvsem vseh esencialnih aminokislin tudi vitamine, minerale, encime, karotenoide in fenolne spojine. Za čebeljo družino predstavlja glavni vir pomembnih hranil, pomembno vlogo pa ima tudi v prehrani ljudi (Campos idr. 2008, 157; Bogdanov, 2011, 1). Cvetni prah osmukanec ima visoko vsebnost vode, od 20 do 30 g vode na 100 g, in vrednost pH od 4 do 5, zato je kot sveže živilo hitro pokvarljiv. Predstavlja primeren medij za rast različnih mikroorganizmov (Bogdanov, 2011, 2; Feás idr. 2012, 8360; Beev idr. 2018, 1), ki med drugim povzročajo kvar živil, nekateri pa predstavljajo tudi nevarnost za zdravje človeka (Campos idr. 2008, 157). Da preprečimo potencialen razvoj mikroorganizmov in kvar izdelka oz. ohranimo kakovost cvetnega prahu, je potrebno cvetni prah osmukanec po pobiranju čim prej shraniti v ustreznih pogojih. Priporočeno je, da sveži cvetni prah shranjujemo v temnih, suhih in hladnih prostorih. Z nadaljnjo obdelavo svežega cvetnega prahu pa lažje ohranimo oz. podaljšamo njegovo mikrobiološko obstojnost (Serra-Bonvehi in Escola-Jorda, 1997, 730). Kot tehnološki postopki obdelave se uporabljajo različni načini sušenja, bodisi z vročim zrakom v električni pečici, bodisi sušenje v mikrovalovni pečici ali pa novejša metoda sušenja z zamrzovanjem, t.i. liofilizacija (Ranieri idr. 2019, 252).

V naši raziskavi smo ugotavljali, kakšna je stabilnost cvetnega prahu osmukanca med krajšim shranjevanjem v hladilniku. V strokovni literaturi je le malo znanega o mikrobiološki stabilnosti cvetnega prahu med shranjevanjem v hladilniku. Ker ima cvetni prah osmukanec funkcionalne lastnosti in se zato uporablja v prehrani ljudi, je potrebno zagotoviti njegovo mikrobiološko varnost. Stabilnost vzorcev cvetnega prahu osmukanca smo spremljali 5 tednov v hladilniku pri temperaturi 4 °C. Mikrobiološko analizo smo izvedli pred začetkom shranjevanja in vsak teden, skupno 5 tednov. Preverjali smo prisotnost plesni, kvasovk, koliformnih bakterij in mlečnokislinskih bakterij ter izmerili pH analiziranih vzorcev.

2 MATERIALI IN METODE

Izbira vzorcev: Več vzorcev svežega cvetnega prahu osmukanca čebel *A. mellifera*, zbranih v različnih geografskih regijah Slovenije, smo združili v en mešani vzorec in ga nadalje preiskovali v treh ponovitvah. Vse vzorce cvetnega prahu osmukanca smo 5 tednov shranjevali v hladilniku pri temperaturi 4 ± 1 °C.

Mikrobiološka analiza: Vzorce cvetnega prahu smo pripravili po standardnem postopku mikrobiološke preiskave živil (ISO 6887-1:1999). Določili smo skupno število koliformnih bakterij na gojišču VRBL (Biolife, Italy), skupno število plesni in kvasovk na gojišču DRBC (Biolife, Italy) ter število mlečnokislinskih bakterij na gojišču MRS z dodanim cikloheksimidom. Plošče smo inkubirali v predpisanih pogojih v dveh ponovitvah, rezultati pa so izraženi kot \log_{10} števila kolonij oz. živih celic na 1 gram cvetnega prahu (CFU/g).

Kemijska analiza: Za merjenje vrednosti pH vzorcev matične raztopine cvetnega prahu osmukanca smo uporabili pH meter, ki je bil predhodno umerjen pri vrednostih pH = 4, pH = 7 in pH = 10.

Statistična analiza: Statistično analizo smo izvedli s SPSS Software version 21 (IBM Corp., Armonk, NY, USA).

3 REZULTATI IN DISKUSIJA

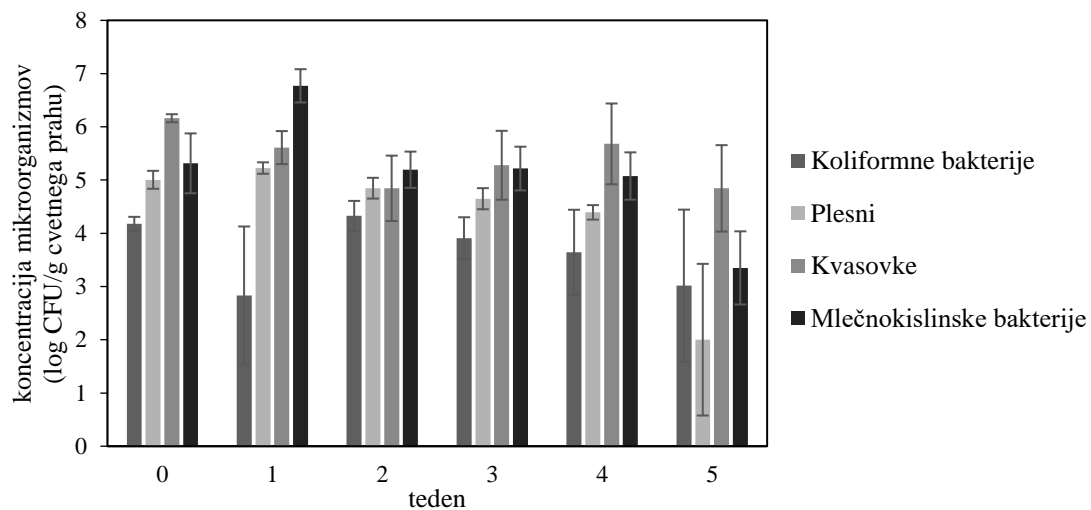
Cvetni prah osmukanec smo shranjevali 5 tednov v hladilniku (4 ± 1 °C). Rezultati opravljenih mikrobioloških analiz in vrednosti pH so pokazali, da se je kakovost med shranjevanjem spreminjala, prav tako tudi koncentracija vseh analiziranih skupin mikroorganizmov. V vzorcih svežega cvetnega prahu osmukanca smo določili visoke povprečne koncentracije kvasovk ($6,16 \pm 0,08$ log CFU/g), mlečnokislinskih bakterij ($5,31 \pm 0,56$ log CFU/g), plesni ($5,0 \pm 0,17$ log CFU/g) in koliformnih bakterij ($4,18 \pm 0,13$ log CFU/g) (Slika 1). Njihova prisotnost je posledica primarne kontaminacije, ki je v naravi dejansko še mnogo bolj variabilna kot kažejo naši rezultati, dobljeni z analizo laboratorijsko pripravljenega mešanega vzorca cvetnega prahu, pridelanega v istem časovnem obdobju. Stopnja mikrobiološke obremenitve cvetnega prahu osmukanca je izjemno variabilna in odvisna predvsem od vremenskih pogojev (padavin in temperaturnih razmer v času pridelave (Lilek idr, 2016, 96), rastlinskega materiala in insektov, ki pridejo v stik z njim ter čebelarске opreme in uporabljenih materialov, npr. tistih za izdelavo osmukalnikov (Lilek idr, 2016, 97, Beev idr. 2018, 14).

Pred začetkom shranjevanja smo v svežem cvetnem prahu določili visoko koncentracijo mlečnokislinskih bakterij, ki se je v 1. tednu še povečala ($6,78$ log CFU/g), po 2. tednu shranjevanja pa je padla za $1,56$ log CFU/g in skoraj nespremenjena ostala do 4. tedna. Po 4. tednu shranjevanja smo opazili rahlo znižanje, večje znižanje je bilo opaziti šele v 5. tednu shranjevanja ($3,35$ log CFU/g). O visoki kontaminaciji cvetnega prahu osmukanca z mlečnokislinskimi bakterijami poročajo tudi drugi avtorji (Mauriello idr. 2017, 8, Belhadj idr. 2014, 11).

Mlečnokislinske bakterije so raznolika skupina bakterij, ki jih naravno najdemo prisotne v prebavnem traktu čebel *Apis mellifera*, v nektarju in različnih čebeljih produktih, kot sta matični mleček in fermentirani cvetni prah (čebelji kruh) (Vásquez, Oloffson 2009, 189). Pomembno vlogo imajo pri mlečnokislinski fermentaciji cvetnega prahu, njihovi metabolni produkti, predvsem vrst iz rodov *Lactobacillus* zavirajo številne mikroorganizme (Kieliszek idr. 2018,

176). Kot probiotiki imajo pomembno vlogo pri zdravju ljudi, zato je njihova prisotnost v višji koncentraciji v živilih pomembna in zaželena (Zielińska, Kolożyn-Krajewska 2018, 2). Zelo zanimiva in šele nedavno opisana skupina mlečnokislinskih bakterij, ki so značilne tudi za čebele in čebelje produkte, so fruktofilne mlečnokislinske bakterije. Novo opisani rod je npr. *Fructobacillus* (prej *Leuconostoc* spp), med fruktofilne vrste pa spada tudi bolj poznana vrsta *Lactobacillus kunkeei* (Endo 2012, 1). Skupna značilnost fruktofilnih bakterijskih vrst in rodov je preferiranje fruktoze in slaba rast z glukozo, kar je posledica izgube določenih metabolnih poti kot evolucijske prilagoditve bakterij na naravna okolja, bogata s fruktozo. Mednje sodijo tudi čebelji pridelki.

Slika 1: Koncentracija koliformnih bakterij, plesni, kvasovk in mlečnokislinskih bakterij izražena v log CFU/g in pripadajoči standardni odkloni v vzorcih cvetnega prahu osmukanca med 5 tedenskim shranjevanjem v hladilniku pri temperaturi 4 °C.



Vir: lasten

Kontaminacija cvetnega prahu z mlečnokislinskimi bakterijami se zgodi že med opravevanjem čebel. Sprijeti cvetni prah na dlacicah čebeljega telesa čebela skupaj z lastnimi izločki in nektarjem zbere in spravi v košek. Glavni izvor mlečnokislinskih bakterij predstavlja gastrointestinalni trakt čebel, natančneje čebelji želodec, ki omogoča ugodne pogoje za njihovo rast (Vásquez, Olofsson 2009, 189). Mlečnokislinske bakterije proizvajajo različne protimikrobne snovi: organske kisline, diacetil, ogljikov dioksid, etanol, vodikov peroksid in baktericide (Holzapfel idr. 1995), ki znižajo vrednost pH cvetnega prahu, in tako vplivajo na ostalo mikrobioto.

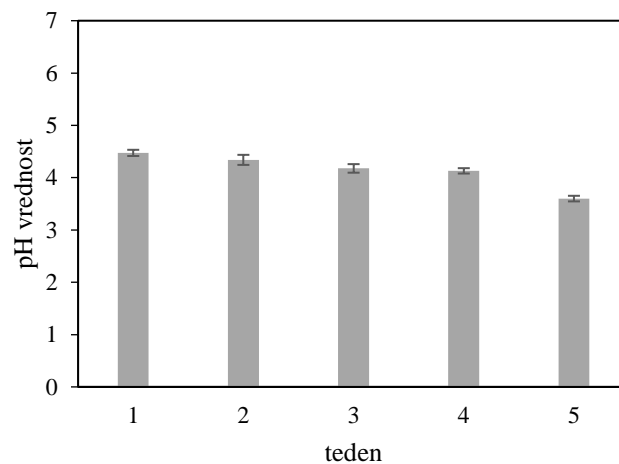
Največjo koncentracijo kvasovk v vzorcih cvetnega prahu smo določili na začetku shranjevanja (6,16 log CFU/g), njihova koncentracija pa je v 2. in 3. tednu padla (0,55 log CFU/g in 0,77 log CFU/g). Znižano koncentracijo povezujemo s povečano koncentracijo mlečnokislinskih bakterij in povečano proizvodnjo različnih organskih kislin in produktov. Po 3. in 4. tednu shranjevanja je koncentracija ponovno naraščala, pripisujemo pa jo prilagoditvi na okolje z nizko vrednostjo pH. Del metabolizma kvasovk je namreč tudi zmožnost prilagoditve na različna okolja. Plesni in kvasovke tekmujejo z bakterijami le, ko okoljski pogoji zmanjšajo bakterijsko aktivnost, t.j. pri nizki vrednosti pH in a_w . Poleg tega ima cvetni prah visoko vsebnost sladkorjev (skoraj 27 %), kar omogoča preživetje le tistih organizmov, odpornih na visok osmotski tlak in s hitro stopnjo rasti (Hausmann, 2019, 4). Naši rezultati so primerljivi z rezultati drugih avtorjev, npr. Hervatin (2009, 6) in Petrović idr. (2014, 731), ki so v svojih

vzorcih določili 3-5 log CFU/g kvasovk. V svežem cvetnem prahu prisotnost plesni nakazuje na pomanjkljivo higieno v čebelnjaku, na njihovo znižanje pa vplivamo z ustreznimi pogoji shranjevanja, ki znižajo vrednost pH in vlažnost (Sinpoo idr. 2017, 1244). Za začetku shranjevanja smo določili visoko koncentracijo plesni (5,0 log CFU/g), ta je bila po 1. tednu shranjevanja najvišja (5,22 log CFU/g), a se je tekom 5. tednov shranjevanja zniževala in na koncu dosegla nižjo vrednost (2,0 log CFU/g). Njihovo visoko koncentracijo (4,0 log CFU/g) so v svežem cvetnem prahu določili tudi Sinpoo idr. (2017, 1248). S primerno obdelavo, kot je sušenje, lahko njihovo rast preprečimo.

Koncentracija koliformnih bakterij je bila med shranjevanjem variabilna. V svežem cvetnem prahu prisotnost koliformnih bakterij pripisujemo kontaminaciji iz primarnega vira, t.j. prebavni trakt čebel, nektar, mana, pelod, zrak, ali pa sekundarnega vira, t.j. človek, veter, prah, živali, voda, neustrezen pribor, smukalniki itd. (Kandolf idr. 2017, 18). Njihova prisotnost velja za indikator fekalne kontaminacije in nehigienskih pogojev v živilski proizvodnji, čeprav so raznolika skupina mikroorganizmov, ki je v večini naravno prisotna v okolju (Jay idr. 2008, 31). Opazili smo, da je koncentracija po 1. tednu shranjevanja padla za 1,35 log CFU/g, se po 2. tednu shranjevanja zvišala na 4,33 log CFU/g in se nato vse do 5. tedna shranjevanja zniževala.

Vrednost pH je poleg vrednosti a_w pri shranjevanju odločilnega pomena, saj vpliva na teksturo, stabilnost in obstojnost cvetnega prahu osmukanca (Gonzalez idr. 2007, 5). Vrednost pH cvetnega prahu osmukanca se med shranjevanjem v hladilniku zmanjšuje (Slika 2). V svežem cvetnem prahu smo določili pH vrednost $4,47 \pm 0,06$. Po 5. tednu shranjevanja je bila pH vrednost $3,6 \pm 0,05$. Spremembo vrednosti pH cvetnega prahu osmukanca pripisujemo mikrobni aktivnosti in možnim kemijskim spremembam.

Slika 2: pH vrednosti in pripadajoči standardni odklon vzorcev cvetnega prahu osmukanca med 5. tedenskim shranjevanjem v hladilniku pri 4 °C



Vir: lasten

4 ZAKLJUČEK

Kot sveže živilo je cvetni prah osmukanec mikrobiološko zelo obremenjeno živilo, njegova mikrobiološka slika pa se med shranjevanjem v hladilniku spreminja. Shranjevanje v hladilniku

vpliva na obstojnost cvetnega prahu osmukanca. Krajše shranjevanje podaljša obstojnost cvetnega prahu osmukanca, pri daljšem shranjevanju pa pride do sprememb v kemijski sestavi in mikrobiološki sliki, ki se kaže kot porast neželenih mikroorganizmov, ki povzročajo kvar cvetnega prahu osmukanca. Zato je pred daljšim shranjevanjem priporočljivo sušenje cvetnega prahu pri nizkih temperaturah, ki ne poslabša kakovosti in funkcionalnosti izdelka, omogoči pa mikrobiološko stabilnost tudi med dolgotrajnejšim shranjevanjem pri sobni temperaturi.

ZAHVALA

Rezultati so nastali v okviru Programa ukrepov na področju čebelarstva v Republiki Sloveniji v letih 2017-2019, ki je bil financiran iz sredstev državnega proračuna in proračuna Evropske unije. Raziskavo je financiralo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije in Javna agencija za raziskovalno dejavnost Republike Slovenije ARRS program P4-0116. Avtorji se zahvaljujemo Klari Cerk, Tinki Rešek in Mateji Kokalj za tehnično podporo pri eksperimentih ter prof. dr. Jasni Bertonec, dr. Mojci Korošec in mag. Andreji Kandolf Borovšak za sodelovanje pri raziskovalnem delu.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Beev Georgi, Deyan Stratev, I. Vashin, Dinko Dinkov. 2018. Quality assessment of bee pollen: a cross sectional survey in Bulgaria. *Journal of Food Quality and Hazards Control*, 5(1): 11-16 → (Beev idr. 2018, 1, 14)
- 2) Belhadj Hani, Daoud Harzallah Dlila Bouamra, Seddik Khennouf, Saliha Dahamna, Mouloud Ghadbane. 2014. Phenotypic and genotypic characterization of some lactic acid bacteria isolated from bee pollen: a preliminary study. *Bioscience of Microbiota, Food and Health*, 33(1): 11-23 → (Belhadj idr. 2014, 11)
- 3) Bogdanov Stefan. 2011. The bee products: the wonders of the bee hexagon. Muehlethurnen, Bee product science: 293 str. → (Bogdanov 2011, 1, 2)
- 4) Campos Maria, Stefan Bogdanov, Ligia Almeida-Muradian, Teresa Szczesna, Yanina Mancebo, Christian Frigerio, Francisco Ferreira. 2008. Pollen composition and standardisation of analytical methods. *Journal of Apicultural Research*, 47, 2: 154-161 → (Campos idr. 2008, 157)
- 5) Dermastia Marija. 2010. Pogled v rastline. Ljubljana, Nacionalni inštitut za biologijo: 237 str. → (Dermastia 2010, 237)
- 6) Endo Akihito. 2012. Fructophilic lactic acid bacteria inhabit fructose-rich niches in nature. *Microbial Ecology in Health and Disease* 18;23. → (Endo 2012, 1)
- 7) Feás Xesus Feás, Pilar M. Vázquez-Tato, Leticia M. Estevinho, Julio Seijas, Antonio Iglesias. 2012. Organic bee pollen: botanical origin, nutritional value, bioactive compounds, antioxidant activity and microbiological quality. *Molecules*, 17(4): 8359-8377 → (Feás idr. 2012, 8360)
- 8) Gonzalez Gabriela, Maria J. Hinojo, Rufino Mateo, Angel Medina, Misericordia Jimenez. 2005. Occurrence of mycotoxin producing fungi in bee pollen. *International Journal of Food Microbiology*, 105 (1): 1-9 → (Gonzalez idr. 2005, 5)

- 9) Hausmann Sebastian Lars. 2019. Interactions of pollinators and nectar-occupying yeast communities. Doctoral thesis, Freie Universität Berlin, Department of Biology, Chemistry, Pharmacy, Berlin, 2018 → (Hausmann 2019, 6)
- 10) Hervatin Heliosa Litholldo. 2009. Avaliação da qualidade microbiológica de alimentos com a utilização de metodologias convencionais e do sistema simplate. Evaluation microbiological and physico-chemical in nature the pollen and dried at different temperatures. Dissertação de Mestrado - Master thesis. Campinas, Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia de Alimentos: 99 → (Hervatin 2009, 6)
- 11) Jay M. James M., Loessner, David A. Golden. 2008. Modern Food Microbiology. 7th ed. New York, Springer Science: 790 str. → (Jay idr. 2008, 31)
- 12) Kandolf Borovšak. Andreja, Nataša Lilek, Jasna Bertoncelej, Mojca Korošec, Nataša Štukelj Klemenčič. 2018. Letno poročilo aplikativne raziskave Karakterizacija čebeljih pridelkov ter vpliv postopkov obdelave in shranjevanja cvetnega prahu na njegovo kemijsko in mikrobiološko sestavo. Lukovica, Čebelarstva zveza Slovenije: 83 str. → (Kandolf idr. 2018, 18, 20)
- 13) Kieliszek Marek, Kamil Piwowarek, Anna Kot, Stanislaw Błazejk, Anna Chlebowska-Śmigiel, Iwona Wolska. 2018. Pollen and bee bread as new health-oriented products: a review. Trends in Food Science & Technology, 71: 170-180 → (Kieliszek idr. 2018, 176)
- 14) Lilek, Nataša, Šimunović, Katarina, Smole Možina, Sonja. 2016. Mikroorganizmi v cvetnem prahu. Slovenski čebelar: glasilo čebelarstvih organizacij Slovenije, 118 (3): 96-97 → (Lilek idr. 2016, 97)
- 15) Mauriello Gianluigi, Annachiara De Prisco, Gennaro Di Prisco, Antonietta La Stora, Emilio Caprio. 2017. Microbial characterization of bee pollen from the Vesuvius area collected by using three different traps. PloS ONE, 12(9) (2017): e0183208, doi: 10.1371/journal.pone.0183208: 11 → (Mauriello idr. 2017, 7)
- 16) Ranieri Andrea, Giovanni Benelli, Antonella C, Christina Sagherri, Francesca Signorini, Matteo Bientinesi, Christiano Nicolella, Angelo Canale. 2019. Freeze-drying duration influences the amino acid and utin content in honeybee-collected chestnut pollen. Saudi Journal of Biological Sciences, 26(2): 252-255 → (Ranieri idr. 2019, 252)
- 17) Serra-Bonvehi Josep, Escola Jorda R. 1997. Nutrient composition and microbial quality of honeybee collected pollen in Spain. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 45(3): 725-732 → (Serra-Bonvehi, Escola 1997, 730)
- 18) Sinpoo Chainarong, Geoffrey R. Williams, Panuwan Chantawannakul. 2017. Dynamics of fungal communities in corbicular pollen and bee bread. Chiang Mai Journal of Science, 44(4): 1244-1256 → (Sinpoo idr. 2017, 1244, 1248)
- 19) Vásquez Alejandra, Tobias Olofsson. 2009. The lactic acid bacteria involved in the production of bee pollen and bee bread. Journal of Apicultural Research, 48(3): 189-195 → (Vásquez, Olofsson 2009, 189)
- 20) Zielińska Dorota, Danuta Kolożyn-Krajewska. 2018. Food-origin lactic acid bacteria may exhibit probiotic properties: review. BioMed Research International, ID 5063185 → (Zielinska, Kolożyn-Krajewska 2018, 2)

VPLIV PASME GOVEDA NA IZPLEN IN KEMIČNO SESTAVO SIRA

EFFECT OF CATTLE AN YIELD AND CHEMICAL COMPOSITION OF CHESE

mag. Metoda Senica

Šolski center Šentjur, Višja strokovna šola, Slovenija
School Centre Šentjur, Slovenia
metoda.senica@sc-s.si

Boštjan Goličnik

Dopolnilna dejavnost na kmetiji Goličnik, Slovenija
bostjan.golicnik@gmail.com

Izvleček

Po zaporedju treh odbir mleka pri dveh pasmah in izdelavi mladega sira na poskusni kmetiji, smo izračunali izplen. Pri prvem poskusu je bil izplen pri siru krav rjave pasme višji za 2,71 kg kot pri siru krav črno-bele pasme, v drugem višji za 0,63 kg ter v tretjem poskusu za 1,56 kg. Sir iz mleka krav rjave pasme je imel pri kemični analizi višjo vsebnost suhe snovi (20,95 g/kg). Surove maščobe so bile nekoliko višje pri siru krav črno-bele pasme, le za 1,13 g/kg sira. Vsebnost surovih beljakovin je bilo v siru krav rjave pasme višje (169,62 g/kg sira), pri črno-beli pasmi le 160,50 g/kg sira. Razlika znaša 9,12 g/kg sira ali 3,10 g/kg suhe snovi v siru. Nasičenih maščobnih kislin je vseboval več (72,2 % masnega deleža) sir iz mleka krav rjave pasme. Enkrat nasičenih maščobnih kislin pa sir krav črno-bele pasme (29,2 % masnega deleža). Delež večkrat nasičenih maščobnih kislin se bistveno ni razlikoval, le za 0,3 % masnega deleža. Na osnovi našega poskusa lahko predvidevamo, da je izplen sira iz mleka krav rjave pasme večji v povprečju za 1,63 kg, v primerjavi s črno-belo pasmo pri enakem krmnem obroku. Ključne besede: krave molznice, sirarstvo, analiza sira

Abstract

After the succession of three selections of milk from two breeds and manufacturing of fresh cheese on an experimental farm, we calculated the yield. In the first testing, the cheese yield of cows of Brown breed was 2.71 kg higher than the cheese yield of cows of Black and White breed. In the second testing, the cheese yield of cows of Brown breed was 0.63 kg higher and in the third testing 1.56 kg higher than the cheese yield of cows of Black and White breed. The cheese made from the milk of cows of Brown breed had a higher dry matter content (20.95 g/kg) at the chemical analysis. Crude fats content was higher in the cheese of cows of Black and White breed, only for 1.13 g/kg of cheese. Crude protein content was again higher in the cheese of cows of Brown breed, namely 169,62 g/kg of cheese, with a black and white breed only 160.50 g/kg of cheese. The difference is 9.12 g/kg of cheese or 3.10 g/kg dry matter in cheese. The cheese made from the milk of cows of Brown breed contained more saturated fatty acids (72.2% of the mass share). Monounsaturated fatty acids were higher in the cheese made from the milk of cows of Black and White breed (29,2 % of the mass share). The proportion of polysaturated fatty acids differentiated only slightly, namely by 0.3% of the mass share. On the basis of our experiment we concluded that the cheese yield from the milk of cows of Brown

breed is on average higher of 1.63 kg than the cheese yield of cows of Black and White breed at the same fodder meal.

Keywords: dairy cows, cheese making, cheese analysis

1 UVOD

Zgodovina sira je dolga ter prepletena z različnimi miti, legendami in zgodovinskimi dokazi, ki opisujejo njegov izvor in tudi razvoj proizvodnje. Veščina proizvodnje sira se je razvijala več stoletij, da bi bila prehrana ljudi čim kakovostnejša, a tudi, da bi se mleko predelalo in tako shranilo za čim daljši čas. Ta veščina se je tradicionalno prenašala iz roda v rod (Matijević 2015, 11–12). Pri mladih sirih nas je poleg izplena zanimala tudi kemična sestava sira. Končna kakovost sira je odvisna od lastnosti surovega mleka, namenjenega predelavi, zato je treba poskrbeti za pravilno prehrano molznic, higieno prireje, vzorčenje mleka in hlajenje mleka do polnjenja sirarskega kotla. V literaturi in tudi v praksi najdemo primere, ki navajajo, da je izplen sira iz mleka krav rjave pasme boljši, zaradi kemične sestave in vsebnosti beljakovin v mleku. Poskušali smo zagotoviti enake pogoje (hlev, prehrana krav, tehnologija izdelave sira) v času poskusa na kmetiji. Namen naloge je ugotoviti izplen ali pridobitek sira iz mleka krav rjave pasme, v primerjavi s črno-belo pasmo goveda na poskusni kmetiji, ki je uvajala sirarstvo kot dopolnilno dejavnost poleg turistične dejavnosti na kmetiji.

2 SIRARSTVO

Sir je mlečni izdelek, narejen iz sirnine, ki s sirotko nastane pri koagulaciji mleka. Je hrana, ki jo v vsakdanjem življenju sprejemamo kot nekaj običajnega in kot nekaj, kar izhaja iz našega časa. Velik pomen imajo pri predelavi mleka njegove sestavine, lastnosti in spremembe, ki nastajajo med predelavo. Kakovost mleka namreč močno vpliva na končni izdelek (Bajt in Golc - Teger 2002, 7). Danes je splošno poznano dejstvo, da so mleko, fermentirano mleko in različni sir del vsakodnevne prehrane. Poleg tega, da številnim gurmanom vzbuja užitek, je sir vir hranljivih snovi, in to v obliki, ki jo organizem dobro izkoristi (Matijević 2015, 11–12). S sodobnimi postopki kemijske analize so ugotovili, da mleko sestavlja več kot 200 sestavin, katerih deleži lahko zelo variirajo, saj so namreč odvisni od mnogih dejavnikov: pasme in starosti živali, sestavine in količine krme, zdravstvene kondicije živali, laktacijskega obdobja, itd, kar močno otežuje njegovo proučevanje. Šele na osnovi analiziranja velikega števila vzorcev mleka dobimo povprečne vrednosti deležev posameznih glavnih sestavin mleka (Mavrin in Oštir 2002, 30). Beljakovine so najdragocenejša sestavina mleka, saj so osnovno gradivo telesa. V mleku sta glavni beljakovini kazein in albumin. Micele kazeina so enakomerno razpršene v mleku, ker se zaradi negativnega električnega naboja odbijajo. Mleko je videti motno belo prav zaradi teh micel, ki vsebujejo fosfor in kalcij in so tako na gosto pomešane v tekočini, da docela odbijajo svetlobne žarke. Kazein doseže v kravjem mleku povprečno 2,7 % in je glavna sestavina sira (Čotar 2006, 13).

Allel B gena za kapa kazein je najbolj zaželen allel v sirarstvu. Saj se mleko krav genotipa BB gena za kapa kazein v postopku sirjenja hitreje sesiri, koagulum je bolj čvrst in izplen sira je večji, v primerjavi z mlekom drugih genotipov za ta gen. Gregorčič (2015) v svojem delu navaja, da ima genotipizirana populacija krav rjave pasme 61,73 % frekvence B alela, črno-bela populacija le 26,91 %.

2.1 TEHNOLOGIJA IZDELAVE BELEGA MAJSKEGA SIRA NA KMETIJI

Odrbrano mleko za poskus smo sirili istočasno od obeh pasem v ločenih posodah pod enakimi pogoji. Mleko smo segrevali do 30 °C, nakar smo dodali sirišče in pustili stati 60 min. Po eni uri smo sirnino razrezali na koščke premera 4 x 4 cm in začeli previdno mešati, da se je začela izločati sirotka. Po 15 min smo dodali toliko na 60 °C segrete vode, da sta se sirnina in sirotka segreli na 35 °C. Po tem smo pri tej temperaturi mešali in na ta način izločali sirotko iz sirnega zrna še 30 min. Potem smo pustili stati 5 min, da se je sirnina posedla, in nato smo odstranili večino sirotke. Sirno zrno smo prestavili v modele in ga pokrili. Pri temperaturi 20 °C se je sir v modelih odcejal eno uro, nato smo ga obrnili in pustili tako stati še eno uro. Za tem smo sir obtežili za 30 min in ga po stiskanju dali v 20 % solno raztopino za 90 min. Po razsolu smo sir sušili štiri ure in ga na koncu še vakuumsko zapakirali (Renčelj ind, 1995; Šubic ind, 2014).

Slika 1: Beli majski sir v razsolu in pakiran v času poskusa



Vir: Boštjan Goličnik

3 MATERIAL IN METODE DE LA

Kmetija na kateri smo izvajali poskus obsega 56 ha, od katerih je 14 ha travnikov in planinskih pašnikov ter 42 ha gozda. Na kmetiji se ukvarjajo s proizvodnjo mleka kot osnovno dejavnostjo ter z izletniškim turizmom, sirarstvom in zimsko službo kot dopolnilno dejavnostjo. Prav tako gospodarijo z gozdom, iz katerega prodajajo hlodovino. Zaradi povpraševanja turistov in negotovih ekonomskih razmer na trgu mleka so na kmetiji v letu 2012 začeli s predelavo mleka, da bi povečali dodano vrednost pridelanega mleka. Za predelavo mleka na kmetiji so preuredili prostor v sirarno in jo opremili s potrebno opremo.

V čredi imajo živali rjave in črno-bele pasme. Imajo povprečno 28 krav molznic, ki na leto proizvedejo približno 140 000 litrov mleka. Krmljenje živali je odvisno od letnega časa. V času pomladi in vse tja do pozne jeseni so živali na paši. Mlada živina in presušene krave so v poletnih mesecih na planinskih pašnikih, krave laktaciji pa se pasejo na pašno-kosnih travnikih. Zimski obrok je sestavljen iz sena, travne silaže, koruzne silaže, krmilne mešanice, in vitaminsko-rudninskega dodatka. Poletni obrok je sestavljen iz sena, paše, krmilne mešanice in vitaminsko-rudninskega dodatka.

3.1 POTEK POSKUSA IN VZORČENJE SIRA

Za poskus smo odbrali tri krave rjave pasme in tri krave črno-bele pasme. V čredi smo poiskali krave s čim bolj enako stopnjo laktacije, da bi zagotovili primerljive podatke za poskus. Vse krave v poskusu so bile krmljene z enakim obrokom. Od odbranih živali smo od vsake posebej izmerili količino, težo mleka, ter ga za poskus uporabili od vsake po 5 kg. AT4 kontrola je bila izvedena v mesecu oktobru, na osnovi katere smo pridobili podatke o kemični sestavi mleka.

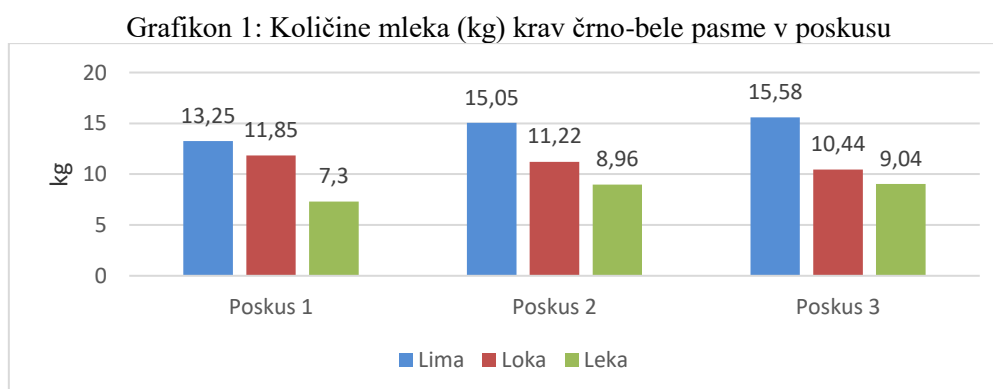
Za poskus smo od vsake pasme zbrali 15 litrov mleka in ga sirili pod enakimi pogoji v domači sirarni. Poskus je bil opravljen v treh dneh. Sirili smo po receptu za beli majski sir, vsakič takoj po molži. Količine sira od vsakega poskusa smo tehtali in v treh dneh poskusa dobili skupno težo sira od obeh pasem. Sir smo nato dali v analizo, kjer so ugotavljali kemične lastnosti sira od vsake pasme posebej. V sirarni smo po končanem vakumiranju naključno vzeli 6 sirov (2 pasmi x 3 ponovitve). Siri so bili narejeni po zgoraj opisani tehnologiji znotraj treh dni. V hladilni torbi smo jih odnesli na Biotehniško fakulteto, Oddelek za zootehniko, kjer so sire analizirali in določili kemično sestavo.

3.2 KEMIČNA ANALIZA SIRA

Vzorci sirov smo narezali na koščke, jih prelili s tekočim dušikom in homogenizirali v laboratorijskem homogenizatorju (Grindomix, Retsch) pri 6000 obratih na minuto. Surove beljakovine smo določili s Kjeldahlovo metodo. Prvi korak pri določanju celokupnih maščob je bila hidroliza. To je proces, pri katerem pride do razpada celic - s tem maščobe znotraj celic postanejo dostopne pri kasnejši ekstrakciji z organskim topilom. Po sušenju smo hidrolizirane vzorce ekstrahirali s petroletrom. Suha snov v vzorcih sira je bila izračunana s pomočjo sušenja natančno stehtanega vzorca sira v tehtiču, do standardne teže po veljavni metodologiji v sušilniku pri 105 °C. Določanje maščobnokislinske sestave v siru je potekalo s plinsko kromatografijo. Metilne estre maščobnih kislin po estrenju z metanolom in ekstrahiranju nastalih metilnih estrov v heksan ločimo s pomočjo plinske kromatografije. Na ta način določimo maščobnokislinsko sestavo v vzorcu (Jurca, 2008). Rezultat je podan kot utežni delež posamezne maščobne kisline (g posamezne maščobne kisline/100 g vseh maščobnih kislin).

4 REZULTATI

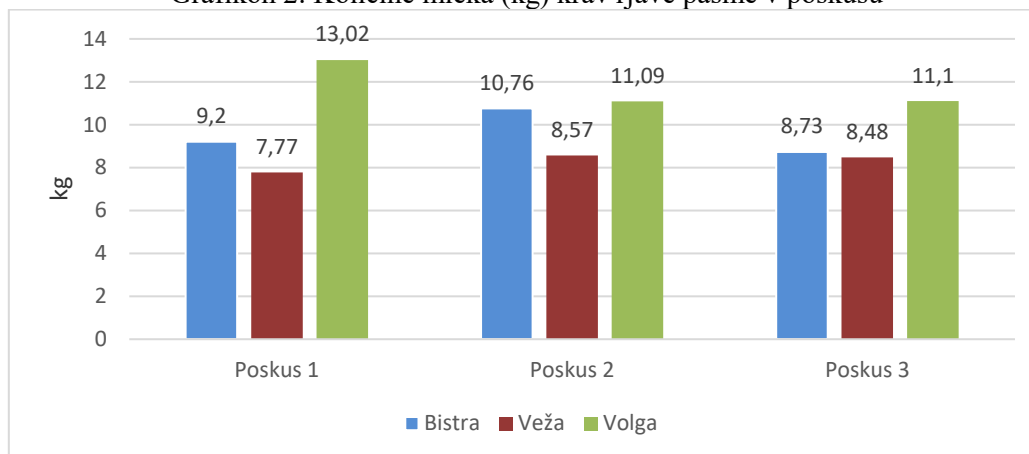
V grafu 1 in 2 smo primerjali količine mleka pri jutranji molži krav v poskusu.



Vir: lasten

Kljub enakemu krmnemu obroku za vse krave, ki so bile vključene v poskus, se pri črno-beli pasmi krav pojavi, odstopanje v količini mleka (aditivni vpliv, stadij laktacije, zaporedna laktacija). Vidimo lahko, da so količine pri zaporednem merjenju pri jutranjih molžah pri kravi Limi 13,25 kg, 15,05 kg in 15,58 kg mleka. Pri kravi Loki so količine v zaporedju meritev 11,85 kg, 11,22 kg in 10,44 kg mleka. Pri kravi Leky pa smo namerili 7,3 kg, 8,96 kg in 9,04 kg mleka v zaporedju.

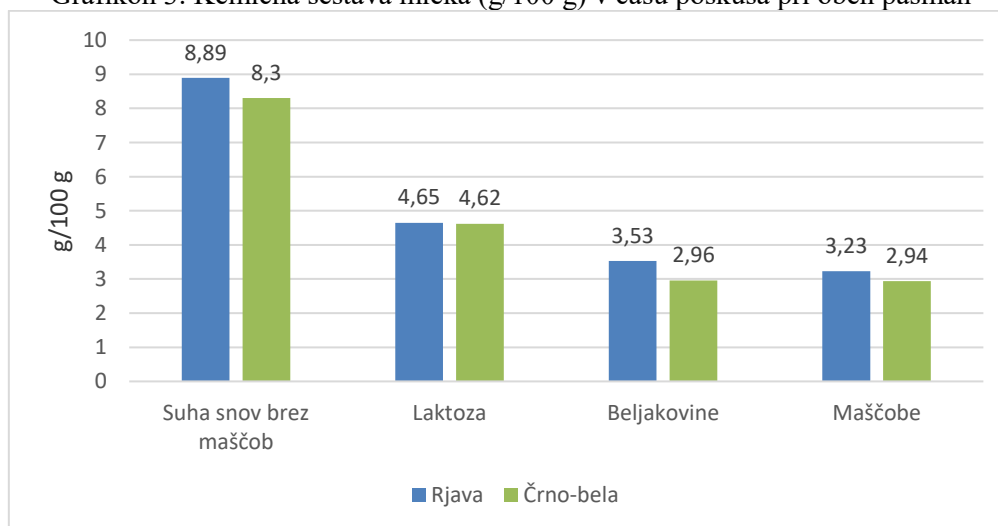
Grafikon 2: Količine mleka (kg) krav rjave pasme v poskusu



Vir: lasten

Prav tako smo tudi pri kravah rjave pasme opazili odstopanje v količini mleka, glede na stadij laktacije (80–102 dni laktacije krav v poskusu) pri enakem obroku. Vidimo lahko, da je krava Bistra v zaporednih poskusih namolzla 9,2 kg, 10,76 kg in 8,73 kg mleka. Krava Veža je namolzla 7,77 kg, 8,57 kg in 8,48 kg mleka. Pri kravi Volgi smo namerili 13,02 kg, 11,09 kg in 11,1 kg mleka v zaporednih poskusih. V grafu 3 bomo prikazali kemično sestavo mleka v času poskusa pri obeh pasmah.

Grafikon 3: Kemična sestava mleka (g/100 g) v času poskusa pri obeh pasmah



Vir: lasten

V povprečju, izmerjenem po vzorcu AT4 kontrole v času poskusa za rjavo in črno-belo pasmo, se opazi odstopanje med njima v vseh parametrih kontrole. Za vsak parameter posebej smo izračunali povprečje vsebnosti v mleku krav v poskusu. Suha snov brez maščob je pri mleku

krav rjave pasme 8,89 g/100 g, pri mleku krav črno-bele pasme pa 8,30 g/100 g. Pri mleku krav rjave pasme je torej višja za 0,59 g/100 g. Laktoza je pri mleku krav rjave pasme 4,65 g/100 g, pri mleku krav črno-bele pasme pa 4,62 g/100 g. Višja je za malenkost pri mleku krav rjave pasme, in sicer za 0,03 g/100 g. Beljakovine v mleku krav rjave pasme so 3,53 g/100 g, pri mleku krav črno-bele pasme pa 2,96 g/100 g. Višje so pri mleku krav rjave pasme za 0,57 g/100 g. Maščobe je bilo v mleku krav rjave pasme 3,23 g/100 g v povprečju, pri kravah črno-bele pasme pa 2,94 g/100 g. Vsebnost maščob je bila pri obeh pasmah nizka.

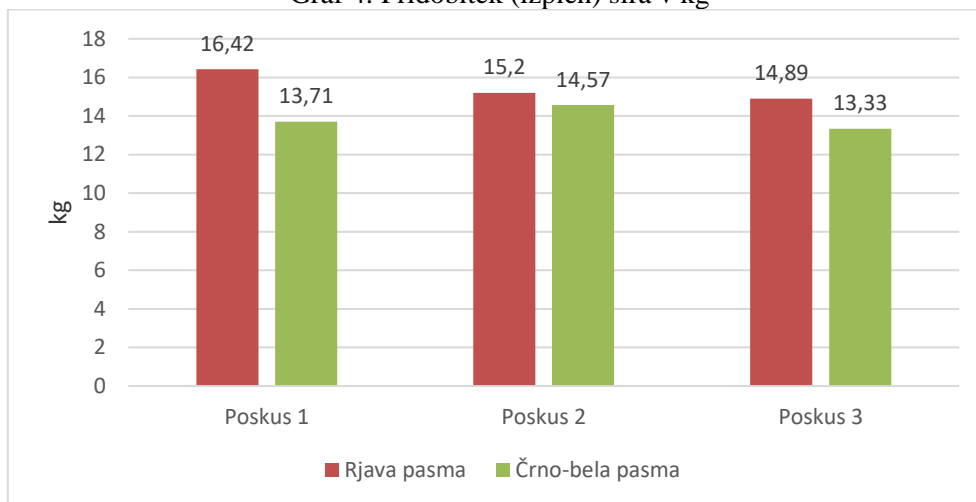
4.1 REZULTATI ANALIZE VZORCEV

Graf 4 prikazuje razlike med izplenom sira pri treh zaporednih poskusih za črno-belo in rjavo pasmo iz 100 kg mleka.

Gregorčič (2015) navaja, da je optimalni genotip BB gena za kapa kazein imelo 10,59 % genotipiziranih živali rjave pasme in 2,50 % lisaste pasme in 1,20 % čeno-bele pasme. Iz tega lahko sklepamo na večji izplen sira iz mleka krav rjave pasme.

Ugotovili smo, da je bil izplen sira v prvem poskusu pri rjavi pasmi 16,42 kg in pri črno-beli pasmi 13,71 kg. V drugem poskusu pri rjavi pasmi 15,2 kg, pri črno-beli pasmi pa 14,57 kg. Pri tretjem tehtanju pri rjavi pasmi 14,89 kg in pri črno-beli pasmi 13,33 kg sira. Pri prvem poskusu je bil torej pridobitek ali izplen pri rjavi pasmi večji za 2,71 kg, pri drugem za 0,63 kg in pri tretjem za 1,56 kg večji kot pri črno-beli pasmi.

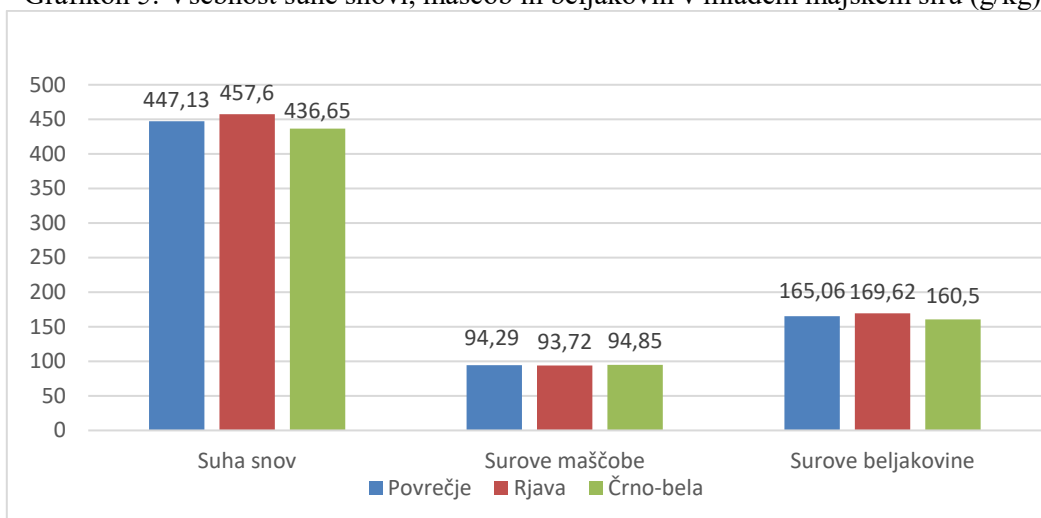
Graf 4: Pridobitek (izplen) sira v kg



Vir: lasten

V grafu 5 bomo prikazali razlike med suho snovjo, maščobami in beljakovinami v siru.

Grafikon 5: Vsebnost suhe snovi, maščob in beljakovin v mladem majskem siru (g/kg)

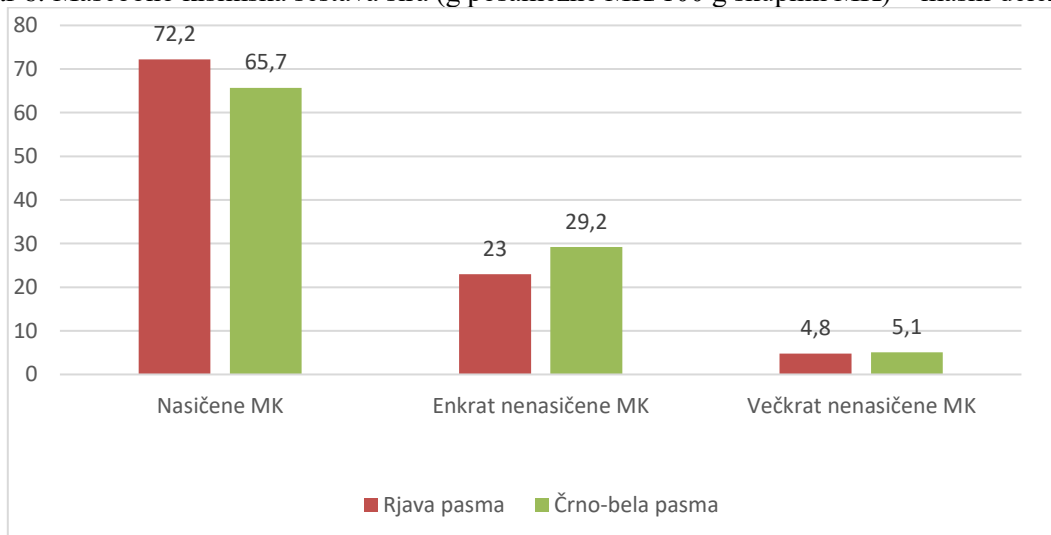


Vir: lasten

Na osnovi analize sira ugotavljamo, da je vsebnost suhe snovi v siru višja pri rjavi pasmi kot pri črno-beli. Surovih maščob je bilo v siru krav rjave pasme 93,72 g/kg, pri črno-beli pasmi pa za dober gram več (94,85 g/kg). Vsebnost surovih beljakovin je bila v siru krav rjave pasme večja (169,62 g/kg sira), pri črno-beli pasmi le 160,50 g/kg sira. Razlika znaša 9,12 g/kg sira ali 3,10 g na kg suhe snovi sira.

V grafu 6 je prikazana maščobno kislinska sestava 6 vzorcev sira. Rezultati so podani v gramih posamezne maščobne kisline v 100 g skupnih maščobnih kislin (MK)

Graf 6: Maščobno kislinska sestava sira (g posamezne MK/100 g skupnih MK) – masni delež v %



Vir: lasten

Ugotovili smo, da imajo krave rjave pasme v siru, ki smo ga analizirali večji delež nasičenih maščobnih kislin (72,2 % masnega deleža). Enkrat nasičenih maščobnih kislin je vseboval več sir krav črno-bele pasme (29,2 % masnega deleža) in sicer za 6,2 % več. Prav tako smo pri ugotavljanju večkrat nasičenih maščobnih kislin ugotovili, da je bila razlika minimalna.

5 ZAKLJUČEK

Na poskusni kmetiji smo spremljali kakovost mleka in vzorčili 3 x 2 vzorca belega majskega sira, ki je bil narejen v domači sirarni. Sir smo vakumirali in v hladilni torbi oddali v laboratorij Biotehniške fakultete, Oddeleka za zootehniko, kjer so sire analizirali in določili kemično sestavo. Podatke o kakovosti mleka smo pridobili z vzorčenjem mleka na kmetiji in analizo mleka v sklopu mlečne kontrole (AT4). Pridobitek pri siru je bil višji pri siru iz mleka krav rjave pasme. Pri prvem poskusu je bil višji za 2,71 kg, pri drugi ponovitvi za 0,63 kg in pri tretji za 1,56 kg. Če primerjamo izplen sira pri obeh pasmah krav pridemo do zaključka, da je izplen sira iz mleka krav rjave pasme večji kot iz mleka krav črno-bele pasme. Vsebnost suhe snovi v povprečju je bila v siru iz mleka krav rjave pasme za 20,95 g/kg višja od vsebnosti suhe snovi v siru iz mleka krav črno-bele pasme. Surovih maščob je bilo za 1,13 g/kg več v siru iz mleka krav črno-bele pasme kot v siru iz mleka krav rjave pasme. Vsebnost beljakovin je bila večja v siru iz mleka krav rjave pasme, in sicer za 9,12 g/kg. Večji masni delež nasičenih maščobnih kislin (72,2 %) je vseboval sir krav rjave pasme. Enkrat nasičenih maščobnih kislin je imel več sir krav črno-bele pasme (29,2 %) in sicer za 6,2 % več. Pri analizi na večkrat nasičene maščobne kisline v siru obeh pasem ni bilo bistvenih razlik, le 0,3 % masnega deleža. Na kmetiji ugotavljajo, da bodo v bodoče za predelavo mleka uporabljali mleko krav rjave pasme. Ostalo mleko oddajo v mlekarno, mladi sir in ostale izdelke, značilne za območje Zgornje Savinjske doline pa ponudijo gostom na domači turistični kmetiji.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Bajt, N., Golc-Teger, S. 2002. Izdelava jogurta, skute in sira. Ljubljana: Kmečki glas.
- 2) Čotar D. (2006). Domače sirarstvo za zabavo in zares. Gorica: Goriška Mohorjeva družba.
- 3) Goličnik, B. 2016. Razlike pri izplenu sira pri kravah rjave in črno-bele pasme. Diplomsko naloga. Šentjur: ŠC Šentjur, Višja strokovna šola, 2016.
- 4) Gregorčič, T. 2015. Ocena verjetnosti ponavljanja alelov gena za kapa kazein na osnovi informacij sorodnikov pri govedu. Magistrsko delo. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko.
- 5) Jurca, U. (2008) Maščobnokislinska sestava sirov v Sloveniji. Diplomsko delo. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko.
- 6) Mavrin, D., Oštir, Š. 2002. Tehnologija mleka in mlečnih izdelkov. Ljubljana: Tehnična založba Slovenije, 2002.
- 7) Matijević, B. 2015. Sirarstvo v teoriji in praksi. Karlovec: Veleučilište u Karlovcu.
- 8) Renčelj, S., Perko, B., Bogataj, J. 1995 Siri nekdanj in danes. Ljubljana: Kmečki glas.
- 9) Šubic, T., Mavrin, D., Bešter, B. 2014. Izdelajmo jogurt, maslo, sir. Ljubljana: Kmečki glas.

POPRTNIK

POPRTNIK

Mojca Smerajec

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

mojca.smerajec@bic-lj.si

Izvleček

Poprtnik je kakovosten obredni božični kruh. Je del slovenske tradicije in ima velik simbolni pomen. Do sredine 20. stoletja so ga pekli po skoraj vsem območju Slovenije, danes pa še vedno v osrednji Sloveniji, delu Dolenjske, delu Notranjske in Štajerske. Od leta 2013 je vpisan v Register nesnovne kulturne dediščine pri Ministrstvu za kulturo. Koordinator varstva dediščine je Slovenski etnografski muzej in zavod Parnas. V letu 2018 je delovalo že 12 skupin evidentiranih nosilcev dediščine priprave poprtnika. V tem letu smo na Živilski šoli Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana izdelavo poprtnika vključili tudi v vsebine izobraževanja v programu Pek v tretjem letniku. Dijaki so se najprej seznanili z zgodovino, pomenom, simboliko tega kruha. Pod mentorstvom gospe Milke Debeljak in Metke Starič iz zavoda Parnas in učiteljev Miša Kolarja, Mojce Smerajec so z veseljem izdelali vsak svoj poprtnik., ga ponesli na domove in razvili tudi svojo varianto mali poprtnik. Na ta način so dijaki spoznavali in uživali tradicijo. Povezovali so preteklost s sedanostjo in pogledali v prihodnost. Mali poprtnik je bil tudi osnova za izdelek, ki so ga dijaki razvili v okviru dijaškega podjetja. Med 52 dijaškimi podjetji so se s izdelkom zmajček uvrstili med pet najbolj izvirnih in inovativnih po mnenju etnologa dr. Janeza Bogataja.

Ključne besede: poprtnik, nesnovna kulturna dediščina, program pek, dijaško podjetje

Abstract

Poprtnik is a quality ceremonial Christmas bread. It is part of the Slovenian tradition and has great symbolic significance. Up to mid-20th century, it was made almost everywhere in Slovenia, however today, this tradition has been preserved in central Slovenia and in some parts of Dolenjska, Notranjska and Štajerska. Since 2013, it has been included in the Register of Intangible Cultural Heritage by the Ministry of Culture. The coordinators of heritage protection are the Slovenian Ethnographic Museum and the Parnas Institute. In 2018, there were already 12 groups registered as heritage holders on making poprtnik. This year, making poprtnik has been included in the syllabus for the 3rd year students within the baker programme at the School of Food Processing, BIC Ljubljana. At first, students got to know the history, significance and symbolism of the bread. With the help of mentors Milka Debeljak and Metka Starič from the Parnas Institute, and teachers Mišo Kolar and Mojca Smerajec, each of the students made their own poprtnik, took it home and developed their own version of little poprtnik. In this way, students got to know and enjoyed tradition. They intertwined the past with the present, and looked into the future. Little poprtnik was also the basis for the product that students developed as part of their student company. Out of 52 student companies, the team with the product 'Little Dragon' made it to the top five most original and innovative student companies according to the ethnologist dr. Janez Bogataj.

Keywords: poprtnik, intangible cultural heritage, baker programme, student company

1 UVOD

Izdelava božičnega kruha poprtnika je zavarovana kot nesnovna dediščina Slovenije. V Registru pri Ministrstvu za kulturo so evidentirane tudi skupine nosilk dediščine iz različnih delov Slovenije. Dediščino skupaj z obredi prenašajo na mlajše rodove: doma, preko delavnic, razstav in predstavitev. Kot dediščinska skupnost sodelujejo z nevladnimi organizacijami, lokalno skupnostjo, s šolami, strokovnjaki in med seboj.

V okviru projekta Uživam tradicijo Intereg V-A Slovenija – Hrvaška smo na BIC Ljubljana izvedli delavnico izdelave poprtnikov z dijake 3. letnika srednjega poklicnega izobraževanja program pek. Poprtnik smo dijakom predstavili že učitelji strokovno teoretičnih predmetov. Dijaki so spoznali recepturo, tehnološki postopek in simbolni pomen tega kruha. Delavnico sta poleg naših učiteljev izvajali gospa Metka Starič – zavod Parnas in gospa Milka Debeljak nosilka dediščine iz dediščinske skupnosti Velike Lašče. Dijakom sta najprej predvajali film o poprtniku. V razgovoru po ogledu filma so dijaki povedali, da jim je kruh všeč, ker je zanimiv in ima posebno zgodbo. Poznal ga je le en od dijakov, ostali ne. Poznal ga je, ker ga še dandanes pripravlja babica v okolici Primskovo. Ob vprašanju, ali bi ga pripravili doma so večinoma odgovorili pozitivno. V nadaljevanju je vsak dijak ročno zamesil svoj poprtnik, ga oblikoval in okrasil. Dve tretjini testa sta osnovni hlebček, ena tretjina pa za okraske. Vsem dijakom je poprtnik odlično uspel.

Nekateri so ga kasneje izdelali še doma.

Dijaki so razmišljali, kako bi ga ponudili tudi ob drugem času. Navdušili so za zamisel o izdelavi malih poprtnikov. Ob koncu delavnice je nastalo nekaj unikatnih različic malih poprtnikov.

Delavnica je dober primer prenašanja dediščine, znanja in veščin iz roda v rod. Oživljanje tradicije za danes in prihodnost. Ta način bomo umestili v učni program in delavnice izvajali vsako leto.

2 SIMBOLNI POMEN

Poprtnik ima še imena: božičnik; mižnik; móčen kruh; podpórtnik; pomížnik; poprtnják; postólnik; stólnik; žúpnik.

Večinoma so ga gospodinje spekle dan pred božičem ali še prej, skupaj z drugo božično peko, na praznike pa so ga postavile na mizo, ga pokrile s prtom. Odtod beseda poprtnik in druge njene različice, na vrh pa položile križ.

Vsakdanji kruh je bil simbol domačnosti, topline in ljubezni. Praznični kruh pa ima obredni pomen. Različni motivi so pomenili različno simboliko, praznovanje. Praznični kruhi so naša kulturna dediščina, so simbol sreče in blaginje, zato jih moramo ohranjati. Včasih je bil bel kruh na mizah le trikrat letno, zato so ga častili in lepo okrasili.

V njihovi izdelavi je veliko simbolike; način izdelave ima določen pomen. Pletenje simbolizira kite deklet. Srce je simbol ljubezni. Ptički in različne rože, ki so bile v žitnem polju pomenijo veselje in radoživost. Kolikor je bilo ptičkov je pomenilo tudi število otrok. Če je poprtnik pri peki razpokal, ni bilo nič narobe, razpoka je pokazala iz katere smeri bo prišel ženin k dekletu. Veljalo je prepričanje, če obišeš na svete tri kralje več hiš, ko se poprtnik razreže, več jih poskusiš, bolj boš močan. Vendar poprtnik ni namenjen le ljudem, temveč so ga deležne tudi živali.

Poprtnik pa je v hišo prinesel še drugačna sporočila: kruh med peko zelo rad počí, kar sicer ni nič hudega, malce pa le vpliva na njegovo obliko in trdnost okraskov, ki so pritrjeni nanj. S tiste

strani, na kateri je počil, bo k hiši prišel ženin, pravijo. In otrok bo do prihodnjega leta zrasel toliko, kolikor je v peči narasel letošnji poprtnik. Nekateri pravijo, da se obrednemu kruhu pravi tudi župnek, ker ga župnik pride blagoslovit, drugi menijo, da zato, ker okrogli hlebec precej spominja na duhovniško pokrivalo.

Motivika, oblika, imena, celo čas peke se razlikujejo od vasi do vasi, od gospodinje do gospodinje, simbolni pomen pa je vedno enak. Najznačilnejši okras dolenskih poprtnikov so ptice, ponekod jim pravijo tudi golobice. V nekaterih vaseh delajo ptičke, ki s sklenjenima perutkama molijo, iz Hočevja so doma dvoglave ptice. Tja proti Cerknici kruh krasijo s kokoškami. Motivika pozna tudi Jezuščka v posteljici, jaslice ali fantka in punčko na vrhu hlebca - slednje napoveduje, da se bo deklica, ki je speklo kruh, v prihodnjem letu možilo.

V predkrščanske obdobju so z motivi iz rastlinskega in živalskega sveta izražali željo po rodovitnosti in prihodu pomladi. Okrašen obredni kruh je v tej želji dobil magično moč; prinašal naj bi blagostanje, zdravje in moč, s prihodom krščanstva pa tudi božji blagoslov.

Janez Vajkard Valvasor v svojem delu Slava vojvodine Kranjske zapiše: *»Zamesijo velik hleb kruha in ga okitijo zgoraj z raznovrstnimi okrasi. Plemičem in meščanom pa, ki imajo delikatnejša usta, denejo v tale kruh veliko masti in jajc, po vrhu ga na razne načine okrase s testom in tak kruh imenujejo poprtnik.«*

S krščanstvom je postal kot simbol božiča izrazita obredna jed in so ga prinesli na mizo za vse božične praznike - na božični večer, silvestrovo in na večer pred svetimi tremi kralji. Na vse te dni so ga tudi blagoslovili.

Hlebci so se lahko razlikovali tudi po vrstah moke, uporabljenih za pripravo testa. Običajno so spekli po en pšenični, ajdov in rženi kruh. Zlasti v severovzhodni Sloveniji so dodajali tudi suho sadje in orehe.

Na božični večer v prvem mraku je mati slovesno pripravila družinsko mizo. Pogrnila jo je z belim prtikom in položila nanjo božični kruh. Ne tako kot običajno, ta večer je v tem dejanju nekaj obrednega. Družinska miza je na sveti večer nekakšen domači oltar (»žrtvenik«). Skoraj v vsakem kraju imajo pri tem nekaj svojstvenega.

Na Notranjskem (v Črnem vrhu) je gospodinja položila na belo mizo pet hlebcev, dva bela in tri črne, ter vse pogrnila s prtom. Pred hlebce je postavila križ, sveči in skodelico z blagoslovljeno vodo. Za mizo so dali tudi sejalnico z vsemi vrstami poljskega pridelka, z žitom, stročnicami. Tako pripravljeno mizo in ves dom je prišel blagoslavljat duhovnik. Tudi ponekod v Istri pride duhovnik na »božično viljo« blagoslavljat domačijo.

Na Belokranjskem so mizo pogrnili z belim prtom. Pod prt so dajali slamo, vse vrste žita, razna semena, ključ od kleti, brus, nož. Vrh prta je gospodinja položila praznični kruh »božičnik«, ki je nekaj posebnega. Je velik bel hlebec, ovit z veliko kito, na sredi hlebca pa so jaslice iz testa. Tudi na Koroškem so zelo slovesno pripravili božično družinsko mizo. V Železni Kapli so proti večeru postavili na mizo tako imenovano »kopo«. Gospodinja je položila sredi mize majhen križ in pogrnila čezenj bel prt. Potem je postavila na križ pod prtom tri velike hlebce kruha, nanje pa še potico. Ob ta stožec je naslonila še tri hlebce, rženi hlebec, navaden hlebec in bel hlebec. Čez vse je pogrnila lep prt. To je bila »kopa«. Na vrh kope so postavili jaslice in križ. Na en vogal mize so postavili skodelico nekaj žita, na drug vogal pa blagoslovljeno vodo.

V Benečiji (zlasti v čedadskem okraju) so na mizo položili pšenično pogačo ali bel hlebec-imenovano »gubanico« ali »gubanice« in križ. Podoben običaj so imeli tudi v Brdih. V Ločniku pri Gorici so spekli za praznike poseben kruh iz moke vseh žit – »božič«.

V Grahovem pri Cerknici in v Lazah pri Ribnici pravijo božičnemu kruhu »župnik«. Včasih je bil tako velik, da sta ga morali vsaditi v peč dve ženski. V ta kruh so ob robu naredili pleteno verigo, vanjo vdělali Jezuščka, dve živinici in kokljo s piščanci. »Župnika« so po starih sporočilih dajali za desetino župniku. Načeli so ga na sveti večer, nekaj pa ga je moralo ostati do sv. Treh kraljev. V Loški dolini (v Knežji njivi) je gospodinja poleg lepo okrašenega

»župnjaka« spekla tudi golobice, hlebčke v podobi ptiča. Golobico je dobil vsak otrok.

V Halozah so spekli na sveti post po tri poprtnike. Imenovali so jih »pomižnjeki«. V Savinjski dolini so imali za božični kruh več imen. Okoli Gornjega grada je bil »namižnik«, v Dobrovi pri Celju je bil »postovjek«, v Šmartnem ob Paki »poprtnik«, na Vinju pri Novi cerkvi pa »stolnik« ali »močen kruh«.

Naši predniki so v poganskih časih pozimi, ko se sonce obrne ali znova rodi, kakor so takrat menili, slovesno darovali bogovom za srečo v novem sočnem letu. Žrtvenik jim je bila družinska miza. Darovali so predvsem kruh, v vinorodnih krajih tudi vino in vse vrste pridelka. Priložili so tudi orodje, s katerim so obdelovali zemljo. S prihodom krščanstva pa verniki z božičnim kruhom in drugimi darovi, ki so jih polagali na sveti večer na mizo, darovali Bogu vse in mu vse priporočali (**Dolenc**, 1969, 8).

Božična peka je med najstarejšimi znamenji božičnega praznika. Božični kruh sega v predkrščansko dobo. Okraski in kruh sta v stoletjih dobila krščansko prevleko, vendar je pecivo ohranilo več poganskih pridatkov, ki jim ni bilo mogoče dati krščanskega pomena.

V Ziljski dolini so na sveti večer pogrnil mizo z belim lanenim prtom z belordečimi čipkami in široko rdečo proggo po sredi. Nanj so položili »mižnjak«, zraven pa nekaj kadila in žita. »Mižnjak« je bil iz ajdove moke, nadevan z makom in medom, imenovali so ga tudi »hedovec« (ajdovec).

Na Štajerskem je morala biti moka za »pomošjek« zmleta doma, na žrmljah. Gospodinja je začela mesiti na sveti post dopoldne, najprej »pomošjek« iz same pšenične moke, potem pa še dva do tri kruhe iz mešanice rži, pšenice in koruze. Nazadnje pa še en ali dva kruha, ki ju je razvaljala in natrosila s suhimi slivami in rozinami.

V Slovenskih Konjicah so poznali »prten« ali »močen« kruh iz pšenične moke. Nekatere gospodinje so v testo dodajale malo sezama ali malo divjega hmelja. Božični kruh je moral biti zmeraj velik. Po vseh Halozah so spekli po tri poprtnika, »pomižjeki«. Ponekod so jih nadevali s suhimi hruškami in jabolčnimi krhlji (**Kuret**, 2005, 316)

3 IZDELAVA POPRTNIKA

Osnovna receptura: 1 kg bela pšenična moka, 0,5 l mleko, 40 g kvas, 15 g sol, 20 g sladkor, 10 g vanili sladkor, 100 g maslo, 3 jajca (1 celo jajce in dva rumenjaka), 2 cl rum, naribana limonina lupina 1 žlička. Iz vseh sestavin so dijaki ročno zamesili gladko testo, vsak sam za svoj poprtnik. Testo je počivalo 20 minut. Oblikuje se hlebec, iz tretjine testa se naredi okraske. Pred polaganjem okraskov se hlebec premaže z vodo. Pred vzhajanjem se namaže z jajcem. Peka: 180 st. C, 45 min – 50 min.

Slika 1: Delavnica izdelave poprtnika



Vir: lastni

Slika 2: Prikaz izdelave poprtnika



Vir: lastni

Slika 3: Dijaki izdelujejo okraske



Vir: lastni

Slika 4: Izdelava poprtnika



Vir: lastni

Dijaki so uporabili svoje dosedanje znanje o surovinah, postopkih izdelave. Testo so zamesili ročno, pomembna je bila primerna trdota in gladkost. Pomembno je bilo počivanje testa. Pri izdelavi okrasov so uporabili znanje pletenja in uporabili svojo domiselnost za ustvarjanje novih okrasov, izkazali so se za prave umetnike. Z velikim veseljem in navdušenjem so napravili vsak svoj izdelek in ga izvirno okrasili z različnimi pletenicami, ptički, srčki. Končni izdelki so bili prijetnega videza in so pritegnili poglede sošolcev.

Slika 5: Izdelava malih poprtnikov



Vir: lastni

Slika 6: Oblikovano testo malih poprtnikov



Vir: lastni

Dijaki so izdelali tudi male poprtnike in jih inovativno in izvirno okrasili. To so bili tudi osnova za razvoj novega izdelka v dijaškem podjetju v okviru programa *Moje podjetje*.

Slika 7: Mali poprtniki



Vir: lastni

Dijakom je bil ta način poučevanja všeč, nekatere izmed njih je spodbudil tudi k izdelavi poprtnika doma za svojo družino. Tako se v sodobnem času prenaša znanje in dediščino v domače okolje.

Izobraževanje so izvajali Milka Debeljak, gospodinja, Metka Starič iz Zavoda Parnas ter učitelja BIC Ljubljana Mojca Smerajec in Mišo Kolar v sklopu projekta *»Uživam tradicijo«* sodelovanja Interreg V-A Slovenija – Hrvaška.

4 SENZORIČNO OCENJEVANJE

Dijaki so poprtnik senzorično ocenjevali s pomočjo ocenjevalnega lista. Svoje strokovne ocene so konstruktivno utemeljili in izrazili nekatere pripombe. Ocenjevali so zunanji videz, vonj skorje in sredice, videz sredice ter okus skorje in sredice. Poprtnik je bil zelo dobro ocenjen.

Slika 8: Poprtniki dijakov



Vir: lastni

Slika 9: Prerez poprtnika



Vir: lastni

Slika 10: Ocenjevalni list

LASTNOSTI	Max. ocena	Ocena ocenjevalca	Skupaj
ZUNANJI VIDEZ		15	
Oblika kruha	6	6	14
Barva skorje	6	5	
Videz površine skorje	3	3	
VONJ SKORJE in SREDICE		15	
Vonj skorje	6	6	14
Vonj sredice	9	8	
VIDEZ SREDICE		25	
Debelina in enakomernost skorje	2,5	2,5	24
Povezanost skorje in sredice	5	5	
Barva sredice	5	4	
Poroznost sredice	5	5	
Enakomernost sredice	2,5	2,5	
Elastičnost sredice	5	5	
OKUS SKORJE IN SREDICE		25	
Okus skorje in sredice	15	13	23
Topnost skorje in sredice	10	10	

SKUPNO ŠTEVILO TOČK (max. 80): 75

Vir: lastni

5 ZAKLJUČEK

Izdelava in poznavanje poprtnika je primer sodelovalnega, izkustvenega učenja na BIC Ljubljana. Poprtnik je kakovosten obredni božični kruh. Je del slovenske tradicije in ima velik simbolni pomen. Nosilka dediščine priprave poprtnika je na delavnici prenesla umetnost izdelave na dijake 3. letnika programa pek. Učitelji pa so dijake seznanili z njegovo bogato tradicijo in simboliko. Simbolizira praznike, družino, blagostanje in povezanost človeka z naravo.

Pomembno je, da oživljamo dediščino, ohranjamo tradicijo izdelave tega kruha tudi za bodoče rodove. Izobraževalna institucija Biotehniški izobraževalni center Ljubljana razvija nove vrste in oblike izobraževanja. Izdelava poprtnika in umestitev v izobraževalni program je ena izmed teh. Izdelava in poznavanje poprtnika bo v prihodnje del izobraževalnega procesa v programu pek.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Bogataj, Janez. 1992. Sto srečanj z dediščino na Slovenskem. Ljubljana: Prešernova družba.
- 2) Bogataj, Janez. 2003. Krušni zakladi Slovenije. Ljubljana: Kmečki glas.
- 3) Dolenc, Jože. 1969. Božič na Slovenskem. Celje: Založniško podjetje Mohorjeva družba.
- 4) Hrovat, Milena. 2000. Tehnološke osnove proizvodnje kruha. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
- 5) Hrovat, Milena. 2003. Surovine v pekarstvu in slaščičarstvu. Ljubljana: Tehniška založba Slovenije.
- 6) Kovač, Boris. 2015. Tehnologija predelave žit – študijsko gradivo. Ljubljana: Biotehniški izobraževalni center Ljubljana.
- 7) Kuret, Niko. 2005. Praznično leto Slovencev. Ljubljana: Družina.
- 8) Pravilnik o kakovosti izdelkov iz žit. Uradni list RS, 1/2014.
<http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV11465> (1. 8. 2019).
- 9) Pravilnik o kakovosti pekovskih izdelkov. Uradni list RS, 11/2015.
<http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV11665#> (1. 8. 2019).
- 10) Tekavec, Martina. 2016. Božični kruh ali poprtnik na Slovenskem. Velike Lašče.

DUŠIK IN KUHANJE

NITROGEN AND COOKING

Klavdija Stropnik

Šolski center Kranj, Srednja tehniška šola, Slovenija
School Center Kranj, Technical Secondary School, Slovenija
klavdija.stropnik@sckr.si

Izvleček

Priprava sladoleda je omogočila povezavo sodobnih in tradicionalnih pristop tako v domači kuhinji kot tudi v izobraževanju. Sladoled kot sladica se pojavlja v človekovem življenju že od pračloveka dalje. V ledeni dobi je bilo idealno pomešati led in sneg s sadjem in medom in sladica je bila pripravljena. Z napredkom tehnologije pa lahko zmrznjeno sladico pripravimo s tekočim dušikom, ki omogoča hitro pripravo hladne sladice. Informativni dan je priložnost, da se dijaki predstavijo s svojimi izdelki in izvedbo eksperimentov. Na informativnem dnevu so dijaki izvedli pripravo sladoleda v nekaj minutah. Pri tem so uporabili tekoči dušik. S pripravo sladoleda so želeli privabiti veliko število udeležencev in izboljšati njihovo zadovoljstvo. Udeleženci so bili zadovoljni, vendar so se za vpis v srednjo šolo odločali na podlagi drugih dejavnikov. V prispevku je predstavljen primer dobre prakse, kako recepti sodobne kuhinje bogatijo tradicionalne kuhinje in kako to vpliva na zadovoljstvo udeležencev.

Ključne besede: informativni dan, sladoled, tekoči dušik

Abstract

The information day is an ideal opportunity for students to show the difference between the modern and traditional approach of education by presenting their products and conducting the different experiments. One of the experiments on our information day was the preparation of ice-cream in a few minutes; that is why liquid nitrogen was used. Students goal was to attract a great number of participants and they eventually succeeded in. Their workshop was the most visited one. Ice cream has linked the modern and traditional approach to education. Ice cream as a dessert has been appearing in our lives since prehistoric times. In the Ice Age, it was ideal to mix ice and snow with fruit and honey and the dessert was ready. However, with the advancement of technology frozen dessert can be prepared with liquid nitrogen, which helps to prepare the cold dessert quickly. This article presents an example of good practice in how students of engineering can prepare an experiment that is not related to their professional orientation.

Keywords: information day, ice cream, liquid nitrogen

1 UVOD

Sodobna in tradicionalna kuhinja v 21. stoletju gresta v korak s časom. Sodobna kuhinja prenavlja tradicionalne kuhinjske recepte z uvajanjem novitet in posodabljanjem okusov. Pri obeh kuhinjah igra glavno vlogo kemija, ki poustvarja in kreira okuse, vonje in barvo. S kreiranjem okusov so se preizkusili tudi dijaki prvega letnika na Srednji tehniški šoli, smer tehnik mehatronike. Želeli so povezati molekularno kuhinjo in tehniko. Povezavo so našli pri pripravi sladoleda. Sladoled so izdelali na informativnem dnevu.

Informativni dan je namenjen osnovnošolcem, da se поблиže seznanijo z izobraževalno ustanovo. Poteka v mesecu februarju in je izveden v dveh dneh v dopoldanskem in popoldanskem času. Osnovnošolci pridobijo veliko informacij, kako poteka izobraževanje na zeleni strokovni smeri. Na Srednji tehniški šoli se izobražujejo dijaki na srednjem strokovnem in srednjem poklicnem izobraževanju. Srednje strokovno izobraževanje ima naslednje smeri: elektrotehnik, tehnik mehatronike in tehnik računalništva. Na srednjem poklicnem izobraževanju pa se izobražujejo dijaki za mehatronika operaterja, računalnikarja in elektricarja. Vse našteje smeri se na informativnem dnevu predstavijo z izdelki v avli šole in s predstavitevijo v razredih. V avli šole se poleg stroke predstavijo tudi naravoslovni predmeti, kot sta kemija in fizika; vsaka s svojo delavnico v povezavi s stroko.

2 POSTAVITEV RAZISKOVALNEGA VPRAŠANJA

Na informativnem dnevu želi vsaka šola pokazati najbolj zanimive in atraktivne izdelke, kajti z njimi lahko vpliva tudi na odločitev osnovnošolcev glede vpisa.

Idejo za pripravo sladoleda so podali dijaki. Sledila je postavitvev raziskovalnih vprašanj:

1. Kako hitro pripraviti tradicionalni sladoled?
2. Kako se izboljša zadovoljstvo udeležencev informativnega dne, ko prejmejo sladoled?

3 TRADICIONALNA PRIPRAVA IZDELAVA SLADOLEDA

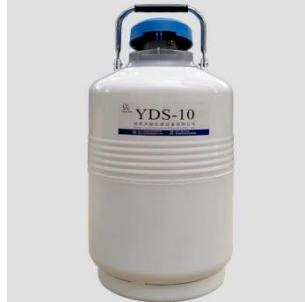
Priprava na informativni dan se začne že v mesecu decembru. Pri uri kemije se izbere eksperimente in pripravlja dijake na njihovo izvedbo. Pri tem sodelujejo tudi dijaki s svojimi idejami; vključenih je do 12 dijakov.

Šfiligojeva (2006, 141) pravi, da sladoled izdelujejo iz zmesi mleka, zgoščenega mleka ali mleka v prahu, mlečnih beljakovin (pridobljenih iz sirotke), smetane, surovega masla, rastlinskih maščob, različnih vrst sladkorja (saharoza, dekstroza, fruktoza, glukozni sirup) ali drugih sladil, različnih vrst sadja, arom, barvil, emulgatorjev, stabilizatorjev in drugih dodatkov za doseganje okusa in barve. Iz navedenih sestavin pripravijo sladoledno zmes, ki jo pasterizirajo in homogenizirajo, nato pa ohladijo na temperaturo 0 - 4 °C in pustijo, da zori. Tako pripravljeno zmes delno zamrznejo pri temperaturah od -3 do -7 °C. Med ohlajanjem uvajajo v sladoledno zmes zrak (lahko tudi dušik ali ogljikov dioksid). Prostornina zmesi se pri tem poveča tudi za sto odstotkov. Emulgatorji in stabilizatorji preprečujejo nastajanje večjih kristalov vode in maščobe med zamrzovanjem ter izboljšajo zadrževanje vpihanega zraka. Sledi oblikovanje delno zamrznjene zmesi oziroma polnjenje v ustrezno embalažo, pri čemer dodajo še zadnje sestavine (npr. orehe, lešnike, čokoladni oblivi idr.). Oblikovan in pakiran izdelek še utrjujejo z zamrzovanjem pri temperaturi od -35 °C do -50 °C.

3.1 PRIPRAVA SESTAVIN IN IZVEDBA

Za izdelavo sladoleda je bilo potrebno pripraviti sestavine. Dijaki so se odločili, da bodo izvedli eksperiment s tekočim dušikom, ki smo ga pridobili na Inštitutu Jožefa Stefana v Ljubljani. Profesor Tomaž Ogrin nam je svetoval, kako ravnati s tekočim dušikom, da ne pride do poškodb. Tekoči dušik je shranjen v posebnih posodah za transport (Slika 1) pri temperaturi -196 °C . Pri izvedbi eksperimenta je za to potrebno biti zaščiten z zaščitnimi rokavicami, zaščitno haljo in zaščitnimi očali.

Slika 1: Posebna posoda za transport dušika



Vir: Posoda za tekoči dušik

Za pripravo sladoleda so bile potrebne tudi naslednje sestavine:

- sladka smetana za stepanje,
- šlag krema Dolcela z okusom vanilije in čokolade,
- lončki in korneti za sladoled in
- preliv Sladki greh z okusom jagode in čokolade.

Po pripravi vseh sestavin so si dijaki razdelili delo. Dva dijaka sta pripravila sladko smetano za stepanje v dveh plastičnih posodah. V prvo posodo s smetano so dodali kremo z okusom vanilije, v drugo pa z okusom čokolade. Obe sestavini so stepali z električnim mešalnikom. Ko je bila masa dovolj čvrsta, so previdno dodali tekoči dušik, ki vsebino zelo hitro ohladi. Sladoled je bil v nekaj minutah pripravljen za serviranje v kornete in plastične lončke.

Slika 2 prikazuje dijake pri eksperimentu, ko so pripravili sladoled.

Slika 2: Dijaki pri pripravi eksperimenta



Vir: šolski arhiv

4 ANALIZA

4.1 ANALIZA PRVEGA RAZISKOVALNEGA VPRAŠANJA

Udeleženci informativnega dne so v avli šole spremljali, kako so dijaki sami v desetih minutah pripravili sladoled po lastnem okusu. Vsak udeleženec je lahko dobil eno ali dve kepici sladoleda s prelivom. Obiskovalci so bili navdušeni nad izvedbo in na koncu še presenečeni nad okusom. Sladoleda niso poskusili samo učenci, ampak tudi njihovi starši, ki se niso mogli načuditi, kako lahko v nekaj minutah nastane sladoled.

4.2 ANALIZA DRUGEGA RAZISKOVALNEGA VPRAŠANJA

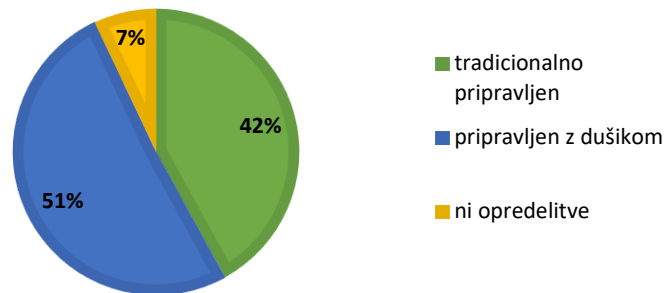
Na koncu informativnega dne so udeleženci prejeli anketna vprašanja. Z vprašanji smo želeli izvedeti, kako so se počutili, ko so prejeli sladoled, in kakšna je njihova odločitev glede nadaljnjega izobraževanja. Anketni vprašalnik je zajemal naslednja vprašanja:

- Kateri sladoled se vam zdi, da ima boljši okus? Udeleženci so se lahko opredelili med naslednjima odgovoroma: »tradicionalno pripravljen« ali »pripravljen z dušikom«.
- Kako ste se počutili, ko ste prejeli sladoled? Možna odgovora sta bila: »prijetno« ali »presenečeno«.
- Ali bo sladoled vplival na vašo odločitev za nadaljnje izobraževanje? Pri tem vprašanju so se opredelili med odgovoroma: »da« ali »ne«.

V raziskavo je bilo vključenih 360 osnovnošolcev.

Iz grafikona 1 je razvidno, da se je polovica udeležencev opredelila, da se jim zdi okus sladoleda, pripravljenega z dušikom, boljši kot okus tradicionalno pripravljenega.

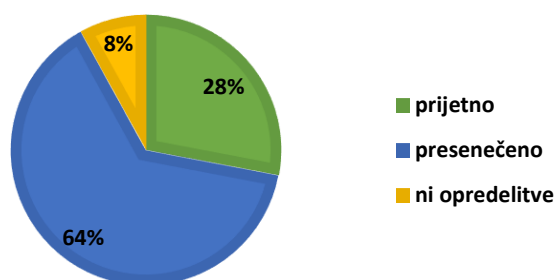
Grafikon 3: Okus sladoleda



Vir: lasten

Iz grafikona 2 razberemo, da je bilo dve tretjini udeležencev presenečenih, ko so prejeli sladoled. Tretjina se jih je pri tem dobro počutila.

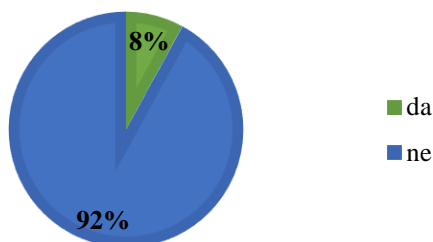
Grafikon 4: Počutje udeležencev



Vir: lasten

Iz grafikona 3 ugotovimo, da sladoled pri 92 % osnovnošolcev ne bo vplival na izbiro nadaljnjega izobraževanja. Vplival pa bo pri 8 % vprašanih osnovnošolcev.

Grafikon 5: Vpliv sladoleda na nadaljnje izobraževanje



Vir: lasten

5 ZAKLJUČEK

S povezovanjem sodobne in tradicionalne kuhinje smo razveselili učence osnovnih šol. Hitro pripravo sladoleda so si učenci zelo zapomnili, kar sporočali tisti, ki so se kasneje vpisali na Srednjo tehniško šolo. Sodelujoči dijaki so bili zelo zadovoljni s svojim delom. Pripravo sladoleda z dušikom so ponovili že trikrat, eksperiment pa nameravajo izvajati tudi v prihodnje.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Šfiligoj, Zdenka. 2006. Živilsko področje: učbenik za predmet Naravoslovje s poznavanjem blaga v 1. letniku programa Trgovec ter kemija in poznavanje blaga v 3. letniku program Ekonomski tehnik. Ljubljana: DZS. → (Šfiligoj 2006, 141)
- 2) Kaj je molekularna kuhinja? Pridobljeno s spletne strani: <http://druzina.ena.com/kulinarika/Kaj-je-molekularna-kuhinja.html> (26.8. 2019).
- 3) Zbornik prispevkov. Pridobljeno s spletne strani: http://pefprints.pef.uni-lj.si/2726/1/Zbornik_PeF_2015.PDF (26. 8. 2019).
- 4) Posoda za tekoči dušik. Pridobljeno na spletni strani: <http://si.cryogenicstoragetank.com/liquid-nitrogen-container/portable-liquid-nitrogen-container/portable-small-liquid-nitrogen-flask-10l.html> (26. 8. 2019)

ZDRAVA PREHRANA V SREDNJIH ŠOLAH – POMEN ZDRAVE PREHRANE PRI MLADIH

HEALTHY NUTRITION IN SECONDARY SCHOOLS – THE IMPORTANCE OF HEALTHY NUTRITION IN YOUNG PEOPLE

mag. Barbara Urh

Srednja zdravstvena šola Ljubljana, Slovenija
Secondary School of Nursing Ljubljana, Slovenia
barbara.urh@guest.arnes.si

Izvleček

Zdrava prehrana je pogoj za zdravo in kakovostno življenje. V procesu odraščanja ima še večjo vlogo, saj prispeva k pravilnemu in zdravemu razvoju mladostnika, ne le v telesnem, temveč tudi v duševnem smislu. Problem zdrave hrane se izpostavlja, ker živimo v relativno močno onesnaženem okolju, ki ni naklonjeno pridelavi povsem zdrave hrane. Sodobna tržno orientirana produkcija sledi profitnim motivom brez ozira na posledice. Zato je veliko škodljivih izdelkov, ki se prosto in legalno prodajajo. Mladostniki so v tem kontekstu ranljiva skupina, saj ne znajo kritično ocenjevati in primerjati ter ustrezno presoditi pri izbiri hrane. Ker so v sodobni kapitalistični družbi starši velik del dneva odsotni, je naloga države da mladostnikom zagotovi prehranjevanje v vzgojno-izobraževalnih ustanovah, ki pa mora biti zdravo, saj si tako država ustvarja populacijo zdravih državljanov, ki bodo lahko delali in kakovostno živeli ter ne bodo bremenili države prek socialne skrbi in zdravstvene nege.

Ključne besede: zdravje, zdrava prehrana, srednja šola, mladostniki

Abstract

A healthy diet is essential for a healthy life. It plays an even greater role in the process of growing up, as it contributes to the suitable and healthy development of the adolescent, not only physically but also mentally. The problem of healthy food is highlighted by the fact that we live in a relatively heavily polluted environment that does not favor the production of impeccably healthy food. Modern market-oriented production pursues profit motives regardless of the consequences, so there are many harmful products that are sold freely and legally. However, adolescents are a vulnerable group in this context, as they are not able to critically evaluate, compare and make sensible food choices. Since parents are absent much of the day in modern capitalist society, the state needs to provide adolescents healthy nutrition in educational institutions to generate a population of healthy citizens who will be able to work and lead healthily lives, and they will not burden the country through social and health care.

Keywords: health, healthy eating, secondary school, adolescents

1 UVOD

Prehranjevalne navade, prehranski vnos ter sama prehranjenost pomembno vplivajo na pojavnost kroničnih nenalezljivih bolezni, tako v smislu preprečevanja, kot tudi njihovega razvoja. Ker se zdrave ali pa nezdrave prehranjevalne navade oblikujejo že zgodaj in imajo dolgoročne učinke na zdravje, je pomembno, da jim je posvečena zadostna skrb že v otroštvu, vendar pa jih je v vsakem življenjskem obdobju pomembno spodbujati in ohranjati.

Potem ko se po zelo hitrem razvoju v zgodnjem otroštvu razvoj telesa sredi otroštva nekoliko umiri, se znova močno okrepi v času pubertete. V času odraščanja je zato prehrana ključnega pomena, saj telo za izgradnjo kostnine, mišic, notranjih organov in za delovanje možganov nujno potrebuje snovi, ki jih vsebuje hrana. V tem obdobju ni pomembno zgolj to, da mladostnik dovolj je, pomembno je, da je kakovostno, raznoliko in zdravo hrano (Prehrana šolskih, 2019).

Prehrana ima tudi velik psihološki pomen. Mladi povezujejo hrano s svojo zunanjo podobo in identiteto. O velikem simbolnem pomenu hrane pričajo tudi neustrezna vedenja, ki lahko privedejo do motenj hranjenja, kadar poskuša mladostnik na škodljiv način razreševati svoje razvojne, čustvene in identitetne težave. V šolah mladostniki preživijo velik del dneva, zato bi naj bila v Sloveniji šolska prehrana organizirana tako, da so ponujeni obroki sestavljeni pravilno, da osebe, ki načrtuje in pripravlja šolske obroke, pozna prehranska priporočila in da bi jih pri svojem delu v čim večji meri tudi upoštevalo. Prav bi bilo, če v šolo ne bi prinašali sladkih ali slanih prigrizkov. Za dodatno energijo bi lahko pojedli kos polnozrnatega kruha, ali sadje, ki ga šole načeloma ponujajo. Pri hranjenju v šoli naj bi bil odnos do hrane spoštljiv in naj bi bila količina organskih odpadkov minimalna. Mediji so večkrat poročali o tonah zavržene hrane po šolah, kar je absolutno nedopustno.

2 ZDRAVA PREHRANA IN ZDRAVO PREHRANJEVANJE

Zdrava prehrana, zdravo prehranjevanje, uravnotežena prehrana, temeljijo na dognanjih in posledično na priporočilih o fizioloških potrebah organizma po energiji in posameznih hranilih glede na starost, spol in delo, ki ga človek opravlja, o živilih, ki vsebujejo ta hranila in o priporočenem ritmu prehranjevanja z namenom preprečevanja obolenj in stanj, ki bi jih lahko povzročila nezdrava prehrana oziroma nezdravo prehranjevanje. Kot priporoča Svetovna zdravstvena organizacija (WHO), je zdrava hrana sestavljena iz vseh priporočenih skupin živil, ki zadošča zahtevam za varno, varovalno in uravnoteženo prehrano. Pojem »varna hrana« razumemo kot hrano brez bioloških, kemijskih ali fizikalnih dejavnikov tveganja za zdravje ljudi, medtem ko »varovalna prehrana« pomeni prehrano, ki v svoji naravni sestavi vsebuje za človeka pomembne hranilne snovi v takšni količini, da lahko varuje zdravje človeka.

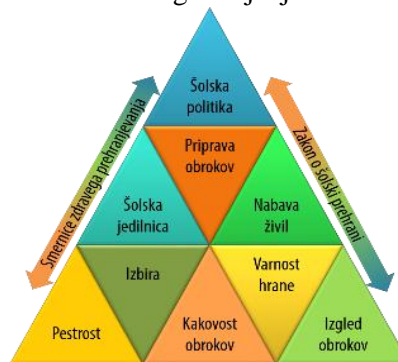
Nezdrava prehrana, nezdravo prehranjevanje, nezdrave prehranske navade, so pojmi, ki celostno zajemajo več sestavin prehranjevanja, kot so neustrezna hranljiva in energijska vrednost zaužite hrane, kot je npr. sladka ali mastna hrana, uporaba neustreznih ali nepravilnih načinov njene priprave in tudi nepravilen ritem uživanja hrane (npr. izpuščanje zajtrka), kar vse posledično vpliva na zdravje posameznika. Nezdrava prehrana lahko povzroči simptome pomanjkanja (npr. kožne bolezni, očesne in možganske okvare) in deficitarnih bolezni (npr. pelagra, rahitis, skorbut), kot tudi prekomerno prehranjevanje, ki lahko vodi do nastanka

številnih civilizacijskih boleznih kot so npr. debelost, bolezni srca in ožilja, sladkorna bolezen tipa II., nekatere vrste raka, osteoporoza in motnje hranjenja.

2.1 PREHRANJEVANJE MLADOSTNIKOV V SLOVENIJI

Šolska prehrana ima v Sloveniji dolgoletno tradicijo. V začetku 20. stoletja so na slovenskem kot dodatna socialno-zdravstvena zaščita za otroke na mnogih šolah začele delovati mlečne kuhinje. Z leti se je pomen šolske prehrane za krepitev in ohranjanje zdravja ter zmanjševanje socialnih razlik krepil z večjo dostopnostjo in boljšimi pogoji za zdravo prehranjevanje v šolah. Ker so različne raziskave o načinu prehranjevanja v Republiki Sloveniji pokazale, da je prehrana slovenskega prebivalstva v povprečju nezdrava, je Ministrstvo za zdravje leta 2005 oblikovalo in sprejelo lastno prehransko politiko. V letu 2015 je bila sprejeta »Resolucija o Nacionalnem programu o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015-2025«. S tem Ministrstvo za zdravje Republike Slovenije želi izboljšati prehranske navade in povečati telesno dejavnost med prebivalci Slovenije od najzgodnejšega obdobja življenja do pozne starosti. V razdelku, ki se nanaša na prehrano, je nacionalni program usmerjen v zagotavljanje varne hrane v celotni živilski verigi, vzpostavljanju, ohranjanju in krepitevi zdravih prehranjevalnih navad prebivalcev ter trajnostnemu zagotavljanju zadostne preskrbljenosti prebivalstva s kakovostno in zdravju koristno hrano (Projekti krepitve, 2019).

Slika 1: Piramida zagotavljanja zdravih obrokov



Vir: Prehrana v vzgojno-izobraževalnih zavodih – pomemben javnozdravstveni ukrep, 2017

Ministrstvo za zdravje izvaja nekaj projektov promocije in krepitve zdravja (Projekti krepitve, 2019):

Šolski lonec

Projekt »Šolski lonec« je nastal kot plod dolgoletnega medsektorskega sodelovanja med zdravstvom in šolstvom z namenom, da bi vsi, ki skrbijo za zdravo prehrano na enem mestu lahko našli čim več uporabnih informacij o pomenu prehrane in gibanja za zdravje otrok in mladih. Projekt temelji na »Smernicah zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah«, ki sta jih sprejeli ministrstvi, pristojni za zdravje in izobraževanje ter na Zakonu o šolski prehrani. Strokovne vsebine so v enaki meri prilagojene tako tistim, ki želijo pridobiti osnovne informacije o prehrani in gibanju, kot strokovnjakom, ki vsakodnevno delujejo na področju šolske prehrane in telesne dejavnosti - vodjem šolske prehrane, vodjem kuhinj, učiteljem gospodinjstva in ostalim učiteljem, srednjim šolam, dijaškim domovom in staršem.

Shema šolskega sadja in zelenjave

Ukrep EU kmetijske politike »Shema šolskega sadja in zelenjave« želi vzpodbuditi uživanje sadja in zelenjave v dnevni prehrani ter s tem dvigniti stopnjo ozaveščenosti o pomenu sadja in zelenjave za zdravje med otroki in mladostniki, šolarjem pa zagotavlja brezplačno sadje in zelenjavo. Vključuje tudi različne izobraževalne dejavnosti in dejavnosti za ozaveščanje o pomenu sadja in zelenjave v prehrani. Namen sheme šolskega sadja je torej spodbujanje zdrave prehranske navade pri mladih. Vključenih je približno 8 milijonov otrok Evropske unije v kar 54.000 šolah.

Tradicionalni slovenski zajtrk

Zajtrk je nedvomno eden od ključnih obrokov vsakodnevne prehrane, ki nas oskrbi s potrebno energijo za umske kot tudi fizične vsakodnevne napore. Ker otroci pogosto opuščajo zajtrk, kar je še izrazitejše v najstniškem obdobju, ministrstvo za zdravje je v projektu videlo priložnost za opozarjanje o pomenu rednega zajtrkovanja, kot tudi spodbudo k zajtrkovanju otrok in mladostnikov. Tradicionalni slovenski zajtrk poteka ob dnevu slovenske hrane, to je tretji petek v mesecu novembru. Otroke, mladino in širšo javnost se seznanja o pomenu zajtrka, pomenu in prednostih lokalno pridelanih živil oziroma živil, ki so pridelana oziroma predelana v Sloveniji, pomenu kmetijstva in čebelarstva ter njenem vplivu na okolje in o pravilnem ravnanju z odpadki.

Prehrana.si – nacionalni portal o hrani in prehrani

Nacionalni portal o hrani in prehrani – »Prehrana.si« je nastal v okviru izvajanja ukrepa vzpostavitve spletnega mesta za zagotavljanje strokovnih in hkrati razumljivih informacij s področja prehrane, predvidenega v »Resoluciji o nacionalnem programu o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015 – 2025«.

Nacionalni inštitut za javno zdravje je izdal brošuro »Prehrana za mladostnike – zakaj pa ne?«. V brošuri so podane smernice zdravega prehranjevanja za mladostnike – zakaj sta hrana in prehranjevanje pomembna, katera živila in pijače so priporočeni v prehrani mladih, kaj pomeni energijska gostota obrokov in kako delujejo diete, kakšna je priporočena oz. zaželena pogostnost uživanja obrokov in pomen zajtrka ter kakšna so priporočila za uživanje hrane. (Prehrana za, 2019).

2.2 DEJAVNIKI, KI VPLIVAJO NA PREHRANSKO VEDENJE MLADOSTNIKOV

Na prehransko vedenje vplivajo različni, med seboj prepletajoči se dejavniki. Na prehransko vedenje vplivajo individualne značilnosti posameznika (starost, spol...), ter tudi širše in ožje okolje (npr. družina, vrstniki, družba, fizično okolje) v katerem se prehranske navade razvijejo in ustalijo. Prehranjevalne navade posameznika niso odvisne zgolj od fizioloških procesov hranjenja, ki so značilni za posameznika, temveč na izbor hrane pomembno vpliva interakcija med posameznikom ter naravnim in socialnim okoljem, v katerem se prehranjuje. V obdobju adolescence pride do precejšnjih sprememb, kot so želja mladostnikov po neodvisnosti pri izbiri živil in manjša pogostost skupnih družinskih obrokov. Poleg že omenjenega družinskega okolja imajo na vedenje otrok in mladostnikov zelo velik vpliv vrstniki. Za otroka oziroma mladostnika so pomembna normativna pričakovanja, prepričanja ter vedenjem njihovih vrstnikov.

V času odraščanja so mladi izpostavljeni različnim oblikam formalnega in neformalnega prehranskega izobraževanja. Starši otrokom nudijo številne informacije o hrani in hranjenju. Na prehransko vedenje seveda močno vpliva tudi trženje hrane. Načela trženja delujejo tako, da zavajajo prehransko znanje, spreminjajo preference za posamezna živila in posledično potrošniške in prehranske navade. Največ se žal tržijo skupine živil, ki so v nasprotju s prehranskimi priporočili za zdravo izbiro (npr. sladke pijače, sladki prigrizki). Vse več je raziskav, ki že ugotavljajo vpliv trženja na razvoj debelosti.

3. PREHRANJEVANJE SLOVENSКИH MLADOSTNIKOV

Izsledki raziskav Pediatrične klinike o prehrani slovenskih adolescentov (15-16 let) v zadnjih letih (Gregorič, 2019, 9) kažejo da slovenski mladostniki glede na priporočila za uravnoteženo prehranjevanje zaužijejo premalo zelenjave, kruha in žitaric, krompirja/riža/testenin. Fantje so imeli značilno nižji vnos sadja in značilno prevelik vnos mesa/mesnih izdelkov. V povprečju so mladostniki količinsko zaužili prevelike količine pijač z dodanimi sladkorji in premalo rib ter rastlinskih olj. Glede na zgoraj navedene, pretežno neustrezne prehranske navade, je pričakovano slabši tudi vnos hranljivih snovi. Slovenski mladostniki zaužijejo količinsko preveč prostih sladkorjev, nasičenih maščobnih kislin in natrija, ter premalo koristnih večkrat-nenasičenih maščobnih kislin, vode, dekleta pa tudi prehranske vlaknine. Zaužijejo tudi premalo folne kisline in kalcija ter vitamina D. Raziskovalci so tudi ugotovili, da se mladostniki neustrezno prehranjujejo tudi glede sestave obrokov.

Raziskovalci v raziskavi »SLOFit«, ki je nacionalni sistem za spremljanje telesnega in gibalnega razvoja otrok in mladine (6-19 let), so ugotovili, da se je v Sloveniji zadnja tri desetletja izjemno povečal prirast deleža čezmerno hranjenih in debelih otrok in mladostnikov med 6. in 19. letom starosti, ki se je pri fantih zaustavil šele leta 2010, pri dekletih pa leto za tem (Gregorič, 2015, 11). Neustrezna prehranjenost otrok in mladine se odraža tudi pri njihovi gibalni učinkovitosti. Zmanjšana gibalna učinkovitost zaradi debelosti ne pomeni le zmanjšane kakovosti življenja in zdravja posameznika, temveč pomeni tudi verjetno zmanjšano delazmožnost v odrasli dobi, kar je pomembno za učinkovitost in razvojni potencial družbe nasploh.

3.1 RAZISKAVA PONUDBE HRANE V SREDNJIH ŠOLAH

V raziskavi ponudbe prehrane v srednjih šolah, opravljeni leta 2009 (Uživajmo, 2015) je bilo ugotovljeno, da imajo le v 19 % lastno kuhinjo, v 17 % so to kuhinje druge šole ali dijaškega doma, v večkot polovici primerov (56 %) pa je izvajalec zunanji gostinski ponudnik. Preostale šole (8 %) so navedle druge možnosti oziroma kombinacije. Ker večina srednjih šol ne nudi (tudi) kosila, so tako lahko malice za dijake tudi energijsko močnejše in krijejo od 20 -30 % dnevnih potreb. Ob tem je bilo ugotovljeno, da imajo srednje šole zelo omejene prostorske in druge zmožnosti, kot so neprimerni prostori za razdeljevanje hrane oziroma jedilnice; podaljšanje pouka in s tem povezane težave dijakov-vozačev; gneča ob deljenju obrokov zaradi prostorskih težav; navajanje na pravilno-počasno uživanje hrane zaradi prostorskih težav; dnevno prehranjevanje dijakov se zaradi premajhnih kapacitet kuhinj in jedilnic prične prezgodaj.

Zanimanje za dijaške obroke je med dijaki veliko, vendar je organizacija in izvedba priprave in razdelitve dnevnega toplega obroka zahtevala veliko naporov. Nekatere srednje šole so zato

preuredile šolske prostore v razdelilnice in jedilnice ter nakupile potrebni inventar iz lastnih sredstev ter tako zagotovile prostorske pogoje za razdelitev in zaužitje dnevnih toplih obrokov. Nekatero srednje šole niso dobile dobavitelja, saj zaradi visokih stroškov ali premajhne donosnosti dobavitelji niso izkazali zanimanja. Ob koncu šolskega leta je 61 % srednjih šol odgovorilo, da so ponujali dnevno tople obroke, 9 % jih je ponujalo hladne obroke, 27 % oboje, 2 % pa so navajali drugo. Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport je na podlagi podatkov srednjih šol ocenilo, da je v šolskem letu 2008/2009 dnevni topli obrok dijakom uspelo ponuditi 88 % vseh srednjih šol.

S sprejetjem Zakona o šolski prehrani in s tem obvezno uporabo smernic zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih zavodih tudi v srednjih šolah se je zmanjšalo tveganje, da bi zunanje ponudnike vodili predvsem ekonomski interesi pred interesi zagotavljanja uravnoveženih in kvalitetnih obrokov. Na osnovi primerjave med vrsto ponudnikov in prehransko kakovostjo je bilo ugotovljeno, da so boljše ocene jedilnikov glede vključevanja priporočenih živil dosegale srednje šole, ki so imele lastne kuhinje ali so bile vezane na kuhinje dijaškega doma v primerjavi s srednjimi šolami, ki so imele zunanjega ponudnika, kar je zelo pomembno upoštevati pri nadaljnjih korakih načrtovanja prehranjevanja v srednjih šolah. Večina dijakov (88 %) je bila še kar zadovoljna oz. zadovoljna s kvaliteto ponudbe dijaških obrokov. V šolah, ki so imele boljše ocenjene jedilnike glede vključevanja priporočenih živil, so tudi dijaki menili, da je kvaliteta ponujenih obrokov boljša – še ena zelo pomembna ugotovitev, ki bi bila lahko koristna za načrtovanje in pripravljane zakonodaje na tem področju. Še en izsledok, ki je zelo pomemben: mesečna analiza sestave dijaških jedilnikov je pokazala, da prehranske smernice srednje šole v primerjavi z osnovno šolo in vrtcem uresničujejo najslabše, kljub temu da so za njih tudi zavezujoče. Po ocenah je bilo le 2,6 % jedilnikov šol povsem skladno s priporočili. V splošnem so bila največja odstopanja od smernic zaznana pri večini kategorij živil, še zlasti pa pri vključevanju rib, polnozrnatih žitnih izdelkov in kaš, priporočenih pijač ter pekovskih in slaščičarskih izdelkov. Sadje in zelenjava sta bila vključena v 85,6 % vseh dijaških obrokov, delno se je dosegal tudi priporočen vnos pustega belega mesa in mesa z vidno strukturo (23,5 %), medtem ko je bil vnos odsvetovanih mesnih izdelkov s homogeno strukturo previsok (11,1 %). Polnozrnat žitni izdelki in kaše so bili relativno slabo zastopani (18 %). Uživanje rib ali ribjih izdelkov je priporočljivo vsaj dvakrat na teden, rezultati pa so pokazali, da so bili slednji v obrokih premalo zastopani (5,1 %). Iz posredovanih jedilnikov ni bilo možno vedno oceniti, ali so bile v obroke vključene priporočene oblike tekočin ali ne, oz. ali je šlo za odsvetovano sladko pijačo. Tako je analiza jedilnikov prikazala relativno nizke vnose priporočenih pijač (22,4 %) in še sprejemljiv odstotek sladkih pijač (3,3 %). Ocenjuje pa se, da je bil ta odstotek precej višji.

3.2. RAZISKAVA PREHRANJEVALNIH NAVAD NA SREDNJIH ZDRAVSTVENIH ŠOLAH

V raziskavi, ki je potekala med julijem 2016 in novembrom 2017 na slovenskih srednjih zdravstvenih šolah (Jokić, 2018, 25) je sodelovalo 667 anketirancev starih med 15 in 18 let, od tega jih je bilo 540 deklet in 127 fantov. Z uporabo spletnega anketnega vprašalnika - prirejenega validiranega anketnega vprašalnika programa CINDI »Z zdravjem povezan vedenjski slog«, je avtor prišel do naslednjih ugotovitev (v nadaljevanju za oba spola navajam izraz »dijaki«):

- Tri obroke dnevno zaužije 35,8 % dijakov.
- Pet obrokov dnevno zaužije 13,0 % dijakov.

- Zajtrk vsak dan zaužije 41,6% dijakov, zajtrka nikoli ne uživa 21,0 % dijakov.
- Kosilo uživa vsak dan 85,9 % dijakov, večerjo vsak dan uživa 52,6 % dijakov.
- 1 liter do 2 litra vode dnevno spi 35,2 % dijakov.
- Večkrat dnevno uživa sveže sadje (jabolka, hruške, banane, pomaranče, breskve, limone) 35,8% dijakov.
- Večkrat dnevno uživa svežo zelenjavo (solate, paradižnik, zelje, paprika) 21,4% dijakov.
- Enkrat dnevno uživa mleko in mlečne izdelke 34,3% dijakov.
- Enkrat dnevno uživa rdeče meso 10,2 % dijakov.
- Enkrat do trikrat na teden uživa ribe 21,2 % dijakov.
- Enkrat dnevno uživa krompir, riž ali testenine 30,8 % dijakov.
- Enkrat dnevno uživa žita (kosmiče, muesli) 18,6 % dijakov.
- Že pripravljeno hrano dodatno soli 58,7 % dijakov.
- Do 3 krat tedensko uživa hitro hrano (sendviči, hot dog, pizza, burek) 35,9 % dijakov.
- Do 3 krat tedensko uživa suhomesnate izdelke (pršut, šunka, vratovina) 29,9 % dijakov.
- Vsakodnevno gazirane (cola, fanta, ora) in negazirane (ledeni čaj, sadni napitki, voda z okusom) brezalkoholne pijače z dodanim sladkorjem uživa 18,2 % dijakov.
- Do 3 krat na teden uživa alkoholne pijače (pivo, vino, žgane pijače) 17,0 % dijakov.
- Sladkarije (bombone in sladice) vsakodnevno uživa 22,8 % dijakov.
- Več kot polovica (52,1 %) mladostnikov bi želelo shujšati, 36,9 % dijakov je s svojo telesno težo zadovoljna, 5 % dijakom je vseeno glede telesne teže in 6 % bi želelo pridobiti na telesni teži.

Izsledke raziskave lahko postavljamo v različne kontekste in različno analiziramo, vendarle pa moramo priznati, da je prostora za izboljšanje navad prehranjevanja še ogromno, in da proces privzgoje zdravega prehranjevanja še zdaleč ni končen proces.

4 SKLEP

Zdrava prehrana je zagotovljena z zakoni in smernicami, kar pa v resnici še ne pomeni, da mladostniki uživajo povsem zdravo hrano in da se zdravo prehranjujejo. Državo čakajo še nadaljnji nujno potrebni koraki k boljšem in preglednejšem sistemu, v katerem bodo dijaki uživali zdravo, lokalno pridelano hrano na pravičen način. Takšen proces gradnje sistema ni nikoli zaključen, nenehno ga je treba nadgrajevati in hkrati sproti ocenjevati. Mladostniki to zaslužijo, saj so tisti, ki bodo gradili prihodnost naše družbe.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Gregorič, Matej. 2015. Prehranjevanje mladih v Sloveniji. Zdravje mladih. <https://www.zdravjemladih.si/data-si/file/prehrana.pdf> (2.9.2019). → (Gregorič 2015)
- 2) Jokić, Aleksander. 2018. Prehranjevalne navade mladostnikov zdravstvenih srednjih šol in fakultet za zdravstvo: magistrsko delo. Maribor: Fakulteta za zdravstvene vede. → (Jokić 2018, 25)
- 3) Prehrana šolskih otrok in mladostnikov. 2019. Prehrana.si. <https://www.prehrana.si/moja-prehrana/solarji-in-mladostniki> (29.8.2019). → (Prehrana šolskih 2019)

- 4) Prehrana v vzgojno-izobraževalnih zavodih – pomemben javnozdravstveni ukrep. 2017. NIJZ. <https://www.nijz.si/sl/prehrana-v-vzgojno-izobrazevalnih-zavodih-pomemben-javnozdravstveni-ukrep> (25.8.2019). → (Prehrana v vzgojno 2017)
- 5) Prehrana za mladostnike - zakaj pa ne?. 2019. NIJZ. <https://www.nijz.si/sl/publikacije/prehrana-za-mladostnike-zakaj-pa-ne> (28.8.2019). → (Prehrana za 2019)
- 6) Projekti krepitve in promocije zdravja. 2019. Republika Slovenija Ministrstvo za zdravje. http://www.mz.gov.si/si/delovna_podrocja_in_prioritete/javno_zdravje/varovanje_in_krepitev_zdravja_prehrana_gibanje_dusevno_zdravje_itd/prehrana/ (28.8.2019). → (Projekti krepitve 2019).
- 7) Uživajmo v zdravju. 2015. Uživajmo v zdravju. http://www.uzivajmovzdravju.si/wp-content/uploads/2016/02/3.1.Analiza-stanja_5_Ponudba-prehrane.pdf (26.8.2019). → (Uživajmo 2015)

PROMOCIJA ZDRAVEGA NAČINA ŽIVLJENJA V ZDRAVSTVU IN ZDRAVILIŠČIH V SLOVENIJI

HEALTHY LIFESTYLE PROMOTION IN HEALTHCARE AND MEDICAL SPAS IN SLOVENIA

mag. Barbara Urh

Srednja zdravstvena šola Ljubljana, Slovenija
Secondary School of Nursing Ljubljana, Slovenia
barbara.urh@guest.arnes.si

Izveček

Zdrav način življenja je osnovni pogoj za zdravje. Zdrav življenjski slog je odločitev posameznika, vendar zahteva veliko odpovedovanja in močno voljo, nagraduje pa z zadovoljstvom ter uspehi v zasebnem in poklicnem življenju. Država se obvezuje k promociji zdravega življenja, saj je to poleg etične načelnosti tudi ekonomsko upravičeno. Zdravi državljani prispevajo več davkov in manj uporabljajo zdravstvene storitve, kar pomeni manj stroškov za državo. Zato je promocija zdravega načina življenja, ki se začne že v vrtcih, bistvenega pomena. Prek izobraževalnega sistema skuša država mladim vcepiti čim več navad zdravega življenjskega sloga, k temu pa z najrazličnejšimi orodji in kanali promocije prispeva tudi zdravstveni sistem. Pri tem kot nekakšna podaljšana roka države in zdravstvenega sistema sodelujejo tudi zdravilišča, ki prav tako opravljajo funkcijo ozaveščanja prebivalcev o pomenu za človeka zdravih navad.

Ključne besede: zdravje, zdrav način življenja, zdravstveni sistem, zdravilišča, promocija zdravja

Abstract

A healthy lifestyle is a basic condition for health. It is a personal decision and it requires a lot of self-deprivation and strong willpower, but it rewards one with satisfaction, success in both personal and professional life. The state is obliged to promote a healthy lifestyle, not only because this is economically justified, but it also furthers an ethical principle. Healthy citizens can contribute more taxes and use health services less frequently, thereby reducing state expenses. Therefore, promoting a healthy lifestyle from the kindergarten on is essential. By means of the education system, the state seeks to introduce adolescents to as many healthy lifestyle habits as possible, assisting the healthcare system with a variety of promotion tools and channels. Spas also contribute to this process of raising awareness about the importance of healthy habits, acting as a sort of sustained support to the state and the health system.

Keywords: health, healthy lifestyle, health system, spas, health promotion

1 UVOD

Zdravje je nedvomno najvišja vrednota v človekovem življenju. Če človek nima zdravja, potem postane vse drugo postranskega pomena. Zdravje je temelj vseh človekovih aktivnosti in njegov obstoj je odvisen predvsem od zdravja. Zdravje je seveda tudi družbena skrb in potreba, saj le zdrava družba lahko postane gospodarsko in družbeno uspešna. Odnosi med ljudmi so boljši, če so ljudje zdravi. Pomembno vlogo pri promociji zdravja ima predvsem šolstvo, ki ima v kurikulumu zapisano promoviranje zdravega načina življenja. Odločilen delež dobivajo tudi mediji, s katerimi država in njene institucije nagovarjajo državljane. Preventiva oziroma vzgoja za zdravo življenje se začne že od malega. Starši dobijo nasvete o osnovah za zdrav slog življenja od zdravnikov pediatrov in kasneje tudi v vrtcu, ki nudi zgled za pravilno vzgojo zdravega otroka. Te aktivnosti niso vedno uspešne, a to še ne pomeni, da bi lahko kot družba odstopili od takega zgodnjega uvajanja izhodišč za zdravo življenje.

2 ZDRAV NAČIN ŽIVLJENJA

Zdrav način življenja vodi k boljšemu počutju in ohranjanju dobrega zdravja. Poznati moramo nevarnosti, ki v vsakdanjem življenju prežijo na ljudi, in vedeti, kaj moramo storiti. Za ohranjanje zdravja smo odgovorni sami. Biti zdrav zato ni le naša pravica, temveč tudi dolžnost. Človeški organizem za nemoteno dolgoročno delovanje potrebuje ravnovesje. Tega zagotovimo:

- s pravilno prehrano,
- z redno telesno dejavnostjo,
- z duševnim ravnovesjem,
- z ravnotežjem med delom, sprostitvijo in počitkom.

Nacionalni inštitut za javno zdravje Republike Slovenije (Programi, 2019) v svojem programu za doseganje zdravja in za zagotavljanje čim bolj zdravega načina življenja izvaja najrazličnejše aktivnosti – izobraževanja, delavnice, projekte, izdajanje informativnega materiala in podobno. Vsem tem aktivnostim je skupno ozaveščanje prebivalstva in ozaveščanje zaposlenih v vzgojno-izobraževalnih ustanovah o pomenu zdravega sloga življenja. Med njimi so (našteti so le nekateri projekti):

- Zdravje v vrtcu.
- Tradicionalni slovenski zajtrk.
- Zdrav življenjski slog v šoli.
- Prehrana in način življenja.
- Slovenska mreža zdravih šol.
- Vzgoja za zdravje za otroke in mladostnike.
- Dan brez alkohola.
- Preventivni zdravstveni programi za otroke in mladostnike.
- Telesna dejavnost za zdravo in aktivno staranje.
- Zvočno okolje v šolah in vrtcih.
- Visok krvni tlak? Naredimo nekaj, da bo nižji!
- Skupaj tečemo za zdravje.

Organizacija mrež ustanov, ki izvajajo takšne programe, torej ozavešča prebivalstvo o preventivnih ukrepih na področju zdravja, še posebej ko gre za pravočasno diagnostiko (*Svit*,

Europa Donna). Tudi nevladna društva in organizacije velikokrat postanejo aktivni in organizirajo različne dejavnosti, bodisi samostojno bodisi z vladnimi ustanovami. Leta 2009 je mreža nevladnih organizacij za zdrav način življenja *Mreža zdravja* skupaj z *Ministrstvom za zdravje Republike Slovenije* organizirala javno razpravo o zdravem načinu življenja kot preventivi pred gripo. S sodelovanjem z ministrstvom za zdravje so želele nevladne organizacije v ljudeh vzbuditi zavedanje, da je nujno potrebno oblikovati zdrav življenjski slog. Le-ta bi dvignil kakovost življenja in prispeval k polnemu fizičnemu, duhovnemu in mentalnemu zdravju, ki je bistvenega pomena, ko je govora o preventivi. »Telesno redni in aktivni ljudje so izpostavljeni občutno manjšemu tveganju za smrt zaradi srčne kapi, raka črevesja, diabetesa v starejših letih, debelosti, povišanemu krvnemu tlaku, osteoporozi in prezgodnji smrti,« trdijo zdravniki (Zdrav, 2009).

2.1 VELNES

Kot zdrav življenjski slog se je še posebej v zadnjem desetletju uveljavil velnes. Gre za trend, ki označuje novo paradigmo zdravja. Le-ta izhaja iz človekove (samo)odgovornosti do lastnega zdravja prek uravnotežene in zdrave prehrane, telesnega gibanja, duševnih aktivnosti in osebne sprostitev; seveda ob nujno potrebni osveščenosti za ohranjanje okolja. H gibanju sodijo športne in gibalne tehnike kot so hoja, tek, kolesarjenje, igre z žogo, funkcionalni trening, fitnes itd. ter tudi tehnike zdravljenja z gibanjem, kot so tai či čuan, či gong, do-in, joga, hipoterapija, ples, pilates in podobno. Kdor se torej odloči živeti v skladu z velnesom, se odloči za zdravje in zdrav življenjski slog. Velnes je tudi odličen način za boj proti najbolj razširjeni bolezni sodobne družbe – stresu. Gre za osnovne sestavine novega življenjskega sloga, ki je po svoje popularen, hkrati pa še država in zdravstveni sistem spodbujata takšen celosten pristop k zdravem načinu življenja. Pojavljajo se nove šole, ki preučujejo velnes. Vsak dan se povečuje ponudba velnes izdelkov in storitev, mediji svetujejo velnes način življenja in z izjemo skrbi za zdravo življenje bi lahko rekli, da gre za popolnoma novo gospodarsko panogo.

Če poznamo vse nevarnosti, ki prežijo na nas, in vemo kaj moramo storiti, se lahko izognemo nastanku dejavnikom tveganja za pojav kroničnih nenalezljivih bolezni. Življenjski slog posameznika lahko vodi v zdravje ali bolezen – odvisno od tega ali šteje človek zdravje za vrednoto ali ne. Vrednota je nekaj, kar se visoko ceni, usmerja človekovo obnašanje in določa prioritete. O vključevanju zdravega vedenja v življenjski slog odloča vsak sam. Kronične nenalezljive bolezni, kot so npr. sladkorna bolezen, povišan krvni tlak, bolezni srca in ožilja, povišana raven krvnih maščob in kronična bolečina v hrbtu, so v današnjem času veliko finančno breme države, ker so najpogostejši vzrok obolevnosti, invalidnosti in umrljivosti. Imajo skupne dejavnike tveganja za nastanek in razvoj bolezni in so večinoma posledica nezdravega načina življenja (Zupan, 2019).

2.2 TELESNA DEJAVNOST IN PREHRANA

Naše telo je ustvarjeno za gibanje, zato je redna telesna dejavnost bistvena sestavina zdravega življenjskega sloga. Ob vse bolj razširjenem sedečem življenjskem slogu in pomanjkanju redne telesne dejavnosti za krepitev zdravja se posledice na človekovem organizmu kažejo na najrazličnejše načine. Za ohranjanje in krepitev zdravja je izjemno pomembno, da poleg namenske telesne dejavnosti omejimo čas sedenja oziroma telesne nedejavnosti ter se poskusimo čim več gibati. Aktiven življenjski slog nam pomaga (Pomen gibanja, 2019):

- preprečevati nastanek bolezni srca in ožilja,
- zmanjšati tveganje za možgansko kap,

- uravnavati čezmerno telesno maso in debelost,
- uravnavati krvni tlak,
- preprečevati krhkost kosti (osteoporozo) in možnost zlomov,
- izboljšati splošno telesno pripravljenost,
- ohranjati primerno mišično zmogljivost in gibljivost sklepov,
- izboljšati kvaliteto življenja,
- zmanjšati negativne vplive stresa na telo,
- zmanjšati tveganje za depresijo,
- izboljšati stanje pri že razvitih boleznih (npr. sladkorni boleznih) idr.

Današnji način življenja je zelo hiter, zato ljudje izgubijo občutek za uravnoteženo in zdravo prehrano. Tak način življenja lahko dolgoročno negativno vpliva na zdravje, počutje in povzroči razvoj različnih obolenj. Če se odločimo za uravnoteženo in zdravo prehrano, lahko že zelo hitro opazimo spremembe (Pomen gibanja, 2019):

- imamo več energije,
- nismo več zaspani,
- počutimo se bolje in bolj vitalni,
- bolje spimo,
- vzdržujemo primerno telesno težo,
- z izboljšanjem imunskega sistema preprečimo pojav bolezni.

Vse to lahko bistveno pripomore k boljši kakovosti življenja in k večjemu zadovoljstvu z življenjem. Dr. Metka Kuhar poudarja, da »je zdravje dinamično ravnovesje med osebnimi in socialnimi viri ter obremenitvami, ki se pojavljajo tekom življenja« (Kuhar, 2015).

3 PROMOCIJA ZDRAVEGA NAČINA ŽIVLJENJA

Zdravstvena vzgoja je izredno pomemben element promocije zdravja in je kombinacija učenja ter vzgoje. Je sestavni del tako preventivne kot kurativne medicine. Deluje na primarni, sekundarni in terciarni ravni. Človeku pomaga ohranjati zdravje, ga ponovno pridobiti po bolezni ali pa ga naučiti čimbolj kakovostnega življenja z boleznijo. V Sloveniji so natančnejša navodila za izvajanje zdravstvene vzgoje objavljena v *Navodilih za izvajanje preventivnega zdravstvenega varstva na primarni ravni*. Navodila so izdelana na podlagi *Zakona o zdravstveni dejavnosti*, *Zakona o zdravstvenem varstvu in zavarovanju* in *Zakona o upravi* (Zupan, 2019).

Pojma izobraževanje in promocija se v kontekstu zdravja pogosto uporabljata izmenično. Med izrazoma je tesna povezava, vendar je promocija širši pojem, ki vključuje izobraževanje kot eno izmed pomembnih komponent. *Svetovna zdravstvena organizacija* je imela v promociji zdravja vodilno vlogo v prejšnjih desetletjih. Na mednarodni konferenci v Kanadi leta 1986 so sprejeli Otawsko listino za promocijo zdravja, ki le-to definira kot »proces omogočanja ljudem, da imajo večji nadzor nad svojim zdravjem in izboljšanjem zdravja«. Na osebni ravni promocija zdravja vključuje izobraževalne procese, ki ljudem omogočajo pridobiti ustrezne informacije in veščine, ki jim pomagajo pri odločitvah, povezanih z zdravjem. Na skupnostni, regionalni in državni ravni pa gre za načrtovanje ustreznih politik, struktur, podpornih sistemov za lažje odločanje za pravilne oz. zdrave izbire. Promocija zdravja torej zaobjema tako krepitev veščin in zmožnosti posameznikov kot tudi delovanje v smeri spreminjanja socialnih, okoljskih ter ekonomskih pogojev. V tej listini je navedenih pet ključnih ravni promocije zdravja (Kuhar, 2015):

- Razvoj osebnih veščin: promocija zdravja podpira osebni in socialni razvoj prek posredovanja informacij, izobraževanja in krepitev veščin. S tem povečuje opcije, ki so ljudem na voljo za večji nadzor nad lastnim zdravjem ter okoljem in za odločitve, ki podpirajo zdravje.
- Ustvarjanje podpornih okolij: na zdravje imata pomemben vpliv delovno in prostčasno okolje. Obe okolji naj bi bili vir zdravja za ljudi. Promocija zdravja podpira ustvarjanje življenjskih in delovnih pogojev, ki so varni, stimulatívni in zadovoljujoči. Tudi na ta način so zdrave izbire lažje.
- Krepitev delovanja/mobilizacija na ravni skupnosti: gre za konkretno in učinkovito postavljanje prioritet, odločanje, načrtovanje in implementacijo strategij za doseganje boljšega zdravja. V osrčju tega procesa je opolnomočenje skupnosti, da same prevzamejo lastništvo in nadzor nad prizadevanji za zdravje.
- Razvoj javnih politik: zdravje naj bi bilo na agendi političnih odločevalcev na vseh ravneh. Ti naj bi se zavedali, kakšne vplive na zdravje imajo njihove odločitve ter naj bi prevzeli odgovornost tudi za odločitve, ki podpirajo zdravje.
- Preusmeritve v zdravstvenih storitvah v smer promocije zdravja, ne zgolj ponudbe kliničnih in kurativnih storitev.

3.1 PROMOCIJA ZDRAVJA V VZGOJNO-IZOBRAŽEVALNIH USTANOVAH

Varovanje in krepitev zdravja sta v okviru vzgojno-izobraževalnega sistema izrednega pomena in lahko pomembno prispevata k boljšemu zdravju in kakovosti življenja šolarjev in dijakov. Ukrepi in aktivnosti, ki se posredujejo v šolskem okolju, so dosegljivi celotni populaciji mladih, zato obstaja večja možnost za preventivo zdravju škodljivih razvad pri mladih, ki le-teh še niso prevzeli. Namen tovrstnih programov je, da otroci in mladi glede na razvojno obdobje usvojijo navade za zdrav življenjski slog in veščine za uporabo znanj o zdravju ter oblikovanju možnosti za njihovo uporabo v šoli, doma in kasneje v svojem življenju in pri svojem delu. Šola, ki promovira zdravje, je obenem naložba v izobraževanje in zdravje (Promocija zdravja, 2019).

Promocija v vrtcih

Medicinske sestre obiskujejo vrtce in s pomočjo zgodbic ter maskot predstavljajo pomen zdravega načina življenja in otrokom na takšen način že od otroštva skušajo privzgojiti čim bolj pravi pristop k zdravem in aktivnem življenju v skupnosti. V predšolskem obdobju si otroci pridobijo izkušnje, stališča in vzorce vedenja, ki jih večinoma obdržijo vse svoje življenje. Zdravje v otroštvu določa zdravje v celotnem življenju posameznika in vpliva tudi na naslednje generacije. V vrtcih zato oblikujejo zdravo in varno okolje, ki pozitivno vpliva na počutje in zdravje otrok. Pri otrocih tudi razvijajo zdrave navade, zdrav način življenja in pozitivno naravnost do svojega zdravja.

V vrtcu Najdihojca v Ljubljani, na primer, se odvijajo naslednje aktivnosti na področju promocije zdravega načina življenja (Vrtec, 2019):

- Zdrava prehrana; izdelaj svoj jedilnik, sadni rojstni dan, zelenjavna malica, tradicionalni slovenski zajtrk.
- Narava in varovanje okolja (ekologija): Zelena Ljubljana, Eko vrtec, Naš vrtiček, ekološki otoki.
- Osebna higiena: čiste roke za zdrave otroke.
- Varnost v prometu in na igrišču: program varen vrtec, teden mobilnosti, uporaba čelade.
- Duševno zdravje: prijatelji in druženje, skrb za sočloveka, povezovanje, sproščanje, joga, sprostitvene igre.

- Gibanje - zdrav način življenja: Fit kobacaj, Mali sonček, tek, gibalne igre, minutke za zdravje, plešemo za zdravje, gozdni vrtec.
- Svetovni dnevi povezani z zdravjem: Dan zemlje, Dan vode.
- Zobozdravstvena vzgoja v sodelovanju z Zdravstvenim domom Šiška.
- »Varno s soncem«: spoznavanje pomena sonca za življenje ljudi, živali in rastlin ter sočasno pozitivnih in negativnih učinkov sonca; spoznavanje načinov varnega bivanja na soncu.

Dejavnosti na področju promocije zdravja v šolskem okolju

Od leta 1993 deluje v slovenskem prostoru *Slovenska mreža zdravih šol*, ki v letu 2019 povezuje 324 ustanov – 257 osnovnih šol, 60 srednjih šol in 7 dijaških domov. Šole delujejo po načelih evropske mreže zdravih šol, sledijo pa tudi lastnim nacionalnim ciljem. Dolgoročni cilj je, da bi vse šole dejavno in celostno promovirale zdravje v svojih okoljih. Namen je torej prispevati k enotnemu standardu na področju promocije zdravja, ki bo opredeljen v aktih oz. šolski zakonodaji in bo obvezujoč za vse šole.

Model »Zdrav življenjski slog v šoli«

Gradiva so namenjena vsem zainteresiranim pedagoškim delavcem, ki želijo poudariti vsebine zdravega načina življenja na različnih področjih z aktivnimi metodami in oblikami dela, ne glede na to, ali so člani *Slovenske mreže zdravih šol* ali ne. Model vključuje modelne ure s področja prehrane, gibanja, duševnega zdravja, alkohola in tobaka za učence od 1. do 9. razreda za različne predmete. Izdali so tudi smernice za prenos modela in načel v prakso in priročnik *Minuta za gibanje v razredu*.

Vzgoja za zdravje za otroke in mladostnike – akcijski načrt promocije zdravja Inštituta za varovanje zdravja RS

Vzgoja za zdravje za šolske otroke in mladostnike lahko poteka v zdravstvenih ustanovah ali v šolah (izvajalci so lahko zdravstveni ali pedagoški delavci). Teme so: Zdrav način življenja prvošolca, Preživljanje prostega časa, Odraščanje, Gibam se, Telesna teža in Za zdravo in varno spolnost. V okviru *Javnega razpisa za programe varovanja in krepitev zdravja* ministrstvo za zdravje redno sofinancira programe na temo krepitev zdravja in duševnega zdravja otrok in mladostnikov, ki se tudi izvajajo v šolskem okolju.

3.2 PRIMERI PROMOCIJE ZDRAVJA V SLOVENSКИH ZDRAVILIŠČIH

Naravna zdravilišča s svojim delovanjem in poslanstvom že sama po sebi spodbujajo svoje uporabnike k zdravemu načinu življenja, za širše množice pa pripravljajo posebne dogodke, s katerimi promovirajo zdravje.

Zdravilišče Radenci

Vsako leto konec septembra v več kot sto državah obeležijo svetovni dan srca, s ciljem širšega osveščanja o pomenu preventive zdravega življenjskega sloga. V Radencih ob svetovnem dnevu srca že vrsto let pripravljajo dogodek *Delam s srcem*, na katerem organizirajo številne aktivnosti za posameznike in celotne družine. Dogodek je namenjen osveščanju in promociji zdravega načina življenja. Dogodek zajema brezplačne meritve krvnega tlaka, sladkorja in holesterola v krvi, medicinsko gimnastiko za zdravo srce, hojo za srce, tek za srce, bosonogo hojo po kamnih iz rokavov Mure, pohod do železnega vrelnca in po vrelnih življenja, 135 vaj za zdravo srce, hitre napotke o tem, kako pripraviti napitek in sladico za zdravo srce, medgeneracijski pohod, dvourni pohod *Korak za zdravo srce* in tek *Tečem za zdravo srce*, ne za dober čas v dolžini 5 kilometrov (135 let, 2017).

Zdravilišče Dobrna

Najstarejše slovensko naravno termalno zdravilišče Terme Dobrna promovira zdrav način življenja (gibanje, prehrana, čim manj stresa in več pozitivnih trenutkov) z organizacijo dogodka Športni SVET, ki zajema: nordijsko hojo (3, 5 in 10 km), humanitarni tek po zdravilišču (cici tek, 2 km, 5 km, 10 km), kjer zbirajo denar za 40 otrok družin s posebnimi potrebami, slovenski pokal v duatlonu (tek-kolo-tek) in tekaške delavnice s tekaškim trenerjem (Športni, 2019).

Thermana Laško

Thermana Laško je leta 2016 pričela s programom za promocijo zdravja na delovnem mestu za svoje zaposlene. Program promocije zdravja zajema tedenske aktivnosti: organizirano vodenje plavanja, pilates in joga. Mesečno izvajajo savnanje z organiziranim vodenjem in fitnes z organiziranim vodenjem. Poleg rednih aktivnosti vsebuje program tudi enkratne dogodke: šolo proti bolečini v križu, delavnico pravilnega premeščanja bremen, pohod na Šmohor, predavanje o zdravi prehrani, delavnico ayurvedske prehrane, šolo nordijske hoje in delavnico komunikacije ter reševanja konfliktov (Jelen, 2019).

4 SKLEP

Zdravje krepi blaginjo, zmanjšuje izdatke za zdravstvo in ima še veliko drugih vplivov in posledic tako na osebni kot na družbeni ravni. Zato je naloga družbe, da vzpostavi zdravstveni sistem, ki bo deloval tudi preventivno – da bo spodbujal ljudi k zdravemu načinu življenja. Družbeni sistem z zdravstvenim (pod)sistemom nas mora ves čas našega bivanja opozarjati in spodbujati k zdravemu načinu življenja. K promociji veliko prispevajo vrtci in šole, ki se aktivno vključujejo v dejavnosti, ki jih pod okriljem evropskih smernic organizirajo nacionalni inštituti in ustanove za preventivo in promocijo zdravja. Tudi zdravilišča so kot podsistem zdravstvenega sistema nedvomno del prizadevanj za zdrav način življenja in znotraj zdravilišč so tako in drugače »poklicani«, da promovirajo vzgojo za zdravje.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) 135 let Zdravilišča Radenci: Kjer srce pravi ja!. 2017. Sava hoteli <https://www.sava-hotels-resorts.com/si/files/default/Novinarsko-sredisce/135-let-zdravilisca-radenci.pdf> (23.8.2019). (135 let 2017)
- 2) Jelen, Dejan. 2019. Primer dobre prakse –Thermana. Velnes.si. <http://www.velnes.si/temp/72b32a1f754ba1c09b3695e0cb6cde7f/> (22.8.2019). (Jelen 2019)
- 3) Kuhar, Metka. 2015. Mladinsko delo in promocija zdravega življenjskega sloga. Zdravje mladih. https://www.zdravjemladih.si/data-si/file/mladinsko_delo.pdf (21.8.2019). (Kuhar 2015)
- 4) Pomen gibanja in uravnotežene prehrane. 2019. Sopa. <https://www.sopa.si/sl/kakovost-zivljenja/zdrav-zivljenjski-slog/nov-about-subpage-subpage/> (20.8.2019). (Pomen gibanja 2019)
- 5) Programi in projekti. 2019. Nacionalni inštitut za javno zdravje RS. <https://www.nijz.si/sl/programi-in-projekti> (15.8.2019). (Programi 2019)
- 6) Promocija zdravja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah. 2019. Ministrstvo za zdravje RS.

http://www.mz.gov.si/si/delovna_podrocja_in_prioritete/javno_zdravje/varovanje_in_krepitev_zdravja_prehrana_gibanje_dusevno_zdravje_itd/promocija_zdravja_v_vzgojno_izobrazevalnih_ustanovah/ (22.8.2019). (Promocija zdravja 2019)

- 7) Športni svet - dobrodelna Dobrna. 2019. LAS <https://www.las-pohorje-bohor.si/Novice-z-obmocja-LAS/Sportni-svet---dobrodelna-Dobrna/> (28.8.2019). (Športni 2019)
- 8) Zdrav način življenja je najboljša preventiva!. 2009. Vizita. <https://vizita.si/clanek/novice/zdrav-nacin-zivljenja-je-najboljsa-preventiva.html> (18.8.2019). (Zdrav 2009)
- 9) Vrtec Najdihojca. 2019. Zdrav vrtec. <https://najdihojca.si/sl-SI/58774/zdrav-vrtec> (19.8.2019). (Vrtec 2019)
- 10) Zupan, Jana. 2019. Pot k dobrem počutju – zdrav način življenja. Zdravstvena.info. <https://zdravstvena.info/pot-k-dobremu-pocutju-zdrav-nacin-zivljenja.html> (15.8.2019). (Zupan 2019)

UPORABA ODPRTE PLATFORME ZA KLINIČNO PREHRANO (OPKP) PRI RAZISKOVALNEM DELU DIJAKOV

THE USE OF THE OPEN CLINIC FOOD PLATFORMA (OPKP) IN THE RESEARCH WORK OF STUDENTS

mag. Darja Užmah

Srednja šola za gastronomijo in turizem Ljubljana, Slovenija
Secondary School for Gastronomy and Tourism Ljubljana, Slovenia
darja.uzmah@sstlj.si

Izvleček

Slovenski mladostniki izstopajo po pogostosti pitja pijač z dodanim sladkorjem (PDS) v primerjavi z vrstniki po svetu. Zato smo se na SŠGT Ljubljana lotili raziskave, s katero smo želeli preveriti, kako pogosto uživajo PDS naši dijaki. Naše raziskovalno delo je vključevalo naslednje faze: opredelitev problema, analiza stanja, opredelitev ciljev in hipotez, izbira raziskovalne metode, analiza rezultatov in pisanje raziskovalne naloge z diskusijo ter zaključek. V prispevku so predstavljene posamezne faze raziskovalnega dela, pri katerem nam je bilo v veliko pomoč spletno orodje Odrpta platforma za klinično prehrano OPKP. Ugotovili smo, da dijaki uživajo PDS, kar je v nasprotju s priporočili, da PDS naj ne bi uživali. Menimo, da bi bilo potrebno tako na srednjih kot osnovnih šolah izvajati več raziskav, ki so vezane na zdravstveni status otrok.

Ključne besede: pijače z dodanim sladkorjem (PDS), OPKP, raziskovalno delo

Abstract

Slovenian adolescents stand out in terms of the frequency of drinking sugar-sweetened beverages (SSB) compared to peers around the world. That is why we started a research at Secondary School for Gastronomy and Tourism Ljubljana, which wanted to check how often our students drink sugar-sweetened beverages (SSB). Our research work included the following stages: problem definition, results analysis, definition of goals and hypotheses, choice of research method, analysis of results, writing of a research assignment with discussion and conclusions. The paper presents the different phases of the research work in which the online tool Open clinic food platform OPKP was very helpful. We found that students drink SSB, which is contrary to the recommendation that SSB should not be drink. We believe that more research should be carried out in secondary and primary schools on the health status of children.

Keywords: sugar-sweetened beverages (SSB), OPKP, research work

1 UVOD

Namen raziskovalnega dela je uvajanje mladih v znanost, razvijanje kreativnosti in hkrati tudi populariziranje znanosti in tehnike. Ključno vlogo pri izdelavi raziskovalne naloge ima mentor, saj usmerja in svetuje dijakom. Na začetku mora dijake seznaniti s fazami raziskovalnega dela: opredelitev problema, analiza stanja, opredelitev ciljev in hipotez, izbira raziskovalne metode, analiza rezultatov in pisanje raziskovalne naloge z diskusijo ter zaključek. Uživanje pijač s sladkorjem se je v zadnjem desetletju skoraj podvojilo, in sicer v Ameriki med otroci in odraslimi, kot tudi v Evropi (WHO, 2015; SACN, 2015). Slovenski mladostniki na tem področju niso izjema in celo izstopajo po pogostosti pitja pijač z dodanim sladkorjem (PDS) v primerjavi z vrstniki po svetu. To je pokazala raziskava, ki je bila izvedena leta 2012 pod strokovnim vodstvom doc. dr. Nataše Fidler Mis. Zato smo se na SŠGT Ljubljana lotili raziskave, s katero smo želeli preveriti, kako pogosto uživajo PDS naši dijaki. Ugotovljeno je, da je prekomerno pitje pijač s sladkorjem povezano s tveganjem za debelost, sladkorno bolezen tipa 2, bolezni srca in ožilja ter drugimi boleznimi. Zdravje naših dijakov in tudi naše mladine je izrednega pomena za našo družbo, saj mladi predstavljajo glavno gonilno in kreativno silo ter prihodnost naše države. To je bil poglobitveni razlog, da smo se lotili raziskave, z rezultati pa smo na sestanku dijaške skupnosti seznanili dijake šole in tako prispevali k ozaveščanju mladih glede pitja PDS.

2 PIJAČE Z DODANIM SLADKORJEM (PDS)

Sladke pijače so pijače, ki vsebujejo sladkor ali sladilo. Sem sodijo gazirane sladke pijače, sadni sirupi, sadni nektarji, vode z okusom, ledeni čaji, sladkani čaji, energijske pijače in pijače za športnike.

Pijače s sladkorjem delimo na:

- pijače z dodanim sladkorjem (PDS): sladke gazirane/negazirane, ledeni/sladkani čaji, energijske pijače, sadni sirupi (3-5 % sadnega deleža) in nektarji (25-50 % sadnega deleža), vode z okusom,
- pijače z naravno prisotnim sladkorjem: sadni sokovi (100 % sadni delež; kašasti/gosti/bistri) in zelenjavni sokovi.

Med pijače brez sladkorja pa uvrščamo vodo, mineralno vodo, nesladkane čaje ter nekalorične pijače s sladili (Fidler Mis, 2013). Priporočila določajo, da naj bi otroci in mladostniki za žejo pili vodo, mineralno vodo in/ali nesladkan sadni ali zeliščni čaj (Fidler Mis, 2012).

Prekomerno pitje pijač s sladkorjem je povezano s tveganjem za debelost, sladkorno bolezen tipa 2, bolezni srca in ožilja ter drugimi boleznimi (WHO, 2015; SACN, 2015). Raziskave WHO (WHO, 2015) in SACN (SACN, 2015) so pokazale, da pitje pijač s sladkorjem poveča tveganje za zobno gnilobo (karies).

3 INDEKS TELESNE MASE (ITM)

ITM je razmerje med telesno maso in telesno višino. Uporabljamo ga za opredelitev prekomerne prehranjenosti in debelosti. Izračuna se po enačbi (WHO, 2015).

$$ITM = \text{telesna masa} / \text{telesna višina}^2 \text{ (kg / m}^2 \text{)}$$

Svetovna zdravstvena organizacija (WHO) debelost in prekomerno prehranjenost definira kot prekomerno kopičenje maščobe, ki vpliva na poslabšanje zdravja posameznika. Za opredelitev

prekomerne prehranjenosti in debelosti se v glavnem uporablja indeks telesne mase (ITM). V Evropi so za oceno prehranjenosti pogosto uporabljeni normativi Mednarodne delovne skupine za boj proti debelosti (IOTF), ki so bili razviti na podlagi podatkov iz več držav. Normativa za prekomerno telesno maso in debelost pri otrocih in mladostnikih ustrežata $ITM \geq 25 \text{ kg/m}^2$ in $ITM \geq 30 \text{ kg/m}^2$ pri odraslih. Po kriteriju WHO so prekomerno prehranjeni odrasli tisti, ki imajo $ITM \geq 25$, debeli pa tisti, ki imajo $ITM \geq 30$ (WHO, 2015).

4 ODPRTA PLATFORMA ZA KLINIČNO PREHRANO (OPKP)

Odperta platforma za klinični prehrano (OPKP) je slovenska podatkovna baza o sestavi živil in hkrati spletno orodje za klinično prehrano. Uporablja se za načrtovanje prehrane in za sestavljanje in analiziranje jedilnikov. Oblikovana je po standardih kakovosti Evropske mreže EuroFIR. Uporablja se za načrtovanje in vrednotenje prehrane v številnih vrtcih in šolah v Sloveniji in v raziskavah. Podatkovno bazo OPKP so uporabili pri raziskavi o vplivu materinega mleka na razvoj črevesne flore pri dojenčkih (Savinek, 2016). Začetki OPKP segajo v leto 2008, ko so raziskovalci prvič preizkusili spletno orodje, ki vsebuje slovensko podatkovno bazo o živilih. Slovenska podatkovna baza se je preoblikovala leta 2008, ko se je Slovenija pridružila mreži EuroFIR. Od takrat dalje jo posodablja v skladu s smernicami EuroFIR. Dosegljiva je na spletni strani <http://www.opkp.si>, kjer si uporabniki izdelajo svoj profil. Poleg tega je OPKP slovenska elektronska baza, ki je tudi del EuroFIRjeve baze. Vključuje podatke za več kot 620 slovenskih jedi in živil: 145 mesnih izdelkov, 7 vrst slovenskega medu, vina in žgane pijače, gotove jedi in preko 1000 jedilnikov z recepti. Prednosti te baze so, da je enostavna za uporabo, saj si ljudje lahko sproti beležijo svojo prehrano in vodijo prehranski dnevnik (Savinek, 2016). Na dnu osnovnega menija spletnega orodja OPKP se nahajajo gumbi za dostop do različnih vprašalnikov:

- vprašalnik o pogostosti uživanja živil (VPUŽ),
- vprašalnik o prehranskih navadah (VPN),
- vprašalnik o pitju pijač (VPP),
- vprašalnik o prehrani in telesni aktivnosti v zadnjem tednu (VPTA),
- vprašalnik o pogostosti uživanja živil (VPUŽ).

5 RAZISKOVALNA DEJAVNOST

Raziskovalno delo je vključevalo: opredelitev problema, opredelitev hipotez, izbira raziskovalne metode, analiza rezultatov in pisanje raziskovalne naloge z diskusijo ter zaključki.

5.1 UDELEŽENCI

Anketirali smo 113 dijakov SŠGT Ljubljana, starih od 16 do 19 let, deklet je bilo 61 in fantov 52. Najnižja telesna teža je bila 47 kg in najvišja 103 kg. Povprečna telesna teža med 1. letniki je bila 64 kg in med 3. letniki 71 kg.

5.2 OPREDELITEV PROBLEMA IN HIPOTEZ

Raziskava, ki je bila izvedena leta 2012 pod strokovnim vodstvom doc. dr. Nataše Fidler Mis, je pokazala, da slovenski mladostniki izstopajo po pogostosti pitja pijač z dodanim sladkorjem

(PDS) v primerjavi z vrstniki po svetu. Na podlagi navedenega dejstva smo se odločili, da bomo izvedli raziskavo, s katero bi preverili kako pogosto uživajo PDS dijaki SŠGT Ljubljana. Opredelili smo hipoteze:

H1 Srednješolci SŠGT Ljubljana prekomerno uživajo pijače z dodanim sladkorjem (PDS) glede na priporočila.

H2 Dijaki 3. letnikov pogosteje uživajo PDS kot dijaki 1. letnikov.

H3 Dijaki, ki pogosteje uživajo PDS imajo višji ITM.

5.3 METODE DELA

Dijaki so oktobra 2018 izpolnili dvodelen vprašalnik:

1.del: Vprašalnik o pogostosti pitja pijač (VPPO1);

2.del: Vprašalnik o ozaveščenosti o škodljivosti pitja sladkih pijač (VPPO2) (Koroušič Seljak in sod., 2012).

Izpolnjevanje vprašalnikov je bilo anonimno. Vsak dijak je prejel kodo, s katero se je registriral v podatkovno bazo OPKP (vprašalnik so pripravili v spletni obliki doc. dr. B. Koroušič Seljak in prof. dr. N. Fidler Mis).

Antropometrične meritve so opravili profesorji športne vzgoje septembra 2018 (športni kartoni). Izmerili so telesno višino in telesno maso dijakov.

Na osnovi Vprašalnika o pogostosti pitja pijač (VPPO1) smo proučevali količino pijač posamezne vrste (ml/dan) v povprečju za zadnji teden. Dijaki, ki niso izpolnili vprašalnika so bili izključeni iz raziskave.


Glavni del Vprašalnika o ozaveščenosti o škodljivosti pitja sladkih pijač (VPPO2) sestoji iz devetih vprašanj, pri katerih so morali dijaki označiti stopnjo strinjanja z navedeno trditvijo na petstopenjski lestvici (od 5 - popolnoma se strinjam do 1 - se ne strinjam) ter iz šestih vprašanj izbirnega tipa, na katera so dijaki odgovarjali tako, da so obkrožil črko pred alternativo, ki se je najbolj skladala s posameznikovim vedenjem v preteklem tednu.

Sledeča slika prikazuje del dejanskega vprašalnika, ki so ga reševali dijaki.

Slika 1: Del vprašalnika o pogostosti pitja pijač (VPPO1) (Vir: OPKP)

The screenshot shows the OPKP (Open Platform for Clinical Nutrition) website. The header includes the OPKP logo and navigation links like 'PREGLED STANJA', 'LEKSIKON JEDI', 'MOJ DNEVNIK', etc. A user profile for 'SSGTLJ Užmah' is visible in the top right. The main content area displays a survey question: 'Kolikokrat si popil(a) kozarec ali skodelico ali 200 ml ali 2dl izbrane tekočine v povprečju zadnji teden?'. Below the question is a reference image of a hand pouring water from a tap into a glass. To the right of the image is a list of frequency options: 'nikoli', '1x na teden', '2x tedensko', '2-4x na teden', '4x tedensko', '1x na dan', '2x dnevno', 'večkrat na dan', and '4x ali večkrat dnevno'.

Voda iz plastenke (Zala, Tiha, Kaplja, ...)

	Število obrokov (pogostost uživanja)
	nikoli 1x na teden 2x tedensko 2-4x na teden 4x tedensko 1x na dan 2x dnevno večkrat na dan 4x ali večkrat dnevno

Voda iz pitnika

	Število obrokov (pogostost uživanja)
	nikoli 1x na teden 2x tedensko 2-4x na teden 4x tedensko 1x na dan 2x dnevno večkrat na dan 4x ali večkrat dnevno

Na osnovi vprašalnika VPP01 smo proučevali pogostost uživanja pijač posamezne vrste. Iz podatkov za telesno težo in telesno maso posameznega dijaka smo izračunali ITM vrednosti. Pri statistični analizi podatkov smo uporabili Microsoft Excel program in SPSS program.

5.4 REZULTATI IN RAZPRAVA

Podatke za posamezne dijake smo zapisali v tabelo.

Tabela 1: Podatki dijakov (starost, spol, telesna teža, telesna masa, ITM)

Št.	STAROST	SPOL	TELESNA TEŽA (kg)	VIŠINA (m)	ITM
1.	16 let	Ž	70	1,72	23,66
2.	17 let	Ž	75	1,73	25,06
3.	16 let	M	70	1,80	21,60
4.	16 let	Ž	84	1,68	29,76
5.	16 let	M	55	1,70	19,03
6.	16 let	M	57	1,72	19,27
7.	16 let	M	54	1,68	19,13
8.	16 let	M	70	1,69	24,51
9.	16 let	Ž	48	1,62	18,29
10.	16 let	Ž	79	1,67	28,33
11.	16 let	Ž	63	1,65	23,14
12.	17 let	M	103	1,87	29,45
13.	16 let	Ž	56	1,64	20,82
14.	16 let	M	56	1,78	17,67
15.	17 let	M	62	1,72	20,96
16.	16 let	M	77	1,73	25,73
17.	16 let	M	71	1,76	22,92
18.	16 let	Ž	66	1,65	24,24
19.	16 let	Ž	50	1,58	20,03

20.	16 let	M	61	1,76	19,69
21.	16 let	M	58	1,68	20,55
22.	16 let	M	68	1,80	20,99
23.	16 let	Ž	63	1,67	22,59
24.	16 let	Ž	57	1,58	22,83
25.	16 let	Ž	50	1,62	19,05
26.	16 let	M	57	1,66	20,69
27.	16 let	M	53	1,78	16,73
28.	16 let	Ž	87	1,63	32,74
29.	17 let	Ž	52	1,61	20,06
30.	18 let	Ž	55	1,69	19,26
31.	16 let	Ž	66	1,66	23,95
32.	16 let	M	52	1,73	17,37
33.	16 let	Ž	68	1,61	26,23
34.	17 let	M	65	1,84	19,20
35.	16 let	Ž	66	1,69	23,11
36.	18 let	M	66	1,74	21,80
37.	17 let	Ž	55	1,64	20,45
38.	16 let	M	86	1,98	21,94
39.	16 let	Ž	57	1,59	22,55
40.	18 let	M	82	1,81	25,03
41.	16 let	M	59	1,82	17,81
42.	17 let	Ž	77	1,65	28,28
43.	17 let	Ž	76	1,82	22,94
44.	16 let	Ž	47	1,52	20,34
45.	16 let	Ž	84	1,67	30,12
46.	17 let	Ž	50	1,62	19,05
47.	16 let	Ž	56	1,59	22,15
48.	16 let	Ž	64	1,73	21,38
49.	17 let	M	51	1,68	18,07
50.	16 let	Ž	53	1,64	19,71
51.	16 let	M	62	1,77	19,79
52.	16 let	Ž	64	1,73	21,38
53.	16 let	Ž	57	1,64	21,19
54.	16 let	Ž	57	1,64	21,19
55.	16 let	Ž	62	1,75	20,24
56.	16 let	Ž	79	1,71	27,02
57.	16 let	Ž	65	1,67	23,31
58.	16 let	Ž	67	1,80	20,68
59.	16 let	M	68	1,73	22,72
60.	16 let	M	67	1,75	21,88
61.	16 let	Ž	52	1,59	20,57
62.	17 let	Ž	68	1,67	24,38
63.	16 let	Ž	51	1,77	16,28
64.	18 let	M	78	1,82	23,55
65.	18 let	M	75	1,81	22,89
66.	18 let	M	82	1,70	28,37
67.	18 let	M	61	1,87	17,44
68.	18 let	M	82	1,83	24,49
69.	18 let	Ž	61	1,48	27,85
70.	18 let	M	72	1,73	24,06
71.	18 let	M	78	1,76	25,18
72.	18 let	M	61	1,78	19,25
73.	18 let	Ž	68	1,62	25,91

74.	18 let	M	77	1,77	24,58
75.	18 let	M	99	1,89	27,71
76.	18 let	M	70	1,86	20,23
77.	18 let	M	99	1,68	35,08
78.	18 let	M	93	1,78	29,35
79.	18 let	Ž	68	1,58	27,24
80.	19 let	M	80	1,68	28,34
81.	18 let	M	74	1,63	27,85
82.	18 let	M	83	1,90	22,99
83.	19 let	Ž	48	1,57	19,47
84.	18 let	M	66	1,88	18,67
85.	18 let	M	74	1,77	23,62
86.	18 let	Ž	66	1,65	24,24
87.	18 let	Ž	72	1,64	26,77
88.	19 let	M	89	1,87	25,45
89.	18 let	M	54	1,74	17,84
90.	18 let	Ž	47	1,59	18,59
91.	19 let	Ž	53	1,66	19,23
92.	18 let	Ž	61	1,61	23,53
93.	18 let	Ž	64	1,68	22,68
94.	18 let	Ž	54	1,62	20,58
95.	19 let	M	89	1,82	26,87
96.	18 let	M	83	1,90	22,99
97.	18 let	Ž	58	1,55	24,14
98.	18 let	Ž	57	1,73	19,05
99.	18 let	M	82	1,88	23,20
100.	18 let	Ž	62	1,76	20,02
101.	18 let	Ž	52	1,66	18,87
102.	18 let	Ž	48	1,55	19,98
103.	18 let	M	82	1,76	26,47
104.	18 let	M	68	1,80	20,99
105.	18 let	Ž	70	1,75	22,86
106.	18 let	M	82	1,88	23,20
107.	18 let	Ž	57	1,64	21,19
108.	18 let	Ž	66	1,66	23,95
109.	18 let	M	71	1,87	20,30
110.	18 let	Ž	82	1,72	27,72
111.	18 let	Ž	61	1,67	21,87
112.	18 let	Ž	74	1,72	25,01
113.	18 let	Ž	61	1,62	23,24

Vir: lasten

Pri analizi rezultatov smo upoštevali dejstvo, da so rezultati anketiranja pogosto med seboj nasprotujoči in nekonsistentni. Možni vzroki so sledeči:

- celotna raziskava temelji na samoporočanju udeležencev (o pogostosti uživanja PDS);
- treba se je zavedati, da PDS predstavljajo le enega od virov energijskega vnosa;
- otroci, ki pijejo veliko PDS, so običajno prekomerno prehranjeni ali debeli;
- raziskovalci uporabljajo različne definicije in kriterije prekomerne mase in debelosti pri otrocih in mladostnikih, zato bi bilo smiselno določiti univerzalne kriterije (Menih, 2017).

Anketirali smo 113 dijakov SŠGT Ljubljana, starih od 16 do 19 let, deklet je bilo 61 in fantov 52. Najnižja telesna teža je bila 47 kg in najvišja 103 kg.

Povprečna telesna teža med 1. letniki je bila 64 kg in med 3. letniki 71 kg.

Najnižji ITM je bil 16,3 in najvišji 35,1. Povprečni ITM med 1. letniki je bil 22 in med 3. letniki 23. Glede na ITM vrednosti smo dijake razdelili po kvartilih in ugotavljali pogostost uživanja pijač.

Večina dijakov se je opredelila, da uživajo PDS 1x tedensko, sledi odgovor 2 do 4x tedensko. Glede na pogostost uživanja je vrstni red PDS sledeč: 100% pomarančni sok, 100% jabolčni sok, FRUC, voda z okusom, čaj s sladkorjem, Nektar, gazirane pijače, energijske pijače, sadni sirupi, pijače za športnike.

Potrdili smo 1. hipotezo. Dijaki uživajo PDS, kar je v nasprotju s priporočili, da PDS naj ne bi uživali.

2. hipoteze nismo potrdili. Namreč ni statistične razlike med dijaki 1. in 3. letnikov glede pogostosti uživanja PDS.

Prav tako nismo potrdili 3. hipoteze. Ni statistične razlike med skupino dijakov, ki imajo višji ITM in tistimi, ki imajo nižji ITM glede pogostosti uživanja PDS. debeli.

Med možne vzroke navajamo:

- vzorec dijakov, ki so bili vključeni v anketiranje je bil relativno majhen;
- raziskava tega tipa temelji na samoporočanju udeležencev (o pogostosti uživanja PDS);
- PDS predstavljajo le enega od virov energijskega vnosa.

6 ZAKLJUČEK

Pri izvedbi raziskovalne naloge smo uporabili spletno orodje OPKP, ki nam je precej olajšal delo, saj so dijaki s pomočjo svoje kode dostopali do vprašalnika o pogostosti pitja pijač (VPPO1) in vprašalnika o ozaveščenosti o škodljivosti pitja sladkih pijač (VPPO2). S pomočjo statistične analize zbranih podatkov smo preverili naše hipoteze. Potrdili smo le prvo hipotezo, da dijaki uživajo PDS, kar je v nasprotju s priporočili, da PDS naj ne bi uživali. Preostalih dveh hipotez nismo potrdili, vendar je treba poudariti, da je bil vzorec dijakov, vključenih v raziskavo, relativno majhen in da raziskava temelji na zbranih podatkih dijakov.

Menimo, da bi bilo potrebno na srednjih in tudi osnovnih šolah izvajati več raziskav, ki so vezane na zdravstveni status otrok. Tovrstne dejavnosti imajo širok spekter, saj uvajajo mlade v znanost, razvijajo njihovo kreativnost, hkrati pa kažejo na stanje glede zdravja mladih, ki je ključnega pomena za razvoj njihovih sposobnosti.

7 LITERATURA IN VIRI

- 1) Belšak Šel, Nataša. 2018. Priročnik z navodili za izdelavo raziskovalne naloge. Ptuj: ZRS Bistra. E-knjiga. https://www.bistra.si/images/raziskovalne-naloge/Priro%C4%8Dnik_z_navodili_za_izdelavo_raziskovalne_naloge.pdf (1.9.2018).
- 2) Carbohydrates and health.. 2015.London: SACN. <https://www.gov.uk/government/publications/sacn-carbohydrates-and-health-report> (1.9.2018) → (Carbohydrates and health, 2015, 369).
- 3) Fidler Mis, Nataša. 2012. Zmanjšanje pitja PDS pri otrocih, mladostnikih in ogroženih odraslih (krajše »Voda zmaga«). Ljubljana: Pediatrična klinika. E-knjiga. <http://www.vodazmaga.si/wp-content/uploads/2012/10/Oprojektopodrobno.pdf> (10.1. 2018).
- 4) Fidler Mis, Nataša. 2013. Negative effects of sugar-sweetened beverages. Zdravstveni vestnik, 82(1): 138-144.

- 5) Menih, Vid. 2017. Učinki spodbujanja pitja vode in nesladkanih čajev v osnovnih šolah, magistrsko delo. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo. (Menih 2017, 4-50).
- 6) Savinek, Vito Mihael. 2016. Vpliv izbora podatkovne baze na ocenjeno hranilno vrednost tradicionalnih živil: magistrsko delo. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo. (Savinek 2016, 10 – 30).
- 7) Sugars intake for adults and children. 2015. Geneva: WHO.
[https://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/sugars_intake/en/\(1.9.2018\)](https://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/sugars_intake/en/(1.9.2018)) → (Sugars intake 2015, 49).

VONJ IN OKUS HRANE V POVEZAVI S SPOMINI NA OTROŠTVO

RELATION BETWEEN THE SMELL AND TASTE OF FOOD AND CHILDHOOD MEMORIES

mag. Marina Vodopivec

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

marina.vodopivec@bic-lj.si

Izveček

Prehranjevalne navade se razvijejo že v otroštvu in odločilni vpliv na njihov razvoj imajo starši oz. ožje družinsko okolje. Kasneje na način prehranjevanja vpliva še cela vrsta dejavnikov od vrstnikov, medijev, mode, lastnih prepričanj, ne smemo pa pozabiti tudi na ekonomske in socialno-demografske pogoje. Prispevek prikazuje povezavo med vonjem in okusom hrane ter spomini na otroštvo. Izhajali smo iz predpostavke, da se prehranske navade oblikujejo v zgodnjem otroštvu in nas potem bolj ali manj intenzivno spremljajo tudi v času odraslosti. Namen prispevka je raziskati, v kolikšni meri nas vonj in okus hrane vrmeta v otroštvo in ali gre pri tem za pozitivne ali negativne izkušnje.

Ključne besede: čutila, živila, prehrana, prehranjevalne navade

Abstract

Eating habits develop already in childhood. Parents or immediate family environment have a decisive influence on their development. Later on, eating is influenced by many different factors like peers, media, fashion trends, and own beliefs. Economic and socio-demographic conditions must not be forgotten. This article describes the connection between the smell and taste of food and childhood memories. We started from the assumption that eating habits are formed in early childhood and then more or less intensively follow us during adulthood. The purpose of the paper is to investigate the extent to which the smell and taste of food bring us back to childhood and whether this is a positive or negative experience.

Keywords: senses, foods, nutrition, eating habits

1 UVOD

Okus piškotka, magdalenice, je Marcelu Proustu zbudil pozabljene spomine na otroštvo in botroval nastanku enega največjih romanesknih ciklov, V iskanju izgubljenega časa. " *In tedaj se mi je spomin nenadoma prikazal. Tisti okus je bil okus po koščku magdalenice, ki mi ga je teta Léonija ob nedeljskih jutrih v Combrayu (...), ko sem ji prišel voščit v spalnico za dobro jutro, zmeraj pomočila v ruski ali lipov čaj in mi ga ponudila.*" (Proust 1996). Nekoliko bolj skromno se bomo s spomini na okuse in vonje ukvarjali tudi v tem članku.

Psihologija prehranjevanja otroka je bistvenega pomena za vzpostavitev zdrave dinamike prehranjevanja celotne družine (Gabrijel, Ronald Riba, 2015). Starši oz. ožje družinsko okolje ima odločilni vpliv na razvoj prehranjevalnih navad otrok. Ob tem je pomembno tudi, kakšna hrana je otrokom ponujena in do kakšne hrane sploh imajo dostop.

Čutila nas povezujejo s svetom. Brez njih ne bi vedeli, kaj se dogaja okoli nas; ne bi se znali gibati v okolju, skrbeti zase ali uživati v življenju. Pa vendar so naša čutila veliko več kot le mehanska pomoč. Pomagajo nam uživati v najlepšem okoli nas: v veličastni orkestralni glasbi, slikovitem sončnem zahodu, okusu čokolade in omamnem vonju sveže pečenega kruha... Že Aristotel je ugotovil, da imam pet čutil: vid, voh, okus, tip in sluh. Danes si znanstveniki glede tega, koliko čutil imamo, niso enotni. Že samo vid lahko razdelimo na dva ali tri čute, saj se barva, svetloba in morda celo globina zaznavajo z različnimi mehanizmi. Podobno velja tudi za voh in okus, kjer velja, da se za razlikovanje med vonji in okusi uporabljajo različni receptorji. (Readers Digest 2010). Za naše prehranjevanje in oblikovanje prehranjevalnih navad so pomembna vsa čutila. Okus in voh sta pomembna, saj nas premamljata k uživanju za naše telo nujno potrebnih hranil ali svarita pred strupi in drugimi nevarnostmi. Pomembno vlogo pri prehranjevanju imajo tudi ostala čutila. Vid nam omogoča, da hrano vidimo predno jo zaužijemo, zato je v kulinariki velik poudarek na serviranju hrane. Ob žvečenju hrane sta pomembna tudi tip in sluh; hrana je lahko hrustljava, gladka, groba, pasirana....

Okusa se naučimo skozi razvoj. Pri tem je pomembno: učenje, kultura ter notranji in zunanji dejavniki (Kobal Grum, Seničar 2011). Oblikovanje naklonjenosti ali zavračanja določenih okusov se prične s sprejemanjem aromatičnih snovi v maternici in se nadaljuje z dojenjem (nekatero vrste hrane namreč vplivajo na okus materinega mleka) ter družinsko kulturo prehranjevanja (navade v zvezi s kombiniranjem hrane, uporabo različnih začimb...).

Hrana pogosto pomeni hedonsko ugodje in prinaša pozitivna čustva. Tako npr. če ob dojenju otrok doživlja pozitivna čustva, ljubezen, začne hranjenje povezovati z ugodjem (Podlesek 2015).

V prispevku se bomo osredotočili na voh in okus, saj sta to čutili, ki nas najpogosteje vrmeta v otroštvo in obudita naše spomine na hrano, ki smo jo imeli radi ali tisto, ki nam nikakor ni teknila. Namen pričujočega članka je prikazati pomen voha in okusa v povezavi s hrano in prehranjevanjem. Cilj raziskave je ugotoviti, katere so tiste vonjave, ki nas vrnejo v otroštvo, katere spomine na otroštvo lahko prikliče nek vonj ter koliko je to povezano s prijetnimi ali neprijetnimi spomini.

2 POMEN IN VLOGA ČUTIL V POVEZAVI S PREHRANJEVANJEM

Različni strokovnjaki na področju prehrane svetujejo, da naj bo zdrava prehrana raznovrstna in pestra ter sestavljena iz čim več osnovnih sestavin, ki jih lahko organizem tudi v čim večji meri izkoristi. Vonj in okus vse življenje vplivata na našo izbiro hrane in pijače.

3 ČUTILA IN SPOMINI NA OTROŠTVO

3.1 CILJ IN METODOLOGIJA

V sklopu izvajanja posameznih študijskih vsebin o prehrani in živilstvu so študenti programa živilstvo in prehrana na VSS deležni vsebin in znanja, ki tako ali drugače vplivajo tudi na njihovo vedenje pri prehranjevanju. Na njihovo vedenje pri prehranjevanju pa vpliva tudi veliko dejavnikov že od zgodnjega otroštva naprej. S pomočjo fokusne skupine smo raziskali kakšni so njihovi spomini na hrano in prehranjevanje v otroštvu. V skupini je sodelovalo 9 študentov živilstva in prehrane. Raziskovalni del prikazuje njihovo razmišljanje o opisani problematiki. V raziskavi nas je zanimalo, kakšen je vpliv prehranjevanja v otroštvu na kasnejše prehranjevalne navade. Študentom smo postavili naslednja vprašanja:

NAVODILA

1. Razmislite o hrani in svojih spominih na otroštvo v zvezi s tem.

- **Kateri je vaš najzgodnejši spomin na hrano? Katera je bila vaša najljubša jed, ko ste bili otrok?**
- **Katere hrane kot otrok niste marali?**
- **V povezavi s katero osebo (mama, babica....) in hrano imate prijetne spomine? Kateri vonj po hrani vas najpogosteje vrne v otroštvo?**
- **Kaj vam hrana pomeni danes?**

Njihova razmišljanja so prikazana v nadaljevanju prispevka.

3.2 ANALIZA IN REZULTATI

Okuse hrane se sicer učimo spoznavati postopoma, in če se nam neka hrana v otroštvu zameri, jo bomo kasneje le s težavo in počasi vzljubili. Pravijo, da bo hrana, ki jo med nosečnostjo rada je mama, kasneje všeč tudi otroku. Obstajajo teorije o tem, da moramo otroke učiti uživati ob hrani, jim govoriti zgodbe o njej, in boljše ko bo zgodba, močnejši bo kasneje spomin nanjo, in lepši ko je spomin na neko hrano, bolj se nam zdi, da ima dober okus. Naši najljubši okusi in asociacije glede hrane se začnejo oblikovati zgodaj, ko raziskujemo nove okuse in teksture. Sladke jedi že od majhnega povezujemo s sladkostjo, nagrado, zavistjo in krivdo. Kot pri Proustu se sladkarije prepletajo s spominom in občutkom obdobja. Sladice ob koncu kosila so za otroke nagrada, da so prej pojedli vso tisto grozno zelenjavo, ki je bila za glavno jed, bombon je zdravilo, zaradi katerega potolčeno koleno manj boli ... Otroke od malega podkupujemo s sladicami; so prvo plačilno sredstvo, s katerim se srečajo v življenju, in vse te asociacije na sladke tolažbe v nas ostanejo še, ko smo odrasli (Štaudohar 2013).

IZKUŠNJA OSEBE 1

- Kot otrok sem zelo veliko časa preživel na morju v Istri, zato so bile na našem jedilniku pogosto morske jedi (ocvrti lignji s tatarsko omako, rižota z morskimi sadeži, sardele). Spomnim se, da je bila prva hrana, ki sem jo jedel s priborom pire krompir in morski pes. Sama misel na ta obrok, v meni še danes "prebudi" prijetne občutke, prav tako pa me tudi vonj po njej "vrne nazaj" v otroške dni.
- Nikoli mi ni bil posebno pri srcu mlečni zdrob, posut s kakavom, vendar je bil v osnovnošolskih letih prav to najpogostejši topli obrok (malica). Živo imam izrisano sliko kako smo zdrob jedli iz nepravilno oblikovanih, nekoliko obtolčenih kovinskih skodelic in kako so se ostali sošolci vedno prerivali, ko je ta hrana prišla na mizo. Ščasoma sem sicer tovrstno hrano pričel jesti, vendar je nikoli nisem imel pretirano rad.
- Spomini me pogosto "vržejo" v čas, ki sem jih preživel z dedkom na morju. Zelo pogosto sva skupaj delala paradiznikovo solato s čebulo in bučnim oljem, zame je bila to tisti čas neprecenljiva

mešanica okusov, pa čeprav so bile sestavine čisto preproste. To kombinacijo sem danes sicer nekoliko opustil in za pripravo solat raje uporabljam olivno olje, še vedno pa obožujem bučno olje v nekoliko slajši različici in sicer prelitega čez vanilijev sladoled.

- Menim, da mi hrana danes ne predstavlja samo zadovoljitve telesnih potreb po lakoti. V določenih vrstah hrane sem pričel preprosto uživati. Danes mi veliko pomeni tudi hrana, pridelana na okolju prijazen način, brez uporabe škropiv in raznih umetnih gnojil, izjemno pa cenim tudi zelenjavo z domačega vrta in doma pečen črn kruh. Veliko vlogo mi predstavlja tudi uporaba olivnega olja, saj ima mnoge pozitivne učinke na človeško zdravje.

IZKUŠNJA OSEBE 2

- Moj spomin na otroštvo je bil, ko sem bila še majhna deklica. Bila sem v vrtcu in naša kuharica je zmeraj odlično kuhala. Najraje sem imela, kakav in makovko ali pa čokoladni puding s smetano in rogljiček.

- Zdaj ne jem več kislega zelja, prej sem ga imela zelo rada. Ko sem bila pri babici je zmeraj imela "frank in knajp" oz. to je podobno beli kavi. Ali pa nam je naredila snežne kepe, ki so bile najboljše, zmeraj pa naredi najboljši jabolčni zavitek in orehovo potico. Pri babici Tinki pa mi je bilo najbolj všeč, njen šmoren in palačinke. Tako, da včasih, kar malo pogrešam te okuse, ki so bili pri babici.

- Danes mi hrana pomeni veliko, posebej domača. Seveda imam še zdaj najraje govejo juho, ki je najboljša. Včasih se ti, kakšna hrana zameri, včasih pa ne.

IZKUŠNJA OSEBE 3

- Moj najzgodnejši spomin na hrano je plezanje po naši češnji, ki jo imamo na vrtu, kjer smo jedli tudi še nezrele češnje, ker smo bili neučakani.

- Nikoli nisem marala gob, kuhane govedine iz juhe in pa ričeta.

- Ko razmišljam o hrani in otroštvu definitivno pomislim na svojo mami, ker je svoje delo in življenje prilagodila temu, da ko smo prišli domov iz šole, je bila hiša polna in nas je čakalo kosilo. Najpogosteje me v otroštvo vrne vonj po sveže pečenem tortnem biskvitu in pa zvok mešalnika s katerim je mami stepala sneg za biskvit.

- Danes mi hrana pomeni skupni obrok s komerkoli že, rada poskrbim, da jemo vedno za mizo in da čas obeda izkoristim za pogovor s fantom, družino. Všeč mi je občutek, ko se družina zbere za mizo za nedeljsko kosilo, v ozadju igra radio, diši po goveji juhi in praženem krompirju. Preden začnemo z obedom pa sklenemo roke, blagoslovimo jedi in se zahvalimo, da imamo drug drugega.

IZKUŠNJA OSEBE 4

- Eden izmed mojih najzgodnejših spominov iz otroštva mlečni gres potresen z čokolado v prahu iz vrtca. To jed že od malega skušam doma naučiti sebe in ostale v družini narediti kot so ga delali v vrtcu a žal, tudi če pridemo zelo blizu temu, nikoli ni tak kot je bil v vrtcu, res nekaj najboljšega.

- V povezavi z vrtcem imam žal tudi hrano, ki nisem marala kot otrok in sicer to je kruh v toplem kakavu, kar je nekaj, kar mi še danes ne pade na misel, da bi zaužila. Mogoče je krivo toplo mleko, katerega ne pijem nikoli ali na sploh ta kombinacija, kjer je kruh tako moker in mi v ustih vzbuja res neprijeten in slab občutek.

- Najpogosteje me v otroštvo vrne vonj po grozdju, vinu in kisu in se ob tem spomnim preživetih dni na njivi skupaj z celotno družino, kjer smo obirali grozdje, pomagali delat nonotu vino in se tudi kopali v vinskih sodih skupaj z bratranci in kis, ki je meni nekaj nenormalno dobrega in če bi bilo možno bi bila v življenju somelier za kis in me vedno spomni na to, da je nono po pojedeni solati sebi natočil v kozarček kis, ki je ostal od solate, dodal malo vina in popil.

- Danes zelo rada jem hrano in poskušam biti čim manj kritična glede hrane na podlagi tega, kako zgleda ali diši. En primer, kjer mi vonj hrane smrdi in ni prijeten so na primer tartufi, mi pa je okus tartufov na testeninah zelo dober. Moj okus se je malo spremenil skozi leta seveda in nekatere stvari, ki nisem jedla in marala, ko sem bila majhna, zdaj z veseljem jem, to so na primer brokoli, artičoke, cvetača, ampak so nekatere stvari, ki še zdaj ne morem jesti kot je na primer špinača. Tudi sama rada kuham in kombiniram okuse, zato sem kar malo ponosna, ko skuham kaj iz glave in malo po svoje in ni dobro samo meni ampak tudi drugim doma.

IZKUŠNJA OSEBE 5

- Kot otrok sem imel najrajši, ko mi je babica pripravila vmešana jajca v kruhu tako, da je sredico kruha (moral je biti krajec) izdolbla in vanj dala jajca in potem s sredico kruha nazaj pokrila. Zelo sem imel rad čokolino, gres s kakavom in pa rad sem jedel kost iz goveje juhe.
- Kot otrok nisem maral zelenjave in če sem iskren, mi še vedno ni najbolj pri srcu.
- Kot sem že omenil, me jajce v kruhu najbolj spominjajo na babico, goveja kost na mamo. Babica je tudi zelo rada pekla skutine štruklje, ki sem jih imel tudi zelo rad. Najbolj me res ta jajca vrnejo v otroštvo, pa tudi babičina potica in babičini skutini štruklji. Seveda tudi kombinacija hrenovke, špinača in pire krompir me vrnejo v otroštvo, ker to mi je tudi mama veliko kuhala. Zelo rad imam tudi miške, sladko pecivo, ki jih je pripravljala babica in še danes jih, oče pa pripravi odlično kuhano šunko v testu.
- Danes mi hrana pomeni veliko, sam zelo rad uživam v dobri hrani, sploh pa domači, ker me spominja na otroštvo in vesel sem, da sem lahko odraščal nekje kjer hrana ni bila problem, ker vem, da nekateri žal teh možnosti niso imeli in še danes nimajo in za to sem zelo hvaležen in upam, da bom tudi jaz predajal tradicijo kuhanja naprej na moje otroke in da bodo tudi oni imeli lepe spomine na otroštvo in na odlično hrano v otroštvu.

IZKUŠNJA OSEBE 6

- Moj najzgodnejši spomin na hrano sega v 6. leto moje starosti. Takrat sem oboževala palačinke in cesarski praženec z veliko viki kreme. V 3. razredu osnovne šole, ko smo bili v šoli v naravi sem pa začela oboževati »mlečni gres« s kakavom v prahu (Benko), ko sem za večerjo pojedla tri velike porcije in od takrat naprej je bil najverjetneje vsak teden vsaj enkrat na jedilniku za večerjo. Ko ni bilo tega nam je pa ati pripravil popečeno poli salamo ali hrenovke. Moja najljubša jed, kakor se spomnim so bili makaroni. Makaroni na vse vrste načinov in različne omake so velikokrat popestrile moj dnevni jedilnik.
- Spomnim se, da kadar smo šli na morje res nisem prenesla vonja rib. Ribe in morska hrana so pri meni od nekdanj na zadnjem mestu, ko je treba izbirati obrok.
- Najbolj prijetne spomine imam na babico, ki nas je vsaj dvakrat na teden razvajala s slaščicami, tortami, poticami.. vsem samo, da je bilo sladko. V spomine me vrne vonj po orehovi potici. Za vsak večji praznik je in še vedno peče orehovo potico in to je zame najboljša potica.
- Hrana je zame način življenja. Zelo rada jem in kadar jem, jem dobro. Mislim pa, da hrana tudi povezuje ljudi, ob dobri hrani in klepetu zmeraj nastane kakšen dober pogovor ali ideja za kakšen izlet. Sem pa sicer zelo izbirčna pri hrani, če mi kaj ni všeč tega ne pojem oziroma obratno, če mi je nekaj všeč tega včasih še preveč pojem.

IZKUŠNJA OSEBE 7

- Moj najzgodnejši spomin na hrano je Frutek. Rada sem jedla skoraj vso hrano še posebej rada pa sem imela palačinke.
- Nisem marala pršuta in golaža in ju še zdaj ne jem.
- Definitivno v povezavi z babico (saj zelo dobro kuha), kdaj tudi z mami. Babica nam dostikrat še vedno naredi kosilo in to me vrne v čase, ko me je čuvala in mi pripravljala kosilo. Veliko vonjev hrane me vrne nazaj v otroštvo.
- Hrana mi pomeni veliko, saj je navsezadnje človekova potreba. Rada pojem dobro hrano še posebej pogrešam slovensko hrano, ko grem v tuje države, saj mislim, da smo Slovenci glede kulinarike med boljšimi državami v Evropi (osebne izkušnje).

IZKUŠNJA OSEBE 8

- Moj najzgodnejši spomin na hrano sega v zelo mlada leta. Takrat sem oboževala Čokolino. Spomnim se da smo ga imeli sestra, brat in jaz zelo radi. Kar še danes včasih zelo radi jemo za zajtrk. Moja najljubša jed takrat je bila špinača in pire krompir.
- Ne spomnim se, da bi bila kaj izbirčna glede hrane kot otrok. Vem le, da nisem bila kaj preveč ljubiteljica mlečnega riža, katerega je moj brat oboževal in smo ga jedli zagotovo enkrat na teden kar mi ni bilo prav všeč.

- Najbolj prijetne spomine imam na mojo babico, ki nam je vedno ko smo prišli na obisk postregla z domačim jabolčnim zavitkom z malo skute, marmornim kolačem, orehovo potico, lešnikovo potico in pa vedno nam je pripravila kakav ali pa nam je ponudila domač sok (bezgov sok, jabolčni sok, grozdni sok). V spomine me vrne vonj po orehovi potici ali pa vonj po sladkih dobrotah, ki jih vedno pripravlja.
- Hrana je zame način življenja. Zelo rada jem dobro hrano in ni mi problem plačati več denarja za res dober obrok. Rada poskušam nove stvari, nove trende. Obožujem slow food kajti tako res lahko uživaš v vsakem krožniku posebej, če pa imaš zraven menija še dobro vinsko spremljavo potem pa je to res pika na i. Kot pa pravi rek gre ljubezen skozi želodec in kot nam že rek pove dobra hrana povezuje ljudi. Sama nisem zelo izbirčna pri hrani, vendar če mi kaj ni všeč tega ne pojem.

IZKUŠNJA OSEBE 9

- Izredno rad imam hrano, skozi življenje so me vedno spremljali neki trenutki polni dobrih okusov, vonja, topline in igrivosti. Ostali so dolgotrajni spomini, ki se obudijo ob vonju in okusu na določeno hrano, jed. Že od malega sem imel rad obilno hrano, enolončnice. Moja mama, moja oma, obe sta mi dali navdušenje nad temi jedmi. Tako sem vedno bil vesel, ko sem dobil štajersko kisl juho, pasulj, bograč, goveji golaž in mnogo drugih. Seveda je bila tudi moja simpatija čokolada, sladkoba in druge podobne stvari ampak to je tako ali tako vsem.
- Po drugi strani pa nisem maral grenkobe, kislosti.. Še zdaj se spomnim kako mi ni bil všeč grah, brokoli, cvetača pa čeprav zdaj vse normalno jem..
- Vse se je začelo z mamino kuhinjo.. Kdo bi si mislil, da mama po celem dnevu dela, ko pride domov še lahko ustvari takšne kreacije, užitke dane v jedeh, ki se izražajo kot ljubezen do nas. Največ spominov imam od stare mame – omi, v preteklosti smo se vsako nedeljo zbrali pri omici, ki je za nas pripravila čudovito kosilo. Veliko poletnih počitnic, prostega časa sem preživel tam, in vedno je bila prava gostiteljica. Seveda so ti obiski vedno redkejši zdaj, ko študiram v Ljubljani pa vendar se še najde nedelja ali pa dan ko grem svoji omici in dediju na kosilo ob katerem nadoknadimo zamujeno. Najboljši vonj je vedno, ko vstopim v hišo ome, grem po stopnicah navzgor in zagledam to pojedino.
- Hrana mi danes pomeni veliko. Zavedam, da zveni kot da pretiravam ampak u bistvo hrana zame ni samo hrana. Večino časa ob zaužitju hrane preživim z ljudmi, katere imam rad tako da so trenutki res neprecenljivi. Saj kdo ne poje rad nekaj dobrega ob dobri družbi pa ali je to družina, prijatelji ali pa punca.

4 ZAKLJUČEK

Hrana ne pomeni za človeka le preživetje. Je osrednji element preko katerega človek raziskuje svet in odnose z drugimi. Prehranjevanje je kompleksno vedenje, ki sloni tako na kognitivnih (spoznavnih, miselnih) procesih in istočasno zajema tudi čustvene ter senzorne (čutne) vidike hranjenja.

Prehranjevalne navade se razvijejo že v otroštvu in odločilni vpliv na njihov razvoj imajo starši oz. ožje družinsko okolje. Določeno vrsto hrane jemo zato, ker so nam jo pripravljali naši starši in stari starši, uživali smo jo že od malega in smo je navajeni (Podlesek, 2015). Kasneje na način prehranjevanja vpliva še cela vrsta dejavnikov od vrstnikov, medijev, mode, lastnih prepričanj, ne smemo pa pozabiti tudi na ekonomske in socialno-demografske pogoje.

V prispevku prikazujemo mnenja udeležencev fokusne skupine o hrani in prehranjevanju v času njihovega otroštva. Čeprav so določene prehranjevalne navade in uživanje hrane zelo individualne lahko razberemo, da imajo vsi posamezniki ob spominih na otroštvo tako pozitivne kot negativne spomine na jedi, ki so jih uživali. Odklanjanje določene vrste hrane se iz otroštva največkrat nadaljuje tudi v odraslo dobo. Večina oseb vključenih v raziskavo poroča, da so njihovi prijetni spomini na hrano in otroštvo povezani z babico ali mamo. Jedi, ki sta jih pripravljali, še zdaj pri njih vzbudijo prijetne spomine.

Iz odgovorov lahko razberemo, da sta vonj in okus čuta s pomočjo katerih se osebe hitro vrnejo v otroštvo ne glede na to ali se spominjajo hrane in jedi, ki so jih imeli radi ali jedi, ki so jih odklanjali.

Osebam vključenih v fokusno skupino hrana v glavnem veliko pomeni, kar nas ne preseneča saj gre za študente živilstva in prehrane. Iz njihovih odgovorov ugotovimo, da dajejo v glavnem poudarek na domači hrani, tudi zaradi tega ker so jo navajeni in ker jo uživajo že od otroštva naprej.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Gabriel, J., P. Ronald Riba. 2015. Vitki in zdravi otroci. Založnik: Olbej d. o. o.
- 2) Kobal Grum, D., Seničar M. 2011. Psihološki vidiki prehranjevalnega vedenja. Ljubljana: Anthropos 3-4.
- 3) Podlesek, A.. 2015. Otrok noče jesti _ kaj pa zdaj? Senzorni pristop k vzgoji za zdravo prehranjevanje. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete Univerze v Ljubljani.
- 4) Proust, M. 1996. Iskanje izgubljenega časa. V Swannovem svetu. Combvay. Ljubljana: DZS (3. izdaja).
- 5) Readers Digest. 2010. Izostrite čute. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- 6) Štaudohar, I. 2013. Okus po otroštvu. Ljubljana: Delo, Sobotna priloga, 14. 12. 2013.
- 7) WHO. 2016. World Health Organisation. <http://www.who.int/trade/glossary/story046/en/> (5.6.2017)
- 8) Zakon o subvencioniranju študentske prehrane. 2014. Uradni list Republike Slovenije št. 86. <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=ZAKO3118> (1. 7. 2017)
- 9) Zakon o šolski prehrani. 2013. Uradni list Republike Slovenije št. 3. <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/111596> (1. 7. 2017).
- 10) Zupančič, A., S. Hoyer. 2006. Prehranjevalne navade študentov. Obzornik zdravstvene nege, 40, 157-163.

**GOSTINSTVO IN TURIZEM
/ HOSPITALITY AND TOURISM**

SLOVENSKI TRADICIONALNI OKUSI V TORTICAH NA PALČKI

TRADITIONAL SLOVENIAN FOODSTUFFS IN CAKE POPS

Nika Aubreht

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
nika.aubreht@gmail.com

mag. Gordana Vulić

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
gordana.vulic@bic-lj.si

Izvleček

V prispevku se obravnava možnost vključevanja tradicionalnih slovenskih živil v strukturo in končne okuse tortic na palčki ali tortnih lizik (angl. cake pops). Predstavljenih je dvanajst novih okusov tortic na palčki, in sicer v povezavi z dvanajstimi statističnimi regijami Slovenije in njihovo gastronomijo. Skupna komponenta vseh tortic na palčki je med. Ugotovljeno je, da je slovenska gastronomija izredno bogata osnova za razvoj številnih okusov tortic na palčki.

Ključne besede: med, tortice na palčki ali tortne lizike (angl. cake pops), gastronomija

Abstract

In this article, the possibility of incorporating traditional Slovenian foodstuffs into cake pops, is presented. Twelve new flavours of cake pops, connected to twelve statistical regions of Slovenia, are introduced. The component all twelve cake pops have in common is honey. Slovenian gastronomy is found to be a rich base for the development of several flavours of cake pops.

Key words: honey, cake pops, gastronomy

1 UVOD

Tortica na palčki ali tortna lizika (angl. *cake pop*) je miniaturna tortica, nataktnjena na palčko. Tortico na palčki je leta 2008 prva pripravila Angie Dudley, bolj znana kot Bakerella. Sestavljena je večinoma iz sestavin klasične torte: biskvita, kreme, dodatkov in obliva. Od klasične torte pa se razlikuje po tem, da je »velika« le za dva grizljaja in da je nataktnjena na palčko (slika 1).

Slika 1: Tortice na palčki



Vir: lastni 2019

Za izdelavo tortic na palčki potrebujemo osnovo: sestavino, ki deluje kot »lepilo«, dodatke in obliv. Po želji lahko tortici na palčki dodamo še dekoracije. Osnova so lahko biskviti ali piškoti. Sestavina, zaradi katere lahko maso oblikujemo v kroglice (ker povezuje biskvit in dodatke), je največkrat maskarpone. Namesto njega pa lahko uporabimo tudi skuto, kremni sir, masleno kremo in podobna živila.

Če želimo tortice na palčki z okusom jagod, lahko masi dodamo jagodno marmelado, jagodni žele, koščke jagod ali stopljeno jagodno čokolado. Pomarančnim torticam na palčki lahko dodamo sok, žele iz pomaranč ali stopljeno pomarančno čokolado. Kavnim torticam na palčki dodamo kavno pasto, stopljeno kavno čokolado ali kavo, čokoladnim pa lahko dodamo žlico nutele, stopljeno čokolado in koščke čokolade.

Za obliv uporabljamo čokolado (slika 2). Tortice na palčki lahko okrasimo z dekorativnimi rožicami ali figuricami iz sladkorne mase, s čokolado, sladkornimi posipi in ostalimi majhnimi užitnimi dekoracijami.

Slika 2: Oblivanje tortice na palčki z rdeče obarvano čokolado



Vir: lastni 2019

1.1 IZDELAVA TORTIC NA PALČKI

Za pripravo tortic na palčki moramo najprej pripraviti biskvit, ga ohladiti in zmleti ali pa nadrobiti. Zmletemu ali nadrobljenemu biskvitu dodamo maskarpone ali drugo živilo, ki poveže biskvit. Dodamo še poljubne okuse, npr. raztopljeno čokolado ali/in žlico nutele. Če je masa premokra (vlažna), dodamo še nekaj biskvita, če je presuha, pa dodamo maskarpone. Iz pripravljene mase oblikujemo kroglice, ki jih damo za nekaj časa v hladilnik. Ohlajene kroglice napikamo na palčke in oblijemo s temperirano raztopljeno čokolado. Poljubno okrasimo.

Tortice na palčki lahko poleg osnovne oblike kroglic oblikujemo tudi v druge različne oblike (slika 3). Pri krašenju si pomagamo s sladkorno maso, čokolado, sladkornimi dekoracijami in sladkornimi posipi. Tortice na palčki hranimo v suhem prostoru pri temperaturi od 10–18 °C. Palčke najlažje napikamo v dekorativne gobe za aranžiranje cvetja ali pa v stiropor. Rok trajanja tako narejenih tortic na palčki je štiri do pet dni.

Slika 3: Tortice na palčki z motivi živali



Vir: lastni 2019

Tortice na palčki so zadnja leta vedno bolj priljubljena sladica, tako med otroki kot med odraslimi. Ljudje jih naročajo ob različnih svečanih dogodkih (poroka, krst, rojstni dan, birma itd.). Privlačne so predvsem zaradi izgleda in velikosti (slika 4). Primerne so tudi kot darilo.

Slika 4: Tortice na palčki v rožnato-beli kombinaciji



Vir: lastni 2019

2 TRADICIONALNA ŽIVILA KOT NAVDIH ZA RAZVOJ NOVIH OKUSOV TORTIC NA PALČKI

V nadaljevanju je predstavljeno dvanajst novih okusov tortic na palčki, ki jih povezuje med, slovensko tradicionalno živilo. Novi okusi so nastali s preučevanjem slovenskih gastronomskih regij, pri čemer smo izbrali značilne okuse živil, jih povezali z naravno in kulturno dediščino

ter torticam na palčki dodati tudi značilno podobo. Na sliki 5 je predstavljenih dvanajst tortic na palčki – oblikovanih za vsako slovensko regijo posebej – in prikazanih na izdelanem modelu Slovenije.

Slika 5 Regionalno značilne tortice na palčki



Vir: lastni 2019

2.1 TORTICA NA PALČKI IZ OSREDNJESLOVENSKE REGIJE

Osrednjeslovenska regija je po površini druga največja statistična regija v Sloveniji. To je najgosteje poseljena regija in ima največ prebivalcev.

Pri izboru značilnega okusa, ki bi bil primeren za tortico na palčki, smo se odločili za okus pehtrana. Pehtran je zelišče, ki ga velikokrat uporabljamo v različnih nadevih, čajih, solatnih začimbah in v palačinkah. Pehtran je od 60 do 120 centimetrov visok grm. Obstaja več vrst pehtrana, pri nas pa najpogosteje uporabljamo francoskega. Pehtran ima močan okus in vonj ter vsebuje veliko zdravju koristnih snovi. (Bodi eko 2018).

2.1.1 Vizualna podoba in motiv tortice na palčki Osrednjeslovenske regije

Odločili smo se za motiv ljubljanskega zmaja (slika 6). Središče Osrednjeslovenske regije je Ljubljana, zmaj pa je ljubljanski simbol. Ponazarja moč, pogum in veličino. Je del ljubljanskega grba, upodobljen je na Zmajskem mostu in je priljubljen turistični spominek. Upodobljen je bil tudi na škatlici cigaret Filter 57, po njem je dobila ime tovarna baterij, še sedaj pa lahko podobo zmaja vidimo na embalaži piva ljubljanske pivovarne Union.

Podobo zmaja smo naredili tako, da smo tortico na palčki oblili z zeleno obarvano čokolado, mu iz sladkorne mase izrezljali krilca in ušesa, izdelali noge, roke, glavo, rep in nalepili na kroglico.

Slika 6: Tortica na palčki z motivom ljubljanskega zmaja



Vir: lastni 2019

2.2 TORTICA NA PALČKI IZ POMURSKE REGIJE

Pomurska statistična regija leži na severovzhodu Slovenije in je predvsem ravninska pokrajina, ki meji na Avstrijo, Hrvaško in Madžarsko.

Za okus, ki bi predstavljal Pomursko regijo smo izbrali okus prekmurske gibanice. Prekmurska gibanica je zaščitena kot zajamčena tradicionalna posebnost. To je najbolj bogata vrsta gibanice. Postopek zlaganja je točno določen. Podlaga zanjo je krhko testo, nanj pa položimo nadev iz maka, vročega mleka in sladkorja. S tanko plastjo vlečenega testa pokrijemo nadev in nadaljujemo s skutnim nadevom. Tega dobimo z mešanjem skute, jajc, smetane, rozin in sladkorja. Ponovimo plast vlečenega testa in dodamo nadev iz poparjenih mletih orehov, sladkorja in cimeta. Sledi plast vlečenega testa in jabolčni nadev, ki ga dobimo z dušenjem olupljenih in naribanih jabolk, z dodanim sladkorjem, limoninim sokom in cimetom. Vlečeno testo in vse nadeve še enkrat ponovimo in zaključimo z dvema plastema vlečenega testa, poškrpljenega z maslom. Prelijemo s kisló smetano in pečemo približno eno uro. Pravo gibanico pečemo v okroglem keramičnem pekaču ali »gibičniku« (Bogataj 2012, 150).

2.2.1 Vizualna podoba in motiv tortice na palčki Pomurske regije

Odločili smo se za motiv štorcklje. Pomurje je znano po dolgonogih močvirnikih z dolgimi krepkimi kljuni, ki gnezdijo kar v naseljih ali bližini naselij v Prekmurju (slika 7).

Latinsko ime bele štorcklje je *Ciconia ciconia* in je približno meter visoka ptica bele barve. Kljun ima rdeč, krila pa so na robovih obarvana črno. Štorcklje so ptice selivke. Hranijo se z deževniki, kuščarji, hrošči, kačami ter mišmi. Najpogosteje gnezdijo na dimnikih ali električnih drogovih, posamezno gnezdo pa lahko tehtata tudi okrog 500 kilogramov. Za štorcklje je značilno, da si vsako leto poiščejo novega partnerja. Par se naseli v že obstoječe gnezdo. Le-tega par obnovi in zavaruje. Štorcklje izvalijo do šest jajc. Če hrane ni dovolj za vse, vržejo iz gnezda mladiče, ki jih ne morejo preskrbeti s hrano (MURANICA, B.L.).

Štorckljo smo upodobili tako, da smo iz mase naredili dve kroglici, večjo za trup in manjšo za glavo, ju nataknila na palčki in oblila z belo čokolado. Celotno telo smo odela v belo sladkorno maso, dodali kljun in narisali oči. Krila smo na robovih obarvali s črno jedilno barvo.

Slika 7: Tortica na palčki z motivom štorcklje



Vir: lastni 2019

2.3 TORTICA NA PALČKI IZ GORIŠKE REGIJE

Goriška statistična regija leži na zahodu države, ob meji z Italijo. Zajema Goriška Brda, Julijske Alpe in Vipavsko dolino.

Pri izbiri značilnega okusa smo se odločili za češnjo. Briške češnje maja pobelijo briške brajde. Češnje gojijo že iz avstro-ogrskih časov, prav tako tudi breskve in slive. Češnje različnih vrst so prodajali po vseh večjih mestih. Gospodinje jih niso uporabljale pri kuhi, kar nam pove, da so bile češnje predvsem za prodajo. So pojem posebne kakovosti. (Bogataj 2012, 342).

Ker v zimskem času sveže češnje težko dobimo, smo se odločili, da bomo uporabili kandirane. Češnjo smo dali v sredino, jo obdali z biskvitno maso, obogateno s češnjevimi sirupom in oblili z medeno čokolado.

2.3.1 Vizualna podoba in motiv tortice na palčki Goriške regije

Briške češnje so nas navdihnile s svojo privlačno obliko. Obliko češnje smo naredili tako, da smo iz mase oblikovali dve kroglici, ju dali skupaj, oblili z rdeče obarvano čokolado, za peclje smo uporabili zelene zobotrebce, iz sladkorne mase pa smo naredili list (slika 8).

Slika 8: Tortica na palčki z motivom briške češnje



Vir: lastni 2019

2.4 TORTICA NA PALČKI IZ OBALNO-KRAŠKE REGIJE

Obalno-kraška regija je edina slovenska regija, ki sega do morja.

Med preučevanjem, katera sestavina bi bila temelj regije, smo kolebali med okusom vrtnice (vrtnica je simbol mesta Portorož), slivovega žganja ali soli. Odločili smo se za sol, saj imamo v Sloveniji bogato tradicijo solinarstva. V izogib preslanemu okusu smo se odločili da izdelamo slano karamelo in vanjo vključimo piransko sol.

2.4.1 Vizualna podoba in motiv tortice na palčki Obalno-kraške regije

Obala je seveda znana po morju, v slovenskem morju pa najdemo več vrst rib. Zato smo se odločili za obliko ribe (slika 9). V slovenskem morju ribiči lovijo sardele, ciplje, skuše, mole, morske liste, trske, orade, osličje in brancine. Ribico smo oblikovali tako, da smo kroglico oblili z modro obarvano čokolado, iz sladkorne mase smo naredili plavuti, rep in usta, jih prilepili in dodali še sladkorne oči.

Slika 9: Tortica na palčki z motivom ribe



Vir: lastni 2019

2.5 TORTICA NA PALČKI IZ GORENJSKE REGIJE

Gorenjska statistična regija je alpska pokrajina in del nje spada pod zaščito narodnega parka. Njena značilnost so visoke gore in razgiban relief. Bled je najbolj znan turistični kraj Gorenjske regije, blejska kremna rezina pa je simbol blejske kulinarike. Zato smo se odločili da bo značilni okus - okus »kremšnajte«. "Kremšnata" ali kremna rezina je narejena iz zlato rumeno zapečenega listnatega testa. Na testu je gosta vanilijeva krema in plast stepene sladke smetane. Na vrhu je še ena plast listnatega testa, potresena s sladkorjem v prahu. Recept zanjo je priredil Ištvan Lukačević, nekdanji vodja slaščičarne hotela Park. Takšne kremne rezine prodajajo v Kavarni Park že zadnjih 60 let, v tem času pa so jih prodali preko 12 milijonov (Bogataj 2012, 294).

2.5.1 Vizualna podoba in motiv tortice na palčki Gorenjske regije

Radovljica je znana po figuralnih lectovih pecivih, od teh najbolj izstopa oblika srca. (slika 10). Lectarstvo je ena najstarejših obrti pri nas. Gre za peko medenih kruhkov. Včasih so jih pekli le ob največjih praznikih, kmalu pa so ugotovili, da je zanje veliko zanimanja, zato so jih prodajali tudi na sejnih. Lectovo srce je okrašeno z rdečo sladkorno glazuro in belimi sladkornimi črtami. Na tradicionalnih srcih je dodana še sladkorna rumena pentljica, ki pomeni neskončnost ali pa zelena pentljica, ki pomeni rast in razvoj. Značilno je tudi dodano ogledalce ali pa kakšen kratek napis. Je simbol ljubezni in priljubljen turistični spominek (Vesela doživetja 2017).

Tortico na palčki s podobo lectovega srca smo naredili tako, da smo iz mase oblikovali srce, ga oblili z rdečo čokolado, ga porisali z belo čokolado in naredili ogledalce iz sladkorne mase. Na drugo stran srca pa smo s čokolado napisali Gorenjska.

Slika 10: Tortica na palčki z motivom lectovega srca



Vir: lastni 201

2.6 TORTICA NA PALČKI IZ JUGOVZHODNE SLOVENIJE

Jugovzhodna regija je po površini največja slovenska statistična regija. Razprostira se od Ljubljanske kotline pa vse do hrvaške meje.

Za značilni okus smo izbrali cviček. Cviček je zvrst vina iz sort modre portugalke, modre frankinje, žametne črnine, kraljevine, šentlovrenke, laškega rizlinga in zelenega silvanca. Je lahko, kiselkasto in vedno suho rdečkasto vino. Vsebuje od 8,5 do 10 vol. % alkohola.

2.6.1 Vizualna podoba in motiv tortice na palčki Jugovzhodne Slovenije

Odločali smo se med dvema motivoma. Med kočevskim medvedom in vinskim sodom. Izbrali smo kočevskega medveda, saj je Kočevje zelo znano po teh ogromnih zvereh (slika 11). Rjavi medved je največja evropska zver. (Zavod Kočevsko 2016).

Obliko glave medveda smo naredili tako, da smo kroglico pomočili v mlečno čokolado in nanjo dali ušesa in gobček iz sladkorne mase ter sladkorne oči.

Slika 11: Tortica na palčki z motivom kočevskega medveda



Vir: lastni 2019

2.7 TORTICA NA PALČKI IZ PODRAVSKE REGIJE

Podravska regija je po obsegu druga največja statistična regija v Sloveniji. Ime je dobila po reki Dravi, ki je tudi najpomembnejše in največje vodno telo v regiji.

Najbolj znana sladica Podravja je zagotovo pohorska omleta. Tako smo se odločili narediti tortico na palčki z okusom pohorske omlete. Pohorska omleta je sladica iz puhastega biskvita, stepene sladke smetane in brusnic. (Bogataj 2012, 180).

Naredili smo jo tako, da smo spekla biskvit za pohorsko omleto, ga zmleli in mu dodali, brusnično marmelado s koščki brusnic, maskarpone in med.

2.7.1 Vizualna podoba in motiv tortice na palčki Podravske regije

Odločali smo se med motivom zlate lisice in motivom najstarejše vinske trte. Na koncu je obveljala slednja (slika 12). Na Lentu v Mariboru se nahaja najstarejša vinska trta na svetu. Stara je preko 450 let. Je sorte žametovke oziroma modre kavčine. Posadili so jo ob koncu srednjega veka, ko so Maribor oblegali Turki. Preživela je mnoge boje, požare, do živega pa ji ni prišla niti trtna uš. (Zavod za turizem Maribor – Pohorje 2014).

Tortico na palčki smo naredili tako, da smo kroglico oblili z belo čokolado in iz sladkorne mase naredili grozdne jagode, jih nalepili in dodali nekaj listov. Z zeleno jedilno barvo smo narisali vijuge, da je tortica delovala bolj polna.

Slika 12: Tortica na palčki z motivom vinske trte



Vir: lastni 2019

2.8 TORTICA NA PALČKI IZ SAVINJSKE REGIJE

Savinjska regija se razprostira od Kamniško-Savinjskih Alp, Zgornje Savinjske doline, Šaleške doline, Spodnje Savinjske doline, celjskega in dravinjskega območja, Pohorja, Kozjanskega ter obsoteljskega območja.

Najbolj znana sladica Zgornje Savinjske doline je ajdnek, in smo se odločili narediti tortico na palčki z okusom po ajdneku. Ajdnek je pogača, narejena iz plasti redkega kvašenega testa iz ajdove moke, plasti mletih orehov in pokapana z medom.

2.8.1 Vizualna podoba in motiv tortice na palčki Savinjske regije

Pri motivu tortice na palčki smo se odločali med dvema, in sicer med tulipanom, ki bi predstavljal mozirski Park cvetja in med jezersko-solčavsko ovco. Na koncu smo izbrali jezersko-solčavsko ovco. Jezersko-solčavska ovca je avtohtona pasma ovc, ki je v Sloveniji najštevilčnejša. Je mesna pasma, a njena volna postaja vedno bolj cenjena. (Drobnica 2017).

Osnova dekoracija so bile glava z ušesi in noge iz črne sladkorne mase, po praznem delu tortice na palčki pa smo prilepili majhne bele kroglice iz sladkorne mase. Ta postopek je bil enostaven, a zelo zamuden. Na glavo smo prilepili še sladkorne oči in ovčki s posebnim orodjem za oblikovanjem mase naredili še nasmešek.

Slika 13: Tortica na palčki z motivom jezersko-solčavske ovce



Vir: lastni 2019

2.9 TORTICA NA PALČKI IZ ZASAVSKE REGIJE

Zasavska regija je najmanjša slovenska regija. Statistično regijo sestavljajo štiri občine: Zagorje ob Savi, Hrastnik, Trbovlje in Litija. Tipična jed v Zasavju je funšterc oziroma knapovsko sonce. To je popularna jajčna omleta, zelo značilna hrana rudarjev in njihovih družin. Ker je v jamah temno, jajčna omleta pa je živo rumene barve, so jo poimenovali tudi knapovsko sonce. Je debela, okrogla, rahla omleta, rudarji so jo jedli skupaj s črno kavo. (Bogataj 2012, 235).

Okus zasavske tortice na palčki smo dobili tako, da smo namesto biskvita na ponvi spekli funšterc, ki smo ga namesto s sladkorjem sladili z medom, ga ohladili in zmleli. Dodali smo mu še med in maskarpone. Kroglico smo pomočili v črno obarvano čokolado, robove porisali z belo in na vrh dali rudniški znak iz sladkorne mase.

2.9.1 Vizualna podoba in motiv tortice na palčki Zasavske regije

Ker smo izdelali okus, ki je bil povezan z rudarji, smo tudi motiv tortice na palčki posvetili njim. Upodobili smo znak za rudnik (slika 14). Zasavje je najbolj poznano po rudniku rjavega premoga. (RTH 2015).

Slika 14: Tortica na palčki z motivom rudniškega znaka



Vir: lastni 2019

2.10 TORTICA NA PALČKI IZ PRIMORSKO-NOTRANJSKE REGIJE

Primorsko-notranjska statistična regija je najredkeje naseljena od vseh regij in obsega 6 občin: Bloke, Cerknica, Ilirska Bistrica, Loška dolina, Pivka in Postojna (SURs 2016).

Teran je značilno vino na Krasu, zato odločitev o okusu tortice na palčki ni bila težka. Teran je avtohtono slovensko vino, ki ima priznano tradicionalno poimenovanje. Je vino, pridelano iz sorte refošk na kraških tleh, intenzivne rubinasto rdeče barve. Ima aromo malin, robidnic, rdečega ribeza in svež in sadni okus. (Vinakras 2015).

2.10.1 Vizualna podoba in motiv tortice na palčki Primorsko-notranjske regije

K teranu se najbolj od vsega poda kraški pršut, tako da je bila odločitev glede motiva tortice na palčki zelo enostavna (slika 15). Kraški pršut je soljeno svinjsko stegno, sušeno in zorjeno v naravnih pogojih, ki jih ustvarja kraška burja. Izdelovanje te vrhunske mesnine s priznano geografsko označbo ima večstoletno tradicijo. (Bogataj 2012, 410).

Izvedba ni bila enostavna: najprej smo morali maso oblikovati v obliko celega pršuta, ga oblitati v mlečno čokolado in ga pobarvati.

Slika 15: Tortica na palčki z motivom kraškega pršuta



Vir: lastni 2019

2. 11 TORTICA NA PALČKI IZ POSAVSKE REGIJE

Posavje je druga najmanjša regija v Sloveniji. Obsega šest občin, in sicer: Bistrice ob Sotli, Brežice, Kostanjevico na Krki, Krško, Radeče in Sevnico (GZS 2019).

Za značilen okus iz Posavja smo izbrali okus pregrete smetane. To je smetana, ki je pobrana po ohlajanju prevretega nehomogeniziranega mleka, natrgana na manjše kose, pečena v pečici ali krušni peči in ohlajena. Za kilogram pregrete smetane potrebujemo 15 litrov nepredelanega mleka. Škrlup, pečena smetana, škrlupec, škrlubec so le nekatera izmed poimenovanj za to vrsto smetane. Najbolj poznana je v Posavju, izdelujejo pa jo tudi na Dolenjskem in v Beli Krajini. Najpogosteje jo uporabljajo v nadevih potic, štrukljev, pit in palačink.

2.11.1 Vizualna podoba in motiv tortice na palčki Posavske regije

Izbira vizualne podobe je bila zahtevna. Po kar dolgem premisleku, smo se odločili za jagode, saj jih Posavju pridelajo zelo veliko. Jagode so zelo priljubljeni rdeči, koničasto zaobljeni plodovi navadnega jagodnjaka. (Novak, Lenarčič 2009, 365).

Tortico na palčki smo naredili tako, da smo maso oblikovali v jagodo, jo oblili z rdeče obarvano čokolado, z jedilno zlato barvo narisali majhna semena in na vrh dali zelene listke iz sladkorne mase (slika 16).

Slika 16: Tortica na palčki z motivom jagode



Vir: lastni 2019

2.12 TORTICA NA PALČKI IZ KOROŠKE REGIJE

Koroška statistična regija leži na severu države, na območju Mežiške, Dravske in Mislinjske doline in Pohorja, Karavank ter Savinjskih Alp.

Za Koroško regijo smo izbrali okus skute. Skuta je mlečni izdelek iz kravjega, lahko tudi iz ovčjega ali kozjega mleka. Različne dežele imajo različne skute, tako je v Ameriki znan cottage cheese, v Angliji cream cheese, v Italiji ricotta, Francozi pa imajo dve vrsti, fromage frais in fromage blanc. Slednja je bolj gladka. (Novak, Lenarčič 2009, 1013)

Okus skute smo dobili tako, da smo biskvitu dodali med in svežo skuto.

2.12.1 Vizualna podoba in motiv tortice na palčki Koroške regije

Koroška je znana po legendi o kralju Matjažu, zato smo se odločila izdelati njegovo podobo (slika 17). Kralj Matjaž je osrednji junak ljudskih pripovedk z zgodovinskim ozadjem. (Mežiška dolina B.L.).

Tortico na palčki z motivom kralja Matjaža smo naredili tako, da smo kroglico mase pomočili v belo čokolado. Iz sladkorne mase smo naredili lase, krono, nos, spodnjo ustnico in brado, ki smo jo ovili po palčki. Dodali smo še sladkorne oči in brke.

Slika 17: Tortica na palčki z motivom kralja Matjaža



Vir: lastni 2019

3 ZAKLJUČEK

Ugotovili smo, da lahko ustvarimo nešteto različic tortic na palčki, če le imamo voljo in ideje. Raziskovanje slovenskih pokrajin je potrdilo, da je naša država zelo bogata in da ima poleg velikega števila naravnih in kulturnih znamenitosti tudi bogato gastronomijo.

Izdelava tortic na palčki predstavlja zahtevno in predvsem dolgotrajno delo, vendar pa okusi tortic na palčki nimajo meja. Ugotavljamo, da prav vsako sladico lahko spremenimo v tortico na palčki, samo malo domišljije in slaščičarskega znanja ter izkušenj moramo imeti. Pri razvijanju tradicionalnih slovenskih okusov smo prišli do zaključka, da imamo res raznoliko in bogato kulinariko.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Bodi eko. 2018. Pehtran- dišeče zdravilno zelišče. <https://www.bodieko.si/pehtran> (31.03.2019)
- 2) Bogataj J. (2012). Okusiti Slovenijo. Ljubljana: Darila Rokus
- 3) Drobница. 2017. Jezersko-solčavska ovca. <https://www.drobница.si/pasme/pasme-ovc/jezersko-solcavska-pasma-js/> (28.03.2019)
- 4) Dudley A. (2010). Cake pops by Bakerella: tips, tricks, and recipes for more than 40 irresistible mini treats. San Francisco: Chronicle Books
- 5) Gospodarska zbornica Slovenije. 2019. Predstavitev regije Posavje. https://www.gzs.si/oz_posavje/vsebina/O-regiji-Posavje/Predstavitev-regije-Posavje (13.04.2019)
- 6) Javni zavod za turizem in kulturo Kočevje. 2016. Kočevsko: Kočevski medved. <https://www.kocevsko.com/sl/o-destinaciji/kocevski-medved/> (07.04.2019)
- 7) Jazbec, Janez. 2011. Savinjska regija. <http://www.rasr.si/si/files/default/Predstavitveni%20katalog%20Savinjske%20regije.pdf>

(27.03.2019)

- 8) Mežiška dolina: Legenda o kralju Matjažu. <http://www.meziska-dolina.si/index.php/sl/svet-legend/547-legenda-o-kralju-matjazu> (09.04.2019)
- 9) MURANICA, Turistično organiziranje in svetovanje. GoPrekmurje.si: Ptice. <http://www.goprekmurje.si/slo/naravna-dediscina/zivalstvo/ptice/bela-storklja.html> (31.03.2019)
- 10) Novak B. in Lenarčič S. (2009). Kuharska enciklopedija: Svet gastronomije od A do Ž. Ljubljana: Modrijan
- 11) Rudnik Trbovlje-Hrastnik. 2015. RTH: Zgodovina. <https://www.rth.si/o-podjetju/zgodovina> (09.04.2019)
- 12) Statistični urad Republike Slovenije: Primorsko-notranjska regija. <https://www.stat.si/obcine/sl/2016/Region/Content/10> (14.04.2019)
- 13) Vesela doživetja. 2017. Lectovo srce- medenjaki za posebne priložnosti in pozornosti. <https://www.veseladozivetja.si/blog/18-lectovo-srce-medenjak-za-osebne-priloznosti-in-pozornosti> (07.04.2019)
- 14) VINAKRAS Sežana. 2015. Vse o teranu. <https://vinakras.si/prodaja-in-katalog-vin/vse-o-teranu.html> (09.04.2019)
- 15) Zavod za turizem Maribor – Pohorje. 2014. Maribor: Stara trta, najstarejša trta na svetu. <https://maribor-pohorje.si/stara-trta0.aspx> (07.04.2019)

TURISTIČNA ZADRUGA - POSLOVNI MODEL ZA RAZVOJ TURIZMA NA PODEŽELJU

TOURISM COOPERATIVE-BUSINESS MODEL FOR RURAL TOURISM DEVELOPMENT

Janja Blatnik

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

janjablatnik@siol.net

Izvleček

Današnja družba in gospodarstvo se vedno pogosteje soočata z izzivi kako naprej. Vedno pogostejše gospodarske krize za seboj povlečejo tudi socialne stiske, le-te so posledično vsemu skupaj dokaz, da nekaj ni v redu. Kapitalizem, kot družbeno gospodarsko politična oblika družbe, je izredno trdoživ. Glavni cilj mu predstavlja čimvečji donos kapitala, tudi na račun potreb tistih, ki največ prispevajo k temu istemu donosu. Poraja se vprašanje, ali so zadruge lahko alternativa diktatu kapitala. Ena izmed alternativnih oblik organizacije dela v turizmu so tudi turistične zadruge, ki se pojavljajo skoraj hkrati s pojavom razpršenih hotelov. Smisel njihovega obstoja je v vertikalnem in horizontalnem združevanju različnih ponudnikov, ki sodelujejo v oblikovanju atraktivne in inovativne turistične ponudbe, hkrati pa spodbujajo razvoj podeželja na trajnosten način. Je dokaj enostavna pravna oblika gospodarske družbe, ki ne zahteva denarnega vložka.

Ključne besede: turistične zadruge, razvoj podeželja, izziv družbi

Abstract

Today's society and the economy are increasingly facing the challenges of how to proceed. More and more frequent economic crises are also dragging social hardship, which, in turn, is proof that something is wrong. Capitalism, as a socio-economic political form of society, is extremely resilient. Its main objective is to maximize the return on capital, also at the expense of the needs of those who contribute most to its objective. The question arises as to whether cooperatives can be an alternative to the dictation of capital. One of the alternative forms of organization of work in tourism are co-operatives, which often coincide with the appearance of diffused hotels. Their role lies in the vertical and horizontal integration of various providers involved in designing an attractive and innovative tourist offer, while at the same time promoting the development of rural areas in a sustainable manner.

Keywords: tourist co-operatives, rural development, challenge to society

1 KRATEK ORIS STANJA

Po podatkih Mednarodne zadrुžne zveze imajo zadrुžna podjetja in zadrुžne banke po svetu skupno več kot 906 milijonov članov, kar je približno šestina vsega svetovnega prebivalstva. Delež zadrug v ZDA prispeva 4.7 odstotka v ustvarjanju BDP-ja. V Nemčiji prispevajo zadruge 7.3 odstotka BDP-ja, v Franciji 7.7 odstotka in v Italiji 7.4 odstotka.

Zadruge in zadrुžna gibanja nikoli niso bile v ospredju javne pozornosti. Ni zaznati nobenih poročil o tem, da so zadruge lažje preživele krizne razmere kot druga podjetja. Seveda so se tudi zadruge spopadale s krizo, v eni panogi bolj kot v drugi, vendar v Evropski uniji v času krize ni propadla nobena zadrुžna banka, medtem ko so druge banke padale ena za drugo ali se vsaj spopadale s krizo obstoja. Sporočila medijev so se nanašala zgolj na odmevne propade raznih gospodarskih združb in razkrivanja ozadij, vendar noben medij ni omenil primerov dobrih praks.

V Nemčiji so zadrुžne banke leta 2009, ko je bilo zaznati prve znake krize, povečale obseg posojil podjetjem za 2,1 odstotka, ta obseg v drugih bankah pa se je zmanjšal v povprečju za 2,4 odstotka.

Potrošniške zadruge in njihove verige, ki so najbolj občutile udarce krize, so povečale obseg prodaje. Italijanski Coop je leta 2009 beležil 0,9-odstotno rast prodaje v primerjavi z letom 2008 in povečal število zaposlenih za 1,1 odstotka.

V industriji in v storitvenih dejavnostih so zadruge prebrodile krizo tudi z začasno ukinitvijo delitve letnih presežkov, z zmanjšanjem ali celo z začasnim neizplačilom plač, vendar so se za takšne ukrepe odločili delavci t.j. člani zadruge.

Obstoječi ekonomski red in mediji ne želijo govoriti o soupravnem načelu »en človek – en glas« in o participaciji zaposlenih v odločanju in delitvi dobička.

Zakaj je tako? Odgovor na to vprašanje ne bo na voljo, dokler ne pride do bistvenega preobrata iz obstoječe kvantitete v novo kvaliteto družbe in njenega splošnega mišljenja.

2 DEFINICIJA ZADRUGE

Zadruga je posebna vrsta pravne osebe. Definirana je kot organizacija vnaprej nedoločenega števila članov, ki ima namen pospeševati gospodarske koristi in razvijati gospodarske oziroma družbene dejavnosti svojih članov ter temelji na prostovoljnem pristopu, svobodnem izstopu, enakopravnem sodelovanju in upravljanju članov. Bistveni sestavini zadruge, kot posebne pravne osebe oziroma gospodarske organizacije, sta predvsem spremenljivo število članov in kapitala ter njen namen. Zadruga lahko vodi svoje dejavnosti tudi preko odvisne družbe

Namen zadruge je predvsem v tem, da pospešuje gospodarske koristi svojih članov na podlagi enakopravnega sodelovanja in članskega upravljanja. To je tudi tisti specifični element, po katerem se zadruga najbolj razlikuje od gospodarskih družb in drugih pravno organizacijskih oblik.

Pomembno se mi zdi izpostaviti vrednote in načela zadrug, ki so navedene v »Izjavi o zadrुžni istovetnosti« (MEDNARODNA ZADRUGA ZVEZA, 1995):

Opredelitev: Zadruga je samostojno združenje oseb, ki so se prostovoljno združile zaradi uresničevanja skupnih gospodarskih, socialnih in kulturnih potreb in hotenj na podlagi podjetja, ki jim je skupno in ga demokratično upravljajo.

Vrednote: Zadruga temeljijo na vrednotah samopomoči, demokratičnosti, samoodgovornosti, samouprave, enakosti, pravičnosti in solidarnosti.

Zadružni člani, skladno z izročilom prvih ustanoviteljev, verjamejo v etične vrednote poštenosti, odprtosti, družbene odgovornosti in skrbi za druge.

Zadružna načela so smernice, s katerimi zadruga uresničujejo svoje vrednote v svoji dejavnosti.

1. načelo: Prostovoljno in odprto članstvo
2. načelo: Demokratično člansko upravljanje
3. načelo: Gospodarska udeležba članov
4. načelo: Avtonomija in neodvisnost
5. načelo: Izobraževanje, usposabljanje in obveščanje
6. načelo: Sodelovanje med zadrugami
7. načelo: Skrb za skupnost

Formalno pravne oblike zadrug so lahko:

- z.o.o., kar pomeni zadruga z omejeno odgovornostjo, če je odgovornost članov za obveznosti zadruga po zadružnih pravilih omejena na določeno vsoto in
- z.b.o., kar pomeni zadruga brez odgovornosti, če je odgovornost članov zadruga po zadružnih pravilih izključena.

2.1 LASTNIŠTVO

Vsak član mora vpisati najmanj en delež. Denarna vrednost deleža je enaka za vse člane. Člani lahko svoj delež lahko vplačajo tudi v nedenarni obliki, ki je lahko stvar ali materialna pravica. Lahko pa zadružna pravila določijo osnove, po katerih morajo posamezni člani vpisati različne obvezne deleže (ali njihovo različno število), glede na velikost ali drugih značilnosti gospodarskih enot članov. Član lahko prostovoljno vplača več prostovoljnih deležev.

2.2 ORGANIZIRANOST

Zadrugo zastopa predsednik zadruga, ki ga izvolijo člani zadruga na občnem zboru. Prav tako izvolijo člane upravnega odbora in člane nadzornega organa.

Organizacijska in upravljalna struktura je prilagojena velikosti zadruga. Zadruga z manj kot 10 člani morajo imeti poleg občnega zbora vsaj še predsednika in nadzorni organ, ki je lahko enoosebni (preglednik) ali kolegijski (nadzorni odbor). V večjih zadrugah (z desetimi ali več člani) je poleg predsednika obvezen tudi najmanj tričlanski upravni odbor, pri čemer je predsednik upravnega odbora po položaju predsednik zadruga. Predvsem zadruga z večjim obsegom poslovanja pa imajo tudi direktorja, ki vodi njeno poslovanje.

3 TURISTIČNE KOOPERATIVE

Zadruga ali kooperativa sicer niso nova oblika poslovnega modela, vendar jih v Sloveniji na področju turizma šele razvijamo. Takšen poslovni model omogoča učinkovito povezovanje v

turistične kooperative s ciljem vzpostaviti poslovno sodelovanje fizičnih oseb, ponudnikov gostinstva in turizma iz zasebnega in javnega sektorja, ki gostom nudijo različne turistične storitve: namestitve, prehrana, vodenje, prevozi, animacije, šport.

Člani zadruga tako oblikujejo celovito turistično ponudbo in hkrati spodbujajo medsebojno sodelovanje in s tem tudi turistični in gospodarski razvoj kraja.

Običajno so v turistične kooperative vključeni:

- lastniki nepremičnin, ki v zadrugo vključijo svojo nepremičnino,
- ponudniki turističnih nastanitev v apartmajih, zasebnih sobah, počitniških hišah, penzionih, gostiščih, turističnih kmetijah z nastanitvijo, zidanicah in drugih podobnih manjših turističnih nastanitvenih objektih,
- pravne in fizične osebe, ki z opravljanjem različnih dejavnosti v kooperativi sodelujejo kot dopolnitev končnih storitev ali celostnih turističnih proizvodov,
- tržniki, nosilci in izvajalci skupnih storitev kooperative, ki so v kooperativi zaposleni ali zanjo pogodbeno opravljajo storitve,
- lokalne kmetije kot dobavitelji kmetijskih izdelkov,
- prav tako so lahko med ustanovitelji kooperative tudi občine oz. lokalne skupnosti.

3.1 PREDNOSTI

Prednosti, ki jih prinaša članstvo v kooperativi, so za vsakega člana različne, vendar pomembne.

Lastnikom nepremičnin, ki oddajajo svoje objekte v okviru kooperative, prinaša stalno rento, ki omogoča vzdrževanje nepremičnine in ohranjanje njene vrednosti, hkrati pa jim tudi omogoča uporabo za lastne namene, v kolikor velja takšen dogovor. Prav tako zadruga transparentno upravlja z njihovim premoženjem. To velja predvsem v primerih razpršenih hotelov, ki postajajo vse bolj pomembna oblika turistične ponudbe v zaledju in omogoča revitalizacijo zapuščenih vasi.

Za ponudnike turističnih nastanitev (samostojno opravljanje nastanitvene dejavnosti), kamor spadajo tudi turistične kmetije, pomeni članstvo v turistični kooperativi veliko bolj povezano trženje ponudbe, saj so vključeni v celostne turistične proizvode, ki njihovi ponudbi dodajajo storitve, ki jih morda sami ne nudijo, pomenijo pa obogatitev ponudbe, ki jo želijo turisti. Izjemno pomembna prednost so tudi bistveno nižji stroški trženja, ki dajejo večje rezultate.

Iz vidika organiziranosti je prednost kooperative tudi v tem, da pomaga ponudnikom v procesih, ki so absolutno potrebni v turizmu, vendar ponudniku pomenijo obremenitev. Ponudniki se namreč ukvarjajo tudi z drugimi dejavnostmi, kot je kmetijstvo ali pa ponudnik zgolj oddaja svojo nepremičnino in ni vedno prisoten na kraju ponudbe.

Tako kooperativa izvaja storitve dajanja informacij, vodenje rezervacij, organiziranje dodatne ponudbe v času bivanja gosta, poročna in obračuna storitev, pa tudi čiščenja in vzdrževanja. K temu sodi tudi nudenje IKT orodij za podporo poslovanju, izobraževanje in koordinacija razvoja.

Vodilni trend današnjega turizma je tudi avtentičnost ponudbe hrane in pijače. Lokalni pridelovalci hrane in pijače s svojimi proizvodi bistveno prispevajo k temu. Članstvo v kooperativi jim omogoča večjo prepoznavnost, hkrati pa tudi zagotovilo za redno prodajo določene količine zadrugi. Korist je obojestranska tako za turiste kot pridelovalce.

Za lokalne skupnosti je lahko ustanovitev turistične kooperative velika priložnost, da aktivirajo obstoječe materialne vire, ki so lahko neizkoriščene ali propadajoče nepremičnine, naravne, kulturne in druge danosti, in nematerialne vire, ki se kažejo v znanju, izkušnjah, delovanju in volji prebivalcev, da ustvarijo nove dodane vrednosti, revitalizirajo svoje bivalno in delovno okolje, mladim pa nudijo nove in boljše perspektive v njihovem materialnem in družbenem življenju.

Ključno vprašanje pa se pojavi, ko se vprašamo, ali takšna oblika organiziranosti prinaša prednosti, ki jih bo cenil tudi turist. Ob tem je seveda ključnega pomena njegova potreba po takšni turistični izkušnji. Če upoštevamo sodobne trende, kot so vračanje k naravi, okušanje pristnosti in spoznavanje preprostega življenja, hkrati pa predvsem beg iz kaotične vsakdanjosti, ima takšna ponudba zagotovo možnosti za uspeh.

Za goste je ključnega pomena, da izkusijo domačnost in individualnost, ki je hkrati skladna s sodobnim načinom življenja. To pa pomeni, da ima gost možnost plačila s kreditno kartico, da so možni prihodi ali odhodi ob katerikoli uri, da dobi informacije vedno, ne glede na uro ali dan v tednu in predvsem, da se lahko sporazumeva v več različnih jezikih. Predvsem znanje jezikov je v turizmu izjemno pomembno.

Celostne storitve so možne, če se različni ponudniki, ki so bodisi člani kooperative ali pa njihovi zunanji pogodbeni sodelavci, združijo v svojih ciljih in v njih vidijo svojo poslovno priložnost. Tako je skorajda nujno, da se kooperativa, če nima v svojem članstvu ustreznih izvajalcev, poveže tudi z zunanjimi poslovnimi partnerji, ki zagotavljajo stititve kot so npr. varstvo otrok, izleti, transferji, najem vozil in koles, vodiči ter nakup spominkov domače in umetnostni obrti.

Prav tako je za uspešnost kooperative, ki deluje na posamezni mikro destinaciji, pomembno, da nudi raznoliko ponudbo, ki ustreza različnim segmentom glede na njihove značilnosti in s tem podaljšuje oziroma dopolnjuje zasedenost tekom celega leta.

Turistične agencije imajo v turistični kooperativi poslovnega partnerja, ki jim zagotavlja turistični proizvod, ki ga bodo lažje prodajali, saj imajo takojšen celovit dostop do vseh podatkov o ponudbi in njeni razpoložljivosti, prav tako je tudi postopek rezervacij poenostavljen.

3.2 PRIMERI PRAKS V SLOVENIJI

V Sloveniji je bilo po podatkih AJ PES-a v letu 2018 registriranih sedem turističnih zadrug.

Tabela 1: seznam turističnih zadrug v Sloveniji 2018

Ime zadruge	regija	Leto vpisa v posl. register	Primarna dejavnost	Dobiček 2017 v eur
Dragočajna – Moše z.o.o. Smlednik	Osrednje slovenska	1999	Avtokampi, tabori	18,301,43
Žitek z.b.o. Petrovci	Pomurska	2010	Pridelovanje žit, stročnic in oljnic	-9720,14
Bržanija z.b.o. Črni kal	Obala	2015	Mešano kmetijstvo	0,00

Radgona tur.zadruga z.b.o.Gornja Radgona	Pomurska	Ni podatka	Dejavnost potovalnih agencij, avtobusni prevozi po osrednji in vzhodni Evropi	-4.232,86
Zakladi Istre z.o.o. Marezige	Obala	2016	drugje nerazvrščeno izobraževanje, izpopolnjevanje in usposabljanje	-465,37
Živo mesto z.o.o. Kamnica Bresternica	Podravska	2016	dejavnost organizatorjev potovanj	9.690,56
Lokatur z.o.o. Podlubnik Škofja	Gorenjska	2015	Druge nerazvrščene dejavnosti za prosti čas	-513,56

Vir: AJPES, 2019.

Večina med njimi izpostavlja povezanost kmetijstva in turizma, s katero naj bi dosegali razvoj podeželja in oživljali njegovo naseljenost. Gre za zadruge, katerih primarna dejavnost je kmetijstvo, vendar so v svoji viziji predvidele tudi delovanje na področju turizma in tako svoje osnovno poimenovanje dopolnile s pojmom, ki jih povezuje s turizmom.

Nekatere med njimi pa so bile ustanovljene izključno z namenom spodbujati turizem in povezati vertikalno in horizontalno vse dejavnosti, ki so ključnega pomena za turizem, na primer Bržanija z.b.o. Črni kal in Zakladi Istre z.o.o. Marezige.

Dejstvo je, da so vse turistične zadruge, z izjemo Dragočajna – Moše z.o.o. Smlednik, razmeroma »mlade« in potrebujejo še nekaj let, da popolnoma razvijejo svoje poslovanje in se približajo uresničitvi svoje vizije. V primerjavi z ostalimi oblikami gospodarskih subjektov je delovanje zadrug veliko bolj odvisno od sodelovanja med člani, to pa zahteva veliko usklajevanja. Velikokrat je delovanje zadruge odvisno tudi od zagnanosti in entuzijama posameznikov. Nekatere so ravno zaradi tega v fazi mirovanja oz. pasivnega poslovanja.

Izpostaviti je tudi treba izjemno težak dostop do podatkov in ponudbe posameznih zadrug. Večina med njimi nima dobro predstavljene svoje ponudbe, spletne strani so pomanjkljive in morebitni iskalec ne dobi dovolj informacij. Iz vidika trženja turističnih storitev izstopata le Zadruga Dragočajna – Moše z.o.o. in zadruga Zakladi Istra z.o.o..

Zadruga Dragočajna – Moše z.o.o. Smlednik svojo ponudbo predstavlja kot Kamp Smlednik (www.dm-campsmlednik.si), njihova ponudba pa je dosegljiva tudi na drugih spletnih portalih, kot so www.avtokampi.si, www.visitljubljana.com in drugi. Tu se jasno vidi njihovo dolgoletno poslovanje, vendar je potrebno poudariti, da gre v tem primeru za jasno usmerjenost v pretežno en turistični proizvod z običajno spremljajočo ponudbo.

Primer turistične zadruge, ki je zasnovana na primarni zamisli, je lahko turistična zadruga Zakladi Istre z.o.o. s sedežem v občini Koper. To je razvidno iz njihove vizije in poslanstva, ki ju navaja na svoji spletni strani www.zakladi-istre.si:

»Naša vizija je razvoj trajnostnega, na naravi in kulturni dediščini temelječega turizma na podeželju slovenske Istre. To želimo doseči z razvojem infrastrukture in storitev, ki povečujejo konkurenčnost destinacije in prispevajo k večjemu povpraševanju, izkoristku nastanitvenih in storitvenih dejavnosti, prispevajo k boljši zasedenosti kapacitet, povezovanju sezon in krajsanju

"mrtvih" mesecev v celotnem območju slovenske Istre. Za svoje člane Zadruga vrši funkcije razvoja, pospeševanja, promocije in trženja, izvajanje informacijske dejavnosti, izobraževanja, itd. Izvaja tudi skupne aktivnosti, ki direktno vplivajo na povečanje turistične dejavnosti (prireditve, delavnice, srečanja...).« (www.zakladi-istre.si/kaj-so-zakladi-istre)

Spletna stran je dovolj dobro in pregledno oblikovana, uporabnik pa pridobi takojšnje informacije. Iz nje je razvidno, da ponujajo nastanitev pri 16-tih različnih ponudnikih, prav tako je možna rezervacija preko spletne strani.

4 ZAKLJUČEK

Turizem ima v Sloveniji izjemen potencial. Destinacija postaja iz leta v leto bolj prepoznavna, trendi potovanja sodobnih turistov pa zapovedujejo pristne izkušnje in spoznavanje načina življenja domačinov. To lahko Slovenija zagotovo ponudi in ponudba, povezana v turističnih zadrugah, je lahko izjemno učinkovit odgovor turistom, hkrati pa predstavlja izziv v novem načinu povezovanja ponudbe. Le-ta ni zgolj v nudenju privlačnih in izvirnih nastanitev, temveč predvsem v druženju z gostitelji.

Manjša učinkovitost turistične ponudbe na lokalni ravni, ki se nato odrazi na nacionalnem nivoju, pa je še posebej vidna pri manjših ponudnikih. To bi lahko premostili s povezovanjem v turističnih zadrugah.

Vprašanje, zakaj turistične zadruge v Sloveniji niso dovolj močno razvite je večplastno.

Eden izmed odgovorov je lahko v nezadostni informiranosti potencialnih akterjev glede možnosti, ki jih ponuja takšna organiziranost. Prednosti vidim predvsem v povezani verigi od začetnega (kmetijstvo) do končnega ponudnika (turizem).

Druga ovira, ki sem jo zaznala, pa je v neizkoriščanju sredstev, tudi nepovratnih, ki so na voljo v okviru raznih evropskih, meddržavnih in državnih projektov. Postopki za pridobitev teh sredstev zagotovo zahtevajo veliko napora pri zbiranju vse potrebne dokumentacije in kot sem že navedla, to zahteva veliko entuziazma in predanosti projektu. Vladne in nevladne institucije bi morale turističnim zadrugam, kot perspektivni obliki združevanja dela in znanja, namenjati več pozornosti. Nenazadnje gre za trajnostni razvoj podeželja, ohranjanje tradicije in razvoj gospodarstva, s tem pa tudi povečanje blaginje prebivalcev.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Blatnik, Janja. 2017. Razpršeni (difuzni) hotel. V: Trendi in izzvi v živilstvu, prehrani, gostinstvu, turizmu: zbornik prispevkov 4. mednarodne strokovne konference, Ljubljana, 19.-20. oktober 2017: 300-304. Ljubljana: Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Biotehniški izobraževalni center, Višja strokovna šola.
- 2) Horvat, Marjan. 2015. Stoletje zadrug?. Mladina, 13. februar; objavljeno Mladina, št. 7 (13. februar 2015). <http://www.mladina.si/164163/stoletje-zadruk> (13.02.2015).
- 3) Slapnik, Tadej. 2016. Poslovni model in potenciali razvoja turističnih kooperativ v Sloveniji. <https://skupnostobcin.si/wp-content/uploads/2016/07/slapnik-turisticne-kooperative-predavanje-padna.pdf>, 5.07.2016
- 4) Zor, Urška. 2016. Analiza poslovanja zadruge Dragočajna-Moške turistična zadruga z.o.o. v letih 2013 in 2014: diplomsko delo. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Ekonomska fakulteta.

- 5) Agencija Republike Slovenije za javnopravne evidence in storitve – AJPES. Javna objava letnih poročil. AJPES (turistična zadruga) <https://www.ajpes.si/jolp/> (29.03.2019).
- 6) STA.16.10.2013. Kriza je v Sloveniji poskrbela tudi za ustanavljanje zadrug. Primorske novice. <http://www.primorske.si/Slovenija-in-svet/Kriza-je-v-Sloveniji-poskrbela-tudi-za-ustanavljan.aspx> (20.03.2019)
- 7) A.S.20.08.2017. V ISTRI ZDRUŽILI MOČI: "Osredotočiti se moramo na celoto in tu ima podeželje še veliko neizkoriščenega potenciala". Regional obala. <http://www.regionalobala.si/novica/v-istri-zdruzili-moci-osredotociti-se-moramo-na-celoto-in-tu-ima-podezelje-se-veliko-neizkoriscenega> (18.02.2019)
- 8) Zadrुžna zveza Slovenije. Izjava Mednarodne zadrुžne zveze o zadrुžni istovetnosti. http://www.zadruzna-zveza.si/index.php?option=com_content&task=view&id=42&Itemid=72 (22.02.2019)
- 9) Zakladi Istre z.o.o.. Kaj so zakladi Istre. <http://www.zakladi-istre.si/kaj-so-zakladi-istre> (22.02.2019)

ŠPORT IN PETZVEZDIČNA TURISTIČNA DOŽIVETJA

SPORT AND FIVE STARS TOURISM EXPERIENCES

Peter Breskvar

Univerza v Ljubljani, Ekonomska Fakulteta, Slovenija
University of Ljubljana, Faculty of Economics, Slovenia
peter.breskvar@ef.uni-lj.si

Izvleček

Izziv pet zvezdičnih doživetij so pričakovanja gostov. Kaj so pet zvezdična doživetja v turizmu in kako lahko v ta doživetja vključimo športne aktivnosti. V sodobnem hitrem tempu življenja se ljudje zagotovo premalo gibljemo, kar vpliva tudi na naše počutje in delovno uspešnost. V prispevku bom predstavil kako pomembno je vključevanje športnih aktivnosti v turistično ponudbo, saj lahko športne aktivnosti spodbudijo k aktivnosti tudi kasneje v domačem kraju. V skladu s slovensko strategijo razvoja turizma in njihovimi izhodišči aktivna, zdrava in zelena bo predstavil nekaj primerov vključevanja športa v pet zvezdična turistična doživetja.

Ključne besede: šport, aktivnost, turizem, pet zvezdična doživetja

Abstract

The challenge of the five star experience is the expectations of the guests. What are five star tourism experiences and how can we integrate sports activities into those experiences? In today's stressful life, people are certainly not active enough, which also affects our well-being and work performance. In this article, I will present the importance of integrating sports activities in the tourist offer, as they can also encourage sports activities later in their hometown. In line with Slovenia's tourism development strategy and their starting points, active, healthy and green will present some examples of integrating sports into a five-star tourist experience.

Keywords: sport, active, tourism, five stars experiences

1 UVOD

Tako šport kot tudi turizem nista ustrezno opisana. Gre za dejavnosti, v katerih ljudje sodelujejo. Pri športu gre za izkušnjo telesne dejavnosti, pri turizmu pa za izkušnjo potovanja. Športni izdelek ni samo dejavnost, prav tako turistični proizvod ni enak le vožnji oziroma destinaciji. Nasprotno, njuna vrednost je odvisna od kakovosti in količine izkušenj, ki jih obljubljata (MacCannell, 1976).

Ne moremo spregledati dejstva, da postaja turizem ena najpomembnejših dejavnosti gospodarstva, šport in športne vsebine pa pomemben segment sleherne celovite turistične ponudbe. Eden od razlogov, da postajata šport in turizem vse bolj povezana, je tudi ta, da so različna tekmovanja (svetovna prvenstva, olimpijske igre itd.) hkrati tudi veliki turistični dogodki. Svetovna turistična organizacija ugotavlja tudi, da je šport eden od pomembnih potovalnih motivov sodobnih turistov. V turistično razvitih državah postajata področji vedno bolj povezani, kar se kaže tudi v celostni turistični ponudbi držav. Še zlasti pomemben je razvoj turističnih proizvodov, ki v naravi združujejo šport oz. športno-rekreativne dejavnosti in turizem (Berčič, 2010).

Med trendi turizma 2019 je tudi sledenje zdravemu načinu življenja v obliki življenju pohodništva, wellnessa in športnega turizma (UNWTO, 2019).

Slovenija ni le dežela, ki slovi po svoji lepoti in raznolikosti pokrajine na majhnem prostoru, ampak tudi po nepozabnih doživetjih, ki jih ni nikjer drugje. »My way« ponuja doživetje vsakemu turistu na svoj način, svojo izkušnjo unikatno pustolovščino.

V Sloveniji lahko obiskovalec postane raziskovalec najbolj edinstvenih zgodb Slovenije. 5-zvezdnična doživetja med posebnostmi zelene dežele in v pristnih srečanjih z ljudmi. Oznaka Slovenia Unique Experiences je zagotovilo izvirnosti doživetij na nepozaben način in z vsemi svojimi čuti. »My way« - po svoje je lokalno, avtentično, edinstveno, butično doživetje. Slovenia Unique Experiences je oznaka za edinstvena 5-zvezdnična doživetja. Vsak nosilec znaka, ki ga podeljuje Slovenska turistična organizacija, zagotavlja, da je njegova ponudba lokalna, avtentična, edinstvena, izkustvena, butična, trajnostno zelena in premium kakovosti. Gostje se lahko zanesejo, da bodo zgodbo doživeli zelo osebno, na izvirnem prizorišču, v stiku z domačini, na način, ki ni bil prenesen od drugod in ki je v skladu s trajnostnimi načeli delovanja v turizmu.

Najbolj butične izkušnje Slovenije so prestiž za spomine in za čute, a so hkrati tudi dostopne. Obstoječa ponudba zajema tako nekajurna kot večdnevna doživetja.

2 AKTIVNA DOŽIVETJA V SLOVENIJI

- 1 Po poteh prvih jamskih raziskovalcev
- 2 Avantura s kajakom v podzemlju Pece
- 3 Nepozaben dan v ribogojnici Fonda
- 4 Aktivni oddih v krošnjah dreves - Garden Village Bled
- 5 Vintage Gourmet Tour
- 6 Kratke naravoslovne počitnice v Sloveniji

- 7 Ljubljanski grad za vas
- 8 Brko tura
- 9 Pripoved vojaka s Soške fronte
- 10 Velenje Underground – gastronomska pustolovščina 160 metrov pod zemljo
- 11 Po poti najlepših vinskih zgodb do najstarejše trte na svetu

Po poteh prvih jamskih raziskovalcev

Adrenalinska izkušnja skritih rogov najbolj znamenite kraške jame v Evropi, ki turiste spremeni v raziskovalce. Skozi doživetje teme in tišine prihaja doživetje neverjetno bogate bio diverzitete kraškega podzemlja. Vrhunec doživetja je srečanje z zmajevim mladičkom – človeško ribico v njenem naravnem okolju. Tura Po poteh Luke Čeča se izvaja skozi neturistične dele Pivke in Črne jame, kot zadnjih podzemnih postaj reke Pivke. Z izkušenimi jamarji in biologi pot vodi po poteh prvih raziskovalcev in odkrije najlepše dele Postojnske jame, ki je najbolj atraktivna jama na svetu in največja turistična jama v Evropi. Možna pustolovščina spusta po vrvi preko jezera ter struge reke Pivke. Skozi reševanje zabavnih nalog turist stopi v škornje jamskega svetilničarja Luke Čeča, ki si je ob pripravah na obisk avstrijskega cesarja Franca I. kot prvi upal odkrivati do tedaj neznani svet postojnskega podzemlja (STO, 2019).

Avantura s kajakom v podzemlju Pece

Podzemna avantura veslanja skozi zalite rove največjega rudnika svinca in cinka v tem delu Evrope. Izzivi lepote zapuščenih rudniških rogov sredi opuščenih jamskih delovišč, kjer so nekoč rohneli stroji, je speljan labirint podzemnih rogov in jezer, zdaj namenjen raziskovanju v spremstvu vodnika. Rudnik ponuja nepozabno doživetje veslanja 700 metrov pod površjem zemlje in raziskovanja velikanske rudniške odkope, rove in prostorne dvorane. Vodnik, nekdanji knap, vodi po sledih svojega delovnega mesta. Zelo intimno doživetje rudnika, ki je po zaprtju letu 1994 v celoti ohranil vso originalno infrastrukturo. Izjemno doživetje 350 let stare zgodovine rudnika, v katerem so izkopali več tisoč kilometrov rogov in kar 19 milijonov ton rude (STO, 2019).

Nepozaben dan v ribogojnici Fonda

Ribji butik sredi morja, v katerem ribe jedo bolje kot večina ljudi na svetu. Pripoved o družini biologov, ki se je odločila, da bo vzgojila najboljšo ribo na svetu. Doživetje poteka na najbolj južnem delu slovenskega morja v edini slovenski morski ribogojnici, v zaščitenem območju Krajinskega parka Sečoveljske soline. Doživetje okušanja Piranskega brancina Fonda, s solnim cvetom in kapljico istrskega oljčnega olja ter se ob kozarcu malvazije. Ribji butik sredi morja izstopa zaradi trajnostnega in sonaravnega gojenja brancinov (STO, 2019).

Aktivni oddih v krošnjah dreves - Garden Village Bled

Počitnice v ekološki vasici, nočitve med krošnjami dreves ter okušanje svežega sadja in zelenjave z domačega vrta. Edinstvena doživetja Slovenije, izkušnja, ki se ne da primerjati s spanjem v hotelski sobi. Zelo zelena zgodba o dobrem počutju v mini krajinskem parku, v neposredni bližini znamenitega Blejskega jezera (STO, 2019).

Vintage Gourmet Tour

Nostalgično popotovanje z legendarnimi starodobniki po istrskih oljčnikih. Zgodba o oljčnem olju, okušanje vrhunska oljčna olja in tradicionalne istrske kulinarične posebnosti. Člani družine Lisjak, ki so eni največjih pridelovalcev oljčnega olja v Sloveniji, poskrbijo za gurmansko doživetje (STO, 2019).

Kratke naravoslovne počitnice v Sloveniji

Razkošje tišine in prvinske narave, spanje na turističnih kmetijah, proč od mestnega vrveža, z okusno, lokalno pridelano hrano. V spremstvu naravoslovnega vodnika pohod po poteh rjavega medveda (STO, 2019).

Zgodbe Ljubljanskega gradu

Sredi mestnega vrveža, vendar ravno prav odmaknjena od njega, kakor na piedestalu stoji mogočna srednjeveška trdnjava. Edinstveno grajsko doživetje v družbi osebnega asistenta in igralcev, ki oživijo zgodovino. V grajskih restavracijah in kavarni razvajanje vrhunskih kuharskih mojstrov. Kostumirani igralci uprizoritev šestih, za Ljubljano in njen grad, prelomnih obdobij. Na vsaki zgodovinski postaji nova zgodba z drugo zgodovinsko osebnostjo - vse od rimskega vojaka, viteza Jurija do cesarja Friderika III. Habsburškega, Napoleonovega vojaka, kaznenke pa do ljubljanskega župana iz začetka 20. stoletja Ivana Hribarja. Kulinarične mojstrovine izpod rok najboljših slovenskih kulinaričnih mojstrov in sprehod po butičnem vinogradu sredi glavnega mesta, v deželi, kjer raste najstarejša trta na svetu (STO, 2019).

Brko tura

3,5-urna kolesarska avantura po najlepših ulicah in parkih Ljubljane, s spoznavanjem brkatih velikanov slovenske kulture, Jožeta Plečnika, Ivana Cankarja in Riharda Jakopiča. Ti veliki umetniki so za vedno zaznamovali Ljubljano in Slovenijo. Potovanje skozi čas s kolesom po skrivnostih Ljubljane in ki so Slovence zaznamovali kot narod. Odkrivanje drugačnega obraza prestolnice skozi kulturo in vsakdanje življenje treh velikih brkatih umetnikov. Zgodbe njihovih hiš in vrtov in retro brivnice. Brko tura je prejela naziv za najboljšo kolesarsko turo v Evropi 2018 s strani easyJet Traveller Magazina (STO, 2019).

Pripoved vojaka s Soške fronte

Zgodba o dediščini prve svetovne vojne povezane s sirarstvom, doživetje v Dolini Soče od muzeja, strelskih jarkov pa do okušanja sira po starih pastirskih receptih. Prvinska lepota vojne krajine, ki je zopet našla svoj pravi smisel. To je prostor izjemne narave in smaragdne lepote reke Soče. Kamnito visokogorje je tudi po 100-ih letih od konca vojne prostor živih pašnih planin, avtentičnih muzejev na prostem in dih jemajočih gorskih razgledov sredi fantastičnega ničesar. Nepozabno doživetje za vse ljubitelje zgodovine, ki iščejo človeške zgodbe vojakov in osebne spomine svojcev, ki so se borili na prostoru Soške fronte. Dodana vrednost doživetja je v nevsiljivem prepletanju zgodovinskega turizma s tisočletno tradicijo sirarstva na planinah, ki se odvija v nekdanji vojni krajini, danes pa dolini izjemnih naravnih lepot (STO, 2019).

Velenje Underground – gastronomska pustolovščina 160 metrov pod zemljo

Doživetje vrhunske gastronomske izkušnje v najgloblji jedilnici v Sloveniji. Vstop v časovni stroj in podzemne avanture na eni od najdebelejših plasti premoga na svetu. Z najstarejšim dvigalom v Sloveniji v Muzej premogovništva Slovenije. V najgloblji slovenski jedilnici izkušnja knapovskega okolja in vrhunske jedi ekipe iz Vile Herberstein. Po rudarskem pozdravu Srečno! z najstarejšim dvigalom v Sloveniji spust v najglobljo jedilnico kar 160 m pod zemljo. Postrežba "Štajgerjeve južnine" s 4 hodi čakajo večkrat nagrajenih chefov Vile Herberstein. Ob glasbeni spremljavi in animaciji z vsemi čuti okušanje vrhunske kulinarične mojstrovine kot sodobno različico knapovskih jedi. Po vožnji s podzemno železnico še kozarec penine v rudniški črni garderobi (STO, 2019).

Po poti najlepših vinskih zgodb do najstarejše trte na svetu

V družbi izkušenega someljeja pripoved edinstvene zgodbe štajerskih vinarjev vinorodnega okoliša Štajerska Slovenija stoletnih kletih, vinskih katakombah in pod krošnjo najstarejše trte na svetu. S štajerskimi vinarji in edinstvenimi vinskimi zgodbami vinorodnega okoliša Štajerska Slovenija. Popotovanje od znamenitega srca med vinogradi, ene največjih in najstarejših vinskih kleti v Evropi do najstarejše vinske trte na svetu. Vinsko romanje po eni najlepših vinskih cest Slovenije, spajanje štajerskih vinskih sort z izbrano lokalno kulinariko. Vožnja po poti znamenitega srca med vinogradi, ki velja za enega najlepših razgledov v Sloveniji. Sprehod po vinskih katakombah pod starim mestnim jedrom Maribora. Nazdravljanje pod krošnjo najstarejše trte na svetu, katere zgodba o preživetju srednjeveških požarov, turških napadov, trtne uši, poplav in bombardiranja zavezniških letal z navdihom in s prav posebno energijo (STO, 2019).

3 JAHANJE PO POTEH MARTINA KRPA NA

Slogan aktivna, zdrava in zelena Slovenija izzove ideje za nove turistične proizvode. Kot pričajo uspešni zgodbarsko predstavljeni turistični proizvodi, se odpirajo možnosti za nove. V prispevku bom predstavil nov športno aktiven zgodbarski turistični proizvod.

Martin Krpan

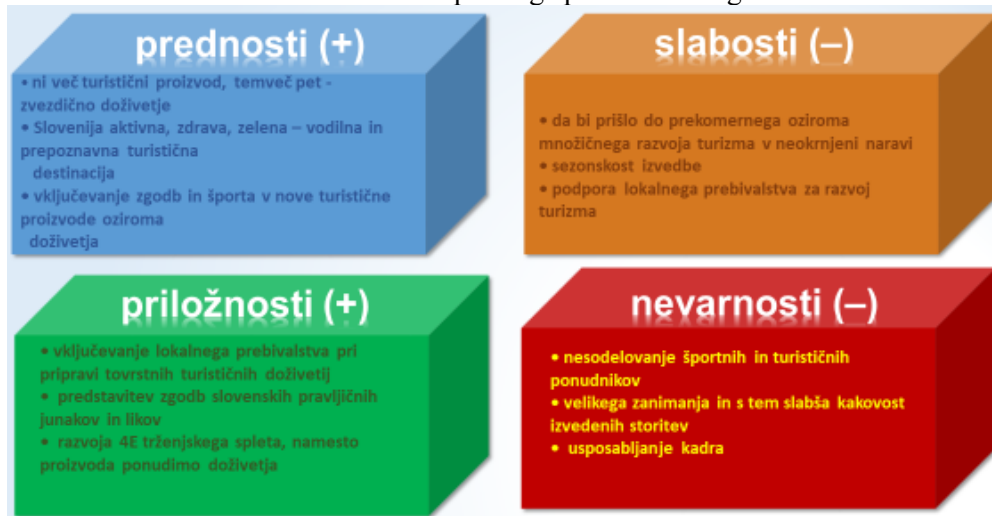
Avstrija je imela monopol in ni dovoljevala kupovati in prodajati soli. Šele leta 1819 je monopol odpravila in uvedla prosto trgovino, zato so sol do takrat tihotapili, pri čemer je večkrat prihajalo do spopadov med tihotapci in mitničarji in nadzorniki. Dandanes seveda carin na sol ni več, dobrine, na katere veljajo danes podobne dajatve, pa je skupina izdelkov, na katere se plačuje trošarina (MMC RTV SLO, 2018).

Levstik je Martina Krpana napisal kot umetno povest, izšla je leta 1858 in je izvorno umetniško delo, ki predstavlja začetek umetniškega pripovedništva. Pa vendar se zdi, da je Martin Krpan ponarodel, tako zelo ga imamo za svojega. Čas je, da ga predstavimo tudi turistom, tako domačim kot tujcem. Tura na hrbtu konja oziroma Krpanove kobile od Trsta do Dunaja čez Sveto Trojico. Podobno doživetje bi bilo Treking z osli po Goriških brdih (Delo, 2014).

Izkoristili bi obstoječe kolesarske in pešpoti, hkrati bi pot in postanke »igrificirali« (gamification), na primer Ravbarkomanda. Jahanje po naravi in spanje v naravnih komorah lebdenja. Lebdenje je mirovanje, ležanje na gladini, opuščanje vseh dejavnosti, sprejemanje, da se procesi obnavljanja energije dogajajo sami. Dolga leta so komore za lebdenje uporabljali samo raziskovalci na univerzah in inštitutih ali posamezniki zasebno. Od leta 1983 so komore za lebdenje postale bolj priljubljene, saj so ljudje spoznavali množico pozitivni učinkov lebdenja (plavanje.com, 2017).

SWOT analiza

Slika 1: SWOT analiza športnega pet-zvezdičnega turizma



Vir: lasten

3 SKLEP

Na podlagi pregleda literature in podatkov o trendih razvoja slovenskega turizma je predstavljen nov turistični proizvod nekaj novega in inovativnega. V projektu priprave in izvedbe bi sodelovali ljudje iz jahalnih šol, podjetje Lipica in podjetja s komorami za lebdenje. Doživetje bi bilo razdeljeno na več etap in tudi po zahtevnosti. Pri jahanju in potovanju bi za popestritev dodali še geološki igre, lov na slani zaklad. Doživetje pravljicnega junaka v turistični ponudbi za aktivno preživljanje prostih dni in potovanje na drugačen način.

4 LITERATURA IN VIRI

- 10) Berčič H. Sila B. Slak Valek N., Pintar D., Šport v turizmu. Ljubljana, Fakulteta za šport, 2010. <http://www.buca.si/index.php?nav1=knjigarna&nav2=izdelek&id=2243>
- 11) Izkusite najboljša doživetja Slovenije na svoj način, STO, 2019
- 12) <https://www.slovenia.info/sl/edinstvena-doizivetja-slovenije>
- 13) Lebdenje, plavanje.com, 2017 <https://www.darilnica.si/ex/279/44/Lebdenje-v-komori-Timeless-/90-min>
- 14) MacCannell D., 1976. The tourist: A new Theory of the Leisure Class. New York, Schocken Books. https://books.google.si/books/about/The_Tourist.html?id=6V_MQzy021QC&redir_esc=y
- 15) Martin Krpan, ponarodeli junak, ki ga vsi poznamo, a skoraj nihče več ne ve, kdo ga je napisal, MMC RTV SLO, 2018
- 16) <https://www.rtv slo.si/kultura/film/martin-krpan-ponarodeli-junak-ki-ga-vsi-poznamo-a-skoraj-nihce-vec-ne-ve-kdo-ga-je-napisal/474581>

- 17) Slovenska turistična organizacija (STO), 2019: Doživetja - Dežela, ki jo lahko doživite po svoje. <https://www.slovenia.info/sl>
- 18) Treking z oslički, Delo, 2014. <https://www.delo.si/prosti-cas/potovanja/ti-osel-naj-bo-kompliment-nikakor-zalitev.html>
- 19) UNWTO, 2019. International Tourism Highlights. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284421152>

PROBLEMI KI JIH PRINAŠA PRETIRANA TURISTIČNA AKTIVNOST V DESTINACIJI

ISSUES OF OVERTOURISM IN A DESTINATION

mag. Milenko Gajić

Srednja šola za gostinstvo in turizem v Ljubljani, Slovenija
Secondary School of Gastronomy and Tourism Ljubljana, Slovenia
milenko.gajic@ssgtlj.si

Izveleček

Turizem kot družbeni fenomen je s svojo propulzivnostjo in dinamiko ter ob pomoči tehnološkega razvoja in logistike dosegel nesluteno raven – raven, ki je ponekod postala že škodljiva in kontraproduktivna. Marsikje so šele v zadnjih letih spoznali, da razvoj turističnega sektorja ni bil ustrezen in da je pripeljal do deviacij, ki so po navadi najbolj prizadele lokalno prebivalstvo. Ogorčeni domačini so že protestirali proti turistom in zahtevali omejitve ter celo prepoved prihoda turistov. Ti dogodki se niso zgodili v območjih, kjer domačini ne želijo vdora tujcev v njihovo kulturno okolje, temveč v popolnoma razvitih turističnih območjih z zelo razvejanim in uveljavljenim turizmom. Prišli smo torej do točke pretiranega turizma, kar je nedvomno povsem nova situacija, ki je do sedaj nismo poznali oz. se znali nanjo ustrezno odzvati. Pred odgovornimi deležniki – snovalci turističnega razvoja – so pomembne naloge, ki morajo biti usmerjene v trajnostni razvoj, kar pomeni tudi zaščito pravic domačinov.

Ključne besede: turizem, pretirani turizem, trajnostni turizem, destinacijski menedžment

Abstract

Tourism as a social phenomenon, has reached an unprecedented level with its propulsion and dynamism, and with the help of technological development, and logistics – a level that in some places has already become destructive and counterproductive. Many have realized in recent years that the development of the tourism sector has not been adequate and has led to deviations, which usually have severe consequences for the local population. Outraged locals have already protested against tourists and demanded restrictions or even a ban on tourists. These events did not occur in areas where locals do not want to let foreigners barge into their cultural environment, but in fully developed tourist areas with highly diversified and established tourism. Thus the point of overtourism has been reached, which is undoubtedly a completely new situation that has not been known or taken into account until now. Responsible stakeholders, the developers of tourism progress, should endorse the tasks of sustainable development that also include protection of the rights of local people.

Keywords: tourism, overtourism, sustainable tourism, destination management

1 UVOD

Turizem kot družbeni pojav, ki sega daleč v zgodovino, je v sedanjem času prišel do točke, ko velja, da »vsi potujejo, in to povsod«. Skorajda vsi želijo potovati, hkrati pa se poraja čedalje pestrejša ponudba – vsi nekoč turistično popolnoma nepomembni kraji dandanes želijo privabiti turiste. Sektor turizma je postal tako dinamičen, da je marsikje eno glavnih gospodarskih področij v državi in bi brez turizma države imele velike probleme. Lahko bi torej rekli, da je turizem ne le pomembna dejavnost za človeka – npr. zagotavlja nam delovna mesta, temveč nujna vsakdanja dejavnost – ljudje potujejo, spoznavajo, okušajo in seveda trošijo denar, kar pa omogoča gospodarske tokove. Hkrati pa je zaradi izredno povečanih prometnih tokov, izboljšanja logističnih povezav, razcveta tehnike in tehnologije, prišlo do pocenitev letal in letalskih uslug, ter na osnovi tega pocenitev letalskih kart, ki temeljijo na nizkocenovnih poslovnih modelih. Prišlo je tudi do razcveta križarjenj, križarke »rastejo kot gobe po dežju«, ladjedelnice komajda zadoščajo povpraševanju podjetij, ki se ukvarjajo s križarjenji. Kar je nekoč veljalo za luksuz, dosegljiv le bogatim, je dandanes povsem vsakdanji dogodek – peljati se na izlet z letalom ali iti na družinsko križarjenje – takšna turistična potovanja so postala dostopna tudi najširšim množicam. Vse to pa v končni fazi pelje do pogostih »ozkih grl«, do občasnih (npr. v glavni sezoni) zamašitev cest, parkirišč, pristanišč, kanalov, ulic in podobno.

Prišli smo do točke, ko se domačini ne počutijo več dobro, ko je turizma »preveč«, ko domačini nimajo več niti trenutka miru. Prišli smo do točke, ko v nekaterih turističnih destinacijah, domače prebivalstvo na ulicah sporoča turistom »Pojdite domov«. Gospodarske koristi so za domačine postale irelevantne. Ne želijo nebrzdanega turizma, želijo dostojno življenje, menijo da je turizma »preveč«. »Če je destinacija preplavljena z obiskovalci na netrajnostni način, če so vplivi turizma na to okolje tako negativni, da vznemirijo lokalne prebivalce, je to pretirani turizem. Turizem razvijamo zaradi ljudi.«, poudarja dr. Tanja Mihalič, strokovnjakinja za turizem, profesorica na ekonomski fakulteti v Ljubljani. (Turisti, 2019). Nadalje opozarja, da negativne posledice turizma lahko obrnejo lokalno prebivalstvo proti turizmu. Hkrati pa se še lahko zgodi, da se tudi obiskovalci obrnejo proč od preveč obleganih turističnih krajev.

2 TURIZEM V SLOVENIJI

»Zelena butična globalna destinacija za zahtevnega obiskovalca, ki išče raznolika in aktivna doživetja, mir in osebne koristi. Destinacija petzvezdičnih doživetij.« Tako vidi slovenski turizem v prihodnosti Slovenska turistična organizacija (Vse, 2019), osrednja nacionalna agencija za promocijo turizma, ene od »najuspešnejših in najperspektivnejših« panog slovenskega gospodarstva. To je vizija turistične destinacije Slovenije – STO se trudi povečati prepoznavnost in ugled dežele kot avtentične, k trajnosti zavezane butične destinacije za 5-zvezdična doživetja.

Končni letni statistični podatki SURS za leto 2018 so kazali na še eno izjemno turistično leto v Sloveniji. Slovenski turizem je že peto leto zapored beležil povečano rast prihodov in prenočitev. Tako so turistični nastanitveni objekti v letu 2018 naštel več kot 5,9 milijonov turističnih prihodov in 15,6 milijona turističnih prenočitev, kar pomeni za 8 % več prihodov in 10 % več prenočitev kot v letu 2017. Glede na leto 2017 je slovenski turizem zabeležili 15 % več prenočitev in 11 % več prihodov tujcev (Turizem, 2019). Številke nam kažejo pozitivne trende in skorajda idilično sliko slovenskega turizma.

Zgodilo pa se je nekaj novega, in to prvič v zgodovini Slovenije: bohinjski župan je poleti 2017, izjavil da Bohinjsko jezero in okolica ne preneseta takega obiska. Množični obisk turistov v poletni – visoki sezoni je povzročil ogromno težav, največ z gnečo na cestah in nepravilnim parkiranjem. Vodja blejske turistične organizacije je apeliral na slovenske, enodnevne obiskovalce, naj se v poletnih mesecih izognejo Bledu in si ga za svojo destinacijo izberejo v drugem letnem času. Zaradi preobremenjenosti okolja, so se na Bledu in Bohinju srečali z velikim številom kršitev na področju splošne prometne varnosti, parkiranja in nelegalnega kampiranja. V Bohinju so izpostavili še problem vsepovsod ob jezeru parkiranih vozil. »Naredil bom vse, da zaščitimo premoženje domačinov in okolje...nekateri misljo, da je turistom vse dovoljeno...« je izpostavil bohinjski župan. »Seveda moramo najprej pomisliti na lokalno prebivalstvo, potem stacionarne goste in potem enodnevne...« je povedal direktor bohinjskega turizma (Bled, 2017).

Ljudje so na pretirani turizem reagirali, se spontano organizirali in uprli tem pojavom. Na Bledu je ustanovljeno društvo Spoštujmo Bled (Društvo, 2019). Zaskrbljeni so zaradi slabih razmer in nazadovanja Bleda, predvsem zaradi slabšanja stanja jezera in celotnega območja Bleda, saj je izpostavljen negativnim vplivom množičnega in pogosto cenenega turizma, nenadzorovani in pretirani pozidavi zelenih površin, neurejenemu prometnemu režimu in onesnaževanju okolja. Cilj društva je zagotoviti čim bolj učinkovito zaščito domačinov in njihovo pravico do kvalitetnega življenja, zaščiti pred hrupom, vandalizmom in povečanjem prometa, ki onemogoča normalno bivanje ter nočni počitek.

3 PREKOMERNI TURIZEM, PRIMERI

V Washingtonu je leta 2018 potekal forum Centra za odgovorni turizem na temo »Prekomeren turizem: iskanje rešitev«, ki sta ga podprla Svetovna turistična organizacija in Svetovni potovalni in turistični forum. Odprli so ga z besedami, da turizem trenutno zaznamujeta dva pomembna izziva: podnebne spremembe in prekomeren turizem, ki oba zahtevata resno obravnavo (Mihalič, 2018). Prekomeren turizem je v zadnjih letih pripeljal do organiziranega odpora proti turističnemu razvoju in se je manifestiral kot drugi novi fenomen: antiturizem. Lokalne kampanje proti turizmu so spontano nastale v številnih destinacijah: Barceloni, Benetkah, Palmi de Mallorci, Amsterdamu in Dubrovniku. Med nezadovoljnimi občinskimi vodilnimi smo bili priča tudi pri županu hrvaške občine Murter-Kornati, ki se je na družabnih omrežjih ujezil na hrvaško oblast, ker domačini ne morejo dostojno živeti zaradi previsokih cen, ki so posledica turizma. »Domačini najbolj trpijo...« dodaja župan občine Murter – Kornati. (Turisti, 2019). Življenje v turističnih krajih postane za domačine praviloma predrago.

Amsterdam

Kot mnoga druga evropska mesta, je Amsterdam postal veliko bolj dostopen z mnogimi povezavami nizkocenovnih letalskih prevoznikov, ki ljudem omogočajo, da z nizkimi stroški obišejo destinacijo. Leta 2018 so v Amsterdamu, ki šteje manj kot milijon prebivalcev, zabeležili 18 milijonov obiskovalcev, leta 2030 pa jih po trenutnih trendih utegne biti kar 42 milijonov. Nizozemski turistični funkcionarji so sprejeli odločitev - državo so nehali oglaševati kot turistično destinacijo. Turistično promocijo so nadomestili z destinacijskim menedžmentom. Eden izmed njihovih ciljev je tudi, da obiskovalce preusmerijo še v druge dele države. Leta 2018 so odstranili na Instagramu in drugih družbenih omrežjih zelo popularen znak "I amsterdam", ki je stal pred Rijksmuseum, najbolj prestižnim muzejem mesta. Odstranili so ga na zahtevo mestnih oblasti. Te dva metra visoke črke so predstavili v različne, manj poznane

soseske, saj želijo turiste prepričati, da pri obisku mesta zaidejo še v druge, manj obiskane dele mesta. Mestne oblasti so še odločile, da od 1. januarja 2020, ne bo več vodenih ogledov rdeče četrti, kot razlog so navedli zaskrbljenost, da se seksualne delavke obravnava kot turistično zanimivost. V centru mesta so prepovedali odpiranje novih turističnih trgovin in kratkoročne namestitve v Airbnb stanovanjih. Prav odprtost in liberalnost Amsterdama je tisto, kar privablja veliko ljudi. Prostitucija je na Nizozemskem legalna od leta 2000, liberalen pristop pa že od leta 1976 uporabljajo tudi pri uporabi konoplje, ki je uradno še vedno nedovoljena droga. Bili so tudi prva država, ki je legalizirala istospolne poroke, leta 2001 (Boj, 2019).

Bali

V zadnjem desetletju so razmere na Baliju postale neobvladljive in okolju škodljive. Od 14 milijonov ljudi letno, ki obišejo Indonezijo, jih kar tretjina pristane na Baliju. V zadnjih letih so gradili hotele povsod, povečali so mednarodno letališče Ngurah Rai. Knjižna uspešnica in film »Jej, moli, ljubi« je še dodatne milijone ljudi prepričal, da morajo nujno obiskati Bali. Tako je otok postal en sam velik prometni zamašek in smetišče. Da se je med turisti razpasla moda delanja sebkov v kopalkah pred templji, je za otočane preveč moteče. Na Baliju razmišljajo o uvedbi turistične takse, s katero bi si pomagali v boju proti vse večjim kupom smeti na otoku. Tako naj bi turisti iz tujine plačali 10 dolarjev takse. Toda o omejitvi števila obiskovalcev zaenkrat še ni govora. Kvečjemu bi si indonezijska vlada želela v svoji državi še več turistov pri uresničitvi načrtov pa jim z velikimi investicijami pomagajo singapurska in kitajska podjetja (Ogroženi (2), 2019).

Barcelona

Mesto z manj kot dvema milijonoma prebivalcev letno sprejme vsaj 32 milijonov obiskovalcev. Poleg tega, da na ogled ponuja vrsto znamenitosti, ima največje pristanišče v Sredozemlju v katerem se izkrca skoraj tri milijone ljudi letno - za primerjavo: leta 1990 zgolj 115 tisoč. Ladijski potniki sicer ne prenočijo v mestu, poskrbijo pa za neznosno gnečo pred La Rambla, Sagrado Familio in parkom Güell. Ravno zaradi posledic takšnega obiska, so se prebivalci Barcelone uprli in zahtevali ukrepe za obrambo pred »invazijo« turistov. S sprejetjem zakonodaje, ki omejuje število turističnih postelj v hotelih in turističnih apartmajih, je Barcelona z letom 2017 dejansko omejila število turistov v mestu. To je bilo nujno, saj so po mestu rasla nova naselja, namenjena izključno za oddajo turistom prek airbnb, po drugi strani pa so meščani vse težje prišli do dolgoletnega najema stanovanj (Ogroženi (3), 2019).

Benetke

Poleg tega, da jih ogrožajo vse višje vode, se Benetke soočajo z nebrzdano rastjo števila turistov – trenutno je številka pri 30 milijonih letno – in po drugi strani z upadanjem števila prebivalcev, saj si jih vse manj lahko privoščijo vse višje najemnine in neznosno gnečo v mestu. Dodaten problem so velike potniške križarke, ki poleg tega, da vsak dan pripeljejo na tisoče dnevnik obiskovalcev, povzročajo erozijo obale in nasploh škodujejo naravnemu okolju. V mestu pa žal ugašajo italijanski, beneški lokali in trgovine, katere nadomeščajo neitalijanski »fast foodi« in trgovine s spominki, narejenimi na Kitajskem. Oblasti so končno prepovedale pristajanje turističnih križark pred vrati zgodovinskega mesta. Tako bodo z globo v višini kar 500 evrov kaznovali posedanje na javnih mestih; že zdaj pa velja prepoved posedanja na mostu Rialto in v večih cerkvah. Med kampanjo »#EnjoyRespectVenezia« leta 2017, pa so turiste med drugim pozivali, naj se ne zadržujejo predolgo na mostovih, naj ne smetijo, naj se ne vozijo po zgodovinskem središču na kolesih in naj se ne sprehajajo po mestu v kopalkah (Ogroženi (3), 2019).

Boracay

Majhen filipinski otok Boracay je v zadnjih letih obiskalo letno več kot 2 milijona turistov. Zaradi pretiranega turizma je nazadnje je zavladal popoln kaos, ekološka degradacija je bila popolna. Umazanija, nenadzorovano potapljanje in nelegalen ribolov sta uničila od 70 do 90 odstotkov koral v morju okoli otoka. Turisti so ustvarili od 90 do 115 ton odpadkov dnevno. Aprila 2018 so na ukaz predsednika Rodriga Duterteja otok za šest mesecev zaprli. Predsednik Rodrigo Duterte je Boracay in njegove bele peščene plaže opisal kot "greznico", obiskovalcem pa ukazal čimprejšnji umik z otoka, da bi oblasti v naslednjih mesecih lahko sanirale odpadke in porušile okoli 900 črnih gradenj. Nelegalno zgrajene objekte na plažah so podrli, vsi hoteli so morali zaprositi za nova obratovalna dovoljenja, prepovedali so uporabo plastike za enkratno uporabo. (Boracay, 2018).

Dubrovnik

Po predvajanju serije »Igra prestolov« je postal Dubrovnik eno najbolj obleganih turističnih mest, sprehod po njegovem obzidju pa najbolj slikoviti del doživetja. Po letu 2016, ko so dosegli svojevrstni rekord, v enem dnevu več kot 10 tisoč prodanih vstopnic na obzidje, se je turistično obleganje mesta le še stopnjevalo. Da so razmere postale za domačine nevzdržne, je očitno, saj se je število prebivalcev v starem delu mesta zmanjšalo kar za 80 odstotkov. Avgusta 2017 so napovedali omejitve na 4000 obiskovalcev dnevno, dovolili bodo pristanek le dvema velikima potniškima ladjama na dan s skupno 5000 potniki. Poleg tega napovedujejo zmanjšanje števila stojnic s spominki in gostilniških miz, ki so zadnja leta postajale vse bolj moteče (Ogroženi (2), 2019).

Hallstatt

Zgodovinski kraj Hallstatt v Gornji Avstriji, kraj s 774 prebivalci, obišče več kot 7000 turistov dnevno, oziroma milijon obiskovalcev na leto. Vasica ob Halštatskem jezeru je v zadnjih letih postala simbol neizprosnega masovnega turizma. Domačini so kljub temu ustanovili skupino Bürger für Hallstatt, ki želi odgovorne prepričati, da mora turizem služiti mestu, in ne obratno. Večina turistov so azijski turisti, ki obiščejo kraj zgolj za uro ali dve ter ne zapravijo skorajda nič denarja. V tem času se zgnetejo skozi kraj, naredijo čim več fotografij, kupijo kakšen poceni spominek, narejen na Kitajskem in se odpravijo naprej. Prebivalci, ki se morajo popolnoma podrediti turističnim tokovom, imajo otežkočeno vsakodnevno življenje – med drugim so iz kraja izginile običajne prodajalne, nadomestile so jih tiste s cenami spominki, povečini narejenimi na Kitajskem (Štamcar, 2019).

Islandija

Po bančnem zlomu leta 2008 je Islandija postala cenovno bolj dostopna in otok je postal tako obiskan, da je leta 2017 število turistov za sedemkrat prekašalo število domačinov. V glavni turistični sezoni najbolj znane naravne znamenitosti, kot sta slap Gullfoss in narodni park Thingvellir obišče toliko ljudi, da je povsem izgnill temeljni namen obiska: občudovanje težko dostopne, neobljudene pokrajine. Islandska turistična organizacija bo za vsako znamenitost določila, koliko obiskovalcev še prenese, ne da bi bila ogrožena turistova izkušnja, v skladu s tem bo izdelala turistično strategijo in obiskovalce preusmerila na manj znane turistične točke. Poleg tega je vlada določila nova pravila za oddajanje po Airbnb. Domačini lahko na ta način dajejo v najem sobe oziroma hiše le do 90 dni letno, za kaj več pa morajo pridobiti hotelirsko licenco (Ogroženi (2), 2019).

Palma de Mallorca

Letni obisk turistov na Palma de Mallorci, največjem balearskem otoku je 10 milijonov; še 2010 je bilo šest milijonov obiskovalcev. To pomeni, da v glavni sezoni, med majem in oktobrom,

na otoku pristane več kot tisoč letal dnevno. Lahko se zgodi, da v enem dnevu z velikih turističnih križark pride 17 tisoč obiskovalcev. Lokalna organizacija *Ciutat* je na letališču začela deliti letake v katalonščini, angleščini in nemščini, v katerem je obiskovalce opozarjala, da je pritisk turističnih množic povzročil skrajno ekološko krizo na otoku in komercializacijo pokrajine, naravnega okolja in kulturne dediščine. Skupina *Tot Inclos* pa opozarja na dvig cen nepremičnin v starem delu Palme. Lokalne oblasti so s 100% povečanjem turistične takse na 4 evre dnevno hotele pridobili več sredstev, ki bi jih namenili za podporo tistim trajnostnim modelom, ki zagotavljajo, da imajo od turizma korist lokalne skupnosti. Na porast kratkotrajnih najemov na Airbnb in podobnih platformah pa so se odzvali s prepovedjo tovrstnih namestitev; dovoljene so le v hišah, ki ne stojijo ne javnem zemljišču, pa tudi ne v bližini letališča (Ogroženi, 2019).

Santorini

Grčija je že leta med najbolj priljubljenimi poletnimi destinacijami na svetu. Poletna gneča se najbolj pozna na otokih, od tega najbolj na Santoriniju. Na otoku kronično primanjkuje pitne vode in čeprav gradijo največjo tovarno za desalinizacijo morske vode v državi, sčasoma tudi to ne bo več zadoščalo. Leta 2017 so omejili število obiskovalcev s križarskih ladij na 8000 dnevno. K temu so dodali še nenavaden, a za specifične otoške razmere razumljiv ukrep: otoškim oslom, ki tvorijo turiste po strminah, so omejili težo tovora, ki jo smejo nositi, pa tudi število »delovnih ur na dan« (Ogroženi (2), 2019).

Tajski otoki

Na znani potapljaški točki severno od Puketa, Koh Tachai, se je dnevno stisnilo tudi po tisoč obiskovalcev, čeprav ima kapacitet za pičlih 70 ljudi. Uprava narodnih parkov je nekatere otoke zaradi neznosnih razmer zaprla za turiste (Koh Tachai), za nekatere druge otoke pri Puketu (Koh Khai Nok, Koh Khai Nui in Koh Khai Nai) pa sprejele strožje varovalne ukrepe, ki med drugim določajo način organiziranega turističnega obiska in predvidevajo rušenje vseh za naravno okolje neprimernih objektov na plažah. Začasno so tudi zaprli plažo Maja, v prihodnje pa naj bi na njej bolje poskrbeli za varovanje koral (80% jih je že uničenih) in zgradili pomole za turistične ladjice (Ogroženi (3), 2019).

Everest

Čeprav so stroški vzpona visoki in bi moralo veljati, da je najvišja gora sveta dostopna le izbrancem, temu ni tako. Leta 2016 je bilo na območju Everesta 36,694 obiskovalcev. Leta 2017 je nepalska vlada izdala tujcem rekordnih 371 dovoljenj za vzpon na vrh, kar pomeni skupaj s šerpami dvakrat toliko ljudi. Svet so obkrožili bizarni prizori iz Everesta: alpinisti, ki v vrsti čakajo na vzpon! Šerpe so tudi tiste, ki jih razmere najbolj skrbijo, saj morajo za turisti pobirati čedalje večje kupe smeti, med njihovimi strankami pa so vse pogosteje neizkušeni alpinisti, zaradi katerih se izpostavljajo smrtni nevarnosti. Žal nepalska vlada razen tega, da je povečala pristojbino za tuje alpiniste iz 10 na 11 tisoč dolarjev, ni naredila veliko, zlasti na področju varovanja okolja ne. Novost v njihovi turistični ponudbi je, da vse več premožnih dnevnih obiskovalcev pripeljejo s helikopterji v bazni tabor – na zajtrk s šampanjcem, kar seveda ni v duhu trajnostnega turizma (Ogroženi (3), 2019).

4 SKLEP

Človeštvo je ob perečih ekoloških problemih, katere je delno soustvaril turizem trčilo ob še en velik problem – kako zaježiti pretiran obisk turistov. Ni enostavnega odgovora na to vprašanje,

saj turistični obisk povzroča gospodarske in denarne tokove. Nedvomno pa prinaša nov izziv pred snovalce turističnih politik, ki bodo morali upoštevati načela trajnostnega razvoja družbe in turizma, vodenje turističnih destinacij bo postalo zato še bolj kompleksno in zahtevno. Management destinacije mora obvladovati koncentracijo in intenzivnost obiska tako, da razporedijo obiskovalce v prostoru in času, uredijo turistični promet, uporabijo cenovne strategije in dodatne dajatve ali omejijo dostop do destinacije ali znamenitosti.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Bled poka po šivih: enodnevne turiste prosijo, naj pridejo raje jeseni. 2017. 24ur.com. <https://www.24ur.com/novice/slovenija/bled-poka-po-sivih-enodnevne-turiste-prosijo-naj-pridejo-raje-jeseni.html> (23.8.2019). → (Bled 2017)
- 2) Boj Amsterdama proti množičnemu turizmu: domačini pravijo 'hvala, ne!'. 2019. 24ur. <https://www.24ur.com/novice/svet/boj-amsterdama-proti-mnozicnemu-turizmu-domacini-pravijo-hvala-ne.html> (15.8.2019). → (Boj 2019).
- 3) Boracay: Policija nad turiste v tropskem rajju, ki se je spremenil v "greznico". 2018. RTV Slo. <https://www.rtv slo.si/svet/boracay-policija-nad-turiste-v-tropskem-rajju-ki-se-je-spremenil-v-greznico/452250> (20.8.2019). → (Boracay 2018)
- 4) Društvo Spoštujmo Bled. 2019. Društvo Spoštujmo Bled. <https://www.spostujmo-bled.si/#> (18.8.2019). → (Društvo 2019)
- 5) Mihalič, Tanja. 2018. Ali naj gredo turisti kar domov?. Turizem, XXII/124: 6 – 10. → (Mihalič 2018, 6)
- 6) Ogroženi turistični velikani. 2019. Avantura. <https://www.revija-avantura.si/ogrozeni-turisticni-velikani/> (18. 8. 2019). → (Ogroženi 2019)
- 7) Ogroženi turistični velikani (2). 2019. Avantura. <https://www.revija-avantura.si/ogrozeni-turisticni-velikani-2/> (18.8.2019). → (Ogroženi (2) 2019)
- 8) Ogroženi turistični velikani (3). 2019. Avantura. <https://www.revija-avantura.si/ogrozeni-turisticni-velikani-3/> (19.9.2018). →(Ogroženi (3) 2019)
- 9) Štamcar, Miha. 2019. Mesta z največ turisti na prebivalca. Dnevnik. <https://www.dnevnik.si/1042895382> (22.8.2019). (Mesta z največ turisti na prebivalca, 2019). → (Štamcar 2019)
- 10) Turisti, pojdite domov. 2019. Val 202. <https://val202.rtv slo.si/2019/07/vroci-mikrofon-177/> (20.8.2019). → (Turisti 2019)
- 11) Turizem v številkah. 2019. STO. <https://www.slovenia.info/sl/poslovne-strani/raziskave-in-analize/turizem-v-stevilkah> (20.8.2019). → (Turizem v 2019)
- 12) Vse o STO. 2019. STO. <https://www.slovenia.info/sl/poslovne-strani/vse-o-sto> (21.8.2019). → (Vse 2019)

TEMAČNI TURIZEM: IZBRANI PRIMERI DEDIŠČINE SOVJETSKEGA OBDOBJA

DARK TOURISM: SELECTED EXAMPLES OF THE SOVIET PERIOD HERITAGE

Marko Gams

Višja strokovna šola, Šolski center Velenje, Slovenija
School Center Velenje, Higher Professional School, Slovenia
marko.gams@scv.si

Izvleček

Razpad Sovjetske zveze je v določenih novo nastalih državah spodbudil razvoj tematskih vodenih ogledov, spominskih parkov, muzejev in številnih turističnih atrakcij, ki privabljajo množice ljubiteljev dediščine sovjetskega obdobja. V prispevku obravnavam fenomen temačnega turizma na primeru izbranih turističnih produktov petih nekdanjih republik Sovjetske zveze, danes samostojnih držav. Primerjava med obravnavanimi produkti pokaže bistvene razlike med baltskimi državami in Ukrajino na eni strani ter Belorusijo na drugi strani. V prvi skupini držav prikazujejo sovjetski sistem kot okupacijski, izkoriščevalski in zločinski, nasprotno pa atrakcije v Belorusiji, kjer še gojijo tradicije prejšnjega sistema, poudarjajo junaštvo in žrtve velike domovinske vojne. Tudi znotraj posameznih držav se atrakcije v državni in zasebni lasti močno razlikujejo po poslanstvu. Atrakcije v državni lasti imajo predvsem izobraževalno vlogo, medtem ko večina atrakcij v zasebni lasti daje poudarek zlasti doživetjem. Ključne besede: temačni turizem, dediščina sovjetskega obdobja, baltske države, Ukrajina, Belorusija

Abstract

The collapse of the Soviet Union has promoted the development of thematic guided tours, memorial parks, museums and numerous tourist attractions in certain newly created countries, which attract many fans of Soviet-era heritage. In this paper, I address the phenomenon of thematic tourism in the case of selected tourism products of five former Soviet Union Republics which are now independent states. The comparison between the considered products shows significant differences between the Baltic States and Ukraine on the one hand, and Belarus on the other. In the first group of countries, they portray the Soviet system as occupation, exploitation and crime, while in contrast, attractions in Belarus, where the traditions of the previous system are still cultivated, highlight the heroism and victims of the Great Patriotic War. Even within individual states, state- and privately-owned attractions vary greatly in mission. State-owned attractions play a predominantly educational role, while most privately-owned attractions place particular emphasis on adventure.

Keywords: dark tourism, Soviet-era heritage, Baltic states, Ukraine, Belarus

1 UVOD

V zadnjih letih je opazen trend rasti povpraševanja po prizoriščih naravnih nesreč, vojaških spopadov, terorističnih napadov, trpljenja in groze. Na območju držav, nastalih po razpadu Sovjetske zveze (v nadaljevanju SZ), številni turistični produkti vključujejo dediščino obdobja, ki je za del prebivalstva moteča ali celo travmatična, za turiste, še zlasti iz Zahoda, pa zaradi pridiha drugačnosti in skrivnostnosti zanimiva ali celo privlačna. V prispevku obravnavam različne primere rabe »sovjetske dediščine« v turistične namene, od tematskih muzejev do prizorišč pobojev. Namen prispevka je na primerih izbranih turističnih produktov petih nekdanjih sovjetskih republik prikazati večplastnost posebne niše dediščinskega turizma, najpogosteje imenovanega temačni turizem. Metode dela zajemajo pregled strokovnih člankov, spletnih strani in drugih sekundarnih virov. Večina prispevka je zgrajena na podlagi avtorskih reportaž, objavljenih v medijih, nastalih na podlagi zapiskov osebnih obiskov obravnavanih destinacij v preteklih letih. V uvodnem delu predstavljam fenomen in problematiko temačnega turizma, v osrednjem delu pa prikazujem različne primere destinacij in turističnih produktov dediščine sovjetskega obdobja in poskušam poiskati medsebojne podobnosti in razlike.

2 FENOMEN TEMAČNEGA TURIZMA

2.1 DEDIŠČINSKI TURIZEM IN TEMAČNI TURIZEM

Obstaja mnogo definicij kulturnega turizma, nekatere se osredotočajo na ponudbo kulturnih znamenitosti in dogodkov, druge pa na izkušnjo, ki jo kulturna ponudba omogoča turistu. Najbolj prepoznavni in uporabljeni del kulturnih dobrin v turistični ponudbi je kulturna dediščina, ki jo delimo na snovno in nesnovno kulturno dediščino (Strategija razvoja 2009; Operativni načrt 2017). Dediščinski turizem tako pomeni vrsto turizma, pri kateri se turisti osredotočajo na dediščino. Glavni motiv potovanja je dediščina, tako "uradna" kot tista, ki jo turisti sami prepoznajo za dediščino (Grafenauer 2009, 11).

Znotraj segmenta dediščinskega turizma je opazen trend rasti obiskovanja lokacij smrti, katastrof in grozodejstev (Martini, Buda 2018, 1). Nekatera tovrstna prizorišča so se razvile v pomembne turistične destinacije in predstavljajo v določenih državah ali regijah pomemben segment turistične dejavnosti (Gosar 2014, 19; Klemenčič, Koderman 2014, 26). Večina takšnih lokacij je povezanih z bolečo preteklostjo, etično občutljivimi zadevami in kolektivnim spominom in povzročajo močne čustvene reakcije tako med domačini kot obiskovalci (Martini, Buda 2018, 1, 2).

Kot odgovor na promocijo in potrošnjo nasilja in trpljenja kot turistične izkušnje so se pojavili koncepti kot so »temačni turizem«, »tanaturizem«, »turizem črnih destinacij« in »dediščina grozodejstev«. Pri tem termin »temačni turizem« prevladuje tako med raziskovalci kot v širši javnosti (Martini, Buda 2018, 3). Gre za rastočo nišo turizma, ki informira in izobražuje, obuja spomine in ponuja podoživljanje preteklega in vsebuje elemente »spektakla groze« (Gosar 2014, 19). Številni avtorji opozarjajo na etične vidike predstavljanja boleče preteklosti obiskovalcem (Lendero 2018, 6, 7). To je še zlasti občutljivo v primeru novejše zgodovine.

Slovenski izraz »temačni turizem« ustreza definicijam, ki se pojavljajo v tuji literaturi pod pojmom »dark tourism«. Navedeni pojem sta prva uporabila Foley in Lennon leta 1996 (Martini, Buda 2018, 2). Stone to vrsto turizma definira kot »obisk turističnih znamenitosti, povezanih s smrtjo, trpljenjem ali grozo«. Podobno ga Seaton definira kot predstavitev določenega kraja oz. območja smrti ali tragedije (Lendero 2018, 1; Osterman Renault 2019).

2.2 VEČPLASTNOST TEMAČNEGA TURIZMA

Temačni turizem se odraža v različnih oblikah in skrajnostih, od tematskih parkov do prizorišč množičnih pobojev (Martini, Buda 2018, 3). Lea Kužnik deli temačni turizem na več vrst, med njimi turizem genocidov, holokavst turizem, zaporniški turizem, nuklearni turizem, turizem hladne vojne in železne zavese in komunistični turizem (Lendero 2018, 12-18). Ker termin komunistični turizem ni znanstveno opredeljen, ga v referatu ne uporabljam.

Glede na porast težavnosti prepoznavanja temačnih krajev, atrakcij in izkušenj so se pri obravnavanju tematike pojavile težnje po identifikaciji različnih oblik intenzivnosti temačnega turizma. Večina avtorjev se strinja, da stopnjo intenzivnosti pogojujeta zlasti avtentičnost lokacije in kronološka disonanca. Slednja namreč močno vpliva na zaznavanje in končno konzumacijo turističnega produkta, saj se zaradi nedavnosti dogodkov pri obiskovalcih poraja več empatije kot pri časovno bolj oddaljenih dogodkih. Različne odtenke temačnega turizma je potrebno prepoznati tudi za namene določanja povpraševanja in ponudbe. Stone je na podlagi del drugih strokovnjakov podal klasifikacijo spektra temačnega turizma. Najtemnejši odtenki so v večini primerov posledica višjih političnih vplivov in ideologije, takšne znamenitosti so izobraževalno orientirane, imajo komemorativno vlogo, lokacijsko avtentičnost in manj dodatne turistične infrastrukture. Nasprotno so »svetlejš« atrakcije bolj razvedrilno usmerjene in delujejo manj avtentično, saj so podprte z več dodatne turistične infrastrukture (Lendero 2018, 6-11).

3 TEMAČNI TURIZEM IN DEDIŠČINA SOVJETSKEGA OBDOBJA

Ena izmed podzvrsti temačnega turizma je t.i. post-sovjetski turizem. Materialna zapuščina sovjetskega obdobja je obsežna, od javnih spomenikov in zapuščenih vojaških kompleksov do lokacij tragičnih dogodkov. Po spremembi družbeno-političnega sistema so nekatere objekte porušili ali prepustili propadanju, druge pa obnovili in jim vnesli nove vsebine (Gams, 2015, 64). Turisti danes odkrivajo lokacije, ki so bile pred desetletji nedostopne ali tudi neznane.

Pri predstavitvi dediščine sovjetskega obdobja je problematično dejstvo, da je lahko interpretirana pristransko, odvisno od lastnika atrakcije. Ponudniki tako postanejo »upravljalci zgodovine«, kar je zelo odgovorna družbena vloga. Obstaja vrzel med vladnimi interpretacijami sovjetske dediščine na eni in turističnih ponudnikov na drugi strani. Uradna in neuradna razlaga zgodovine živita v sožitju. V primeru zelo občutljive dediščine sovjetskega obdobja je potrebno upoštevati, da številni turisti nimajo informacij in znanja o zgodovinski in simbolni vrednosti, pogosto pa tudi ne o ranljivosti krajev in objektov, ki jih obiskujejo (Alasi 2011; Molokačeva, Molokač 2011, 4; Lendero 2018, 15, 16).

Glede na to, da je bila prva definicija temačnega turizma podana šele pet let po razpadu SZ, je dosegljivih malo virov o razvoju in obsegu temačnega post-sovjetskega turizma (Alasi 2011).

3.1 TEMAČNI TURIZEM V BALTSKIH DRŽAVAH

Estonija, Latvija in Litva so, kljub številnim razlikam v zgodovini, kulturi in jeziku, iz družbeno-geografskega, ekonomskega in turističnega vidika pogosto opredeljene kot ena destinacija – baltske države (Gams 2016, 35). Med drugo svetovno vojno so bile nasilno priključene Sovjetski zvezi, kar je po osamosvojitvi vodilo do oblikovanja številnih atrakcij temačnega turizma (Alasi, 2011). V baltskih državah sovjetska dediščina privlači številne obiskovalce. Nacionalne turistične organizacije treh držav ponujajo na svojih spletnih straneh informacije o sovjetski dediščini ali produktih. Visit Estonia predstavlja »10 najbolj bizarnih

sovjetskih zgradb«, Latvia Travel in Visit Lithuania pa predstavljata primere izstopajoče sovjetske in vojaške infrastrukture.

Za obravnavo tematičnega turizma na primeru dediščine sovjetskega obdobja so pomembne opredelitve koncepta grozodejstev. Pogoji za definiranje grozodejstva so storilci, ki zlo dejanje storijo zavestno in žrtve, ki so nedolžne. Obseg tragičnih dogodkov je ekstremen, dogodek pa povzroči za pripadnike širše skupnosti travmo in posledično kolektivni spomin. Ne lokacija, temveč grozodejstvo samo postane glavni element turističnega produkta. Lokacije, ki predstavljajo sovjetsko okupacijo v treh baltskih državah, ustrezajo vsem navedenim pogojem (Kuusi 2008, 105).

3.1.1 Muzeji in tematične razstave

Razstave v muzejih, ki so povezane s smrtjo ali trpljenjem, hkrati pa izobraževalno in komemorativno usmerjene, označujemo s terminom tematične razstave (Lendero 2018, 9).

V vseh treh glavnih mestih baltskih držav delujejo muzeji, ki predstavljajo sovjetsko okupacijo. Čeprav se trije muzeji med seboj razlikujejo, je glavno poslanstvo vseh muzejev informirati o trpljenju pod sovjetsko okupacijo, oboroženem odporu in nasilju sovjetskih oblasti (Kuusi 2008, 108).

Muzej okupacije Latvije v Rigi in Muzej okupacije in boja za svobodo v Talinu, ki sta bila ustanovljena na podlagi zasebnih fundacij, pojasnjujeta obdobja sovjetske in nacistične okupacije, politična ozadja in njihove posledice (Kuusi 2008, 106). Najstarejši in najbolj pretresljiv je Muzej žrtev genocida, bolj znan pod imenom »KGB muzej« v Vilniusu, ki sta ga leta 1992 ustanovili ministrstvo, zadolženo za kulturo in izobraževanje in združenje političnih zapornikov in deportirancev. Muzej predstavlja avtentične ostanke totalitarnega režima, saj se nahaja »in situ«, v zgradbi, v kateri so potekala zasliševanja, mučenja in usmrtitve preko 1000 nasprotnikov sovjetske oblasti in političnih zapornikov (Kuusi 2008, 107; Gams 2015, 69).

Izmed številnih manjših muzejev izpostavljam Hotel Viru, danes v finski lasti. Zgrajen v 70-ih letih 20. stoletja po standardih za zahodne turiste je bil najsodobnejši hotel v Talinu. Hotel hrani zanimivo skrivnost. Na uradno najvišjem, 22. nadstropju se nahajajo vrata, na katerih naj bi nekoč pisalo: »Tukaj ni nič!«. Za njimi se skrivajo stopnice do skrivne sobe, v katerem je bil opremljen prostor za prisluškovanje večinoma tujim gostom hotela. Danes je skrivna soba v 23. nadstropju preurejena v Muzej KGB, ki ponuja zanimiv vpogled v zakulisno delovanje vohunskega aparata. Mikrofolni niso bili nameščeni le v večino sob, temveč tudi v mize in drugo opremo v hotelskem baru in jedilnici. Močna antena na strehi hotela pa je prestregala radijske signale vse do Helsinkov (Gams 2015, 66, 67).

3.1.2 Doživetja bunkerjev

V Latviji so v sovjetskem obdobju postavili nad 1000 bunkerjev. Večina bunkerjev je majhnih in so prepuščeni propadanju. Eden izmed največjih skrivnih podzemnih kompleksov je danes preurejenih v atraktiven muzej. Vhod v bunker, zgrajen za državno vodstvo v primeru jedrskega napada, je ustrezno zakamufliran, saj lokacijo bunkerja prekriva počitniški objekt, namenjen partijski eliti. Študent vojaških ved v vlogi vodnika nam je predstavil ogromen samooskrbni sistem 9 metrov pod počitniškim domom z lastnim virom napetosti, rezervoarji za gorivo ter oskrbo s kisikom in vodo, kar bi v primeru napada zadostovalo preživetju 250 izbrancev do 3 mesece. Med 90 sobami, od katerih smo si ogledali le določene, sta zelo zanimivi soba z neposredno telefonsko povezavo s Kremljem in zasebno stranišče, ki ga je zase zahteval tedanji vodilni latvijski partijski sekretar. Del prostorov, opremljenih z nujnimi simboli sovjetske države, oddajajo podjetjem in posameznikom za raznovrstne zabave. (Gams 2015, 67, 68).

Skladno s splošnimi trendi v globalnem turizmu tudi turisti s perspektive temočnega turizma niso le pasivni potrošniki, temveč postaja njihovo sodelovanje vse bolj interaktivno (Lendero 2018, 11). V enem izmed bunkerjev v Litvi, v gozdu nedaleč od Vilniusa, uprizarjajo interaktivno predstavo s pomenljivim nazivom »1984 – drama preživetja«. Pred zgradbo, obdana z bodečo žico, nas je pričakal resnobni vojak s psom. V razpadajoči zgradbi, ki je služila kot sprejemna pisarna za mednarodno pisano zasedbo večinoma mladih obiskovalcev, smo si postregli s čajem ali kavo. Nadeli smo si vroča vojaška oblačila, primerna za zimske razmere, čeprav je bila zunaj poletna vročina. Napotili smo se v okoliški gozd, kjer smo prepoteni dvignili zastavo SZ. Spustili smo se v hladni in mračni bunker 5 m pod površjem in se sprehodili skozi domišljeno uprizorjene odseke delovanja sovjetskega sistema. Z »oficirjem« smo nazdravili z vodko, nato pa je ta v žepu nekoga izmed nas »našel« bankovec za 10 dolarjev. Podtaknjeni bankovec je služil kot orodje pridobivanja novih ovaduhov. Sotrpinu v uprizoritvi je oficir zabrusil: »Sodeloval boš z nami, ali pa bomo tvoje prstne odtise uporabili na prizorišču umora!«. Sklepno dejanje predstave je bilo psihološko najbolj dodelano. Pokazali so nam izhod in ukazali, da tečemo do njega. Med tekom je med tuneli odmeval lajež psov. Masivna kovinska vrata so bila zaklenjena. Tedaj so ugasnili luč in občutili smo le delček tesnobe, ki so jo večji del življenja čutili številni državljani sovjetskih republik (Gams 2015, 68, 69).

3.1.3 Disneyland totalitarizma

Leta 1998 je litvansko ministrstvo, pristojno za kulturo, organiziralo razpis za rešitev shranjevanja odstranjenih sovjetskih spomenikov. Na razpisu je zmagal eden vodilnih litvanskih poslovnežev in leta 2001 z zasebnim denarjem uredil tematski park s preko 80 spomeniki na 20 hektarjih idiličnih površin nedaleč od mesta Druskininkai, vodilne destinacije zdraviliškega turizma v Litvi. Glavni namen Parka Grutas je predstaviti komunistično propagando, kult osebnosti ter brutalnost režima. V medijih pogosto imenovani »sovjetski Disneyland« obsega razstavo sovjetskih kipov na prostem, obdanih z bodečo žico in stražnimi stolpi. Iz zvočnikov odmevajo sovjetske koračnice. Obiskovalci si lahko privoščijo »nostalgični boršč«, otroci pa se igrajo na imitaciji igrišča iz sovjetskih časov (Kuusi 2008, 114-116). Kipi, ki so nekoč na visokih podstavkih, obvladovali najpomembnejše trge litvanskih mest, so v gozdnem okolju prostranega parka brez podstavkov »slečeni« nekdanje moči. To omogoča domačinom, da »pogledajo na sovjetski sistem iz drugega zornega kota«. Park Grutas je iz poslovnega vidika zelo uspešen, iz etičnega najbolj kontroverzni turistični produkt v baltških državah, ki se je soočil s številnimi nasprotovanji, zlasti s strani predstavnikov politike in žrtev sovjetskih oblasti ali njihovih sorodnikov. Kontroverznost parka je v tem, da kipi služijo kot spomin na bolečo preteklost. Za mnoge prebivalce Litve je park nespoštljiv do sodržavljanov, ki so trpeli pod sovjetskih sistemom (Harrison 2012). Litvanski znanec mi je dejal: „Nekateri pravijo, da je to del naše zgodovine. Jaz menim, da so nam ta del zgodovine ukradli.“ (Gams 2009, 18).

3.2 TEMAČNI TURIZEM V UKRAJINI

Ukrajinska družba je razdvojena med prozahodno usmerjenim zahodom države, ki se je stoletja razvijal izven vpliva Rusije in vzhodnim proruskim delom. Regionalna razdvojenost »mejne države« se odraža tudi v njenih tematskih turističnih produktih.

3.2.1 Vojaška gastronomska destinacija

Največje zahodno mesto Lviv je tradicionalna trdnjava ukrajinskega nacionalizma. Na enem izmed dvorišč slikovitega Lviva je vrsta čakajočih. Skozi odprtino v vratih pokuka bradata postava uniformiranega moškega z brzostrelko, obešeno čez rame. Ponudi medico in naju spusti v kletne prostore. Prostrana in kot podzemni vojaški rovi razgibana restavracija je opremljena z vojaško tehniko, fotografijami, dokumenti in ilegalnim tiskom Ukrajinske uporniške vojske, ki je med leti 1942 in 1947 na zahodu države bojevala gverilsko vojno za samostojno Ukrajino proti nacističnim in sovjetskim okupatorjem. Kryjivka, kot podzemno vojaško skrivališče opremljena restavracija, je skrajno komercialno domišljen produkt. Uniformirani animator vsako skupino gostov glasno pozdravi: »Slava Ukrajini!«. Sledi problematično vprašanje, če med gosti slučajno ni Rusov. Vsi po vrsti suvereno zatrjujejo, da jih ni. Animator izstrelji iz pištole nekaj slepih nabojev. Ob zatišju se mimo sprehodi skupina najstnikov s tarčami v rokah. Gostje lahko izbirajo med streljanjem z zračnim orožjem v tarče s podobo Lenina, Stalina ali Putina (!). Kovinske stopnice vodijo na teraso s kavarno, katere vrhunec predstavlja protiletalska obramba. Preden najdeš izhod na ulico, kjer potrebuješ nekaj minut, da se vrneš v prostor in čas, se moraš prebiti mimo obvezne prodajalne s tematskimi spominki. In potem turisti ponesejo v svet majice z na novo spisano zgodovino Ukrajine (Gams 2017a, 53, 54).

3.2.2 Prostori bolečine in spomina

Na obrobju majhnega parka nedaleč od samostana Pečarska lavra - glavne turistične atrakcije v Kijevu - kamnita angela z letnicama 1932-1933 bdiva nad vhodom v spominski park, posvečenim žrtvam načrtno povzročene lakote z značilnostmi genocida, poimenovane gladomor. V krogu so razporejeni mlinski kamni, v sredini pa realistični kipec sestradane deklice s snopom žita v rokah, posvečen otrokom kot najbolj nedolžnim žrtvam. Pod vzhodom 30 m visokega obeliska v obliki sveče z vrezanimi križi in štokljami, ujetimi v okovje, so položeni črni kamniti bloki z žitom, zaklenjenim pod rešetkami. Črne stopnice vodijo do angelov nad poljem sveč, ki odpirata pretresljivo muzejsko zbirko. V tridesetih letih 20. stoletja se je sovjetsko vodstvo s Stalinom na čelu odločilo rešiti vprašanje upornega ukrajinskega podeželja na najbolj krut način, katerega posledice so bili 4 milijoni umrlih od izstradanosti, nekateri tudi od kanibalizma, v kar 14 tisoč vaseh in mestih. Istočasno so sovjetske oblasti hrano izvažale. (Gams 2017b, 56-58)

Izmed vseh atrakcij, ki predstavljajo zapuščino sovjetskega režima, zaseda poleg prizorišč pobojev in mučenj, neslavno vodilno mesto Černobil. In je tudi najbolj skomercializiran. Številne agencije ponujajo ekstremne izlete na »območje smrti«, kar obljublja adrenalinsko izkušnjo, vključno z merjenjem stopnje radiacije (Molokačeva, Molokač 2011, 5). Zapisi na spletnih straneh ponudnikov izletov in na forumih so težko doumljivi. *Mlad par zahteval od vodnika, da jima pokaže najbolj kontaminirano točko, kjer sta se nato zaročila ... Dekle je pred kamero utrgalo jabolko in ga pojedla ...* (Gams 2017b, 59, 60). Na podlagi osebnih razgovorov s turističnimi vodniki na območju Černobila so raziskovalci ugotovili, da so nekateri obiskovalci namesto sočutja izražali vznemirjenost ali pa so bili povsem ravnodušni (Martini, Buda 2018, 4).

Narodni muzej Černobila v Kijevu ponuja rekonstrukcijo dogodkov s pomočjo avtentičnih predmetov in dokumentov. Muzej je povezan s Hirošimo in Nagasakijem in ga finančno podpirajo fundacije iz Japonske (Molokačeva, Molokač 2011, 5-7). Do srhljivo temačnih sob z opremo, predmeti, dokumenti, risbami in fotografskim gradivom vodijo temačne stopnice nad katerimi se vrstijo krajevni napisi kontaminiranih naselij, iz katerih so šele po posredovanju mednarodne javnosti evakuirali prebivalce. Obiskovalci si ogledujejo razstavne panoje v tišini.

V muzeju čutiš bolečino in žalovanje. Obraz obolelega dojenčka iz povečane fotografije, pred katero gori sveča, vsebuje močno sporočilo človeštvu (Gams 2017b, 61).

3.2.3 V epicentru hladne vojne

Vodnica po Muzeju strateških raketnih sil blizu mesta Pervomaysk na pol poti med Kijevom in Odeso pove, da ji je še posebej zanimivo terensko raziskovanje, saj v pogovorih z domačini odkriva skrivnosti nekdanje strogo varovane sovjetske baze. Prebivalci okoliških vasi so menili, da gre za eno izmed številnih običajnih vojašnic, radovednost pa so jim zbudili zlasti občasni nočni transporti neznanega tovora ogromnih dimenzij, zaradi katerih so se poškodovale tudi hiše. Po razpadu Sovjetske zveze so zasuli z zemljo vse baze z jedrskim orožjem, raketno bazo v Pervomaysku, ki je delovala med leti 1959 in 1997, pa so preuredili v muzej. Ohranjen je izstrelitveni silos, ki je skoraj do vrha zalit z betonom, krasi pa ga masivni, kar 120 tonski pokrov, ki bi se v primeru izstrelitve rakete odprl v zgolj 8 sekundah. Vstopimo v podzemne prostore za oskrbo nadzornega centra z nujnimi viri za preživetje posadke v primeru jedrskega spopada. Nadzorni center dosega globino 45 m v 12 nadstropjih in je urejen v podzemni »kapsuli«, odporni na potres ali direktni jedrski udar. Iz dvigala izstopimo v 11. nadstropju, kjer se nahaja nadzorna soba za izstrelitev raket s pultom, prekritim z gumbi, stikali in zasloni. Sedem na poveljniški stol in se pripnem s pasovi. Vodnica prične z odštevanjem. Vse deluje, le raket z jedrskimi konicami ni v izstrelitvenih silosih. V času hladne vojne je bilo v sovjetskih in ameriških jedrskih bazah več lažnih alarmov in ukaz za pritisk gumba bi lahko sprožil tretjo svetovno vojno (Gams 2019).

3.3 TEMAČNI TURIZEM V BELORUSIJI

Belorusija velja za zadnjo trdnjavo totalitarizma v Evropi. Na oblasti je še vedno sistem, ki sistematično krši človekove pravice in zavira demokracijo. Uradna politika močno poudarja kontinuiteto sovjetske ideologije, kar je v glavnem mestu Minsku dobesedno vidno na vsakem koraku (Harrison 2012). Minsk je bil po 2. svetovni vojni zgrajen dobesedno na ruševinah. Na drogovih okoli Trga zmage se svetijo rdeče zvezde, obvladuje pa ga 40m visok obelisk s peterokrako zvezdo in motivi boja za obrambo domovine. Ob njegovem vznožju gori večni ogenj, ob straneh pa sta liniji plošč z imeni mest herojev SZ. Na bližnjem Oktobrskem trgu se nahaja muzej, posvečen veliki domovinski vojni. Ob obrežju reke Svisloč se na Otočku solz nahaja kapelica, posvečena beloruskih fantom in možem, padlih v sovjetsko-afganistanski vojni. Tam mladoporočenci tradicionalno polagajo cvetje.

Dobrih 30km od Minska se nahaja muzej na prostem, imenovan Stalinova linija, ki so ga uredili leta 2005. Gre za prikaz vojaškega sistema obrambe pred in med 2. svetovno vojno, vendar pa večji del območja obvladuje vojaška tehnika, uporabljena v vojni v Afganistanu. Na gričku nad bunkerji, obrambnimi jarki in vojaškim arzenalom bdi v lično urejenem parku z rdečim peskom doprsni kip Stalina.

Največja znamenitost beloruskega mesta Bresta so ostanki ogromnega vojaškega kompleksa, zgrajenega v 1. polovici 19. stoletja. Trdnjava, v kateri je bil nameščena sovjetska vojska, je bila eden prvih ciljev nacistične Nemčije ob invaziji na SZ januarja 1941. Zaradi junaškega upiranja mnogo močnejšemu sovražniku je prejela status heroja. Spominski kompleks obsega monumentalni vhod z v steno izklesano zvezdo, ostanke obzidja, vojaških barak in bunkerjev, razstavo tankov, kipe vojakov v boju v nadnaravni velikosti in vojaški muzej. Prostranost otoka na rečnem otoku pričara srhljive razmere, ob katerem so se znašli vojaki ob nepričakovanem napadu. Pogledal sem v notranjost bunkerja ob sposojevalnici uniform za obiskovalce. Bunker so preuredili v strelišče. Šokiral me je prizor platna z motivi bojišča, nad njim izobešenih

pločevink in naborom plastičnih otroških pištol, ki jih uspešni mladi strelci prejmejo kot nagrado. Prizorišče spomina na trpljenje se celo v državi, kjer heroji SZ še niso padli, hitro lahko zreducira na zabavo in zgolj še eno turistično znamenitost (Gams 2011, 17).

4 SKLEP

Podobno kot druge oblike turizma tudi temačni turizem zaradi množičnosti in skomercializiranosti izgublja noto alternativnega in postaja vse bolj institucionaliziran. Primerjava med proučevanimi produkti pokaže, da je razvoj produktov, ki prikazujejo temačno plat sovjetskega sistema pogojen z zgodovinskim ozadjem in aktualnim razvojem družbe. Tako so v baltskih državah, ki so bile po dveh desetletjih neodvisnosti nasilno priključene sovjetski državi, pričeli takoj po razpadu SZ prikazovati nedemokratičnost sovjetskega režima. V Ukrajini so se tovrstni turistični produkti razcveteli po prozahodni oranžni revoluciji, Evromajdanu in vojni za vzhodu države. V Belorusiji, kjer še vedno poudarjajo zmago sovjetskega naroda nad nacizmom, še ne obstajajo turistični produkti, kritični do sovjetskega obdobja.

Pri turističnih produktih, ki so nastali kot rezultat zasebne podjetniške iniciative, je poudarjen ekonomski interes, vsebine pa – na račun avtentičnosti – v določeni meri prirejene okusu obiskovalcev iz Zahoda. Nasprotno je pri projektih, nastalih in izvajanih pod okriljem državnih institucij, v ospredju izobraževalna vloga: pokazati nedemokratičnost in zgrešenost sovjetskega sistema in opominjati mlade rodove, ki tega obdobja niso doživeli.

V večini postsovjetskih držav kmalu sovjetska dediščina ne bo več na ogled »in situ«, ampak le še v muzejih in tematskih parkih. In takrat tudi izraz »postsovjetske države« ne bo več ustrezen.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Alasi, Andrea E. 2011. Post-Soviet Tourism in the Baltics – An Emerging Niche Market. The Atrium. University of Guelph. <https://atrium.lib.uoguelph.ca/xmlui/handle/10214/2583?show=full> (30. 8. 2019).
- 2) Gams, Marko. 2019. Izlet v atomsko preteklost Sovjetske zveze: raketno bazo v Pervomaysku, ki je delovala med letoma 1959 in 1997, so spremenili v muzej. Delo. <https://www.delo.si/prosticcas/potovanja/izlet-v-atomsko-preteklost-sovjetske-zveze-161218.html> (30. 8. 2019).
- 3) Gams, Marko. 2017a. Lviv: mesto z avstrijsko tradicijo in ukrajinskimi domoljubi. Svet&ljudje, 229: 46-59.
- 4) Gams, Marko. 2017b. Duhovi ukrajinske novejšje zgodovine. Svet&ljudje, 230: 52-61.
- 5) Gams, Marko. 2016. Analiza razvoja nahrbtnikarskega turizma v Estoniji, Latviji in Litvi: magistrsko delo. Ljubljana: Univerza v Ljubljani – Ekonomska fakulteta.
- 6) Gams, Marko. 2015. Po sledih sovjetske dediščine v baltskih državah. Svet&ljudje, 205: 62-71.
- 7) Gams, Marko. 2011. Kjer heroji komunizma še niso padli. Delo, 9. 11. 2011. Ljubljana: Delo d.o.o.

- 8) Gams, Marko. 2009. Po spomenikih ukradenega obdobja. Delo, 13. 5. 2009. Ljubljana: Delo d.o.o.
- 9) Gosar, Anton. 2014. Temačni turizem oziroma tanatoturizem kot destinacija našega zgodovinskega spomina. V: Temačni turizem. Prva svetovna vojna – stanje in razvojne možnosti turistične ponudbe. Zbornik povzetkov in ekskurzijski vodnik: 19. Portorož: Univerza na Primorskem. Fakulteta za turistične študije – Turistica.
- 10) Grafenauer, Boža. 2009. Turistična geografija in kulturna dediščina. Ljubljana: Zavod IRC.
- 11) Harrison, Frances W. 2012. Reviving Heritage in Post-Soviet Eastern Europe: A Visual Approach To National Identity. The Berkeley Electronic Press.
- 12) Klemenčič, Matjaž, Miha Koderman. 2014. The Isonzo front heritage and its potentials for development of tourism. V: Temačni turizem. Prva svetovna vojna – stanje in razvojne možnosti turistične ponudbe. Zbornik povzetkov in ekskurzijski vodnik: 19. Portorož: Univerza na Primorskem. Fakulteta za turistične študije – Turistica.
- 13) Kuusi, Hanna. 2008. Prison Experiences and Socialist Sculptures – Tourism and the Soviet Past in the Baltic States. V: Touring the Past Uses of History in Tourism. Discussions and Working Papers No 6. Savonlinna: The Finnish University Network for Tourism Studies.
- 14) Latvia Travel. 2019. Soviet Legacy. <https://www.latvia.travel/en/article/soviet-legacy> (29. 8. 2019).
- 15) Lendero, Maja. 2018. Vpliv temačnega turizma obdobja prve in druge svetovne vojne na alpsko regijo: magistrsko delo. Ljubljana: Univerza v Ljubljani – Ekonomska fakulteta.
- 16) <http://www.cek.ef.uni-lj.si/magister/lendero3101-B.pdf>
- 17) Martini, Annaclaudia, Dorina Maria Buda. 2018. Dark Tourism and affect: framing places of death and disaster. *Current Issues in Tourism*: 1-10. Routledge.
- 18) Molokačeva, Lucia, Štefan Molokač. 2011. New phenomenon – Dark Tourism. *Acta Geoturistica*: 2(1): 1-7.
- 19) Strategija razvoja in trženja kulturnega turizma 2009-2013. 2009. Slovenska turistična organizacija: poslovne publikacije. https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/turisticni-produkti/SRKTS-29_8849.pdf (28. 8. 2019).
- 20) Operativni načrt trženja kulturnega turizma Slovenije. 2017. Slovenska turistična organizacija. https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/turisticni-produkti/onkult_2018-2020_web.pdf (28. 8. 2019).
- 21) Osterman Renault, Tanja. 2019. Interpretacija pokopališč kot del turistične ponudbe: primer dobre prakse. DOBA Fakulteta za uporabne poslovne in družbene študije Maribor. http://journal.doba.si/repec/pdf/10_2018_1_interpretacija.pdf (28. 8. 2019).
- 22) Visit Estonia. 2018. TOP 10 most bizarre Soviet buildings in Estonia. <https://www.visitestonia.com/en/why-estonia/top-10-most-bizarre-soviet-buildings-in-estonia> (29. 8. 2019).
- 23) Visit Lithuania. 2019. Soviet heritage. <https://www.visitlithuania.net/culture/soviet-heritage> (29. 8. 2019).

OBUJANJE USNJARSKE DEDIŠČINE SKOZI PROJEKTNO UČNO DELO

REVIVING THE LEATHERWORK HERITAGE THROUGH PROJECT-BASED LEARNING

Marko Gams

Višja strokovna šola, Šolski center Velenje, Slovenija
School Center Velenje, Higher Professional School, Slovenia
marko.gams@scv.si

Izvleček

Prispevek obravnava pomen projektnega učnega dela na primeru oblikovanja turističnega produkta Usnjarska pustolovščina v Šoštanj. S projektno načrtovanim in izvajanim delom so udeleženci v posameznih fazah od oblikovanja ideje do predstavitve in evalvacije projekta pridobivali znanja, spretnosti in strokovne kompetence. Pri oblikovanju produkta smo se povezali in posvetovali z Muzejem usnjarstva na Slovenskem, Zavodom za turizem Šaleške doline, arhitektko in lokalno turistično vodnico, čevljarjem in modnima oblikovalkama. Produkt je sestavljen iz treh medsebojno povezanih sklopov in turističnega spominka. V Muzeju usnjarstva na Slovenskem se obiskovalci seznanijo s pomenom usnjarske dediščine za razvoj mesta. Sledi voden ogled Šoštanja. Doživljajski del produkta predstavlja interaktivna dogodivščina v dvorcu Gutenbuchel, ki je namenjena tudi poglobitvi znanja o dediščini usnjarstva in družine Woschnagg v Šoštanj. Na 16. mednarodnem festivalu Več znanja za več turizma v organizaciji Turistične zveze Slovenije smo prejeli za predstavljeni projekt zlato priznanje z nagrado, z unikatnimi spominki pa smo sodelovali tudi na Velikonočni razstavi na Dvorcu Gutenbuchel.

Ključne besede: projektno učno delo, usnjarska dediščina, Šoštanj

Abstract

The article deals with the importance of project-based learning in the case of designing the tourist product Leatherwork Adventure in Šoštanj. Through the project-planned and implemented work, the participants were acquiring knowledge, skills and professional competences in individual phases from idea design to presentation and evaluation of the project. In designing the product, we connected with and consulted the Museum of Leather Production in Slovenia, the Šalek Valley Tourist Board, an architect and local tourist guide, a shoemaker and fashion designers. The product consists of three interconnected sets and a tourist souvenir. At the Museum of Leather Production in Slovenia, visitors are introduced to the importance of leatherwork heritage for the development of the city. Then follows a guided tour of Šoštanj. The experiential part of the product is the interactive adventure at the Gutenbuchel Castle, which is also intended to deepen the knowledge about the leather production heritage and the Woschnagg family in Šoštanj. At the 16th International Festival More Knowledge for More Tourism, organised by the Tourist Association of Slovenia, we received a Gold Award for the presented project, and we also participated in the Easter Exhibition at the Gutenbuchel Castle with unique souvenirs.

Keywords: project-based learning, leatherwork heritage, Šoštanj

1 UVOD

V Šoštanju v Šaleški dolini je družina Woschnagg pred 230 leti ustanovila usnjarno, ki je kasneje postala ena največjih v tem delu Evrope in povzročila hiter gospodarsko-družbeni razvoj mesta. Dediščino tovarne usnja in družine Woschnagg predstavlja šoštanjski Muzej usnjarstva na Slovenskem, ki je tudi edini v celoti usnjarstvu posvečen muzej v Sloveniji. S skupino dijakov Šole za storitvene dejavnosti Šolskega centra Velenje smo se odločili oblikovati turistični produkt metodi projektne učnega dela. Uporabili smo kvantitativne in kvalitativne metode raziskave trga. Poleg primarnih virov smo uporabili tudi sekundarne vire podatkov. Pri oblikovanju produkta smo se osredotočili tudi na interaktivna doživetja, ki jih učenci kot glavna ciljna skupina predlaganega produkta tudi pričakujejo. Namen referata je predstaviti oblikovanje tematskega turističnega produkta skozi projektno učno delo. V prvem delu predstavljam pomen usnjarske dediščine za razvoj Šoštanja, v drugem delu glavne značilnosti in pomen projektne učnega dela in v tretjem delu projekt Usnjarska dogodivščina v Šoštanju.

2 POMEN USNJARSKE DEDIŠČINE V ŠALEŠKI DOLINI

Usnjarska zgodovina Šoštanja se je začela pisati leta 1750, ko se je Jozef Woschnagg preselil iz Vitanja v Šoštanj in tam odprl strojarsko delavnico za usnje. Leta 1788 je družina Woschnagg ustanovila usnjarno, ki je dosegla hiter vzpon. Usnjarstvo je bilo najpomembnejša industrijska panoga v Šaleški dolini, ki je prinašala prebivalstvu zaposlitev, mestu pa razvoj in stabilnost. Woschnaggova tovarna pa je bila med prvo in drugo svetovno vojno celo največja tovarna na Balkanu, znana po vsem svetu. Usnjarna je imela vse do 2. svetovne vojne izjemen vpliv na gospodarski razvoj Šoštanja, okolice in prebivalstva. Lastniki so dobro skrbeli za socialni in kulturni razvoj prebivalstva. Ustanovili so pihalni in tamburaški orkester in nogometni klub, zgradili so 68 stanovanj za zaposlene. Kljub temu so bili leta 1946 člani družine Woschnagg pregnani, njihovo premoženje nacionalizirano, vodenje tovarne pa je prevzela država. Po letu 1965 so se v tovarni usnja pričele gospodarske težave, ki so podjetje leta 1999 popeljale v stečaj. Leta 2002 je Tovarna usnja Šoštanj prenehala z delovanjem. Po letih prizadevanj in zbiranj gradiva je Občina Šoštanj leta 2007 sprejela odločitev o ustanovitvi muzeja, ki je leta 2009 odprl svoja vrata. Muzej usnjarstva na Slovenskem je postavljen v nekdanjih delavskih kopalnicah tovarne in je razdeljen na notranji in zunanji del. V prvem delu notranjih prostorov muzeja se nahaja pregled 210-letne tradicije usnjarstva v Šoštanju, predvsem je poudarjen pomen družine Woschnagg in razvoj tovarne. Na steni lahko najdemo časovni trak s pomembnejšimi dogodki in družinsko drevo družine. V tem delu muzeja si lahko ogledamo in otipamo vzorce usnja, ki so ga izdelovali. V vitrini najdemo žige usnjarne. Na zadnji steni je predstavljen propad usnjarne leta 1999, poleg so prikazani tudi lastniki oz. direktorji tovarne do propada. V zadnjem delu je predstavljen konec tovarne usnja Šoštanj in njeno rušenje leta 2002. V zunanjem paviljonu se nahajajo razstavljeni usnjarski stroji (Pristovšek idr. 2019, 6). Iz tabele 1 vidimo, da število obiskovalcev muzeja v zadnjih treh letih niha. Število otrok na pedagoških programih pa upada, kar vidimo kot priložnost za nov tematski produkt, s katerim bi spodbudili zanimanje za usnjarsko dediščino.

Tabela 1: Obisk Muzeja usnjarstva na Slovenskem med leti 2016 in 2018

<i>Leto</i>	<i>Št. obiskovalcev muzeja</i>	<i>Št. otrok na pedagoških programih</i>
2016	841	185
2017	597	101
2018	1047	94

Vir: Pristovšek idr. 2019, 6

3 POMEN IN ZNAČILNOSTI PROJEKTNEGA UČNEGA DELA

Skladno z razvojnimi trendi v svetu je naloga sodobne šole med drugim, da usposobi udeležence za aktivno pridobivanje znanja in razvijanje različnih sposobnosti s samostojnim delom ter uvaja socialne oblike učenja in delo z metodami, pri katerih prevladujeta kooperativno delo in učenje (Projektno učno delo »od ideje do izdelka 2019). Danes se v šolah vse bolj uveljavlja projektno učno delo kot metodični postopek, s katerim se udeleženci učijo razmišljati in delati projektno in se hkrati učijo še postopkov vodenja, evalvacije in analize celotne izvedbe in poteka projekta. Tako namreč prihajajo prek lastne aktivnosti do neposrednih spoznanj in znanja. Udeleženci skupaj izvajajo dogovorjene naloge, zato se pri tem učijo tudi komuniciranja in sodelovanja, medsebojnega upoštevanja, osebne odgovornosti, samostojnega in kritičnega presojanja ter izvirnega in ustvarjalnega reševanja nalog (Dakskobler Markoč 2016, 2).

Za projektno učno delo je značilno, da presega okvire pouka, saj se niti vsebinsko niti organizacijsko pa tudi časovno in prostorsko ne omejuje na pogoje, v katerih je organiziran šolski pouk. Zaradi značilnosti, ki jih vsebuje projektno učno delo, ga lahko uvrstimo med didaktične sisteme. Združuje namreč elemente direktnega učiteljevega vodenja učnega procesa in elemente samostojnega dela učencev. Pri projektnem delu vodi učitelj učence postopno skozi učni proces v smeri uresničevanja ciljev in nalog, ki jih je postavil v sodelovanju z učenci na začetku izvajanja projekta. Projektno delo lahko poteka v presledkih ali nepretrgoma več šolskih ali običajnih ur, tudi več dni, tednov ali celo mesecev.

Osnovne značilnosti projektnega učnega dela so zlasti interdisciplinarni pristop, konkretnost tematike z usmerjenostjo na življenjsko situacijo, ciljno usmerjena in načrtovana aktivnost, upoštevanje interesov, potreb in sposobnosti učencev, poudarek na izkustvenem učenju in kooperativnost (Projektno učno delo »od ideje do izdelka 2019). Projektno učno delo sodi med ciljno usmerjene učne postopke in izvedba poteka po določenem načrtu prek posameznih učnih etap, ki si sledijo v smiselnem zaporedju. V strokovni literaturi zasledimo modele postopka projektnega učnega dela različnih avtorjev, ki so zgradbo in posamezne faze poimenovali različno. Eden prvih strokovnjakov projektnega dela je bil William Heard Kilpatrick v pričetku 20. stoletja v ZDA. Potek izvedbe projekta je razdelil na 4 faze: postavitve cilja, načrtovanje, izvedba, utemeljitev.

Karl Frey je potek projektnega dela razdelil na 5 faz:

- iniciativa,
- skiciranje projekta,
- načrtovanje izvedbe,
- izvedba,
- sklepna faza.

Novejši modeli navedenim fazam dodajajo še fazo evalvacije projekta (Dakskobler Markoč 2016, 4; (Projektno učno delo »od ideje do izdelka 2019).

4 ŠOLSKI TURISTIČNI PROJEKT USNJARSKA PUSTOLOVŠČINA V ŠOŠTANJU

V nadaljevanju predstavljeni turistični produkt smo z dijaki zasnovali po naslednjih fazah projektne dela:

1. Oblikovanje ideje

Tema 16. festivala Več znanja za več turizma v organizaciji Turistične zveze Slovenije je bila turistični spominek. Slednji je lahko tržno uspešen, če vsebuje zgodbo in je povezan z ustreznim turističnim produktom. Na uvodnih srečanjih smo po oblikovanju projektne tima iskali ideje ustreznih spominkov. Ker je bila večina predlogov iz domačega mesta Velenje že uresničenih, smo se usmerili na okolico Velenja. Soglasno smo se odločili oblikovati turistični spominek, s katerim bomo promovirali nekoč zelo pomembno usnjarsko dediščino Šoštanja.

Na prihodnjih delavnih srečanjih smo iskali ideje podobe spominka. Odločili smo se za prepoznavni znak usnja. Na podlagi strokovnega gradiva o turističnih spominkih in po posvetu z lokalno vodnico po občini Šoštanj Matejo Kumer smo se odločili, da bo naš spominek iz področja gastronomije in v dveh različicah; z okusom po čokoladi in piškotih.

2. Izdelava osnutka

Oblikovali smo idejno skico s posameznimi nalogami za izvedbo projekta.



Vir: lastni

3. Načrtovanje izvedbe

Razdelili smo zadolžitve in določili, kdo je odgovoren za izvedbo posamezne naloge. Dijaki so v dvojicah ali manjših skupinah raziskali usnjarsko dediščino, opravili raziskavo trga, sestavili turistični del produkta in izdelali turistične spominke z okusom po čokoladi in piškotih. Kot glavno ciljno skupino predlaganega turističnega produkta, ki ima tudi izobraževalno funkcijo, smo določili šolske skupine. Raziskali smo, ali že obstajajo konkurenčni turistični produkti. Na spletni strani Turizem Šoštanj je objavljen voden ogled za skupine »Po poteh usnjarjev«, na spletni strani Zavoda za turizem Šaleške doline pa produkt »Turistična pot družine Woschnagg«, vendar smo iz kasnejših intervjujev s strokovnjaki izvedeli, da se navedena programa v praksi (še) ne izvajata (Pristovšek idr. 2019, 6).

4. Izvajanje projekta

Udeleženci projekta so izvajali posamezne naloge, skladno z izdelanim načrtom. Izdelali smo SWOT analizo predlaganega turističnega produkta in oblikovali tri sklope produkta: voden ogled Muzeja usnjarstva na Slovenskem, voden ogled Šoštanja in interaktivno doživetje v dvorcu Gutenbuchel. V sodelovanju s poznavalko lastnikov tovarne usnja družine Woschnagg arhitektko Matejo Kumer, smo se odločili poimenovati sladke spominke po članih družine Woschnagg. Čokolada v obliki usnjarskega znaka je naš glavni turistični spominek, zato smo veliko čokolado poimenovali po nekdanjem lastniku šoštanjske usnjarne »Sweet Franz«, malo čokolado pa po lastnikovi ženi »Sweet Marianne«. Piškote smo poimenovali po drugih članih družine. Kolikor je bilo mogoče, smo sestavine sladice prilagodili bistvenim osebnim značilnostim članov družine, kar je predstavljalo velik izziv. Predlagana imena spominkov so tako neposredno povezana z zgodbami družinskih članov družine Woschnagg. Spominki so unikatni, saj so čokolada in keksi izdelani ročno. Kalup za čokolado v obliki usnjarskega znaka z znakom družine Woschnagg in model za kekse je v 3D SketchUp modelu izrisala Mateja Kumer, s 3D tiskalnikom pa je model izdelal Marko Hrovat. V sodelovanju s partnerji smo posneli promocijski spot produkta.

Sestavili smo scenarij predstavitve produkta in poučne animacijske igre na temo usnjarske dediščine. Izdelali smo maketo usnjarske delavnice in si zamislili zunanjo podobo usnjarskih vajencev. Povezali smo se z znanim čevljarjem iz Velenja Ivom Korenom, ki se je prijazno odzval našemu povabilu k sodelovanju na predstavitvi projekta. V šolski kuhinji smo dan pred predstavitvijo pekli in oblikovali piškote v obliki znaka usnja in čokoladne spominke.

5. Predstavitev projekta

Projekt smo javno predstavili na 16. festivalu Več znanja za več turizma, ki je potekal 31. januarja 2019 na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani. Dijaki in študentje preko 40 tekmovalnih ekip iz Slovenije in tujine so na tekmovanju v obliki turistične tržnice predstavljali svoje predloge turističnih produktov. Z dijaki ekipe produkta Usnjarska dogodivščina v Šoštanju smo se predstavili s stojnico v podobi usnjarske delavnice in zanimivimi igrami, ki so predstavljale izbrane faze postopka obdelave usnja. Dijakinje, opremljene kot usnjarske vajenke, so preko zgibank in letakov med obiskovalci tržnice promovirale produkt in obiskovalce tržnice, od šolskih skupin do starejših, privabljal k preizkusu usnjarskih spretnosti. Po uspešno opravljenih nalogah so se obiskovalci posladkali z »usnjarskimi« piškoti in čokolado. Pri predstavitvi nam je pomagal čevljarji mojster Ivo Koren iz Velenja. Z nekdanjo čevljarjo opremo je prikazal postopek izdelave čevlja s pomočjo dlete in zlasti med starejšimi obiskovalci povzročil veliko zanimanja. Dogajanje sta popestrila z izvajanjem glasbe dijaka v uniformah Pihalnega orkestra Zarja, ki so ga ustanovili že lastniki šoštanjske tovarne usnja. Najbolj zanimivo animacijsko točko je predstavljalo igranje čevljarkega mojstra na domiselne »čevljarke instrumente«. Za prepričljivo in izvirno predstavitev smo prejeli zlato priznanje z nagrado.

6. Evalvacija

Z javno predstavitvijo se je zaključil projekt v načrtovanem obsegu. Pregledali smo fotografije in videoposnetke iz nastopa in analizirali potek predstavitve, ki smo jo ocenili kot nadpovprečno uspešno. Na povabilo mariborskega studia TV Slovenija sta dijakinji 14. 2. 2019 predstavili projekt v oddaji Dobro jutro, 18. 4. 2019 pa smo z »usnjarskimi« piškoti sodelovali na Velikonočni razstavi na Dvorcu Gutenbuchel. V posebno čast nam je bilo, da so se z našimi piškoti posladkali tudi potomci družine Woschnagg, ki so po več letih obiskali dvorec in razstavo.

5 SKLEP

V primeru predstavljenega projekta se je metoda projektne učnega dela izkazala kot zelo uspešna. Skozi aktivno sodelovanje v vseh fazah projekta so dijaki pridobivali strokovne kompetence in skozi povezave z lokalnimi partnerji spoznavali izzive oblikovanja in izvajanja turističnega produkta v praksi. Vzpostavili so poslovne stike in pridobili neprecenljive izkušnje, ki jim bodo prišle prav na njihovih poslovnih in življenjskih poteh.

Zelo prijetno sodelovanje z lokalnimi partnerji in privlačnost produkta samega nas je spodbudila k nadaljnjem razvijanju produkta. Dogovorili smo se za sodelovanje z predstavljenimi spominki na Adventni pravljici v letu 2019 in Velikonočni razstavi v letu 2020 na Dvorcu Gutenbuchel. Verjamemo, da smo postavili dobre temelje za trajnostni produkt, ki bo prispeval k večji prepoznavnosti za mesto Šoštanj zelo pomembne usnjarske dediščine.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Bogovič Ana, Aleksandra Macur, Marjana Mešiček, Anton Petrovič. 2002. Projektno učno delo: seminarska naloga. Ljubljana: Univerza v Ljubljani - Pedagoška fakulteta.
- 2) Dakskobler Markoč, Nežka. 2016. Projektno učno delo pri tehniških dejavnostih v osnovni šoli: diplomsko delo. Koper: Univerza na Primorskem – Pedagoška fakulteta.
- 3) Pristovšek Tjaša, Neli Poličnik, Mojca Vocovnik, Sara Hudej, Lea Lah. 2019. Sladka usnjarska dogodivščina v Šoštanju. Velenje: Šolski center Velenje - Šola za storitvene dejavnosti.
- 4) Projektno učno delo »od ideje do izdelka«: III. Idejni projekti ob tehniških dnevih. Združenje pedagogov tehnične ustvarjalnosti Slovenije. <http://www.zptu.si/data/b8pud.pdf> (19. 8. 2019)
- 5) Šoštanj turizem. 2019. <http://www.sostanj-tourism.si/sostanj/sostanj-skozi-cas> (23. 8. 2019)
- 6) Zavod za turizem Šaleške doline. 2019. <http://www.velenje-tourism.si/files/tourism/sostanj/Vo%C5%A1njakova%20pot%20-%20PROGRAM.pdf> (23. 8. 2019)

DEDIŠČINA KOT VIR ZA USTVARJANJE TURISTIČNIH DOŽIVETIJ

HERITAGE AS A SOURCE FOR CREATING UNIQUE EXPERIENCES

dr. Boža Grafenauer

Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled, Slovenija
Higher Vocational College for Hospitality and Tourism Bled, Slovenia
boza.grafenauer@vgs-bled.si

Izvleček

Slovenija je turistično vse bolj zanimiva država, turistični biseri, kot so Bled, Piran, Ljubljana in številni drugi, pa se ubadajo z navalom turistov, željnih gostoljubnosti in kakovostnih storitev. Neprestani razvoj novih turističnih konkurenčnih destinacij in odprto izražanje zadovoljstva gostov turističnim destinacijam predstavlja izziv, kako ohraniti svojo konkurenčno prednost na trgu. Odločujoči dejavniki, ki vplivajo na izbor turistične destinacije so danes pristnost, avtentičnost, unikatnost, edinstvena doživetja itd. Zato bo v članku na primeru turističnih namestitev, predvsem pa turističnih kmetij, predstavljeno kako je lahko dediščina vir za oblikovanje edinstvenih doživetij, konkurenčne prednosti in lastne razpoznavnosti med ponudniki enakih nastanitvev. Prikazano bo kako graditi svojo specifičnost, prepoznavnost, gostoljubnost in edinstvenost na različnih dediščinah in iz nje izpeljanih zgodbah.

Ključne besede: dediščina, turistične nastanitve, turizem na kmetiji

Abstract

Slovenia is more and more interesting for tourists, and tourist pearls, such as Bled, Piran, Ljubljana and numerous others are facing the problem of the rush of tourists who expect hospitality and quality services. Continuous development of new competitive tourist destinations and open expressing of tourist satisfaction, is a challenge for tourist destinations which want to keep their competitive advantage on the market. A decisive factor which affects the selection of a tourist destination is authenticity, uniqueness, unique experiences, etc. In this paper, I will discuss a case of tourist accommodation where heritage can be a source for creating unique experiences, competitive advantages and identity among the providers of the same accommodation. I will show how to create own specificity, recognisability, hospitality and uniqueness on the basis of various heritage and stories, deducted from it.

Key words: heritage, tourist accommodation, tourism at a farm

1 UVOD

Raznolikost, pestrost in unikatnost so nedvomno termini s katerimi Slovenijo opisuje številni gostje, ki jih je iz leta v leto več. Statistični podatki SURS-a za tekoče in prejšnje leto nedvomno kažejo na še eno izjemno turistično leto v Sloveniji. Število prihodov in prenočitev raste, v letu 2018 smo zabeležili 15,6 milijona turističnih prenočitev (STO 2018).

Zaveza vseh akterjev v turizmu je Slovenijo peljati po poti "zelene butične globalne destinacije za zahtevnega obiskovalca, ki išče raznolika in aktivna doživetja, mir in osebne koristi" (Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017 – 2021, 2017). Zahteven obiskovalec potem takem pričakuje tudi butične, »top« izkušnje, edinstvene, avtentične zgodbe in tematska doživetja.

Povsem jasno je, da samo neokrnjena, lepa narava, svež zrak, bližina jezera, ponujena kolesa, mir in prijaznost gostiteljev niso več dovolj za izbor določene turistične destinacije in nastanitve v njej. Tako se vsi akterji v turizmu znajdejo pred izzivom kako zadovoljiti pričakovanja gostov in ohranjati svojo konkurenčno pozicijo na globalnem turističnem trgu v času, ki ga označuje hitra rast števila turistov in razvoj novih konkurenčnih turističnih destinacij.

1.1 IZHODIŠČA RAZISKOVANJA

Glavni namen članka je tako predstaviti zakaj in kako je lahko dediščina konkurenčna prednost pri oblikovanju butičnih in edinstvenih turističnih namestitev in eden ključnih elementov na katerih lastniki gradijo lastno razpoznavnost, gostje pa se ravno zaradi tega odločijo za njih.

Na primeru nastanitve bo prikazano kako lahko elemente materialne, družbene in duhovne kulture uspešno interpretiramo in vpnemo v sodobna turistična prizadevanja. Ker me bodo zanimale izključno turistične namestitve, znotraj njih pa predvsem turistične kmetije se bom pri prikazu vključevanja zgoraj navedenih elementov dediščine osredotočila le na vsebine, ki se primarno in tudi najbolj očitno povezone z nastanitvami, to so gostoljubnost, ureditev nastanitve, gastronomska ponudba in ponudba doživetij.

Pri raziskovanju sem uporabila metodo opazovanja z udeležbo ter intervju. V mesecu avgustu 2019 sem opravila dva poglobljena intervjuja z nosilko dejavnosti na Turistični kmetiji Pri Kovačniku v Planici nad Framom, Barbaro Štern.

Opravila sem tudi vsebinsko analizo, kako je dediščina kot konkurenčna prednost za izbor nastanitve izkoriščena v zadnjem Katalogu turističnih kmetij Prijazno Podeželje, ki ga je Združenje slovenskih turističnih kmetij izdalo v sodelovanju s Slovensko turistično organizacijo (STO). Na podlagi ugotovitev sem na konkretnih primerih prikazala kako graditi svojo specifičnost, prepoznavnost, gostoljubnost in ponudbo na različnih dediščinah in iz nje izpeljanih zgodbah in kako se vključevanje lastne/družinske/lokalne dediščine v turistično ponudbo vedno »izplača« tako ponudnikom kot gostom.

1.2 EDINSTVENOST DOŽIVETIJ

Odločujoči dejavniki, ki vplivajo na izbor turistične destinacije so danes pristnost, avtentičnost, raznolikost turistične ponudbe, kar pomeni, da gostje iščejo edinstvena doživetja (Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017 – 2021, 2019). Ponudba edinstvenih doživetij je torej tista, ki vpliva na izbor turistične destinacije in določene turistične nastanitve v njej. Od zadovoljstva gostov pa je odvisno ali se bodo vrnil in predvsem ali bodo turistično destinacijo in turistično nastanitev priporočili drugim. Takšno stanje določa sodobno razumevanje gostoljubnosti skozi oči sodobnega turista. Ta namreč ne pričakuje več le prijaznost in nasmeha

svojih gostiteljev, temveč predvsem, da mu bo gostitelj znal ponuditi specifična, njim lastna doživetja. Ta pa vključujejo najprej avtentično osnovno ponudbo, ponudbo raznovrstnih storitev in dobro poznavanje ponudbe turistične destinacije. V kontekstu turističnih namestitev bo pod pojmom avtentično razumljena vpetost gosta v specifičen način življenja ponudnika, ki ga določa tip nastanitve.

Edinstvena doživetja v turistični destinaciji oblikujejo ljudje, turistični ponudniki, domačini s pripovedovanjem zgodb o življenju, dediščini in sedanosti. Zato so prav lastniki turističnih nastanitev ključni pri oblikovanju edinstvenih doživetij, ki bodo dosegala oz. presegala gostova pričakovanja, ter s tem k razumevanju glavnih dejavnikov, ki vplivajo na njihovo konkurenčnost in posledično na konkurenčnost celotne turistične destinacije. Seveda pa lahko svojo prepoznavnost z dediščino (območja/kraja/dejavnosti/družine) izkoristimo tudi kadar gradimo svojo ponudbo na sodobnih, inovativnih dejavnostih kot so npr. velnesi ipd.

2 DEDIŠČINA KOT KONKURENČNA PREDNOST IN RAZLIKOVALNI ELEMENT MED PONUDNIKI NASTANITEV

Kaj lahko pričakujemo z izborom določenega tipa turistične nastanitve je določeno s kriteriji za kategorizacijo, ki razvrstijo nastanitvene obrate po vrsti in kakovosti opremljenosti in storitev v različne kakovostne skupine – kategorije, na podlagi katerih se lahko gost odloči za posamezen nivo nastanitve, hotel, motel, penzioni in gostišča, apartma, kampi, sobe, kmetije z nastanitvijo in marine (<https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/2018-01-0951?sop=2018-01-0951>).

Kaj pa je tisto, po čemer se posamezni ponudnik istega nivoja turističnih nastanitev razlikuje od vseh ostalih ponudnikov istega nivoja nastavitve? In kako naj bo ravno ta specifična konkurenčna prednost, da bodo obiskovalci izbirali prav določenega ponudnika?

Ravno na tej točki je lahko dediščina ključna konkurenčna prednost pri oblikovanju specifične ponudbe. Če so si vse nastanitve v isti kategoriji podobne po standardih opremljenosti in storitev, se med sabo tudi razlikujejo, in sicer ravno po njihovi vsakokratni edinstvenosti, ki ji lahko sledimo skozi družinsko zgodovino ter umeščenost posamezne namestitve v mikro- in makrookolje. To izhodišče omogoča, da se posamezne namestitve razlikujejo ne le od drugih ponudnikov turističnih storitev, ampak tudi med sabo.

Za lastnike namestitve, ki nagovarja goste z željo po iskanju unikatnosti, edinstvenosti in doživetjih je prav dediščina priložnost, da svojo prepoznavnost gradijo na lastni zgodbi, avtentičnosti. Prav zato je smiselno izpostavljati specifične zgodbe o življenju na specifičnih turističnih nastanitvah, z njihovo dediščino in sedanostjo. S tem, ko goste povabimo v našo turistično nastanitev, jih povabimo k sebi, sprejmemo, da jim bomo odškrnili in pokazali vsaj delček našega vsakdana. Kar se odlično sklada s sodobnimi trendi v turizmu, ko gost išče pristnost in neponarejenost, avtentičnost, specifičnost in raznolikost.

3 DEDIŠČINA KOT ELEMENT ZA OBLIKOVANJE EDINSTVENIH DOŽIVETIJ

Z uradno kategorizacijo torej zagotovimo standarde opremljenosti in storitev turističnih namestitev, z vključevanjem različnih elementov dediščine pa izpostavimo kvaliteto ponudbe, vezano na raznolikost in specifičnost posameznega ponudnika in oblikovanje edinstvenih doživetij.

Ko se sprašujemo, zakaj je dediščina konkurenčna prednost namestitev, se je morda najbolje najprej vprašati, kaj je v določeni turistični namestitvi specifičnega v primerjavi z drugimi turističnimi ponudniki. Torej gre za prostore številnih osebnih zgodb in zgodovin, prostore življenjskih zgodb lastnikov, njihove vpetosti v družino in kraj. Edinstvenost, unikatnost je namreč edina prednost, ki nas razlikuje od vseh ostalih. Obiskovalce zanima dediščina načina življenja lastnikov, ki jo lahko zasledujemo na vseh področjih kulture – od materialne (bivalno okolje, prehrana, spominki, delovni pripomočki,...), družbene (prazniki, druženja, odnosi med družinskimi člani, itd.), kot tudi na področju duhovne kulture (izročilo, kultura plesa, igranja, verovanj, zgodb, itd.).

Na primeru turističnih namestitev bom vključevanje dediščine in oblikovanje specifične ponudbe skozi in z njo omejila zgolj na elemente, ki se neposredno navezujejo na nastanitve, to so gostoljubnost, ureditev namestitve, gastronomska ponudba in ponudba doživetij.

Še posebej sem kot primer dobre prakse izpostavila Turistično kmetijo Pri Kovačniku v Planici nad Framom, kjer po mojih opažanjih in glede na v nadaljevanju predstavljene primere svojo ponudbo, specifičnost, prepoznavnost in torej tudi razlikovalnost gradijo predvsem na lastni avtentičnosti, dediščini in njenih sodobnih pojavnih oblikah. Turistična Kmetija pri Kovačnikih je ena najstarejših turističnih kmetij v okolici Maribora. Svojo prepoznavnost gradijo na močnem izpostavljanju prikaza specifik življenja na kmetiji in družinske dediščine v preteklosti, kar se odraža na področju arhitekture, notranje opreme, kulinarike, dodatne ponudbe.

3.1 GOSTOLJUBNOST

Zelo pomemben kriterij predvsem pri vračanju gostov k istemu ponudniku je pristop lastnikov, ki ga gostje razumejo kot gostoljubnost. Gre za prvi stik gosta z lastnikom nastanitve, v prvi vrsti je to privlačna spletna stran, nato pa nadaljnji stiki kot so prijazen in hiter odgovor na mail ali pa prvi osebni stik. Ravno pri slednjem igra veliko vlogo izkazovanje naklonjenosti gostom z majhnimi presenečenju kot je sprejem gosta s pozdravom iz kuhinje ali npr. šilcem prepoznavne pijače. Pod gostoljubnost so izpostavili tudi darilo v sobi, ki se navezuje na lokalno ali družinsko posebnost (šopek rož iz domačega vrta, domač čaj, domača jajca v hladilniku...), darilo za domov in odzivnost gostitelja (hitro odgovarjanje na maile, zahvala,...).

Točka, ki so jo najbolj izpostavili pa je osebni vtis gosta, da mu je gostitelj pokazal resnično podobo sebe in svojega načina življenja.

Vse kar ponujamo so naši produkti, vse delamo sami, marmelade, čaji, sirupi, sokovi in pa mesnine. To smo razvili zato, ker so ljudje začeli spraševati po izdelkih za domov.

In zato smo to izkoristili, v tem smo videli priložnost in se nam to tudi zelo obrestuje. To ni nobena industrijska proizvodnja, ne gre za velike količine, ampak za butično proizvodnjo in preko tega promoviramo sami sebe. Ti ljudje to vzamejo za darilo in podarijo to drugemu in tako se spet širi glas (Štern 2019, 29.8.2019, intervju).

3.2 NASTANITEV

Področje materialne kulture, je tisto področje, ki ga številni lastniki namestitev že uspešno vključujejo v svojo ponudbo. Dediščino lahko izkoristimo z izpostavljanjem geografske umeščenosti posamezne nastanitve v naravno okolje, z ohranjanjem stavbne tipike izbranega okolja in s tem povezanih gradbenih materialov, z značilno arhitekturo posamezne namestitve, z izpostavljanjem gospodarske dejavnosti ali grajenjem na njej.

Najboljše rešitve združujejo ohranjenost stavbe in njene notranje opreme z vsebino in usmeritvijo (turistične) ponudbe. Lastni avtentičnosti lahko sledimo tudi z premišljeno notranjo opremo prostorov, pohištvom, stenskim okrasjem....

Primer dobre prakse je Matjaževa domačija na Pahi pri Otočcu, kjer svojo turistično zgodbo gradijo tudi na obnovah stavbne dediščine z uporabo gradbenih materialov in stavbne tipike značilne za območje Dolenjsko. Prav tako svojo ponudbo gradijo na vključenosti dejavnosti značilnih za območje – torej na dediščin vinogradništva in vinarstva. Ponujajo zgodbo cvička, nastanitve v tradicionalnih vinskih hramih – zidanicah, programe temelječe na degustacijah in spoznavanju pridelave vina in značilno kulinariko (Matjaževa domačija 2019).

Tudi notranja oprema nudi številne možnosti za pisanje specifičnih in 5* zgodb. Poleg pohištva, tako starega kot novega, je to tudi stensko okrasje. Seveda pa lahko del dediščine npr. območja ali dejavnosti v njem, oz. našo osebno dediščino vključujemo tudi v nove vsebinske zgodbe in moderno arhitekturo.

Pri Kovačnikovih so stene polne starih in novih fotografij prednikov in sedanjih lastnikov.

Slike so ležale v neki škatli in sem se že prvo leto po prihodu odločila, da gredo na stene. Našla sem te okvirje, ki posebnost, saj so ročno rezbarjeni. Če imamo tradicijo se mi zdi prav, da ljudem predstaviš od kod izvira naša družina, zadnje tri generacije in to blazno ljudi zanima, sploh ti začetki, zanima jih kdo smo mi in kdo stoji za to zgodbo. Na slikah je vidno kako se je tudi podoba naša vas spremenila v zadnjih 80 letih, cela vas je bila požgana, že zaradi tega. To so zgodbe, ki jih enostavno ne smeš pozabiti (Štern 2019, 29.8.2019, intervju).

Slika 1: Na stenah so skozi fotografije in drug slikovni material predstavljeni pomembni dogodki družine Štern.



Vir: Foto Bor Bratož, 2019

3.3 GASTRONOMSKA PONUDBA

Pokazalo se je, da je dediščina najbolj uspešno vključena v ponudbo prav na področju gastronomije, kjer opazimo številne dobre prakse in uspešne zgodbe. Tudi lastniki nastanitve kjer ne ponujajo hrane, se vedno bolj uspešno povezujejo znotraj lokalnega okolja s ponudniki hrane in pijače.

V svojo ponudbo vključujejo družinsko kulinarčno dediščino, gastronomske posebnosti kraja, ponudbo prilagodijo geografski umeščenosti in ponujajo lokalno in sezonsko, na drugi strani pa srečamo številne uspešne sodobne interpretacije kulinarčne dediščine.

Slika 2: Na turistični kmetiji Pri Kovačniku prodajajo tudi svoje domače izdelke, marmelade, sokove, čaje...



Vir: foto Bor Bratož, 2019

3.4 PONUDBA DOŽIVETIJ

Ustvarjanje doživetij za svoje goste je ključen razlikovalni element pri iskanju svoje avtentičnosti in specifičnosti. Doživetja lahko ustvarjamo na različne načine in z različnimi vsebinami

Številni lastniki v svoje dodatne programe, v večini primerov gre za delavnice (npr. kulinarčne) ali vključevanje gostov v posamezna opravila ali dejavnosti izhajajo iz dveh predpostavk:

- črpajo iz družinske dediščine, iz gospodarskih dejavnosti, iz dediščine kraja ali območja,
- ali pa se odločijo za predstavitev delcev iz svojega načina življenja npr. ljubiteljskih dejavnosti, športnih aktivnosti, hobijev ipd.

Pri Kovačnikih gostom poleg nastanitve ponujajo še kulinarčne delavnice, prodajo izdelkov, zeliščni vrt, sodelovanje pri skrbi za živali na kmetiji.

Včeraj me je gospa iz Nizozemske vprašala, če mi lahko kaj pomaga v kuhinji in sem seveda rekla da ja, ne moreš tega odklonit. Videla sem, da je mirna, nevsiljiva in sem razmišljala kaj bi ji pripravila, ker je rekla, da bi se rada nekaj naučila. Pa sem šla naredit testo za štrudl pred njo, sva skupaj delali, potem mi je ona nalupila jabolka, pa je bila ful vesela. Je rekla, jaz vedno štrudl kupim, niti sanjalo se mi ni kako se štrudl naredi (Štern 2019, 29.8.2019, intervju).

Priložnost za ustvarjanje doživetij je tudi vključevanje elementov družbene kulture v turistično ponudbo, npr. posebnosti ob praznikih koledarskega in prazničnega cikla (skrivanje pirhov), razne igre značilne za določen kraj, s kulturo plesa, verovanja. Tudi lokalne mikrozgodbe (npr. o Perkmandeljc, Petru Klepcu) so možnost za delanje edinstvenih doživetij.

Specifičnosti v načina življenja na posamezni nastanitvi, v njenem mikro in makro okolju gostu oziroma obiskovalcu omogočajo, da presodi, zakaj bi se ustavil raje na eni kot na drugi turistični nastanitvi – saj če vse ponujajo bolj ali manj isto, tj. doživetja, svež zrak in obilje prostora, zakaj ta izbor ne bi bil naključen oziroma povezan predvsem denimo z lokacijo nastanitve?

4 SKLEP

Vpletanje osebne, hišne, družinske, lokalne in regionalne dediščine v turistično ponudbo, predstavlja zadovoljstvo tako ponudnikom kot gostom.

Za ponudnike to pomeni povedati zgodbo o sebi, o svoji družini, o kraju, torej zgodbo, ki je prav zaradi tega avtentična, specifična in unikatna. Za gosta pa doživetje tovrstnih zgodb pomeni 5-zvezdično doživetje, saj so jim ponujene vsebine, ki so gradnik edinstvenosti in unikatnosti ponudbe 5-zvezdičnih doživetij.

Zelo pomembno vlogo pri izbiri turistične nastanitve igra gostoljubnost na vseh ravneh. Pod gostoljubnost gostje razumejo »povedati in pokazati zgodbo o sebi«, ki je že zaradi tega posebna in unikatna. Torej, dediščina predstavlja odličen element za gradnjo razlikovalne prednosti od vseh ostalih ponudnikov enakih storitev.

Barbara Štern je na vprašanje zakaj meni, da gostje izmed vseh ponudnikov izbere ravno njih, odgovorila: *Ker dajemo poudarek na osebni noti, ker smo pri tem iskreni, ker vidijo kako živimo, da je to družinski posel, da skrbi za goste naša družina in to vidim, da imajo ljudje vedno bolj radi. Ljudje pridejo k ljudem (Štern 2019, 29.8.2019, intervju.*

Možnosti za (iz)koriščenje dediščine kot konkurenčne prednosti na področju turističnih namestitev je še veliko. Če si torej želimo, da svež zrak, mir, ponujena kolesa in pohodniške poti za potepe po okolici nastanitev niso dovolj, da bi si gosti izbrali prav specifično nastanitev, se je treba začeti ukvarjati s specifičnimi zgodbami o življenju na specifičnih nastanitvah, z njihovo preteklostjo in sedanostjo. Kar se odlično sklada s sodobnimi trendi v turizmu, ko gost išče pristnost in neponarejenost, ko si želi, da mu gostitelj odškrkne del svojega vsakdanjika in praznika, ko želi izkusiti in doživeti avtentično doživetje.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Hrobat Virloget, K., Medica, K. (2012). O dediščini, tradiciji in avtentičnosti. V: Panjek, A. (ur.). *Istrski praznik : preteklost, sedanost, avtentičnost : šagre in ljudski prazniki v severni Istri*. Koper: Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče, Univerzitetna založba Annales.
- 2) Kosi R.(ur) et al. (2017). Turistične kmetije Slovenija. http://www.turisticnekmetije.si/images/upload/katalog_turisticnih_kmetij_2016_2017.pdf, (27.8.2019).
- 3) Matjaževa domačija. Naša zgodba, <http://www.matjazeva-domacija.si/o-nas.html>, 2019, 2.9.2019
- 4) Pravilnik o kategorizaciji nastanitvenih obratov. Uradni list RS, 22/2018, 4.4.2018, <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/2018-01-0951?sop=2018-01-0951>, 2.9.2019
- 5) STO, Poslovne strani, Pregled turističnega leta 2018. <https://www.slovenia.info/sl/poslovne-strani/raziskave-in-analize/turizem-v-stevilkah>, 29.8.2019
- 6) Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017 – 2021, sprejela vlada RS na 151. redni seji, dne 5. 10. 2017, <https://www.slovenia.info/sl/poslovne-strani/o-sto/kljucni-dokumenti-sto>, 29.8.2019
- 7) Štern, Barbara, (roj. 1981, stan. Planica nad Framom, zaposlena na Turistični kmetiji Pri Kovačnikih). 2019. Pogovor o vključevanju dediščine v turistično ponudbo. Boža Grafenauer (izpr.). Intervju 29.8.2019

IMPLEMENTACIJA ZGODB V TURISTIČNI PROIZVOD

IMPLEMENTATION OF STORIES INTO THE TOURIST PRODUCT

Darinka Hüll

Srednja šola za gastronomijo in turizem Ljubljana, Slovenija
Secondary School of Gastronomy and Tourism Ljubljana, Slovenia
darinka.hull@ssgtlj.si

Izvleček

V turizmu postaja oblikovanje in pripovedovanje zgodb pomembno orodje pri razvoju in trženju turističnih produktov. V nalogi predstavljam kulinarčni spominek »Ljubljanski kruhek goljufiv'ga peka«, ki smo ga s skupino dijakov in profesorico izdelali na osnovi že znane zgodbe o ljubljanskih pekih. Spominek je kruhek narejen po stari tehniki izdelave kruha z drožmi. Ena vrsta kruha je polnozrnat pirin s suhim sadjem, druga vrsta pa beli kruh z zelišči. Ker mora spominek lepo izgledati, smo ga lično zavili najprej v pergamentni papir, nato v platnen prtič. Položili smo ga v pleteno košarico, prevezali s trakom in dodali etiketo z imenom spominka in zgodbo. Za podporo spominku, smo posneli predstavitveni video. Izdelali smo kalkulacijo in predlog trženja izdelka. Spominek smo tudi predstavili na stojnici na sejmu Alpe-Adria v okviru tekmovanja Več znanja za več turizma, kjer je požel veliko zanimanje

Abstract

In tourism, making up stories and storytelling have become an important tool in the development and marketing of tourism products. In my thesis, I present a culinary souvenir called "The Ljubljana Bread from the Cheating Baker", which was made by a group of students and their teacher based on the already familiar story of Medieval bakers of Ljubljana. The souvenir is a type of bread made according to the old technique of making bread with leas. One type of bread is made with spelt flour and dried fruit, while the other one is a white bread with herbs. Because the souvenir should look nice, we personally wrapped it first in parchment paper, then in a linen napkin. We put it in a wicker basket, wrapped it with a ribbon, and added a label featuring the name of the souvenir, as well as the story behind it. In support of the souvenir, we recorded a demo video. We also made a calculation and a marketing proposal for the product. We presented the souvenir at a stand at the Alpe-Adria fair as part of the More Knowledge for More Tourism competition, where it attracted a lot of interest

1 UVOD

Vsako leto beležimo rast obiska tujih gostov v Sloveniji, in ti ob odhodu domov kupujejo spomineke. Spominek (souvenir) je predmet ali izdelek, ki predstavlja kulturo in običaje nekega kraja. Je nek spomin na turistično destinacijo, ki jo je obiskal. Spominki morajo predstavljati lokalno kulturo. Spominek je lahko tudi kulinarični. Slovenija je znana kulinarična destinacija, kar dokazuje tudi pridobitev naziva Evropska gastronomska regija 2021. Današnji gostje iščejo doživetja, zato jim je treba prodati tak turistični produkt, ki je bil oblikovan na osnovi zgodbe. Zgodbarjenje je pomembno strateško trženjsko in komunikacijsko orodje za konkurenčnost turističnih produktov in destinacij. V nalogi predstavljam obuditev zgodbe o ljubljanskih pekih v srednjem veku in implementacijo te zgodbe v turistični spominek z imenom Ljubljanski kruhek goljufiv'ga peka.

2 O ZGODBAH IN ZGODBARJENJU

Zgodbe je pripovedoval že človek, ko je bil predvsem lovec in nabiralcev. Življenje takrat se je vrtelo okrog ognja, kjer so poslušali zgodbe o lovu tistega dne. Starešine plemena so skozi zgodbo prenašali mite in legende o svojih bogovih in prednikih. Zgodbe so jim pomagale oblikovati identiteto plemena in njihovih vrednot. S tem so si ustvarili ugled med drugimi plemeni.

Pripovedovalci zgodb so veljali za pomembne osebnosti v skupnosti, sposobnost pripovedovanja zgodb pa za cenjeno veščino. Ljudje so skozi pripovedovanje zgodb ohranjali dogodke žive. Zgodbe so se več stoletij ohranjale ustno in bile kasneje zapisane.

2.1 KAJ JE ZGODBA

Zgodba je sosledje dogodkov, ki se začne na enem koncu in konča na drugem, brez pomembne prekinitve. Dogodki so med seboj povezani. Zgodba sledi enemu ali več likom skozi dogodke. Na koncu pride do končne destinacije in izpolni razlog, da je bila povedana.

2.2 KAJ JE STORYTELLING OZIROMA ZGODBARJENJE

Angleški izraz storytelling se je v slovenščino prevajal kot PRIPOVEDOVANJE ZGODB, a prevod ni najbolj primeren, kajti ne gre za zgolj pripovedovanje zgodb, temveč proces vključuje tudi oblikovanje zgodb. Kako dogodke, dejstva, informacije in znanje pretvoriti v zgodbo in pritegniti občinstvo.

V slovenščini se je v marketinški stroki in na področju managementa uveljavil termin ZGODBARJENJE, ki bolj celostno ponazori pomen storytelling. Beseda ZGODBARJENJE bolj jasno opredeli, da gre tudi za oblikovanje in ne zgolj pripovedovanje zgodb, vključuje tudi možnost uporabe zgodb kot trženjskega orodja. Zgodba se lahko pripoveduje zaradi čistega užitka in zabave, lahko pa s strateškim in poslovnim namenom.

2.3 ELEMENTI ZGODB

Kaj odlikuje dobro zgodbo? Kaj ne sme manjkati? Odvisno od tega, komu pripovedujemo zgodbo in v kakšni situaciji. Dobra zgodba mora pritegniti pozornost, vzbuditi čustva in doseči nek namen.

Štirje elementi pripovedovanja zgodb so:

Sporočilo

Pripovedovanje zgodb kot trženjsko orodje in orodje znamčenja posreduje sporočila, ki pozitivno vplivajo na podobo in znamko podjetja. Brez sporočila ni razloga za zgodbo.

Konflikt

Vsaka zgodba mora imeti konflikt. Konflikt pove, kaj se je zgodilo, da glavni junak ni več zadovoljen. Brez konflikta je zgodba predvidljiva in nezanimiva. Konflikt je gonilna sila dobre zgodbe, ki vodi v vrhunec in napredovanje zgodbe.

Liki (karakterji)

Da se konflikt zgodi, potrebujemo izbor aktivnih in močnih likov, ki vplivajo drug na drugega. Zgodba se začne z glavnim likom ali PROTAGONISTOM, ki sledi določenemu cilju. Pri tem lahko ima enega ali več POMOČNIKOV, ki pomagajo junaku v boju z nasprotnikom. Prizadevanje glavnega junaka za doseg cilja ni brez težav, kajti pojavi se ANTAGONIST/NASPROTNIK/SOVRAŽNIK, ki dela proti junaku. DOBROTNIK je lik v zgodbi, ki daje in ne dobiva. KORISTNIK dobiva in ne daje.

Občinstvo

K likom je potrebno dodati še občinstvo, ki se poveže z zgodbo in identificira s posameznimi liki. Pri izdelavi zgodbe moramo imeti v mislih ciljno občinstvo.

3 ZGODBE V TURIZMU

3.1 VLOGA ZGODB V TURIZMU

Sodobni turisti želijo produkte, ki zagotavljajo edinstveno izkušnjo. Kupujejo doživetja. Čim bolj pristno bo to doživetje in čim bolj se ga bo dotaknilo na čustveni in izkustveni ravni, toliko večji vtis bo destinacija, produkt, država pustila nanj. Zgodbe pomagajo graditi čustvene povezave s turisti, burijo njihovo domišljijo in njihovo potovanje se začne, preden obišejo destinacijo. Zgodbe lahko atrakcije in vrednote prikažejo turistom na bolj prijazen in zapomljiv način. V turizmu je postalo oblikovanje in pripovedovanje zgodb učinkovito orodje razvoja in trženja turističnih destinacij, znamenitosti in ponudnikov. Danes zmagujejo turistične destinacije in ponudniki, ki so dobri pripovedovalci zgodb, saj z oblikovanjem zgodb definirajo, kdo so in kakšne so njihove vrednote. Zgodba mora biti sprejeta s strani vseh akterjev, ki so udeleženi v proces oblikovanja in pripovedovanja zgodb. Izvirati mora z destinacije in imeti potencial za trženje.

4 IMPLEMENTACIJA ZGODB V TURISTIČNI PRODUKT

4.1 TURISTIČNI PRODUKT

Turistični produkt in zgodba nista eno in isto, je pa idealno stanje takrat, kadar imamo situacijo; IN produkt IN zgodbo: torej produkt, ki ima zgodbo, oziroma zgodba, ki je postala in deluje kot produkt.

Turistični produkt razumemo kot skupek različnih storitev in dobrin, ki jih turist kupi in uporablja v času bivanja izven stalnega bivališča.

Pogoj za turistični produkt je, da ima:

- atrakcije, doživetja (ključne elemente ponudbe),
- nastanitev (če gre za več kot enodnevni obisk),
- kulinarčno ponudbo,
- transport (do destinacije in na destinacijo),
- turističnega vodnika,
- ceno (ki je oblikovana na osnovi seštevka cen individualnih doživetij oziroma storitev, vključuje tudi vodnika, organizacijo, trženjske stroške in stroške distribucije),
- organizatorja (celotnega programa/produkta in posameznih doživetij/ponudbe),
- rezervacijsko točko (kjer lahko kupim produkt),
- info točko (kjer dobim več informacij).

4.2 ODNOS TURISTIČNI PRODUKT – ZGODBA

Imamo lahko turistični produkt, ki nima zgodbe, pa se brez zgodbe uspešno prodaja. Ni potrebe, da se na silo oblikuje in pripoveduje zgodba.

Imamo lahko zgodbo, ki je zanimiva, oziroma zgodbo, ki je močen turistični produkt na trgu, pa ni na voljo kot turistični produkt. Ni pretvorjena v storitev ali izdelek. Ne moremo je otipati, doživeti, poskusiti.

Zgodba ima lahko posamezna doživetja, ki delujejo kot produkt, ni pa še celotna zgodba pretvorjena v močan turistični produkt, po kateri bi bila destinacija prepoznavna.

Obstaja možnost, ko imamo turistični produkt z močno zgodbo, oziroma zgodbo, ki je močen turistični produkt.

Pri razvoju novih turističnih produktov je priporočljivo, da najprej poiščemo dobro zgodbo in jo razvijemo v produkt, kot da obstoječemu produktu dodamo zgodbo.

5 LJUBLJANSKI KRUHEK GOLJUFIV'GA PEKA-IMPLEMENTACIJA ZGODBE V TURISTIČNI SPOMINEK

5.1 IDEJA

S skupino dijakov in profesorico, smo se prijavi na tekmovanje Več znanja za več turizma z naslovom Spominek mojega kraja. Tema se nam je zdelo zelo zanimiva. Odločili smo se, da bo naš spominek kulinarčni spominek iz Ljubljane. Ker je bila Slovenija razglašena za Evropsko gastronomsko regijo leta 2021, se nam je zdelo naša odločitev prava.

Po obisku spominkarskih trgovin po Ljubljani smo bili o tem še bolj prepričani. Analiza ponudbe gastronomskih spominkov v Ljubljani je pokazala, da trenutna ponudba vključuje spominke, kot so: izdelki iz medu, čokolada, čaji, alkoholne pijače, piškoti, sol, suho sadje.

Želeli smo, da bi naš spominek ne bil nekaj, kar postavimo na polico in pozabimo nanj. Imel naj bi tudi uporabno vrednost.

Po predavanju dr. Bogataja, kjer je poudaril, da naj ima spominek tudi svojo zgodbo, smo začeli iskati zgodbo. Spomnili smo se na ljubljanske peke, ki so imeli v srednjem veku pod Trančo ob Šušarskem mostu svoje pekarnice. Zanimivo dejstvo, ki smo se ga spomnili, je, da so jih za

kazen, če so goljufali pri teži kruha, namakali v Ljubljano v pleteni košari, ki so ji rekli potapljalca.

Odločili smo se, da bo naš spominek kruh zavrt v platnen prtč, položen v lično pleteno košarico, ki spominja na košaro potapljalca, in prevezan s trakom in dodano etiketo.

5.2 ZGODBA IN OPIS TURISTIČNEGA SPOMINKA

Zgodba o ljubljanskih pekih, ki smo jo priredili po stari zapisih, je napisana na notranji strani etikete spominka.

V srednjem veku je bil kruh zelo pomembno živilo. Ljubljanska mestna kruharna se je nahajala pod Trančo ob Šušarskem mostu. Cena kruha se v tistem času ni spreminjala. Kolikor se je podražilo žito, toliko manj je tehtal kruh. Težo so preverjali tržni nadzorniki vsak teden na semanji dan. Vsak pek je svoje hlebce označil s svojim znamenjem. Če je goljufal pri teži kruha, je bil kaznovan najprej z denarno kaznijo, nato s sedenjem na sramotilni klopi pred kruharno. Najhujša kazen pa je bila namakanje peka v pleteni košari, imenovani potapljalca. Kazen se je izvrševala na Šušarskem mostu, od koder so goljufive peke potopili v Ljubljano.

Turistični spominek, ki je nastal na osnovi resnične zgodbe o ljubljanskih pekih, je kruh narejen po postopku peke z drožmi, kot so ga pripravljali že srednjeveški peki. Razvili smo dve recepturi, in sicer polnozrnati pirin kruhek s suhim sadjem ter beli kruhek z zelišči.

Pirin kruhek je narejen iz polnozrnate pirine in pšenične moke. Dodali smo mu suhe hruške, suhe slive, mlete klinčke in cimet. Določili smo mu težo 300 gramov. S svojim izrazitim vonjem bo privabljal kupce.

Druga vrsta kruha je beli kruhek z zelišči. Od zelišč smo izbrali drobnjak, koprca, materino dušico, meliso in meto. Tudi ta kruhek tehta 300 gramov. Poimenovanje kruhek smo izbrali, ker smo ga oblikovali v majhen hlebec. Zavrt je najprej v pergamentni papir (zaradi zaščite pred izsušitvijo), nato še v platnen serviet, ki lahko kasneje služi kot prtček ali kuhinjska krpa. Prevezan je z rjavim oziroma zelenim trakom, odvisno od vrste kruha, in označen z lično etiketo. Na etiketi je na sprednji strani ime Ljubljanski kruhek goljufiv'ga peka, tu je tudi navedena vrsta kruha. Na notranji strani etikete je napisana zgodba o goljufivem peku, na zadnji strani so navedene sestavine. Tam je tudi znak naše šole ter oznaka evropske gastronomske regije. Kruh je položen v pleteno košarico iz šibja, ki nas spominja na košaro potapljalca, s katero so goljufivega peka namakali v Ljubljano. Ta nam kasneje lahko služi kot okrasna košarica za kruh ali sadje. Košarice so nam spletle moravske rokodelke, ker se v tako kratkem času tako ličnih košaric nismo mogli naučiti izdelovati, čeprav smo poskušali.

Pri zasnovi spominka smo tako povezali zgodovinska dejstva, rokodelstvo (pletenje košar) in tradicijo peke kruha v krušni peči.

5.3 PREDSTAVITVENI VIDEO

Predstavitveni video je bil posnet v Tehničnem muzeju v Bistri v prostoru s krušno pečjo. V videu smo prikazali proces peke kruha v srednjem veku in tehtanje kruha oziroma preverjanje teže kruha s strani tržnega nadzornika in kaznovanje goljufivih pekov. Igralci so nosili srednjeveška oblačila, za pripomočke smo uporabili stare posode in orodje za pripravo krušnega testa, staro tehtnico in krušno peč. Uprizorili smo tudi namakanje peka in v video vključili košaro potapljalca, ki smo jo sami spletli. Na posnetkih smo poizkušali uporabiti čim več naravne svetlobe, saj v tistih časih niso imeli sodobne razsvetljave. Video smo uredili v programu Adobe Premiere pro in ga izdali v formatu 16.9.

Dogajanje v videu je postavljeno v prostor s krušno pečjo. Krušna peč je zakurjena. Pek in njegova gospa pripravljata krušno testo. Prikazano je tudi oblikovanje hlebcev, vzhajanje in peka v krušni peči. Osrednji del videa je, ko tržni nadzornik preverja težo kruha na starinski tehtnici. Pek polaga kruhke na tehtnico. Nekateri kruhki so prelahki. Pek je spet goljufal, v mislih si že predstavlja, kako ga bodo kaznovali z namakanjem v Ljubljano v pleteni košari. Še poslednjič položi kruh na tehtnico – in kruh ima ustrezno težo. Pek si globoko oddahne, kajti rešen je kazni. Tržni nadzornik je zadovoljen.

Na koncu pekova gospa zavije kruhek v prtiček, ga položi v košarico in predstavi naš spominek. Posnetek je cinematičen, obenem pa gledalcu jasno predstavi zgodbo.

6 KALKULACIJA

Tabela 1: Kalkulacija Pirin kruh s suhim sadjem

Surovine	Količina	Cena	Cena/kos
Moka pirina polnoznata	0,2 kg	3,19 €/kg	0,64 €/hlebec
Moka bela	0,15 kg	1,09 €/kg	0,21 €/hlebec
Dodatki (suho sadje)	0,15 kg	10 €/kg	1,5 €/hlebec
Embalaža – ovojni papir	1 kos	1,89 €	0,09 €/hlebec
Embalaža – prtiček	1 kos	1 €	
Embalaža – košara	1 kos	5 €	
Embalaža – vrvica	1 m	0,98 €	
Embalaža – nalepka	1 kos	0,2 €	
Delo	1 ura	6 €	0,3 €/hlebec
SKUPAJ STROŠKI			9,92 €

Vir: Dolenc idr. 2019, 8

Tabela 2: Izračun cene

Prodajna cena	Količina	Cena
Fiksni stroški	1 kos	9,92 €
RVC	15 %	1,48 €
DDV	22 %	2,51 €
PRODAJNA CENA		13,91 €

Vir: Dolenc idr. 2019, 8

Tabela 3: Kalkulacija Beli kruh z zelišči

Surovine	Količina	Cena	Cena/kos
Moka bela	0,30 kg	0,64 €	0,32 €
Dodatki (zelišča)	0,07 kg	3 €	0,03 €
Embalaža – ovojni papir	1 kos	1,89 €	0,09 €/hlebec
Embalaža – prtiček	1 kos	1 €	
Embalaža – košara	1 kos	5 €	
Embalaža – vrvica	1 m	0,98 €	
Embalaža – nalepka	1 kos	0,2 €	
Delo	1 ura	6 €	0,3 €/hlebec
SKUPAJ STROŠKI			7,92 €

Vir: Dolenc idr. 2019, 8

Tabela 4: Izračun cene

Prodajna cena	Količina	Cena
Fiksni stroški	1 kos	7,92 €
RVC	15 %	1,18 €
DDV	22 %	2,00 €
PRODAJNA CENA		11,01 €

Vir: Dolenc idr. 2019, 8

7 TRŽENJE

»Ljubljanski kruhek goljufiv'ga peka« bi lahko prodajali:

- v specializiranih prodajalnah v bližini turističnih zanimivosti (morda samo na tistem mestu, kjer so ga nekoč prodajali oz. kjer so peke kaznovali),
- v TIC-u,
- občasno (ob prireditvah, na nastopih, sejnih idr.),
- na organiziranih delavnicah peke kruha (ali peke potice) ali na delavnicah priprave slovenskih jedi,
- v turistični sezoni (maj–oktober) bi lahko bil prikaz izdelovanja kruha "v živo" del turistične aktivnosti. Morda bi turisti lahko sodelovali pri izdelavi oz. nastajanju spominka.

Prav tako bi ga lahko uporabili kot spominek za protokolarne namene, npr. kot darilo za potrebe Mestne občine Ljubljana ali kot dobrodošlico v ljubljanskih hotelih.

Ponovno bi lahko obudili turistično prireditev namakanja pekov v Ljubljano in ob tem imeli predstavitevno delavnico peke kruha, kjer bi kruhek tudi prodajali.

Promocijske materiale bi imeli na TIC-u, na Ljubljanskem gradu in v nastanitvenih objektih ter v izbranih gostinskih obratih v Ljubljani.

Na spletu bi objavili promocijski video in ga delili na družbenih omrežjih.

8 PREDSTAVITEV NA SEJMU

Na sejmu samem smo za predstavitev naše ideje spominka »Ljubljanski kruhek goljufiv'ga peka« stojnico uredili kot pekarno, v kateri smo prikazali postopek peke kruha. V osrednjem delu je bila postavljena tudi tehtnica, kjer je tržni nadzornik preverjal težo kruha. V ozadju stojnice je stala košara potapljalca na lesenem brunu, kot stalen opomin peku, kaj ga čaka v primeru goljufanja. Na stojnici so bili predstavljeni kruhki kot končni spominek in tudi kruhek za degustacijo. Pekova gospa je kruhek delila med obiskovalci in jih vabila na stojnico, kjer jim je predstavila zgodbo in spominek. Na stojnici je bil tudi promocijski material v obliki etiket, ki so na spominku za razliko, da smo dodali na etiketo tudi recept za kruh.

9 ZAKLJUČEK

Naša naloga je dokaz, kako lahko na osnovi zgodbe o ljubljanskih pekih, ne da jo samo pripovedujejo turistični vodniki turistom, oblikujemo turistični proizvod. »Ljubljanski kruhek goljufiv'ga peka« je bil predstavljen na sejmu Alpe -Adria v okviru tekmovanja Več znanja za več turizma kot turistični spominek iz Ljubljane in požel veliko zanimanje. Dobivali smo tudi

že naročila za naš kruhek kot poslovno darilo. A žal tega nismo mogli sprejeti. V zadovoljstvo nam bo, če bo kdo našo zamisel spominka »Ljubljanski kruhek goljufiv'ga peka« skupaj z njegovo zgodbo prepoznal kot poslovno priložnost

Kruh kot darilo se marsikomu ne zdi nič posebnega. Naš kruh je pripravljen na star način z drožmi, ki spet pridobiva na veljavi. V naš turistični spominek smo vključili preteklost Ljubljane, ročno delo pletenja košar, oblikovanje, analiziranje, trženje in spomine ter čustva na vonj sveže pečenega kruha iz mamine krušne peči.

10 LITERATURA IN VIRI

- 1) Dolenc, Lea, Den Radmilovič, Urban Mohar, Sašo Marolt. 2019. Ljubljanski kruhek goljufiv'ga peka: Projektna naloga. Ljubljana: Srednja šola za gostinstvo in turizem v Ljubljani. → (Dolenc idr. 2019 6-9)
- 2) Goljufivi peki na obrežju Ljubljanice. 2006. Dnevnik. <https://www.dnevnik.si/135698> (30. 8. 2019)
- 3) Kaj je spomin. 2019. Basic definitions.org. <https://sl.basicdefinitions.org/451-souvenir> (30. 8. 2019)
- 4) Zgodbe v slovenskem turizmu. 2013. Agencija Spirit – Slovenska turistična organizacija. https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/Zgodbarski_priroATnik_-_krajLi_31.1_17645.pdf (30. 8. 2019)

KULINARIČNI SPOMINKI Z GORE OLJKE

CULINARY SOUVENIRS FROM GORA OLJKA

Antonija Jakop

Šolski center Velenje, Višja strokovna šola, Slovenija
School center Velenje, Higher professional school, Slovenia
antonija.jakop@scv.si

Izvleček

Avtorica v duhu projekta Slovenija – Evropska gastronomska regija 2021 v prispevku raziskuje možnosti inovativnega in trajnostno naravnane kuhinjskega spominka v Spodnji Savinjski dolini. V središče raziskovanja vzame kuhinjsko ponudbo v občini Polzela in v Planinskem domu na Gori Oljki. S pomočjo metode preučevanja pisnih in ustnih virov preuči zgodovinsko in ljudsko izročilo ter lokalne ponudnike živil. Med obiskovalci Gore Oljke izvede anketo in njihova mnenja uporabi pri razvoju kuhinjskega spominka. Ugotovitve so pripeljale do ideje dveh kuhinjskih spominkov: Nežinega rukzaka z Gore Oljke in Malteške košarice. Nežin rukzak vsebuje tradicionalne dobrote Spodnje Savinjske doline, vsebina Malteške košarice pa nam približa zgodbo malteških vitezov. Kuhinjska spominka imata potencial, da se krajevno in regionalno umestita na zemljevid sodobnih kuhinjskih spominkov, ki bosta pomembno prispevala k prepoznavnosti Spodnje Savinjske doline v Sloveniji in širše.

Ključne besede: kuhinjski spominek, Gora Oljka, lokalna živila, gastronomska dediščina, trajnostni razvoj, Savinjska gastronomska regija

Abstract

In the spirit of the project Slovenia - European gastronomic region 2021, the author explores the possibilities of an innovative and sustainable culinary souvenir in the Lower Savinja Valley. The centre of the research is the culinary offer in Polzela and in the Mountain Hut at Gora Oljka. Studying written and oral sources, the author examines historical and folk tradition as well as local food suppliers. Among the visitors of Gora Oljka, the survey is conducted and its results are used in the development of the culinary souvenir. The findings led to the idea of two culinary souvenirs; Neža's Backpack from Gora Oljka and the Maltese basket. The first one contains traditional delicacies of the Lower Savinja Valley, while the content of the Maltese basket brings us closer to the story of the Maltese knights. Culinary souvenirs have a big local and regional potential to become an important part of modern culinary souvenir, which will increase the widespread recognition of the Savinja Valley.

Keywords: culinary souvenir, Gora Oljka, local food, gastronomic heritage, sustainable development, Savinja gastronomic region

1 UVOD

Glavna motiva za obisk določene destinacije sta predvsem njena kulturna in naravna dediščina ter gastronomska ponudba (SYSeawind 2018, 4:20).

Oktober leta 2018 je bila Slovenija odlikovana z nazivom Evropska gastronomska regija 2021, kar je izjemnega pomena za razvoj in promocijo slovenskega turizma, tako doma kot v Evropi in svetu. Tuje in domače turiste navdušujemo in privabljamo z zavezanostjo trajnostnim načelom, z uporabo lokalno pridelanih živil in s poudarjanjem gastronomske dediščine. Naziv je priznanje vsem, ki se trudijo za prepoznavnost Slovenije kot vrhunske gastronomske destinacije (Eržen 2018).

Pomemben del turistove izkušnje so tudi spominki, predvsem če so odraz dediščine obiskanega kraja. Spominki nam lahko predstavljajo nova spoznanja o deželi, ki smo jo obiskali, spomin na prijetna doživetja in celo nova odkritja na področjih prehranjevanja, oblačenja, lastnega zdravja, oblikovanja bivalnega okolja (**Bogataj, Hosting** 2008, 5).

Bogataj navaja, da spominki dosežejo svoj namen, kadar so uporabni in niso le lovilci prahu (SYSeawind 2018, 3:50). Pomen razvoja in pestrejšje ponudbe kulinarčnih spominkov v Sloveniji ter njene gastronomske prepoznavnosti se odraža tudi z razpisom natečajev Turistične zveze Slovenije za izbiro kulinarčnih spominkov v vseh štirih turističnih regijah Slovenije (Alpska, Osrednja Slovenija & Ljubljana, Mediteranska in Termalna Panonska Slovenija). Kot navaja razpis (Turistična zveza 2019), so kriteriji za ocenjevanje spominkov med drugim tudi: uporaba lokalno pridelanih živil, povezava z lokalnim okoljem, zgodba spominka, trajnostna embalaža. Kulinarčni spominek izbiramo na osnovi lokalne zgodbe, ki ji turist prisluhne in s katero bo spominek bolj prepoznaven in ga bomo lažje tržili.

Ponudba spominkov na Gori Oljki je skromna. V planinskem domu imajo trenutno v ponudbi magnetne, priponke in obesek z motivom Gore Oljke ter kip planinca, kar pa za obiskovalce ni preveč zanimivo (**Melanšek idr.** 2019, 4).

2 O GORI OLJKI

Na Gori Oljki, 734 m visokem kraškem osamelcu nad Polzelo, že od leta 1757 stoji dvostolpna cerkev sv. Križa, ki že od daleč pritegne pozornost popotnikov. Pred stoletji so bili njeni obiskovalci predvsem romarji. Najprej je tu stal križ, zato so jo od leta 1234 imenovali Križna gora, kar ni naključje, saj je bilo 13. stoletje v znamenju križarskih pohodov v Sveto deželo, Polzela, ki leži pod Goro Oljko, pa se v virih omenja kot postojanka malteškega viteškega reda že konec 13. stoletja. Med letoma 1754 in 1757 je malteški red dal zgraditi dvostolpno baročno cerkev sv. Križa na Gori Oljki. Sedanje ime je Gora Oljka dobila po sliki Fortunata Berganta na glavnem oltarju, kjer je upodobljen Jezus na Oljski gori (TIC Polzela 2019). V cerkvi je eden od kipov posvečen tudi sv. Neži. Danes vodi na Goro Oljko več označenih poti. Pohodniki se lahko okrepcajo v planinskem domu, ki je v neposredni bližini cerkve.

2.1 GASTRONOMSKO IZROČILO SPODNJE SAVINJSKE DOLINE

Spodnja Savinjska dolina obsega občine Žalec, Vranksko, Tabor, Braslovče, Prebold in Polzelo. Dolino močno zaznamuje dediščina hmeljarstva in ravno hmelj predstavlja izhodišče lokalnih zgodb, ki jih drugod turisti ne dobijo. Tradicionalno se hmelj uporablja za varjenje piva, pot pa si je utrl tudi v kulinariko. Mlade hmeljeve poganjke uživamo kot zelenjavo, odlični so kuhani, praženi in pečeni. Hmeljevi storžki pa se zaradi zdravnih učinkov uporabljajo v čajnih

pripravkih in izvlečkov za različne namene. Tradicionalne jedi in živila Spodnje Savinjske doline so predvsem: tople murke s stročjim fižolom - znane kot obirovska južina, fižolova juha, murkova solata s krompirjem, savinjski želodec, ocvrti hmeljevi vršički, fižol savinjski sivček, gobe, postrvi, domače koline (Kulinarični zemljevid 2019).

Na področju Spodnje Savinjske doline se vse močnejše razvija kulinarični turizem, ki temelji na načelih trajnostnega razvoja in lokalnih zgodb. Najbolj izstopa gastronomska ponudba: Fontana piv Zeleno zlato v Žalcu, kulinarična tura Pivo in pajs, ponudba visoke kulinarike v Galeriji okusov v Petrovčah, kjer se tradicionalna živila srečajo s sodobno pripravo.

Značilen del kulinarične tradicije Spodnje Savinjske doline je povezan z gostilnami, ki že dolgo časa zadovoljujejo svoje goste s tradicionalno ponudbo lokalno pridelanih živil.

V Spodnji Savinjski dolini je mogoče poskusiti okusne domače kulinarične dobrote tudi na turističnih kmetijah, kjer se jedi pogosteje pripravljajo na tradicionalen način in iz lokalno pridelanih sestavin, ki so velikokrat tudi ekološko pridelane.

Vse več je tudi kmetij z dopolnilno kmetijsko dejavnostjo, ki pridelujejo lokalno pridelana živila in razvajajo obiskovalce z izbranimi okusi Savinjske doline. Svoje izdelke, ki so jih tudi certificirali, ponujajo na domači kmetiji, na tržnicah, v gostiščih in tudi v obliki kulinaričnih spominkov. Lokalna proizvodnja Spodnje Savinjske doline je pestra in obsega predvsem suhomesne izdelke, ki jih obiskovalci lahko poizkušajo in kupijo na kmetijah Uplaznik, Kač in Potočnik v Preboldu, na kmetiji Laznik v Taboru, na kmetiji Banovšek na Ponikvi pri Žalcu pa so prepoznavni po savinjskem želodcu. Po mlečnih izdelkih so poznane kmetije Uplaznik iz Prebolda, Podpečan iz Galicije ter Flis iz Spodnjega Grušovlja pri Šempetru, kmetija Novak iz Zajasovnika pri Vranskem pa izdeluje ovčje sire. Domače pivo varita pivovarni Green Gold Brewing iz Šempetra v Savinjski dolini in Clef, Savinjska pivovarna iz Arje vasi. Domača žganja pa ponujajo predvsem Etnološko društvo "Hmeljarska vas", kmetija Rakun iz Prebolda in kmetija Pohole iz Galicije (Kulinarični zemljevid 2019).

2.2 KULINARIČNA PONUDBA V OBČINI POLZELA

V občini Polzela, kamor spada tudi Gora Oljka, sicer ni turističnih kmetij, toda kljub temu se občina ponaša s kulinaričnimi uspehi, ki segajo tudi izven meja Slovenije. Tako na kmetiji Grčnin iz Podvina pri Polzeli izdelujejo sokove, za katere so v Londonu prejeli prestižno nagrado "Great taste 2015" (Jankovič 2015). Priznано gostišče na Polzeli je tudi Malteški hram, ki sicer ne ponuja tradicionalne hrane, poznano pa je po izbranih jedeh in slovenskih vinih.

Vedno bolj pa je prepoznavna gostinska ponudba Planinskega doma na Gori Oljki.

Oskrbnika Aleš in Berta Urlep s kulinarično ponudbo, značilno za planinske domove, privabljata pohodnike, rekreativce, ki jih razveselita tudi s prikupnimi malimi žemljicami in zeliščnim čajem. S primerno kulinarično ponudbo gostita razne zaključene družbe in obeležujeta tudi različne dogodke, ki jih organizira PD Polzela, druga društva ali pa se odvijajo v cerkvi Svetega Križa, ki je znana tudi kot malteška romarska pot (Melanšek idr. 2019, 3).

3 ŠIRITEV TURISTIČNE PONUDBE S KULINARIČNIMI SPOMINKI

Ponudniki kulinaričnih spominkov so turistično-informacijski centri, Eko hmeljarski muzej Žalec, različne trgovinice s spominki, zlasti v Žalcu, nekatera gostišča in turistične kmetije. Večinoma gre za ponudbo lokalnih izdelkov, kot so: domače testenine raznih oblik in okusov; ročno izdelane čokolade in čokoladni izdelki, npr. Fige Prešernove, oblite s čokolado; domače čajne mešanice; domače marmelade, omake in namazi; domači sirupi in sokovi; domače slano in sladko pecivo. V ponudbi so tudi, za Spodnjo Savinjsko dolino najbolj prepoznavni in

značilni kulinarični spominki: Kukec pivo, Sokovi Grčina, Fižol savinjski sivček, Čaj iz hmelja. V občini Polzela pa najdemo Malteško penino, kulinarični spominek, ki je na voljo v Turistično-informacijskem centru na Polzeli ter v gostišču Malteški hram.

3. 1 NOVE IDEJE ZA KULINARIČNI SPOMINEK Z GORE OLJKE NA OSNOVI ZGODB SPODNJE SAVINJSKE DOLINE

Kot je bilo predhodno že zapisano, je ponudba kulinaričnih spominkov v občini Polzela skromna, zato smo se odločili, da raziščemo možnost ponudbe novih kulinaričnih spominkov. Bogataj (SYSeawind 2018, 4:55) navaja, naj kulinarični spominki temeljijo na zgodbi in zgodovinskih dejstvih kraja, zato smo najprej preučili pisne in ustne vire zgodovinskih izročil v občini Polzela, kjer izstopata predvsem dve zgodbi.

Prva je zgodba svete Neže, ki je bila mučenka v času rimskega cesarja Dioklecijana. Med drugim jo upodablja z jagnjetom v naročju, saj je na Slovenskem postala zavetnica ovac in pastirjev. Danes na Slovenskem skoraj ni baročne cerkve brez njene slike ali kipa. Kip sv. Neže stoji tudi v cerkvi sv. Križa na Gori Oljki in tako ponuja odlično izhodišče za kulinarični spominek. Sveta Neža goduje 21. januarja, ko naj bi kokoši po zimskem premoru znova začele nesti jajca. Prav poznan pregovor "Sveta Neža kuram rit odveže" je bil povod za nastanek ideje kulinaričnega spominka Nežin rukzak, ki smo ga oblikovali s študenti Višje strokovne šole Šolskega centra Velenje. Projektna zasnova kulinaričnega spominka je bila prvič predstavljena v okviru 16. mednarodnega festivala Več znanja za več turizma na temo Turistični spominek mojega kraja.

Ideja kulinaričnega spominka "Nežin rukzak" je vezana na tradicionalni januarski pohod PD Polzela na Goro Oljko v čast sv. Neže, kjer pohodnikom na cilju ponudijo trdo kuhano jajce. Za sestavine Nežinega rukzaka smo predvideli jajčni namaz, vložena prepeličja jajca, mini žemljice in čaj z domačega vrta (Melanšek idr. 2019, 1).

Druga zgodba pa je zgodba o malteških vitezi; Polzela, ki leži pod Goro Oljko, se v virih omenja kot postojanka malteškega reda že konec 13. stoletja.

Suvereni malteški viteški red, ki predstavlja najstarejši križarski viteški red in četrti najstarejši cerkveni red, je leta 1999 praznoval 900-letnico delovanja. V Sloveniji so bile tri postojanke malteškega viteškega reda: v Komendi na Gorenjskem, v Melju pri Mariboru in na Polzeli. Njihovo osnovno načelo je še danes obramba vere in domovine ter pomoč ubogim. Njihov simbol je osmerokraki bel malteški križ, ki ga najdemo tudi v grbu Občine Polzela in ponazarja osem blagrov, ki so življenjsko vodilo redovnih članov (TIC Polzela 2019).

Turistično-informacijski center Polzela ponuja vodeni ogled Romanje po poti malteških vitezov, ki vključuje ogled cerkve Sv. Marjete, kjer so relikvije sv. Teodorja, ki jih je iz Rima pridobil predstojnik viteškega reda. Sledi ogled gradu Komenda, ki je v 13. stoletju za pol tisočletja prešel v roke malteškega viteškega reda, pot pa se zaključi na Gori Oljki, kjer je malteški red med letoma 1754 in 1757 zgradil cerkev sv. Križa.

Zgodovinski viri o prehranjevanju plemstva pričajo, da je plemstvo, torej tudi malteški vitezi, za razliko od kmetov jedlo bolj raznoliko hrano ter več mesa, kar smo upoštevali pri sestavi kulinaričnega spominka (Hepe 2016, 22).

Danes je na gradu Komenda mogoče opraviti tudi poročni obred, ki poteka v značilnih malteških oblačilih in po malteških običajih, z vožnjo s konjsko vprego in ob spremljavi grajskega plesa. Na Polzeli se po malteških vitezi imenuje tudi glavna ulica.

V povezavi z ljudskim izročilom svete Neže ter zgodovinskimi dejstvi o malteških vitezi smo se odločili razviti nove ideje kulinaričnih spominkov z Gore Oljke.

Projektna zasnova Nežinega rukzaka nam je služila kot izhodišče za nadaljnje raziskovanje, kjer smo želeli preveriti učinkovitost zasnove v praksi, kar smo naredili s pomočjo raziskave med obiskovalci planinskega doma na Gori Oljke.

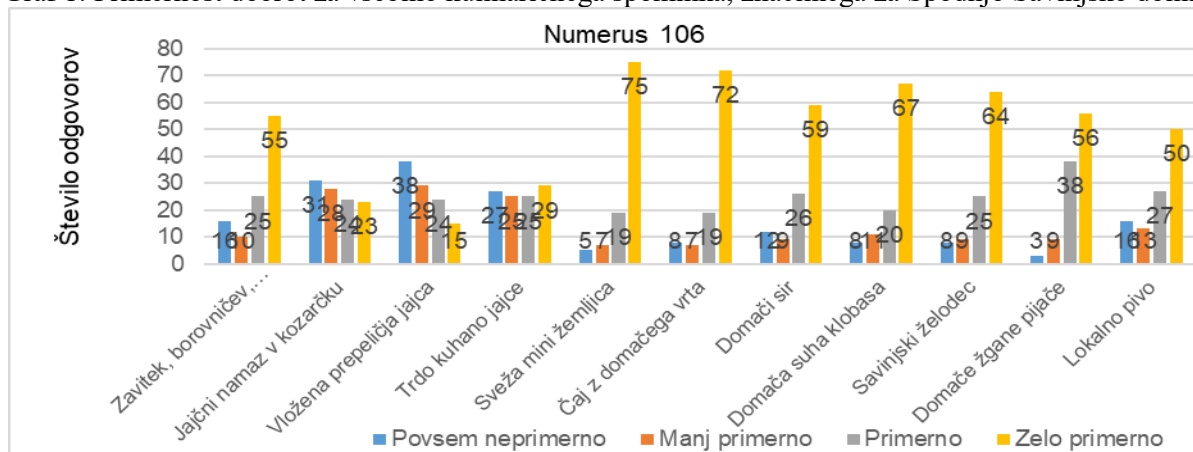
4 RAZISKAVA MED OBISKOVALCI GORE OLJKE

Naše raziskovalno orodje je bil anketni vprašalnik s tremi vprašanji. Prvo vprašanje smo pripravili na osnovi gastronomskih značilnosti Spodnje Savinjske doline. Obiskovalce smo prosili, naj na štiristopenjski lestvici (1–povsem neprimerno, 2–manj primerno, 3–primerno in 4–povsem primerno) ocenijo primernost živil, ki bi tvorile kulinarčni spominek z Gore Oljke. Prav tako smo jih povprašali o primernosti oblike embalaže ter o ceni, ki bi jo bili pripravljene odšteti za kulinarčni spominek z Gore Oljke.

Anketo smo delili osebno med obiskovalci Gore Oljke 20. julija 2019, ob srečanju gobarsko–mikološkega društva Polzela. Na vprašalnik je odgovorilo 106 obiskovalcev.

4.1 REZULTATI

Graf 1: Primernost dobrot za vsebino kulinaričnega spominka, značilnega za Spodnjo Savinjsko dolino

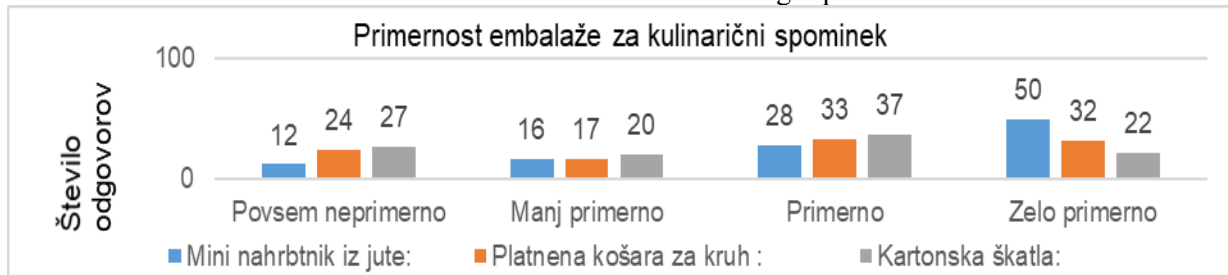


Vir: lasten

Komentar: Respondenti so v največji meri kot zelo primerno izbrali svežo mini žemljico (75), sledi čaj z domačega vrta (72), domača suha klobasa (67), savinjski želodec (64), domači sir (59), domače žgane pijače (56), borovničev zavitek (55), lokalno pivo (50). Anketiranci so kot manj primerno ocenili trdo kuhano jajce, jajčni namaz in vložena prepeličja jajčka.

Za vsako dobroto smo izračunali aritmetično sredino. Kot primerne vsebine kulinaričnega spominka smo ocenili vse dobrote, ki dosegajo ali presegajo vrednost aritmetične sredine 3,01. Te so: lokalno pivo (3,05), zavitek (3,12), domači sir (3,25), savinjski želodec (3,37), suha klobasa (3,38), žganje (3,39), domači čaj (3,46) in mini žemljica (3,55).

Graf 2: Primernost embalaže kulinaričnega spominka



Vir: Lasten

Komentar: Respondenti so v največji meri kot zelo primerno izbrali mini nahrbtnik (50), sledi platnena košara (32) in kartonska škatla (22). Tudi glede na izračun aritmetične sredine se je izkazalo, da je najbolj zaželena embalaža za kulinarični spominek mini nahrbtnik (3,09), sledi platnena košara (2,69), najnižje pa so respondenti ocenili kartonsko škatlo (2,51).

Anketirance smo povprašali tudi o ceni, ki bi jo bili pripravljene odšteti za kulinarični spominek. Največ respondentov, 79, je kot primerno ceno za nakup kulinaričnega spominka izbralo vrednost v razponu 10–15 €, 21 se jih je odločilo za ceno 15–20 €, štirje anketiranci za vrednost 5 € in dva za vrednost 20–25 €.

5 DISKUSIJA

Izhodišče za našo diskusijo je Bogatajeva misel, da spominke opredeljujejo njihovi odjemalci in da je izbira spominka odvisna od osebnega okusa turista, kulturnih navad, trenutnih želja in potreb (Bogataj 1997, 129). Prav zato so pridobljeni podatki iz raziskave za nas zelo dobrodošli. Želeli smo, da kulinarični spominek z Gore Oljke predstavlja značilnosti kraja in hkrati vsebuje lokalno pridelano hrano oz. izdelke lokalnih proizvajalcev. Raziskava med obiskovalci Gore Oljke je pokazala, kakšno vsebino in obliko kulinaričnega spominka si ljudje želijo ter kakšno ceno so pripravljene odšteti za nakup kulinaričnega spominka.

Raziskali smo tudi, kateri so lokalni ponudniki hrane s certifikatom in ceno njihovih izdelkov. Uporabili smo kalkulacijo prodajne cene po variabilnih stroških, da smo ugotovili, kolikšni so spremenljivi in stalni stroški. Na podlagi rezultatov raziskave smo idejno oblikovali dve vsebini kulinaričnega spominka z Gore Oljke, vsakega s svojstveno embalažo, ki se poda k zgodbi.

1. Nežin rukzak z Gore Oljke bo turiste razvajal z značilnimi lokalnimi okusi Spodnje Savinjske doline.

Sestavine paketa so: domač savinjski želodec – 150 g, vakuumsko pakiran, lokalno “Nežino pivo” – 0,33 l, Nežin čaj iz hmeljevih storžkov in domačih zelišč – 1 filter vrečka in darilo ob nakupu: sveža mala žemljica. Embalaža za spominek je mini nahrbtnik, ki je primeren za večkratno uporabo in za shranjevanje popotne malice. Cena nahrbtnika je 8 €. Narejen je iz konopljne tkanine, ki je pridelana v Taboru v zadrugi Konopko, bo manjših dimenzij: 15 x 7 x 20 cm, sešila pa ga bo ga. Urlep iz zaselka Mali Vrh pod Goro Oljko. Nahrbtnik bo opremljen s kartico s sliko Gore Oljke, kjer bo zapisana zgodba o sv. Neži in opisane lokalne dobrote.

Lokalni dobavitelji s certifikatom in z deklaracijo izdelkov so: Kmetija Banovšek iz Ponikve pri Žalcu za domač savinjski želodec, po 30 €/ kg; Clef, Savinjska pivovarna iz Arje vasi za Nežino pivo, po 2,3 €/ 0,33 l, kmetija Rakun, Matke, Prebold za zeliščni čaj po 0,17 € / filter vrečko. Cena Nežinega rukzaka je 16 €.

2. Malteška košarica z Gore Oljke pa bi nam približala zgodbo malteških vitezov in “grajsko hrano”.

Sestavine paketa so: Malteška suha klobasa – 100 g, vakuumsko pakirana, Malteški sir – 200 g, vakuumsko pakiran, Malteško žganje – 0,2 dcl in darilo ob nakupu: sveža mala žemljica. Embalaža je platnena košarica, katere barva spominja na malteška oblačila, po uporabi vsebine pa ima lahko embalaža funkcijo košarice za kruh. Cena košarica je 3,6 €, opremljena pa bo s kartico s sliko Gore Oljke, kjer bo zapisana zgodba malteških vitezov in opisane malteške dobrote.

Lokalni dobavitelji s certifikatom in z deklaracijo izdelkov so: Kmetija Uplaznik iz Prebolda, za domačo suho klobaso, po 15 €/1 kg; kmetija Podpečan iz Galicije pri Žalcu za zorjen sir po 10,5 €/kg, kmetija Rakun pa za žganje po 18 €/l. Cena Malteške košarice je 12 €.

Respondenti so v raziskavi glede primernosti dobrot vsebine kulinaričnega spominka, najvišje ocenili male sveže žemljice. Na tem mestu pa smo naleteli na dilemo, saj so žemljice hitro pokvarljive oz. imajo najkrajši rok uporabe. Zato smo se odločili, da bo prikupna žemljica darilo ob nakupu spominka in jo lahko turistom ponudimo še toplo.

Rezultati ankete pa kulinaričnemu spominku, ki je v projektni zasnovi vseboval jajčni namaz in vložena prepeličja jajčka, niso bili najbolj naklonjeni. Kulinarični spominek naj bi imel trajnejšo vrednost in ga lahko kupec tudi podari, zato smo omenjeni vsebini ter kuhano jajce in zavitek izločili iz sestave kulinaričnega spominka. Menimo pa, da bi lahko bil spominek s to vsebino sezonski in bi ga ponudili obiskovalcem Gore Oljke v času tradicionalnega pohoda za zdravje, ki ga pripravijo v čast sv. Neže in ob ostalih prireditvah, za katere so značilna tudi jajca in jajčne jedi (velikonočni prazniki). Oskrbnikoma doma smo predlagali, da tudi v planinskem domu organizirata jajčarijo, ki sledi običaju florjančenja – pobiranja jajc na god sv. Florjana (**Melanšek idr.** 2019, 8).

Vsak spominek ima prednosti in tudi slabosti. Prednosti Nežinega rukzaka in Malteške košarice so: izvornost, saj sta povezana z lokalnimi zgodbami, interes oskrbnikov planinskega doma, lokalno pridelane in ekološke sestavine spominka, poceni oglaševanje preko socialnih omrežij, popestritev ponudbe kulinaričnih spominkov, prikupna embalaža in navsezadnje možnost sestave paketa dobrot po želji obiskovalca. Omejitve in tveganja naštetih spominkov so pa predvsem shranjevanje, rok trajanja sestavin ter vsebnost alergenov. Tveganje je tudi pomanjkanje prepoznavnosti spominka. Tveganja lahko omejimo tako, da se živila hranijo v hladilniku in se šele ob nakupu polnijo v embalažo. Sestavine kulinaričnega spominka imajo obvezno deklaracijo z označbo alergenov. Tveganje pomanjkanja prepoznavnosti spominka lahko presežemo s prodajo spominkov na več prodajnih mestih hkrati: v planinskem domu na Gori Oljki, TIC-u Polzela in gostišču Malteški hram. Spominka bi se lahko prodajala tudi preko spletne strani TIC Polzela. Za oglaševanja spominka naj se poleg Facebook strani PD Polzela in Planinskega doma na Gori Oljki uporablja še oglaševanje v lokalnih časopisih Polzelan, Naš čas in na lokalni televiziji.

6 ZAKLJUČEK

Za današnjega turista so privlačni kulinarični spominki, ki nosijo v sebi sporočilo tradicije s pridihom sodobnosti. Tudi Bogataj navaja, da je pri kulinaričnih spominkih pomembno, da gradimo iz lokalnega in regionalnega in da so pomembne zgodbe o jedeh (SYSeawind 2018, 12:40).

V članku smo raziskovali možnosti razvoja kulinaričnih spominkov z Gore Oljke. Na osnovi kulturne in gastronomske dediščine ter mnenja obiskovalcev Gore Oljke smo oblikovali idejno zasnovo dveh kulinaričnih spominkov, ki gosta pritegneta s svojo sporočilnostjo in tudi funkcionalno uporabnostjo. Predstavljena sta: Nežin rukzak z Gore Oljke, ki temelji na

tradicionalnih živilih Spodnje Savinjske doline, in Malteška košarica, ki obuja zgodbo malteških vitezov, ki so s svojim delovanjem vplivali na življenje prebivalcev Polzele.

Vsebino kulinaričnih spominkov sestavljajo proizvodi lokalnih proizvajalcev, ki ponujajo za Spodnjo Savinjsko dolino značilne izdelke. Pri oblikovanju embalaže kulinaričnih spominkov smo upoštevali tudi ekološki vidik in funkcionalnost. Nežin rukzak je narejen iz konopljinih vlaken in je uporaben za prenašanje malice na pohodih, platnena košarica pa je primerna za kasnejšo postrežbo kruha in peciva.

Po našem mnenju smo zasnovali dva uporabna krajevna kulinarična spominka s potepanja po Gori Oljki in Spodnji Savinjski dolini, ki služita svojemu osnovnemu namenu – to je, da bi turisti delček pokrajine odnesli s seboj domov.

7 LITERATURA IN VIRI

- 1) Bogataj, Janez. 1997. Razmerje med turizmom in kulturno dediščino. V: Academia Turistica, 4: 125–134. Ljubljana: Nacionalno turistično združenje
- 2) Bogataj, Janez, Hosting svetovanje d.o.o.. 2008. Strategija spominkov in organizacijski poslovni model produkcije in distribucije spominkov pod tržno znamko slovenskega turizma. Ljubljana: Slovenska turistična organizacija.
- 3) Dr. Janez Bogataj - Kulinarični in gastronomski spominki in darila. 2018. 18. Srečanje turističnih društev podeželja Slovenije v Šmarju. Šmarje pri Jelšah. YouTube, objavil SYSeawind, 23. 5. 2018. Video, slovenščina, 46:27. <https://www.youtube.com/watch?v=2lzleoHssqg> (10. 7. 2019).
- 4) Eržen, Jure. 2018. Slovenija: Evropska gastronomska regija 2021. Delo, Svet Kapitala, 8. oktober. <https://svetkapitala.delo.si/trendi/slovenija-evropska-gastronomska-regija-2021-131704> (27. 7. 2019).
- 5) Hepe, Luka. 2016. Za jedilno mizo v srednjem veku: magistrsko delo. Maribor: Univerza v Mariboru - Filozofska fakulteta, Oddelek za zgodovino.
- 6) Jankovič, Jaroslav. 2015. Angleži nagradili jabolčni sok iz Savinjske doline. Slovenske novice, 19. avgust. <https://www.slovenskenovice.si/novice/slovenija/anglezi-nagradili-jabolcni-sok-iz-savinjske-doline> (22. 7. 2019).
- 7) Kulinarični zemljevid občine Žalec. 2019. Zavod za kulturo, šport in turizem Žalec. Trgovina Zeleno zlato. https://www.turizem-zalec.si/upload/DirectoryEntry/1263/attachments/KZ_Zalec_SLO_splet.pdf (22. 7. 2019).
- 8) Melanšek, Monika, Jure Mihelak, Jan Napotnik, Damjana Sladič, Gal Zabukovnik. 2019. Turistični spominek z Gore Oljke. Velenje: Šolski center Velenje - Višja strokovna šola.
- 9) Okusiti Slovenijo. 2018. Slovenska turistična organizacija. Publikacije. <https://www.slovenia.info/uploads/publikacije/okusiti-slovenijo/okusiti-slovenijo-sl.pdf> (17. 7. 2019).
- 10) Turistično informacijski center Polzela. 2019. Znamenitosti. <https://www.tic-polzela.si/znamenitosti/> (21. 7. 2019).
- 11) Turistična zveza Slovenije. 2019. Novice. <https://www.turisticna-zveza.si/novica.php?id=514> (30. 7. 2019).

TRŽENJSKI VIDIK OBLIKOVANJA KONKURENČNE STORITVENE PONUDBE HOTELA ALFA

THE MARKETING ASPECT OF CREATING A COMPETITIVE SERVICE OFFERING IN HOTEL ALFA

doc. dr. Lidija Kodrin

Fakulteta za komercialne in poslovne vede, Celje, Slovenija
Faculty of Commercial and Business Sciences Slovenia, Celje, Slovenia
lidija.kodrin@druga.si

Izvleček

Turistični proizvod, ki predstavlja osnovno enoto turistične ponudbe, sestavlja splet storitev in izdelkov, ki predstavljajo vrednost ciljnim uporabnikom. Zaznano vrednost lahko turistične organizacije povečajo tako, da osnovni storitvi poleg storitev, ki omogočajo izvedbo osnovne storitve, dodajajo storitve, ki povečujejo privlačnost storitvene ponudbe. To omogoča storitvenim organizacijam oblikovanje vzdržne konkurenčne prednosti in ustvarjanje temeljev za uspešno pozicioniranje na ciljnem trgu.

Ključne besede: turizem, storitve, trženje

Abstract

The tourist product, which represents the basic unit of the tourist offer, consists of a bundle of services and products that represent value to the target customers. Tourism organizations can increase the perceived value by adding services that enhance the attractiveness of the service offer and services that provide the basic service. This enables service organizations to create a sustainable competitive advantage and form the foundation for successful positioning in the target market.

Key words: tourism, services, marketing

1 UVOD

Osnovna načela trženja, ki so se v sredini petdesetih let dvajsetega stoletja razvila in vpeljala predvsem za izdelke, je mogoče ob upoštevanju posebnosti, ki izhajajo iz turistične dejavnosti, prenesti tudi na področje trženja storitev in tako tudi trženja v turizmu. Največ razlik nastane zaradi narave turističnega proizvoda, za katerega pravimo, da je kombinacija izdelkov in storitev.

2 TURISTIČNI PROIZVOD

Turistični proizvod je osnovna enota turistične ponudbe, poudarja Mihaličeva (2008, 153) in dodaja, da »v turizmu »proizvod« sestavljajo tako fizični izdelki kot storitve in naravne ter kulturne dobrine«.

Turistični proizvod z vidika uporabnika so Middleton in soavtorji (2009, 119) opredelili kot »celovito izkušnjo, ki jo ima turist od trenutka, ko gre od doma do trenutka, ko se vrne«. Witt in Mountinho (1995, 73-74) pa menita, da je za uporabnika turistični proizvod sklop dobrin, ki se jih poslužujejo uporabniki od trenutka, ko zapustijo stalno bivališče, do trenutka, ko se vrnejo, in jih proizvajajo oziroma prodajajo turistične organizacije.

V najširšem pomenu je torej turistični proizvod vse, kar ponudimo uporabniku z namenom zadovoljitve njegovih potreb in želja. Uporabniki lahko kupujejo delne, t. i. parcialne turistične proizvode (npr. letalski prevoz, bivanje v hotelu, tečaj tenisa ipd.) ali pa delne turistične proizvode, povezane v integralni turistični proizvod (npr. paket storitev oziroma turistični aranžma).

Izhajajoč iz opredelitve se postavlja vprašanje, ali je poimenovanje »turistični proizvod« res ustrezno? Pri bivanju v hotelu predstavljajo postelja, kruh in vino res izdelke, vendar samo ti izdelki ne zadovoljijo pričakovanj uporabnikov. Zjutraj si zaželimo, da nam postrežejo zajtrk v sobi, po prihodu s plaže pričakujemo očiščeno in pospravljeno sobo, popoldan nam lokalni vodnik razkaže bližnje mesto, po večerji na terasi hotela želimo zaplesati ob živi glasbi.

Opisani primeri kažejo, da je poimenovanje tega, kar predstavlja element ponudbe v turizmu z izrazom turistični proizvod lahko preozko, saj bi bilo vsebinsko veliko ustrežnejše govoriti o turističnih storitvah ali celo o turističnih doživljajih. Kljub navedenemu v strokovni literaturi o turizmu največkrat uporabljamo izraz turistični proizvod, pri čemer pa imamo v mislih kompleksnost slednjega in zanj predpostavljamo, da ga sestavlja sveženj raznolikih izdelkov, storitev in doživljajev.

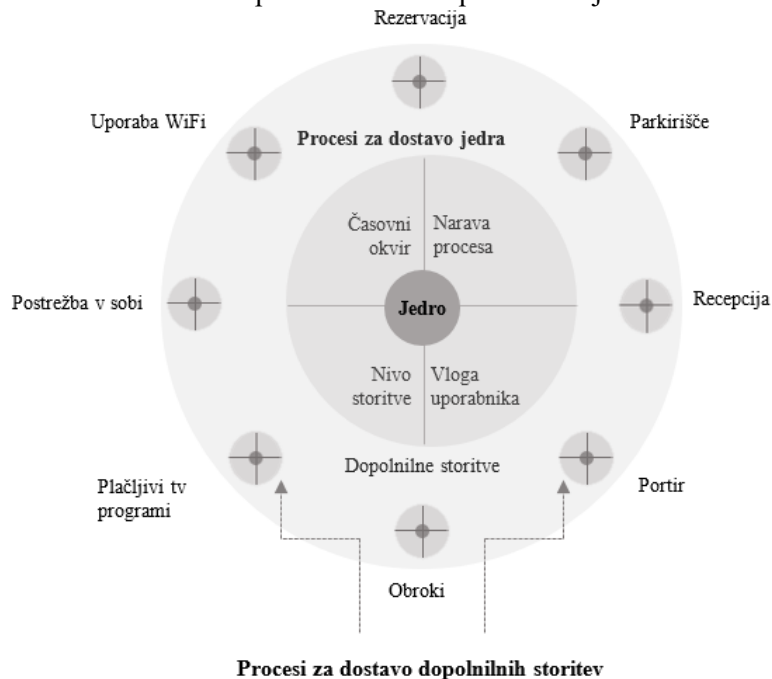
2.1 KONCEPT TURISTIČNE STORITVE

Pomemben del ponudbe v turizmu predstavljajo storitve. Grönross (2000, 193) poudarja, da s konceptom storitve organizacije, tudi tiste s področja turizma, opredelijo, kaj namerava organizacija storiti za določen segment uporabnikov, kako bo to naredila in katere resurse potrebuje za to. Storitvene organizacije ponujajo uporabniki sveženje skrbno izbranih dopolnjujočih se storitev, ki predstavljajo skupek koristi oziroma vrednost ciljnim uporabnikom (Wirtz in Lovelock 2016, 124).

Turistična organizacija oblikuje storitvene ponudbe na podlagi spoznanj o uporabnikih, njihovih potrebah in željah. Razvije koncept storitve, ki odgovarja potrebam uporabnikov in ga preoblikuje v turistični proizvod. Ta je, menita Wirtz in Lovelock (ibidem), sestavljen iz osnovne storitve, ki uporabniku zagotavlja temeljne iskane koristi v zvezi z reševanjem

njegovega problem, dopolnilnih storitev, ki razširjajo osnovno storitev s tem, da olajšajo njeno rabo in ter povečajo njeno privlačnost in s tem strani uporabnika zaznana vrednost ter procesa dostave osnovnih in dopolnilnih storitev uporabnikom. Na primeru storitve prenočevanja v hotelu (slika 1) predstavlja jedro storitve najem hotelske sobe, ki je natančneje opredeljeno z nivojem storitve (npr. kategorija hotela), časovnim okvirom (čas, ko lahko uporabnik uporablja sobo), naravo procesa (v tem primeru so izvajalci storitve ljudje) in vlogo uporabnika (kaj mora narediti uporabnik sam in kaj bo naredilo osebje hotela). Osnovno storitev, jedro, obkrožajo številne dopolnilne storitve, za katere pa morajo biti procese dostave prav tako natančno določeni. Dražje prenočevanje v hotelu, zahteva višji nivo prav vsake od dopolnilnih storitev.

Slika 1: Prikaz ponudbe storitve prenočevanja v hotelu



Vir: Wirtz in Lovelock, Services Marketing: People, Technology, Strategy, 2016, 126.

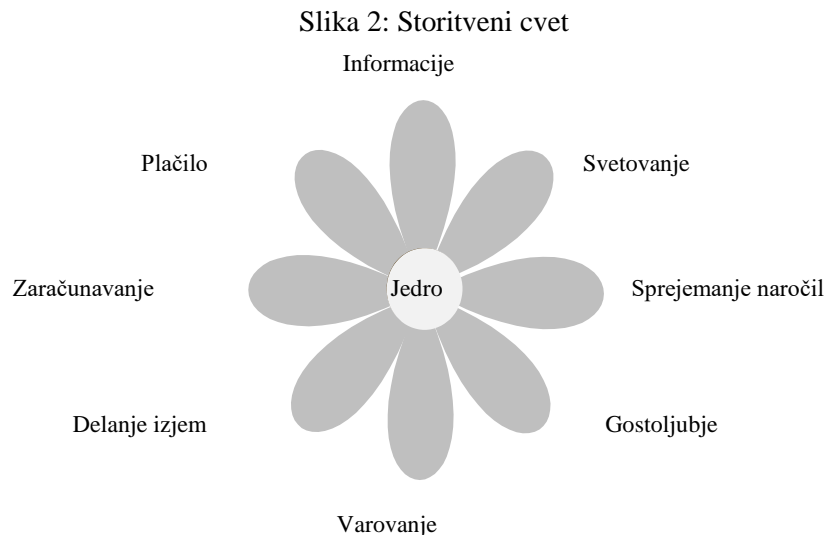
Zaradi narave storitev (neobstojnost, prisotnost in vpletenost uporabnika) igra čas ključno vlogo v dejavnosti turizma. Pomemben je ne samo za uporabnike, ki pričakujejo določeno storitev ob točno določenem času, temveč tudi za izvajalce storitev, ki imajo na voljo le omejene resurse in morajo zato že v procesu izdelave koncepta storitve za vsako storitev predvideti, kdaj bo uporabnik uporabil osnovno storitev in kdaj dopolnilne storitve ter za vsako storitev določiti približen čas trajanja.

Ker želijo uporabniki nekatere storitve koristiti kar se da dolgo (npr. zapustiti sobo šele opoldan), za druge pa porabiti čim manj časa (npr. rezervacija, prijava in odjava na recepciji), morajo ponudniki trajanje posamezne storitve skrbno planirati, hkrati pa biti izjemno prilagodljivi. Zavedati se morajo, da se potrebe in želje uporabnikov razlikujejo in nenehno spreminjajo. Bolj bo ponudniku uspelo uresničiti uporabnikova pričakovanja, večje bo njegovo zadovoljstvo s storitvijo.

2.2 STORITVENI CVET

Osnovno storitev, ki zagotavlja uporabniku rešitev njegovega problema, dopolnjujejo številne dopolnilne storitve, ki osnovno storitev razširjajo, s tem pa olajšajo njeno uporabo ter povečajo njeno vrednost in privlačnost. Med dopolnilne storitve, ki omogočajo izvedbo osnovne storitve,

uvrščata Wirtz in Lovelock (2016, 128) dajanje informacij, sprejemanje naročil, zaračunavanje in plačilo. Storitve, ki naredijo osnovno storitev privlačnejšo, pa so storitve svetovanja, izkazovanja gostoljubja, varovanja in delanja izjem od ustaljenih postopkov. Lovelock (1992 v Wirtz in Lovelock 2016, 128) je prikazal navedene dodatne storitve kot cvetne liste, nanizane okoli osnovne storitve (slika 2).



Vir: Wirtz in Lovelock, *Services Marketing: People, Technology, Strategy*, 2016, 128.

Uporabniki pogosto potrebujejo informacije o tem, kako pridobiti in uporabljati storitev. Potrebujejo navodila ali smerokaze do kraja, kjer je storitev na voljo ali podrobna navodila o načinu naročanja, informacije o delovnem času, cenah in poteku storitve. Organizacija mora v skladu z zakonodajo opozarjati uporabnike, jih informirati o prodajnih pogojih in obvestiti o spremembah. Uporabniki želijo dokumentacijo o tem, kaj je že bilo storjeno, pisno potrditev rezervacij, razna potrdila, vstopnice, obračune in poročila ipd. Organizacija posreduje uporabniku informacije preko zaposlenih, s predstavitvami na sejmih, z brošurami, zloženkami, elektronskimi sporočili ali v obliki kratkih sporočil na mobilnih telefonih, preko telefona, video displejev na dotik, spletnih strani idr.

Marsikatero storitve je treba vnaprej naročiti ali rezervirati. Postopek sprejemanja naročil naj bo tekoč, vljuden in natančen. Uporabniki gredo skozi proces naročanja, s katerim pridobijo storitvene organizacije potrebne informacije o uporabnikih, ko kupujejo letalske karte, se odločajo za počitnice v potovalni agenciji, naročajo obrok v restavraciji. V takih in podobnih primerih mora uporabnik običajno izpolniti predpisane pogoje. Uporabniki naročajo na kraju samem, po pošti, telefonu in spletu. Posebno vrsto naročanja predstavljajo rezervacije sedežev, miz, sob, najema prevoznih sredstev in opreme ipd.

Zaračunavanje je dopolnilna storitev, ki jo najdemo v storitvenem cvetu vsake storitve razen, če je ta brezplačna. Uporabniki si zaslužijo jasne, točne, razumljive in pravočasne obračune in račune. Vedeti želijo, kaj pomenijo posamezne postavke v računu in kako je bil izračunan končni znesek. Dolgotrajnost postopka zaračunavanja, nerazumljiv in morda celo netočen izračun uporabnika, tudi, če je bil sicer zadovoljen s storitvijo, vznejevolji. Oblik zaračunavanja je veliko, ključno je, da izvajalec storitve izdela obračun in izda račun. Ker uporabniki ne radi čakajo na račun, velikokrat se jim mudi in so nestrpni, vse več turističnih organizacij omogoča uporabnikom samozaračunavanje. Nekateri hoteli omogočajo hitro odjavo, kjer uporabnik že ob prijavi posreduje vse podatke vključno s številko kreditne kartice. Zaračunavanje se opravi ob odhodu avtomatsko, račun pa prejme uporabnik po pošti. Izstavitve računa zahteva plačilo.

Uporabnik bo morda hitreje plačal in z večjim veseljem, če mu omogočimo, da bo to zanj čim bolj enostavno in udobno.

Za uporabnika storitev je lahko izredno pomembno, če mu organizacija nudi storitve svetovanja. Za razliko od dajanja informacij, ki jih pridobi uporabnik v obliki odgovora na zastavljeno vprašanje zaposlenim v organizaciji ali iz pisnih virov, v katerih so zbrane informacije, ki bi ga morda zanimala, je svetovanje, npr. glede možnosti dietne prehrane, možnosti izbire sobe primerne za alergike idr., prilagojeno prav uporabnikovim potrebam in okoliščinam.

Storitve gostoljubja so namenjene izražanju zadovoljstva ob prihodu novih uporabnikov in pozdravljanju starih uporabnikov ob ponovnem obisku. Gostoljubje se izraža ob osebnih soočenjih uporabnika z zaposlenimi v organizaciji in sicer s primernim pozdravom, ponujenim prigrizkom in pijačo (npr. nekatere letalske družbe v letaliških čakalnicah ali salonih), čistimi in urejenimi toaletnimi prostori, udobnimi čakalnimi prostori (npr. čakalnica, sedeži, časopisi, revije in drugo za kratkočasenje), prevozom (npr. prevoz z ali do letališča) idr.

Uporabnikom je všeč, da jim ni treba skrbeti za stvari, ki jih imajo s seboj, ali za otroke in hišne ljubljence. Velikokrat uporabniki ne bi izbrali prav določenega ponudnika, če ta ne bi osnovne storitve dopolnil s storitvijo varovanja. Organizacija lahko prevzame skrb za osebne stvari uporabnikov (npr. parkirišče, garderoba, prostor za prtljago, sef) ali živa bitja (npr. varovanje otrok in hišnih ljubljencev). Poskrbi lahko za kupljene ali najete predmete (npr. pranje parkiranje, avtomobila, čiščenje, polnjenje goriva). Storitve varovanja so lahko posredovane uporabnikom brezplačno ali prosti plačilu.

Izjeme so vse tiste dopolnilne storitve, ki jih organizacija običajno ne izvaja. Kadar izrazijo kakšno posebno zahtevo, uporabniki cenijo neko mero prožnosti. Še zlasti pričakujejo to tedaj, ko ne gre vse po načrtu. Organizacije se na izvajanje izjemnih storitev lahko pripravijo, tako da jih predvidevajo in pripravijo posebna navodila za zaposlene, kako naj v takih primerih ravnajo. V naprej skrbno pripravljeni postopki bodo preprečili presenečenje in nemoč pri zaposlenih, jim olajšali ravnanje ter omogočili, da se takoj in učinkovito odzovejo. Med izjemne storitve uvrščamo vnaprejšnje (še pred izvedbo storitve) posebne zahteve (npr. prihod v hotel izven delovnega časa, zahteve v zvezi z otroki, invalidi, dietno prehrano ipd.), reševanje problemov in težav med izvedbo storitve (npr. zamude, okvare, nesreče), reševanje pritožb, pohval, predlogov in odobravanje povračila (npr. vračilo denarja, nadomestilo za nezadovoljivo storitev, popravilo idr.).

2.3 POZICIONIRANJE NA PODLAGI DOPOLNILNIH STORITEV

»V dobro oblikovani in dobro organizirani storitveni organizaciji,« razmišljata Lovelock in Wirtz (2007, 77) in slikovito nadaljujeta *»so cvetovi in jedro sveži in dobro oblikovani. Slabo oblikovana ali pomanjkljivo izvedena storitev je kakor cvetlica z manjkajočimi, ovenelimi ali razbarvanimi cvetnimi listi. Tudi, če je jedro odlično, je cvetlica kot celota neprivlačna.«*

Opisane dopolnilne storitve niso potrebne za izvedbo prav vsake osnovne storitve, so pa nujne v primeru storitev usmerjenih na ljudi, kar velja za večino storitev s področja turizma. Koliko in katere dopolnilne storitve naj doda turistična organizacija v storitveno ponudbo osnovne storitve in na kakšni ravni, je odvisno od številnih dejavnikov. Pri oblikovanju storitvene ponudbe mora turistična organizacija ugotoviti, ali obstoječe dopolnilne storitve dovolj diferencirajo ponudbo od ponudbe konkurenčnih organizacij. Prav dopolnilne storitve so lahko vir konkurenčne prednosti in temelj strateškega pozicioniranja turistične organizacije.

Slika 3 prikazuje razširjeno storitveno ponudbo hotela Alfa, ki je osnovni storitveni cvet dopolnil s številnimi dodatnimi storitvami, med katerimi so tudi take, ki predstavljajo vzdržno konkurenčno prednost hotela (npr. ločeni bazeni za družine z otroki, otroško varstvo,

restavracija za otroke) in omogočajo, da v zavesti izbranega tržnega segmenta družin z otroki zavzamejo želeno pozicijo.

Slika 3: Razširjeni storitveni cvet za hotel Alfa



Vir: za razširjeni storitveni cvet hotela Alfa prirejeno po Wirtz in Lovelock, Services Marketing: People, Technology, Strategy, 2016, 128.

Odločitev o pozicioniranju je pogosto usodna strateška odločitev za turistično organizacijo, saj utegne biti prav pozicija organizacije same ali njenih storitev osrednja točka uporabnikove zaznave in odločitve o izboru. Turistična organizacija mora doseči razlikovanje svoje ponudbe tako, da zgradi edinstven sveženj konkurenčnih prednosti, kar lahko doseže z naborem dopolnilnih storitev, s katerimi oplemeniti storitev osnovno in poveča zaznano vrednost pri uporabniku.

Izbrano pozicijo na trgu turistična organizacija dobavi ciljnemu segmentu uporabnikov skozi trženjski splet za storitve. Tradicionalni štirje elementi trženjskega spleta zadoščajo za izdelke, medtem ko je potrebno zaradi narave storitev, tudi turističnih, usmeriti pozornost na dodatne elemente trženjskega spleta. Ti se nanašajo na storitveni proces, ljudi, pri čemer so pomembni tako izvajalci kot uporabniki storitev in fizične dokaze storitve oziroma storitveno pokrajino.

3 SKLEP

Sklenemo lahko s spoznanjem, da so turistični proizvodi predvsem sveženj različnih storitev, ki jih dopolnjujejo fizični proizvodi. Vsaka storitev obsega poleg jedra, ki prinaša uporabniku osnovno korist in predstavlja rešitev problema, tudi dopolnilne storitve in sicer tako tiste, ki omogočajo izvajanje osnovne storitve, kakor tudi take, ki povečujejo njeno privlačnost. Turistične organizacije, ki bodo prepoznale potrebe, želje in pričakovanja uporabnikov in storitveno ponudbo zaokrožile s tistimi dopolnilnimi storitvami, ki povečujejo uporabniku zaznano vrednost osnovne storitve, bodo oblikovale vzdržno konkurenčno prednost, na kateri bo temeljila učinkovita strategija pozicioniranja.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Grönroos, Christian. 2000. Service Management and Marketing: A Customer Relationship Management Approach. New York: J. Wiley.

- 2) Lovelock, Christopher in Wirtz, Joachen. 2007. Services Marketing: People, Technology, strategy. Upper Saddle River, New Jersey: Prentice Hall.
- 3) Middleton, Victor, Fyan, Alan in Morgan, Michael. 2009. Marketing in travel and tourism. Oxford: Butterworth Heinemann.
- 4) Mihalič, Tanja. 2008. Turizem: Ekonomski vidiki. Ljubljana: Ekonomska fakulteta.
- 5) Wirtz, Jochen, Lovelock, Christopher. 2016. Services Marketing: People, Technology, Strategy. Hackensack: World Scientific Publishing.
- 6) Witt, Stephen F. in Mountinho, Luiz. 1995. Tourism Marketing and Management Handbook. Upper Saddle River, New Jersey: Prentice Hall.

PREPOZNAVANJE POMENA MREŽENJA PRI OBLIKOVANJU SODOBNE KULINARIČNE POTI: PREGLED LITERATURE

RECOGNIZING THE IMPORTANCE OF NETWORKING IN ESTABLISHING A MODERN CULINARY ROUTE: A LITERATURE REVIEW

dr. Mojca Kogovšek

Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Slovenija
Grm Novo mesto - Centre of Biotechnics and Tourism, Slovenia
mojca.kogovsek2@guest.arnes.si

dr. Metka Kogovšek

Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Slovenija
Grm Novo mesto - Centre of Biotechnics and Tourism, Slovenia
metka.kogovsek@guest.arnes.si

Izvleček

Trendi v turizmu gredo v smer razvoja kulinaričnega turizma in tako hrana postaja središčna točka ponudbe. Sodobni turist ne kupuje več ogledov, izletov, počitniških paketov, pač pa doživetja. Za foodieja je ključno kulinarično doživetje. Na potovanja se odpravi, da bi pridobil nove, avtentične kulinarične izkušnje, ob tem pa je pozoren na kakovost hrane. Zato se odpira vprašanje nujnosti vključevanja ekološke hrane v kulinarično ponudbo. Hkrati je ekološka hrana naravnega okusa in vonja, zato kot taka omogoča pripravo pravega okusa tradicije. Pričujoči članek poda pregled literature, ki razkrije, da pristopi razvoja turizma ne morejo biti usmerjeni izključno v minimiziranje okoljskih vplivov, potrebno je vključevanje širše družbene skupnosti, kjer je dobrodošlo mreženje odgovornih za pridelavo, pripravo hrane, do same interpretacije kulinarike. V smeri nadaljnjega razvoja kulinaričnih zgodb bi bilo modro oblikovati mrežo za razvoj in trženje turističnih produktov, lahko na eni strani lahko olajša, na drugi intenzivira razvoj interpretacije v kulinariki. Poleg splošnih gurmanskih zgodb je turistu moč prenesti zgodbo zdrave, ekološke hrane, ki je kot taka del krovne slovenske zgodbe: I feel Slovenia, zelene, aktivne in zdrave destinacije.

Ključne besede: foodie, trajnostni turizem, ekološka hrana, lokalno pridelana hrana, mreženje v turizmu, večine zgodbarjenja, interpretacija kulinarične dediščine

Abstract

Trends go towards culinary tourism, making food the focal point of the story. Modern tourist is no longer interested in sightseeing tours, excursions, and holiday packages, but rather experiencing. The culinary experience is a key component to the overall travel experience. Foodies travel to experience authentic culinary specialities of the region, paying attention to the quality of the food they eat. The question is whether or not the organic food needs to be included in the culinary repertoire. Organic food has a natural taste, smell, and true cultivar characteristics. As such, it enables tourists to enjoy the true taste of tradition. The article provides literature review. Approaches to tourism development cannot focus only on

minimizing environmental impacts. Wider community participation is required, networking of those responsible for food production, food preparation, and interpretation of the cuisine. To further develop culinary storytelling, it would be wise to create a tourism marketing network that might facilitate development of cuisine interpretation models while it might accelerate the procedures. Besides gourmet stories, a story of healthy, organic food can be told to tourists as a part of slogan "I feel Slovenia: Green, Active and Healthy.

Keywords: foodie, sustainable tourism, organic food, locally produced food, networking in tourism, storytelling skills, and culinary heritage interpretation

1 UVOD

Turizem je hitro rastoča panoga, ki se razvija v smeri trajnosti, hkrati postaja vse pomembnejši vir dohodka in zaposlenosti (Oliver, Jenkins 2003). Turizem ima multiplikativni učinek v smislu razvoja gospodarstva, ustvarjanja novih delovnih mest, boljšega socialnega položaja prebivalstva ter ohranitve kulturnih in naravnih virov (Ovidiu idr. 2009, 36).

Znotraj sektorja gre za globalni trend rasti kulinaričnega turizma (Ab Karim, Chi 2010, 532), ko postane hrana središčna točka ponudbe (Long 2013). Gurmanski navdušenci (foodieji) iščejo kulinarična doživetja. Na potovanja se odpravijo, da bi pridobili nove, avtentične kulinarične izkušnje (Getz idr. 2014; du Rand Heath 2006, 210). Robinson in Getz (2016) ugotavljata, da foodieji izjemno radi obiskujejo festivale, povezane s kulinariko in dogodke, kjer se degustira hrana in pijača ter tržnice in priznane restavracije. Foodie je pozoren tudi, ko gre za kakovost hrane. Zavzema se za zdrav način življenja, išče lokalno in ekološko hrano. Običajno zdravje postavi pred ostale, zanj pomembne dejavnike pri izbiri hrane. Na osnovi okušanja tradicionalnih jedi destinacije doživlja avtentičnost določene kulture (Richards 2003). Hkrati je znano, da je tudi za povprečnega turista (ne le za foodieja) hrana vse pomembnejša in, da povprečno porabi nekaj manj kot polovico denarja za hrano in pijačo (Boyne idr. 2002, 91), kar ni zanemarljivo. Vse večje je povpraševanje po lokalno pridelani hrani in specifičnih jedeh destinacije (Hjalager & Richards 2003). Ponudba ekološke oz. tudi lokalno pridelane hrane na jedilnikih pa zahteva povezanost gostinskih ponudnikov in lokalnih pridelovalcev.

Članek po uvodu poda pregled osnovnih izhodišč uspešnega mreženja, v osrednjem delu predstavi ugotovitve različnih avtorjev glede pomena ekološke (kot tudi lokalno) pridelane hrane za razvoj kulinaričnega turizma ter potrebe po vključevanju širše družbene skupnosti, torej odgovornih za pridelavo, pripravo hrane in interpretacijo kulinarike. Članek se zaključi s sklepnimi ugotovitvami.

2 OSNOVNA IZHODIŠČA USPEŠNEGA MREŽENJA

Oblikovanje kulinaričnih produktov zahteva mreženje različnih sektorjev, da bi uspeli doseči zeleno raven kakovosti (Mei idr. 2017, 60). Znano je, da hrana predstavlja približno tretjino celotnih turističnih prihodkov, kar pomeni, da je lokalno pridelana hrana lahko v veliki meri povezana z gospodarskim razvojem destinacije (Telfer, Wall 1996). Uvoz hrane za potrebe turizma, katero je moč pridelati v lokalnem okolju, pomeni izpad potencialnega prihodka in nezmožnost ustvarjanja novih delovnih mest (Jutriša 2011).

Turizem zahteva angažiranost različnih deležnikov, ki prispevajo svojstvene storitve in izdelke (Nordin 2003). Mreženje predstavlja izhodišče generiranja novih idej v okviru oblikovanja turističnih proizvodov, saj omogoča inovativno izrabo znanja (Colarič Jakše, Ambrož 2016; Nordin 2003). Člani mrež so soodvisni, zato uspehi ene od organizacij prispevajo k uspešnosti ostalih (Nordin 2003).

Avtorji (Oliver, Jenkins 2003) ugotavljajo, da je mreženje turizma in kmetijstva v prid obeh sektorjev, ob tem pa pripominjajo, da le-ta zahteva vzpostavitev trdnega partnerstva. Raziskovalci (Reynolds idr. 2009, 776–782) ugotavljajo, da so ključni dejavniki dobrih poslovnih odnosov učinkovita komunikacija in pošteni medsebojni donosi. V tem primeru konkurenca ni več ovira, temveč vzvod doseganja sinergijskih ciljev.

Raznolike prioritete turističnega in kmetijskega sektorja predstavljajo ovire razvoja kulinarčne ponudbe tudi v svetu, zato Mei idr. (2017, 7172) ugotavljajo, da je izhodišče uspeha zaupanje kljub dejstvu, da ni možno zadovoljiti vseh želja in potreb sodelujočih. Posledično je pričakovati trenja. Zato je potrebna dosledna komunikacija ciljev in aktivnosti. Kakorkoli, četudi za mreženje v turizmu velja pomanjkanje trdnih vezi in je hkrati nespametno pričakovati, da vsi člani mreže zasledujejo iste cilje, je potrebno razumeti, da kljub vsemu mreženje prinaša sinergijske učinke (Albrecht 2013, 653).

Da bi v čim večji meri izkoristili lokalne resurse in v turistično ponudbo vključili lokalne pridelovalce, je potrebno poskrbeti za skrbno načrtovanje in vzpostavitev pogodbenih odnosov med partnerji, ki naj se striktno zavežejo k izpolnjevanju zahtev kakovosti (Telfer, Wall 1996, 636–649). Načrtovanje potreb, naj bi bilo usmerjeno v učinkovito upravljanje z obstoječimi viri in nenehno izboljšanje obstoječe ponudbe. Z namenom vzdrževanja stabilnosti mreže Polese (2009, 140–145) predlaga vzpostavitev centra, ki skrbi za razvoj in dosledno zasledovanje zastavljenih ciljev.

3 KULINARIČNA PONUDBA: POMEN EKOLOŠKE IN LOKALNO PRIDELANE HRANE

V tujini povpraševanje po ekološki hrani raste, tudi v gostinstvu. Mnogi ameriški hoteli v svojo gostinsko ponudbo redno vključujejo ekološko oz. lokalno pridelano hrano, četudi so cene tovrstnih pridelkov višje. Takšen trend postaja utečena praksa, saj jo turist zahteva, poleg tega hotelski managerji ocenjujejo, da je nakup ekološke oz. lokalno pridelane hrane pomembna strateška odločitev, ki med drugim predstavlja pomemben signal, da gre za družbeno odgovorno podjetje (Geering 2011).

Na menijih gostinskih ponudnikov se v vse večjem deležu pojavlja ekološko pridelana hrana, pripravljena po tradicionalnih receptih. Na primeru kanadskega trga avtorica (Lee 2012, 62–213) ugotavlja, da certificiranje restavracij zagotavlja turistu, da nudijo pretežno (nad 70%) lokalno pridelano hrano. Povezovanje ključnih akterjev (kmetijstva in turizma) omogoča oblikovati produkt, ki turistu nudi kreativen, okolju prijazen »okus obiskane destinacije« (Krstić idr. 2008, 123). Lokalno pridelana hrana pomembno prispeva k bogatitvi izkušnje, ki kot avtentični proizvod simbolizira samo destinacijo, kot tudi njeno kulturo in dediščino, saj v sebi nosi kulturo območja in je dobrina, ki turistu prinaša prijetno izkušnjo avtentičnosti (Heinrich idr. 2005, 5–6). Raven avtentičnosti je odvisna od razvoja vsebin ponudbe destinacije, pri tem pa je pomembno vključevanje avtentičnih elementov (Sedmak 2010).

Tudi v slovenskem prostoru so na nacionalni ravni oblikovane trajnostne smernice razvoja kulinaričnega turizma. Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma opredeli Slovenijo kot *zeleno, aktivno in zdravo destinacijo* za 5–zvezdična doživetja. Strategija v okviru ukrepov razvoja znamke *Taste Slovenia* med drugim predvideva izpostavitve slovenskih zaščitene kmetijskih pridelkov in živil ter pijač v navezavi ne le lokalne, temveč tudi ekološke pridelave (Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2020, 2017, 6–45). Podobno druga strokovna skupina (Strategija razvoja gastronomije Slovenije, 2006, 47) pod prvo točko pomembnejših neizkoriščenih prednosti postavi razvijanje lokalno tipičnih gastronomskih produktov s poudarkom na ekološko pridelanih živilih.

Zadovoljitev pričakovanj zelenega trga zahteva usmeritev v ponudbo ekološko in tudi lokalno pridelane hrane in oblikovanje zelenih verig dobaviteljev (Pugliese 2001). Vendar pa v slovenskem prostoru turizem in kmetijstvo nista dovolj povezana kljub priložnostim, ki se na tem področju odpirajo. Pojavlja se problem oskrbe gostinskih obratov (z izjemo turističnih kmetij) ne le ekološke hrane, temveč tudi lokalno pridelane hrane. Avtorica (Novak 2012) na segmentu slovenskega hotelirstva potrди, da se kljub zanimanju hotelskega gostinstva za lokalno pridelano hrano ti premalokrat odločajo za umestitev le-te v ponudbo, ker so cene lokalnih ponudnikov pogosto nekonkurenčne. Poleg tega so lokalni ponudniki neorganizirani in niso ustrezno poučeni o tržnih zakonitostih.

Hotelirji z vključevanjem ekološke hrane na jedilnike pridobijo konkurenčne prednosti. Kljub priložnostim, ki so na tem segmentu še odprte, se večina ne odloči za certificiranje in sicer zaradi nepoznavanja postopkov certificiranja, višjih cen ekoloških surovin in stroškov vključitve v kontrolo (Bavec 2018, 2–6). Sam postopek certificiranja prispeva k uresničevanju ciljev Strategije trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2020. Obstajajo trije načini certificiranja ekoloških živil in sicer gostinski obrat lahko certificira le ekološki meni, ekološko jed ali jed z eno ali več ekološkimi sestavinami. Čeprav je postopek certificiranja relativno enostaven, je gostinski obrat s certificirano ponudbo v slovenskem prostoru izjemno malo (Bavec idr. 2017). Gostinski delavci se pravzaprav ne zavedajo, da ne gre le za odsotnost zdravju škodljivih snovi in GSO, temveč so ekološko pridelana živila značilno boljšega okusa (Bavec 2018, 2–6). Izjemen okus in estetska postrežba pa sta najpomembnejša atributa kakovosti (Mei idr. 2017, 60).

Zdi se pomembno osveščati gostinske delavce, da ekološko pridelana hrana ni nujno najdražja opcija. Rezultati raziskave BIOFAIR II so namreč pokazali, da je z upoštevanjem sezonskosti in zamenjavo predpripravljenih jedi z ekološkimi pridelki mogoče povečati delež ekološko pridelanih sestavin do 37% ne da bi presegli trenutne proračune. Sezonski ekološki pridelki so cenejši kot izven sezone. Poleg tega naj bi bila lastna priprava ekoloških jedi cenejša v primerjavi s predpripravljenimi živili (Daxbeck idr. 2005, 6).

Večinoma so turistične kmetije tiste, ki uspejo svojim gostom ponuditi izključno lokalno pridelano hrano. V slovenskem prostoru se je v preteklosti kot primer dobre prakse mreženja v gostinstvu uveljavil Grozd malih hotelov Slovenije, vendar je njegova dejavnost po nekajletnem udejstvovanju zamrla. Zadruga Jarina pa ostaja (med drugim) aktivna v smeri zagotavljanja lokalno pridelane hrane gostinskim obratom. Vsekakor pa se zdi nenavadno, da Bohinj Park hotel, prvi certificiran ekohotel v Sloveniji, nosilec svetovno priznanega certifikata Green Globe, ne vlaga naporov, da bi promoviral kulinarično ponudbo v smislu ekološke (oz. lokalno) pridelane hrane.

4 MREŽENJE IN INTERPRETACIJA KULINARIKE

Mreženje je pomembno tudi v okviru realizacije interpretacije kulinarčnih produktov. Sodobni turist ne kupuje več ogledov, izletov, počitniških paketov, pač pa doživetja (Bogataj idr. 2013, 51–52). Turistični produkt se spremeni v doživetje takoj, ko vključimo zgodbo. Ob tem pa je pomembno pripomniti, da je uspeh lahko precej večji, če zgodba vključuje različne storitve in proizvode lokalnega okolja (Polese 2009, 131–132), s čimer se ustvarjajo nova delovna mesta tudi izven turistične sezone (Mossberg idr. 2011, 52).

Turisti iščejo edinstvena doživetja, destinacije, storitve oz. produkte, ki se dotaknejo njihovih čustev (Bogataj idr. 2013, 51–52). Obiskovalci si ne želijo pasivne vloge opazovalca, ampak aktivnih, nepozabnih doživetij, ob katerih se čim bolj zabavajo (Brandth, Haugen 2011, 40; Mossberg 2008, 206). Zgodbarjenje naj omogoči turistu, da stopi izven vsakodneвне resničnosti (Mossberg 2008, 208). V tem oziru so pomembne zgodbe, ki imajo lahko močan čustveni naboj, pritegnejo, fascinirajo, burijo domišljijo (Bogataj idr. 2013, 51–52) in tako ustvarjajo čustveno vez s turistom. Gostitelj naj bo senzitiven glede potreb in pričakovanj gostov (Brandth, Haugen 2011, 43). Uspeh je odvisen tudi od vključenosti turista in njegove pripravljenosti za aktivno udejstvovanje (Chronis 2012, 444). Zgodbarjenje naj izhaja iz vedenja, občutenja, razpoloženja obiskovalca (Mossberg 2008, 207).

Način pripovedovanja zgodb se spreminja, vsekakor pa so zgodbe vedno navdihovale ljudi. V okviru zgodbarjenja ne gre le za pripovedovanje zgodb, pač pa vključuje zasnovo zgodbe oz. način, kako dogodke, informacije, znanje in vedenje pretvoriti v zgodbo in ob tem pritegniti pozornost občinstva (Bogataj idr. 2013). Pripovedovalec udejanja dramaturška načela (Mossberg idr. 2011, 51). Gre za umetnost podajanja sporočila, na način, da zgodba pritegne pozornost. Izhodiščnemu sporočilu sledi konflikt, prikaz likov in potek zgodbe, ki vzbudi čustva in končno doseže namen. Ko je informacija preobrazena v zgodbo, je obogatena z osebnimi, pa tudi čustveno obarvanimi slikami, zato se ljudje odzovejo z večjo pozornostjo in informacija se jim močneje vtisne v spomin. Zgodbarjenje posameznika pritegne k dialogu, zato gre v procesu zgodbarjenja za interakcijo. Zgodbe so orodje interpretacije in udeležencu pomagajo spoznavati, pa tudi ceniti določene specifike destinacije (Bogataj idr. 2013, 21–76).

Zgodba naj bo avtentična (Bogataj idr. 2013, Mossberg 2008, 206), kar pomeni, da jo je moč doživeti le na določeni lokaciji ali pa jo v drugi destinaciji ni moč doživeti na enak način. Poleg tega naj bo edinstvena, posebna, drugačna, hkrati naj obiskovalec doživi zgodbo na način, da so aktivirani njegovi čuti – da ob tem otipa, vidi, okusi, vonja, sliši. Obiskovalec naj nekaj počne – aktivno naj bo vključen v delavnico, vodenje po določeni poti, v okvir prikazov izvajanja ipd. Zgodba naj bo realna, konkretna, oblikovana za določeno ciljno skupino. Lahko izvira iz vsebin kulinarike, značilne za določeno lokacijo ali destinacijo (Bogataj idr. 2013), zato prikaz priprave tradicionalnih jedi pomeni interpretacijo kulture, specifične za lokalno okolje (Brandth, Haugen 2011, 40). Lahko ima didaktično noto - torej uči, izobražuje (Bogataj idr. 2013, 77–291).

Sodobni pristopi trženja kulinarčnih turističnih produktov nesporno vključujejo zgodbarjenje oz. interpretacijo, zato naj bi se naporji v smeri razvoja destinacije usmerjali med drugim v pripravo osnov zgodbarjenja. Z vključevanjem neizkoriščenih potencialov destinacije, lahko zgodbarjenje prispeva k mreženju in tako k razvoju destinacije (Mossberg idr. 2011, 51). Postaja učinkovito orodje razvoja in trženja turističnih destinacij (Bogataj idr. 2013, 68) in

orodje destinacijskega marketinga (Korez-Vide 2017, 380) in kot tako viša privlačnost turističnih produktov.

Da bi nadalje razvijali kulinarčne zgodbe bi bilo modro oblikovati mrežo za razvoj in trženje turističnih produktov, ki na eni strani lahko olajša, na drugi pospeši razvoj interpretacije v kulinariki. Mossberg (2007, 63–70) ponudi konceptualni model, ki predvideva vpetost zgodbe ne le v okvir pripovedovalca in kulinarčne umetnine, temveč širšega lokalnega okolja (vključujoč sodelovanje raziskovalnega, izobraževalnega, podjetniškega in kulturnega sektorja), ki specifično izkušnjo sooblikuje.

Slovenija je bogata z zgodbami v turizmu, ki predstavljajo trženjski potencial, vendar še vedno niso v zadostni meri vključene v turistične produkte. Zgodbe o slovenski kulinariki in vinih so pravzaprav zgodbe o prvobitnem veselju do življenja. Kakorkoli, na ravni destinacije je opredeljena temeljna zgodba, katere osnova so vrednote, oblikovane v enotno navdihujoče in močno sporočilo. Na to zgodbo se navežejo manjše privlačne zgodbe. Vsekakor naj bi se kulinarčne zgodbe dotikale krovne, jedrne zgodbe Slovenije oz. osmišljanja slogana *I Feel Slovenia* in same utemeljitve *ljubezni* v sloganu, ki hkrati prenaša sporočilo, da je Slovenija kot destinacija *zelena, aktivna in zdrava*. Zgodba o *ljubezni* omogoča navezo na z *ljubeznijo* povezanim hrepenenjem, iskanjem stika, srčnosti, iskrenosti, čustvenega odnosa do česarkoli, kar vključuje tudi prijateljske vezi, *ljubezen* do glasbe, svobode, dela in ne nazadnje tudi do hrane. Krovna slovenska znamka/zgodba je ustvarjena. Potrebno jo je nadgraditi po segmentih (nekatero zgodbe so sicer do določene mere že razvite in se ponujajo v obliki doživetij, pa vendarle je še mnogo odprtih priložnosti za razvoj), pri tem pa zadržati komunikacijo krovne zgodbe (Bogataj idr. 2013, 49–289).

Primer dobre prakse je, v tem oziru, mreža dediščinskih skupnosti osmih partnerjev projekta Uživam tradicijo, ki svoje napore vlaga v razvoj ponudbe nastajajoče kulinarčne transverzale od Panonije do Jadrana. Nosilci osmih projektnih območji med drugim ne skrbijo le za oblikovanje novih kulinarčnih zgodb, temveč tudi za prenos znanj interpretacije kulinarčne dediščine, torej osnov oblikovanja in interpretacije lokalnih kulinarčnih zgodb.

5 SKLEP

Razvoj turizma ne more biti usmerjen izključno v minimiziranje okoljskih vplivov, temveč zahteva vključevanje širše družbene skupnosti. Dobrodošlo je mreženje odgovornih za pridelavo, pripravo ter interpretacijo kulinarike. Na področju trajnostnega kulinarčnega turizma ostajajo neizkoriščene priložnosti. Za zadovoljitev pričakovanj sodobnega turista je v slovenskem prostoru potrebno povečati ponudbo lokalne, predvsem pa ekološke hrane in tozadevno okrepiti sodelovanje različnih deležnikov. Poleg splošnih gurmanskih zgodb je turistu moč prenesti zgodbo tradicionalne pridelave hrane (ki je bila nekoč v celoti ekološka), ki prinaša tako dimenzijo varovanja okolja kot zdravja in je kot taka del *krovne slovenske zgodbe: I feel Slovenia*, destinacija, ki je *zelena, aktivna in zdrava*.

Zato v zaključku ne gre prezreti razmišljanja Bavčeve (2018, 14): „Ekološka hrana postaja vse bolj pomembna odkar ji je priznana kakovost, varnost in pozitiven vpliv na okolje. Hrana in pijače so esencialni del ponudbe v turizmu, ki naj bo trajnosten. Nov segment turizma, ki temelji na hrani, je vse bolj in bolj prisoten. Slovenija je bila mednarodno priznana kot zelena turistična destinacija, toda ekološka hrana je pomemben segment usmeritve v trajnost in krožno

gospodarstvo in brez njenega vključevanja v ponudbo lahko postane ta besedna zveza v promociji le "green washing"."

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Ab Karim, Shahrim, Chirstina Geng-Qing Chi. 2010. Culinary Tourism as a Destination Attraction: An Empirical Examination of Destinations' Food Image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6): 531555.
- 2) Albrecht, Julia N. 2013. Networking for sustainable tourism—towards a research agenda. *Journal of Sustainable Tourism*, 21(5): 639657.
- 3) Bavec, Martina. 2018. Ekološka hrana v gastronomiji - stanje, potencial in koncept (model) za dobavo lokalnih ekoloških pridelkov oz. živil (akronim: EKO-GASTRO): Zaključno poročilo ciljnega raziskovalnega projekta. Maribor: Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede.
- 4) Bavec, Martina, Tjaša Vukmanič, Franc Bavec, Milica Rančić, Martina Robačar. 2017. Organic food in gastronomy as a part of food tourism – case of Slovenia. V: *Book of abstracts, 3rd International Conference Agrobiodiversity “Organic Agriculture for Agrobiodiversity Preservation”* Manojlović, Maja (ur.), Novi Sad, 1st – 3rd June 2017. Novi Sad: Faculty of Agriculture.
- 5) Bogataj, Janez, Ines Drame, Miša Novak. 2013. Zgodbe v slovenskem turizmu: Identifikacija in razvoj zgodb za potrebe oblikovanja in trženja turističnih produktov in destinacij. Ljubljana: Javna agencija Republike Slovenije za spodbujanje inovativnosti, razvoja, investicij in turizma – SPIRIT Slovenija.
- 6) Boyne, Steven, Fiona Williams, Derek Hall. 2002. On the trail of regional success. *Tourism, food production in the Isle of Arran Taste Trail. Tourism and Gastronomy*, 91–114.
- 7) Brandth, Berit, Marit S. Haugen. 2011. Farm diversification into tourism – Implications for social identity? *Journal of Rural Studies*, 27(1): 35-44.
- 8) Colarič Jakše, Lea Marija, Milan Ambrož. 2016. Pomen mreženja socialnega kapitala za vzpostavitev inovativnih integralnih turističnih proizvodov. V: *Zrna odličnosti Fakultete za organizacijske študije v Novem mestu: nove paradigme organizacijskih kategorij: 42–69*. Novo mesto: Fakulteta za organizacijske študije.
- 9) Chronis, Athinodoros. 2012. Tourists as story-builders: Narrative construction at a heritage museum. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 29(5): 444459.
- 10) Daxbeck, Hans, Eva Seibold, Marion Pinterits. 2005. *Current State and Potential Analysis in canteens in the City of Vienna to increase the rate of fresh organic products. Project BIOFAIR II, Final Report (Vers. 1.0)* Vienna: Resource Management Agency.
- 11) du Rand, G. E., E. Heath. 2006. Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3): 206–234.
- 12) Geering, Deborah. 2011. Hotels see staying power in locally sourced food. *Atlantamagazine.com* <https://www.atlantamagazine.com/dining-news/hotels-see-staying-power-in-locally-sourced-f/> (28. 8. 2019).

- 13) Getz, Donald, Richard N. S. Robinson, Tommy D. Andersson, Sanja Vujicic. 2014. *Foodies and Food Tourism*. Oxford: Goodfellow Publishers Ltd.
- 14) Heinrich, Michael, Marco Leonti, Sabine Nebel, W. Peschel. 2005. "Local Food – Nutraceuticals": An example of a multidisciplinary research project on local knowledge. *Journal of Physiology and Pharmacology*, 56(1): 5–22.
- 15) Hjalager, Anne Mette, Greg Richards. 2003. *Tourism and gastronomy*. London: Routledge.
- 16) Jutriša, Ana. 2011. *Predlog novega koncepta trženja, temelječega na mreženju, za izbrano slovensko destinacijo*. Maribor: Ekonomsko poslovna fakulteta.
- 17) Korez-Vide, Romana. 2017. *Storytelling in Sustainable Tourism Management: Challenges and Opportunities for Slovenia*. *Journal of Advanced Management Science*, 5(5): 380386.
- 18) Kovacevic, Dusan, Branka Lazic. 2012. *Modern trends in the development of agriculture and demands on plant breeding and soil management*. *Genetika*, 44(1): 201216.
- 19) Krstić, Bojan, Sonja Jovanović, Vesna Janković Milić. 2008. *Sustainability performance management system of tourism enterprises*. *FACTA UNIVERSITATIS. Series: Economics and Organization*, 5(2): 123–131.
- 20) Lee, Anne H. J. 2012. *The Creative Food Economy and Culinary Tourism through Place Branding: 'TERROIR' into a Creative and Environmentally Friendly Taste of a Place: doktorska disertacija*. Waterloo, Ontario, Canada.
- 21) Long, Lucy M. 2013. *Culinary tourism*. V: *Encyclopaedia of Food and Agricultural Ethics*: 1–8. Springer: Dordrecht.
- 22) Mei, Xiang Ying, Merethe Lerfald, Hans Olav Bråtå. 2017. *Networking and collaboration between tourism and agriculture: Food tourism experiences along the National Tourist Routes of Norway*. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 17(1): 5975.
- 23) Mossberg, Lena. 2007. *A marketing Approach to the Tourist Experience*. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 7(1): 5974.
- 24) Mossberg, Lena. 2008. *Extraordinary Experiences through Storytelling*. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 8(3): 195210.
- 25) Mossberg, Lena, Anette Therkelsen, Edward H. Huijbens, Peter Björk, Anna-Karin Olsson. 2011. *Storytelling and destination development*. Nordic Innovation Centre.
- 26) Nordin, Sara. 2003. *Tourism Clustering & Innovation: Paths to Economic Growth & Development*. Östersund: European Tourism Research Institute.
- 27) Novak, Mateja. 2012. *Lokalna oskrba s hrano v turizmu: primer Slovenije: magistrsko delo*. Ljubljana: Ekonomska fakulteta.
- 28) Oliver, Tove, Tim Jenkins. 2003. *Sustaining Rural Landscapes: The role of integrated tourism*. *Landscape Research*, 28(3): 293–307.
- 29) Ovidiu, Tanase Mihail, Minciu Rodica, Nistoreanu Puiu. 2009. *Development Model for a Rural Community Located in the Mountain Area of Romania – the Tourism Holding*. *Academia Turistica II*, 1–2: 36–41.

- 30) Polese, Francesco. 2009. Local government and networking trends supporting sustainable tourism: some empirical evidences. V: *Cultural Tourism and Sustainable Local Development*: 131-148.
- 31) Pugliese, Patrizia. 2001. Organic Farming and Sustainable Rural Development: A Multifaceted and Promising Convergence. *Sociologia Ruralis*, 41(1): 112–130.
- 32) Reynolds, Nikolai, Christian Fischer, Monika Hartmann. 2009. Determinants of sustainable business relationships in selected German agri-food chains. *British Food Journal*, 111(8): 776-793.
- 33) Richards, Greg. 2003. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? V: *Tourism and gastronomy*: 17-34. London: Routledge.
- 34) Robinson, Richard N., Donald Getz. 2016. Food enthusiasts and tourism: Exploring food involvement dimensions. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 40(4): 432–455.
- 35) Sedmak, Gorazd. 2010. Authenticity and the quality the tourist product in Slovene Istria. *ANNALES-anali za istrske in mediteranske studije – Series Historia et sociologia*, 20(1): 177–188.
- 36) *Strategija razvoja gastronomije Slovenije*. 2006. Maribor: STO.
- 37) *Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2020*. 2017. Ljubljana: Ministrstvo za gospodarstvo.
- 38) Telfer, David J., Geoffrey Wall. 1996. Linkages between Tourism and Food Production. *Annals of Tourism Research*, 23(3): 635–653.

STORYTELLING V TURIZMU – HIŠA PRIPOVEDUJE ZGODBE

STORYTELLING IN TOURISM – THE HOUSE TELLS STORIES

Stanislava Krapež, M.A.

Biotehniški izobraževani center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
stasa.krapez@hotmail.com

Izvleček

Pripovedovanje zgodb predstavlja pomemben del komunikacije v turizmu. Kljub poplavi informacij, ki so dosegljive prek interneta, je težko spregledati, kako pomembne so dobre komunikacijske sposobnosti in pripovedovanje zgodb vezanih na določeno lokacijo. Take zgodbe lahko izboljšajo turistično doživetje ter zadovoljijo specifične potrebe turistov. Članek skuša prikazati, da imajo tudi mikrozgodbe vezane na določeno lokacijo velik potencial, da pritegnejo pozornost turistov. V ta namen so predstavljene življenjske zgodbe treh ljudi, ki so se odvijale v hiši na Bregu.

Ključne besede: pripovedovanje zgodb, zgodbarjenje, destinacija, Zois, Mrak, Kozina

Abstract

Storytelling has become an important part of communication strategies in the tourism industry. Despite the abundance of information available on the Internet, it is difficult to ignore the importance of good communication skills and location based storytelling that can enhance tourist experience and solve specific needs of tourists. The paper seeks to show that even micro-location stories have a potential to attract the attention of tourists. For this purpose, three life stories of people centred around a house in Breg are presented.

Keywords: storytelling, destination, Zois, Mrak, Kozina

1 POMEN ZGODB V TURIZMU

Zgodbe in pripovedovanje zgodb je eno izmed najmočnejših komunikacijskih orodij (Vidrih 2002, 8), ki je vedno navdihovalo ljudi, zato so zgodbe izredno pomembne tudi v turistični ponudbi. Izraz »storytelling« se prevaja kot pripovedovanje zgodb, vendar je potrebno dodati, da proces pripovedovanja zgodb vključuje tudi element oblikovanja zgodb: kako določene dogodke, dejstva, informacije, znanje oziroma vedenje pretvoriti v zgodbo in pritegniti občinstvo. Zato se v slovenščini vedno bolj uveljavlja izraz »zgodbarjenje«.

Pri »zgodbarjenju« v turizmu se lahko osredotočimo na življenjske zgodbe ljudi, ki so zaznamovali določen kraj, narod ali pa samo destinacijo, v določenih primerih le hišo. Take zgodbe lahko zadovoljijo specifične želje turistov, hkrati pa povečajo zanimanje za destinacijo. Dobre zgodbe so torej ključne za uspešno turistično ponudbo in za doživetje destinacije.

Zanimive zgodbe nam lahko nudijo zgradbe, cerkve in tudi spomeniki. Naj navedem le nekaj zanimivih iztočnic za zgodbe, ki jih pripovedovalec lahko splete ob sprehodu, oziroma vodenju turistov po Ljubljani:

- stolna cerkev svetega Nikolaja: zapleti ob izbiri arhitekta, nedokončana kupola, zgodbe na glavnih in stranskih vratih...
- Vodnikov spomenik: Valentin Vodnik in njegov pomen za naš narod, vodnikovanje, lokacija spomenika, slavje ob postavitvi spomenika, usoda Vodnika po odhodu Francozov...
- Prešernov spomenik: večletno, pravzaprav desetletno zbiranje denarja za postavitev spomenika, vloga Franje Tavčar pri zbiranju denarja in kritike na račun zbiranja denarja, nasprotovanje postavitvi spomenika zaradi gole Muze...

2 HIŠA NA BREGU V LJUBLJANI PRIPOVEDUJE ZGODBE

Osnovni podatki o življenju ljudi, ki so bivali v določenih hišah, so nam, in po vsej verjetnosti tudi poslušalcem, znani, oziroma so z lahkoto dostopni vsakomur, kjerkoli, preko spletnih strani: rojeni takrat in takrat, umrli takrat in takrat, ukvarjali so se s tem in tem... Vendar samo faktografski podatki ne zadoščajo, če želimo pritegniti pozornost poslušalcev. Z dobrimi zgodbami lahko pritegnemo pozornost turistov, obenem pa jim na poseben način predstavimo in približamo destinacijo.

V pričujočem prispevku želim prikazati, kako lahko ena sama hiša, v tem primeru Zoisova palača na Bregu 22 v Ljubljani, nudi obilo možnosti za pripovedovanje zanimivih zgodb. Opisala bom življenjske zgodbe treh ljudi, ki so živeli v tej hiši. To so bili: Žiga Sigismund Zois, Peter Kozina in Ivan Stanislav Mrak. Pri opisu bom sledila elementom, ki pritegnejo poslušalca in ga »držijo« v napetosti. Ti elementi so:

- lokacija, oziroma kje se zgodba dogaja
- kdo nastopa v zgodbi
- problemi, zapleti
- rešitev zapleta

2.1 ZGODBA O LOKACIJI

Breg je bilo staro ljubljansko пристanišče in po vsej verjetnosti so tu imeli pristanišče že Rimljani. Promet blaga po Ljubljani od Vrhnike do Ljubljane na čolnih dolgih več kot 20

metrov, pretovarjanje in carinjenje blaga je dajalo temu delu mesta poseben pečat. Hiše na tem delu so bile v glavnem v lasti podjetnih trgovcev, pritlični prostori pa so se uporabljali za gostinske namene. Na južnem delu je Breg zapiralo mestno obzidje z okroglim obrambnim stolpom.

Današnja Zoisova palača je nastala z združitvijo osmih hiš. Leta 1774 je Žiga Zois kupil še del obzidja z obrambnim stolpom ob svoji palači in dal zasuti obrambni jarek, ki je potekal ob obzidju. Tako je nastala cesta, ki je prvič povezala Krakovo z Bregom in ki so jo poimenovali Zoisov graben (Kopriva 1989, 85). To cesto je kasneje preoblikoval Plečnik v ulico z drevoredom in leta 1927 postavil piramido kot spomenik Žigi Zoisu.

2.2 ŽIGA SIGISMUND ZOIS

Pomembno dejstvo, ki se ga mnogi ne zavedajo ali ga ne poznajo, je, da je bil Zoisov oče najbogatejši veletrgovec in gospodarstvenik na Kranjskem. Sigismund, oziroma Žiga, je bil njegov prvorojenec iz drugega zakona, rojen materi, ki je bila Ljubljankanka. Žiga Sigismund Zois ni bil le mecen in mentor tedanjim kulturnikom, ampak tudi pesnik, prevajalec, zemljiški gospod, industrialec, trgovec, naravoslovec, mineralog ... Njegova palača je postala zbirališče razsvetljencev tiste dobe, materialno in duhovno jih je podpiral, spodbujal in usmerjal v zanimanje in raziskovanje slovenstva. Poleg tega je tudi denarno podprl prvi vzpon na Triglav leta 1778. Prav tako je finančno in moralno podprl krstno uprizoritev prve slovenske veseloigre, Linhartovo Županovo Micko leta 1789.

Dopisoval si je z vodilnimi evropskimi naravoslovci in bil član znanstvenih akademij v Parizu in Berlinu. Potoval je po mnogih evropskih deželah, po Nemčiji, Holandiji, Švici... v glavnem z namenom, da bi čim bolj natančno proučil njihovo proizvodnjo železa in z novimi ugotovitvami posodobil svoje fužine na Kranjskem. V Rimu je prvič doživel napad protina. Postopoma je bolezen napredovala. Leta 1793 so mu odpovedale noge in naslednjih 20 let ni več zapustil stanovanja. Sam si je skonstruiral invalidski voziček, ki mu je omogočil gibanje po stanovanju. Voziček je danes shranjen in na ogled v Mestnem muzeju v Ljubljani.

Žiga Zois se je intenzivno ukvarjal tudi z mineralogijo (po njem se imenuje mineral zoisit), botaniko in zoologijo. Opazoval in proučeval je človeško ribico (Proteus) in objavljajl članke o njej. V namen proučevanja je imel v svojem stanovanju primerke človeške ribice v posodi z vodo.

Naslednja zanimivost je bil njegov botanični park, ki se je nahajal ob današnji Prešernovi cesti, med Rimsko in Igriško cesto. To je bil prvi botanični vrt v Ljubljani, t.i. Zoisov vrt ali Zoisova aleja. Kupil je več kot 3ha zemljišča in ga dal zasaditi z okoli 2500 drevesi, od tega približno 400 eksotičnimi. Zoisova aleja je bila prava atrakcija – člani vladarskih družin, ki so se mudili v Ljubljani, so si vedno ogledali to znamenitost. Park je bil tudi prvo javno zabavišče, kjer so pogosto prirejali zabave.

Okoli 50 do 60 zaposlenih je skrbelo za vzdrževanje njegove palače. Toda s prihodom Napoleona in s tem ustanovitvijo Ilirskih provinc, so se stroški vzdrževanja drastično povečali. Zois je moral skrbeti za oskrbo francoskih generalov, nova uprava je povečala davke, poleg tega trgovanje z železom zaradi konkurence severnih držav kot tudi vsled slabega izkoristka rude ni več prinašalo dobičkov. Vsled tega je bil Zois prisiljen prodati vrt ob Prešernovi cesti. Po njegovi smrti je obsežno mineraloško zbirko kupil Prirodoslovni Muzej – Rudolfinum.

In kako se konča življenjska zgodba Zoisa in usoda njegove palače? Zoisa so slovesno pokopali pri Sv. Krištofu, kjer so mu postavili nagrobno ploščo. Člani Zoisove rodbine, njegovi sorojenci in nečaki, so po 1. svetovni vojni prodali imetje in se preselili v tujino. Palačo so prodali Petru Kozini, ki je dal vsled globokega spoštovanja prenesti nagrobno ploščo na dvoriščno stran Zoisove palače.

In kaj se je zgodilo s posmrtnimi ostanki pokojnika, ko so mestne oblasti preselile pokopališče na Žale? Na žalost v 20. stoletju ni bilo nikogar, ki bi poskrbel za prekop pokojnika. Ostanki tega slavnega moža verjetno še vedno ležijo nekje pod Gospodarskim razstaviščem ali pa celo na kakšnem odlagališču odpadkov.

2.3 IVAN STANISLAV MRAK

Ivanov oče je bil posestnik in gostilničar, ki je imel gostilno Pri starem Rimljanu, kasneje imenovano Pri Mraku, kamor so meščani radi zahajali na rake.

Ivan Mrak je bil že kot otrok zelo samosvoj. Zaradi slabega odnosa z očetom je kot trinajstletni deček pobegnil v Trst. To so bili le začetni koraki njegovega upora in samosvojesti, ki se je stopnjevala v naslednjih letih in tudi v zreli dobi tega pogosto nerazumljenega in spregledanega dramatika, pisatelja, igralca in režiserja v eni osebi. V predvojnem obdobju in tudi v prvih desetletjih po drugi svetovni vojni je bil verjetno edini Slovenec, ki je odkrito izkazoval svojo homoerotično usmerjenost. Kljub temu se je poročil s kiparko Karlo Bulovec, v kateri je našel iskrenega človeka in dobrega partnerja predvsem v pogledih na umetnost. Njun zakon pa verjetno ni bil nikoli konzumiran. Oba umetnika, boema sta živela v posebnem sobivanju. Kot pravi Karla v enem izmed pisem »Naše stanovanje je že cela štala, živim od cigaret, vina, kave, jem samo zvečer kaj malega« (Vir: Menaše idr.2003, 92). Njuno stanovanje je bilo nekaj časa polno mačk, in Karla je pogostokrat slikala šokantne portrete teh mrtvih živali. Občudovanja vredna pa je njuna pokončna drža tako v odnosu do okupatorja kot tudi do povojnih komunističnih pritiskov, torej tudi v najbolj težavnih časih med vojno in po vojni.

Po Karlini smrti je bil Mrak prisilno nastanjen v stanovanje v Zoisovi palači. Mož pokončne drže in svojih načel je ohranil osebno krščanstvo in sovražil alkohol. Skoraj vsak dan se je podal na sprehod s fanti iz svojega kroga do Kongresnega trga, kjer je krmil golobe. Vse to je seveda izzvalo posmehovanje mnogih ljudi. Umrl je leta 1986 in bil pokopan na Žalah poleg svoje žene Krle Bulovec Mrak.

Lahko rečemo, da je bil Mrak celo življenje ljubljanska kulturna znamenitost (<http://pslk.zrc-sazu.si/sl/literarni-atlas-ljubljane/ivan-stanislav-mrak/>)

2.4 PETER KOZINA

izredno uspešen a pozabljen podjetnik predvojnega časa je prav tako pustil pečat na hiši na Bregu. Začetnice njegovega imena in priimka sestavljajo marsikomu znano blagovno znamko Peko. Kot mlad fant je začel svojo poslovno pot z izdelovanjem zobotrebec in s prodajo le-teh celo na Dunaju in Češkem. Potem ko sta z družabnikom ustanovila svojo prvo trgovsko javno družbo, sta prodajala izdelke kot so čevlji, glavniki, slamniki, zobotrebeci... po celi Avstro-Ogrski. Kmalu je družabnika izplačal in se osamosvojil. Proizvodnjo čevljev v Tržiču je pričel z desetimi čevljarji, kasneje je zaposloval 300 delavcev v moderni tovarni, oziroma podjetju imenovanem »Peter kozina in družabniki«, ali na kratko PE-KO. Njegov moto je bil: »Če se bom odločil graditi, potem bom gradil najmoderneje!«, ki ga je tudi uresničil. Modernizacija proizvodnega procesa mu je omogočila izdelavo 250 parov čevljev na dan.

Podjetje je zelo uspešno poslovalo tudi v kriznem obdobju med prvo svetovno vojno, saj so imeli veliko naročil za vojaško obutev. Po vojni je bil PE-KO največji proizvajalec čevljev v Kraljevini SHS z okoli 50 prodajalnami. V tem času, torej po prvi svetovni, je kupil palačo na Bregu, ki je bila nekdanj last Zoisove rodbine.

Zaplet izjemno uspešne poslovne zgodbe se pojavi z obiskom Aleksandra Karađorđevića in s podpisom pogodbe za izdelavo 100.000 parov čevljev v petih mesecih za potrebe jugoslovanske vojske. Iz Beograda naj bi podjetju dobavili usnje za izdelavo čevljev, vendar so zamujali kar

deset mesecev, zato je Peter Kozina izdelal lasten model vojaškega obuvala. V Beogradu so zavrnilo vseh 100.000 parov in s tem povzročili podjetju velikansko poslovno škodo. Podjetje so kmalu prevzeli upniki, banke so lastnika razlastile, kljub temu pa so mu dovolili ostati v podjetju.

Peter Kozina je umrl 21. februarja v svojem stanovanju v lastni palači, nekdanji Cojzovi hiši na Bregu. Uradni vzrok smrti naj bi bila pljučnica, drugi viri pa navajajo zastrupitev z ribami. Po mnenju sorodnikov je pravi vzrok smrti še do danes nepojasnen.

3 ZAKLJUČEK

Glede na pozitivni odziv domačih turistov kot tudi turističnih vodnikov, ki so se udeležili mojih vodenj po Ljubljani pod naslovom »Hiše na Bregu pripovedujejo zgodbe« in »Spomeniki nam govore«, lahko rečem, da takšna oblika turistične ponudbe in vodenja izjemno pritegne poslušalce. Predstavitev destinacije, spomenika, hiš in ljudi, ki so živeli v teh hišah, na način storytelling ali zgodbarjenja izredno pritegne in navduši poslušalce. Seveda pa se je z naracijo vedno potrebno prilagoditi poslušalcu. Pravilni pristop k pripovedovanju zgodb pripomore k interakciji med vodnikom in poslušalcem, saj naloga vodnika vsekakor ni, da bi pripovedoval zgodbe »ex cathedra«. Potrebno pa je tudi upoštevati dejstvo, da niso vse zanimivosti in podrobnosti, ki izredno pritegnejo domačega turista, enako zanimive za tujega turista.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Jezernik, Božidar. 2014. Mesto brez spomina: javni spomeniki v Ljubljani. Ljubljana: Modrijan.
- 2) Kopriva, Silvester. 1989. Ljubljana skozi čas: ob latinskih in slovenskih napisih in zapisih. Ljubljana: Založba Borec.
- 3) Menaše, Lev, Taras Kermauner, Jedert Vodopivec, Reno Svan. 2003. Karla Bulovec. Ljubljana: Cankarjev dom, kulturni in kongresni center. → (Menaše idr. 2003, 92)
- 4) Morgan, Michael, Peter Lugosi, Brent Ritchie. 2010. The Tourism and Leisure Experience: Consumer and Managerial Perspectives. Toronto: Channel View Publications.
- 5) Mrak, Ivan, Stanislav. Literarni atlas Ljubljane. Znanstvenoraziskovalni center Slovenske akademije znanosti in umetnosti. <http://pslk.zrc-sazu.si/sl/literarni-atlas-ljubljane/ivan-stanislav-mrak/> (10.7.2019).
- 6) SPIRIT Slovenija. 2013. Zgodbe v slovenskem turizmu. https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/Zgodbarski_priroATnik_-_celoten_31.1_17646.pdf (12.8.2019).
- 7) Vidrih, Jurij. 2002. Storytelling in njegova uporaba pri upravljanju korporativne identitete. Diplomsko delo. Ljubljana: Fakulteta za družbene vede. → (Vidrih 2002, 8)
- 8) Vodopivec, Nina. 2012. Tita Porenta: "Če se bom odločil graditi, potem bom gradil najmodernejše": Priložnosti in pasti slovenskega trgovca in podjetnika Petra Kozine (1876-1930), ustanovitelja tovarne čevljev Peko v Trziču. Radovljica: Samozaložba.
- 9) Zavrl, Andrej. 2010. Sijaj Ivana Mraka. <https://narobe.si/intervju-karel-brinik/> (16.9.2019).

POSSIBILITIES FOR DEVELOPMENT OF GLAMPING TOURISM IN SERBIA

doc. dr Živana Krejić

Faculty of Business Studies and Law, Union University, Belgrade, Serbia
zivana.krejc@fbsp.edu.rs

Teodora Tošić

Faculty of Tourism and Hospitality Management
Faculty of Tourism and Hospitality Management, University Singidnum, Belgrade, Serbia

izv. prof. dr. Snežana Milićević

Faculty of Hotel Management and Tourism in Vrnjačka Banja, University of Kragujevac,
Serbia
snezana.milicevic@kg.ac.rs

Abstract

Changes in the tourist demand side have influenced the emergence of specific forms of tourism, but also the formation of special accommodation capacities for tourists who enjoy an active holiday in nature, among which glamping as a glamorous camping occupies an important place. The tourism market has witnessed the increasing growth of models such as ecotourism, offering greater contact with nature and a respect for the integrity of the sites visited. In order to provide a response to this paradox, the spread of open-air tourism and forms of camping are seen as able to guarantee the reception of a great number of visitors whilst minimizing environmental impact through the use of flexible and movable structures. The aim of the paper is to determine whether glamping tourism can have a chance of development in developing countries, such as Serbia, which are not typical tourist countries.

Keywords: glamping tourism, camping, Serbia, possibilities, development

INTRODUCTION

In line with current trends in tourism demand, camping is becoming the life-style of the modern camping guest (Vrtodušić Hrgović et al, 2018a, 622).

Glamping- a combination of the words 'glamour' and 'camping' is an emergent concept in camping that combines comfort with direct contact with nature (Brochado, Pereira, 2017, 77).

The modern way of life, the maturation of the tourist market, changes in tourist demand have led to the formation of specialized and clearly defined market niches from mass tourism offers, that is, special tourist offers within specific forms of tourism or tourism of special interests.

Market segmentation according to the theme of tourist trips has arisen from the evolution of tourism motives on the demand side, but also the need to create the identity of tourist destinations in order to be more recognizable and achieve competitiveness in the market (Kesar, Tomas, 2014, 50).

Specific forms of tourism are becoming important tools for further economic growth. New forms of tourism are associated with the "exploitation" of land and landscape. They are based on the will to differentiate themselves from mass tourism, especially focusing on sustainability and nature conservation. Glamping tourism is an active holiday that allows you to stay in nature, but also to spare from the downsides of traditional camping. This type of tourism can be considered as a special type of rural and eco tourism because it focuses on the natural environment. However, his goal is not always the life of the peasant, his house or his table. The need to differentiate, care for the environment, discover the landscapes of nature, rural areas, influenced the development of a new form of camping, known as glamping tourism (**Boscoboinik, Bourquard, 2012a, 151**).

Open-air tourism has traditionally been considered as somewhat Spartan, yet recent trends also highlight the rapid diffusion of a new style of camping known as "glamping" or, rather, "glamorous camping". Such a development would seem to combine the principals of respect for the environment alongside higher quality in terms of comfort and service compared to traditional models.)Innovation in tourism is about improving business processes and improving products, to create added value for tourists (Peters and Pikkemaat, 2006).

Considering the fact that the territory of Serbia has a preserved environment, protected nature reserves, that is, natural habitats, the aim of the paper is to determine whether glamping tourism can have its chance for development in the future.

1 THE BEGINNINGS OF THE DEVELOPMENT OF GLAMPING TOURISM

By exploring local culture and staying in nature at a tourist destination, tourists have influenced the beginnings of the development of camping. By incorporating modern technology into classic camping and placing emphasis on comfort, the beginnings of glamping tourism have evolved.

Glamping became a new trend in tourism (**Callan, 2013a, Lucivero, 2012; Burger & Carpenter, 2010**). It is usually explained as camping with all the comfort of a home from hot water to a king size bed (**Horáková, Boscoboinik, 2012**).

Glamping is actually around us in its different forms since the times of Ottoman Empire Ottomans used to build extravagant and luxury tents (transportable palaces) decorated with silk and other expensive materials for their Sultan. This could be considered as a beginning of glamping. Next stage of glamping arose in early 1990's in Africa, when wealthy travellers

refused to sacrifice their luxury life styles while on safari. Their demands were perfectly fulfilled by luxury canvas tents with all the amenities they could think of, which makes them basically glampers. The idea of glamping is not a completely new one. Nonetheless, the term glamping is only few years old and people are just starting to rediscover this very old concept in a new guise (Sakačova, 2013, 3).

The idea of camping as a pastime has been around now for just over 100 years. Thomas Hiram Holding is believed to be one of its first proponents. Holding was a keen cyclist and wrote a book in 1898 called 'Cycling and Camping in Connemara' (in Ireland). In this he described the portable camping equipment he had designed and invited enthusiasts to contact him. This led to the formation of the Camping and Caravanning club in 1901 (Igoe & Lotus, 2016).

For many, camping is the best outdoors activity, but for others it is an unpleasant experience. That is why the tourism industry came up with the idea of making camping an enjoyable, comfortable and well- designed stay in nature and the outdoors. There are plenty of reasons why camping isn't everyone's idea of fun- bugs, wild animals, leaking tents and canned food to name a few. But there is a way to get back to nature without actually rolling around in it. It's called 'glamping' (Bonifačić- Cvelić, et al, 2010a, 103).

On the other hand, "glamping" appears as a hybrid tourism product, which combines camping and luxury, and which is considered as the tourism trend of 2020. Glamping is based on ecotourism, rural development, potential attraction of high-income tourists to those areas, creating a local sustainable development model (Ergüven, Yılmaz, and Kutlu, 2015).

The word glamping sounds a little bit like camping, and thus some people might confuse these two expressions. Nevertheless, for glampers and campers, there is a huge difference between these two types of tourism (Callan, 2013b).

Glamping accommodation is a relatively new form of spending time in nature across in England, France and the rest of Europe. From safari and bell tents (most classic glamping structure), yurts (with different sizes and levels of luxury), shepherd's huts, gypsy caravans, and all-weather pods to treehouses in all shapes, re-configured train carriages, transformed horse-boxes, etc., create unique experience of living in nature (Najdić et al, 2019a, 7).

Glamping accommodations such as luxurious tents and similar facilities, equipped as top hotel suites are also called five-star camping (Latza, 2011, 60).

The camp has always had, at its core, a strong connection to nature. In fact, its origins as a practice do not stem from tourism, but as pursuits of leisure during the early twentieth century, a period in which the cult of body care and outdoor sports practiced rose in popularity.

The transformation of camping began in last decade of the twentieth century. The development of caravans, motorhomes and mobile homes spurred the transformation of simple campsites with modest facilities into high-quality holiday parks and resorts. New guests, who were not campers previously, discovered these holiday parks as novel, attractive locations for holidays, where they could be in the outdoors while enjoying luxurious indoor living (Vrtodušić Hrgović et al, 2018b, 627).

2 OPPORTUNITIES FOR THE DEVELOPMENT OF GLAMPING TOURISM IN SERBIA

Areas with the large glamping offer in the world are North America, Europe and Africa, and in Europe, the United Kingdom, France, Spain, Slovenia, Portugal and Italy. In Croatia, glamping trend started somewhat later, therefore the offer is still scarce and concentrated along the coast (Petruša, Vlahov, 2019, 842).

The center of glamorous camping in Slovenia is in Bled. Luxury camping was started in the eco-village Forest Villas (Velika Zaka), where guests can spend the night in larch houses, called tanneries, and also bathe in a wooden outdoor tub with firewood (Kelnarič, 2016a, 47). Today, Slovenia is one of the top 10 destinations for glamping tourism.

According to 'Tourism Development Strategy of the Republic of Serbia for the Period from 2016 to 2025', which has been adopted by the Government of the Republic of Serbia in November 2016, the rural tourism took 6th place on the list of most demanded tourism products in Serbia. In this document certain tendencies have also been adduced which are expected to be fully realized over the foreseen period in rural tourism domain: vacation which implies getting in touch with village spirit, glamping tourism, visiting cultural and historical landmarks, trips with the gastronomic offer (Bićanin, 2018, 356).

Preserved environment, protected natural resources, nature parks, picturesque areas of Serbia can be very attractive for the development of glamping tourism. Vojvodina also can be a competitive and attractive tourist destination in specific segments of offer, and the subject of interest by tourists from the region (Krejić, et al, 2016).

Guests who enjoy glamorous camping love to connect with the locals, cultural heritage and nature. They expect quality leisure, high-quality accommodation and top-level gastronomy. The accommodation capacities of glamorous camping usually stand out from other classic accommodations by their originality in terms of location, architecture, additional services offered (Kelnarič, 2016b).

This is one of the reasons why the first glamping tent was erected in the Mokra Gora area in 2017, with the aim of creating this new eco-tourism perspective for all nature lovers in need of comfort and comfort. Although this is the only example of glamping tourism in Serbia for the time being, the environment, natural resources, the need for a more frequent stay in nature, organic food and low prices will benefit future glamping organizers in Serbia (<https://mokragora.info/>)

Glamping allows you to connect with nature in a memorable way. Glamping is ideal for escape from noisy cities and bustling suburbs and provides an opportunity to relax and unwind from everyday life situations and stress. The pleasantness and comfort that glamping brings with it far outweighs any experience of recreational camping and outdoors, which is enchanting in Serbia.

3 CONCLUSION

Glamping as a new and creative type of accommodation is therefore directly connected to creating an innovative service that contributes to the transformation of campsites into camping resorts and represents the symbiosis of the hotel and camping industries. It is expected that glamping might have a crucial role in rediscovering the attractiveness of camping (taken from Bonifačić- Cvelić et al, 2010b, 103).

Glamping may be associated with many different touristic products and may be a significant medium to spread tourism throughout the country and all year round (Ergüven, Yılmaz, Kutlu, 2015).

Generally these places are exceptional, far from the madding crowds of tourists, and also offer original activities well-integrated into their environment (Boscoboinik, Bourquard, 2012b, 157).

One of the benefits of glamping tourism can be the supply of local, traditional gastronomic products. The importance attached to regional and local cuisines as carriers of gastronomic identity and heritage is a response to globalization processes. Regional and local cuisines,

formerly national cuisines, allow for the presentation of diversity, typicality and specialty. They indicate the picture of everyday life, holidays or the way of life of the population at certain periods, historical development as well as the present (Vulić, 2018).

The need for consumers to make a responsible choice of travel is becoming more and more a key

determinant for the goals of eco-tourism, making increasingly important that they understand what is necessary and good for a well eco-touristic experience. According to booking trends, sustainability is driving accommodation decisions (Najdić et al, 2019b, 8).

The accommodation capacities of glamorous camping usually stand out from other classic accommodations by their originality in terms of location, architecture, additional services offered. Guests choose environmentally friendly destinations and locations with eco-friendly content (eco-degradable materials, eco-friendly garbage - sorting waste, natural materials.)

This type of accommodation undoubtedly could be one of drivers of tourism development, especially in the rural areas of the continental part of the country and contribute to the development of less developed tourist areas, such as the territory of Serbia and countries like it, which are still in the process of transition.

4 LITERATURE

- 1) Bićanin, Jelena. 2018. Mogućnosti razvoja ruralnog turizma na području opštine Trstenik. *Ekonomika poljoprivrede* 65 (1), pp. 355-372.
- 2) Boscoboinik, Andrea, Eric Bourquard. 2012. Glamping and rural imaginary. From Production to Consumption. *Transformation of Rural Communities*. Münster: Lit Verlag, p. 149-164.
- 3) Burger, Bruce M., and Randy Carpenter. 2010. Rural Real Estate Markets and Conservation Development in the Intermountain West: Perspectives, Challenges and Opportunities Emerging from the Great Recession. *Lincoln Institute of Land Policy*.
- 4) Brochado, Ana, and Cristina Pereira. Comfortable experiences in nature accommodation: Perceived service quality in Glamping. *Journal of outdoor recreation and tourism*, Vol. 17, pp. 77-83.
- 5) Callan, Kevin. 2013. *Dazed but Not Confused: Tales of a Wilderness Wanderer*. Dundurn: Dundurn.
- 6) Cvelić-Bonifačić, Josipa, Ines Milohnić, and Zdenko Cerović. 2017. Glamping- Creative Accommodation in Camping Resorts: Insights and Opportunities. *Tourism in South East Europe*. Vol. 4, pp. 101-114.
- 7) Ergüven, M. H., A. Yılmaz, and D. Kutlu. 2015. Hybrid tourism within the context of touristic product diversification: glamping. *Journal of Academic Social Science Studies*, Vol. 41, pp: 255-265.
- 8) Horáková, Hana, Andrea Boscoboinik, 2012. *From Production to Consumption: Transformation of Rural Communities*. Zürich: LIT Verlag.
- 9) Igoe, Ben & Lotus, Belle. 2016. *Glamping Business*. Retrieved 21 February 2017 from Brief History of camping and glamping: <http://www.glampingbusiness.com/2016/09/20/brief-istory-camping-glamping/>

- 10) Kelnarič, Jožica, 2016. Glamurozno kampiranje v repnicah na bizeljskem. Diss. Univerza v Mariboru, Fakulteta za turizem.
- 11) Kesar, Oliver, Tomas, Pavel. 2014. Obilježja i dosezi razvoja memorijalnog turizma u Hrvatskoj. *Liburna*, Vol 3 (1): 49-88.
- 12) Krejić, Živana, Slobodan Čerović, and Snežana Milićević. 2016. Impact of socio-demographic characteristics on travel expenditures of Hungarian tourists in the village of Skorenovac. *Economics of Agriculture* 63 (2), pp. 601-615.
- 13) Latza, Berit (2011). *Camping on the Ritz*, Newsweek, Vol. 157, No.23
- 14) Lucivero, Marilena. 2012. *Camping and open-air tourism: an opportunity for sustainable tourism in Coastal Areas*. 6th Conference of the International Forum on Urbanism (IFoU): TOURBANISM, Barcelona, 25-27 gener. International Forum on Urbanism, 2012, pp. 1-9.
- 15) Mutić, A. 2017. Lonely Planet. Retrieved 12 February 2017 from *Glamping - wild luxury in North America's great outdoors*: <https://www.lonelyplanet.com/north-america/travel-tips-andarticles/7590>
- 16) Najdić, Marija, Stefan Munitić, and Jelisaveta Vučković (2019). *Analysis of the activities of white pollution prevention for green tourism.* *Serbian Journal of Engineering Management* 4(2) pp: 1-9.
- 17) Peters Mike, Brigitte, Pikkemaat. 2006. *Innovation in Tourism*, Article in *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism*, Institute for Tourism and Service Economics, University of Innsbruck, June 2006, https://www.researchgate.net/publication/254374191_Innovation_in_Tourism
- 18) Petruša, Ivana, and Antonio Vlahov (2019). *The Role of glamping in development of camping tourism offer- possibilities and future prospectes in the Republic of Croatia*. *Proceedings of FEB Zagreb; 10th International Odyssey Conference on Economics and Business*, Opatija, Vol. 1 No. 1 pp. 834- 843,
- 19) Sakáčová, Katarína Leci., 2013. *Glamping-Nature served on silver platter*. Master's thesis, Aalborg University, Denmark.
- 20) Vulić, Gordana, 2018. *Procesi otkrivanja gastronske i kulinarske baštine*, *Discovery Process of gastronomy and culinary heritage in Slovenia*. 4th Belgrade International Tourism Conference, BITCO, *Heritage tourism: Concepts, Practies, Developments*. College of tourism, Belgrade. pp. 64-68.
- 21) Vrtodušić Hrgović, Ana-Marija, Josipa Cvelić Bonifačić, and Ivana Licul. 2018. *Glamping–New outdoor accommodation*. *Ekonomska misao i praksa* (2), pp: 621-639.
- 22) [https://mokragora.info/ stranica](https://mokragora.info/)(visited 28.09.2019.)

POSTAVITEV RAZSTAVE SLOVENSКИH PENIN V MESTNEM MUZEJU LJUBLJANA

THE STAGING OF THE EXHIBITION OF SLOVENIAN SPARKLING WINES AT THE CITY MUSEUM OF LJUBLJANA

Leonard Krišto

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

kristo.leonard@gmail.com

Izvleček

Oblikovanje notranjih prostorov je ključnega pomena za počutje tako zaposlenih kot gostov oziroma strank. Pomembno je povezano tudi s poslovanjem podjetja. Oblikovanje ima v gostinstvu velik pomen, zato je potrebno, da so oblikovalci pozorni na podrobnosti ter da pri iskanju možnih rešitev analizirajo podjetje kot celoto in ne le posamezen prostor. V letih 2019 - 2020 v muzejskih krogih poteka razprava kako privabiti obiskovalce ter kako obrniti tehnologijo sebi v prid. Muzeji tako postajajo središča srečevanja in izražanja mnenj ter so ogledalo družbe. Pomembno je tudi poudariti povezavo med gostinstvom in oblikovanjem. V prispevku je predstavljena postavitve razstave slovenskih penin v Mestnem muzeju Ljubljana – primer povezovanja gostinstva in oblikovanja – v funkciji privabljanja in izobraževanja obiskovalcev.

Ključne besede: gostinstvo, oblikovanje, muzeji, razstava

Abstract

Designing interior spaces is a key factor for the employees as well as for the customers. It has an important link with company's finances. Design has a very important role in hospitality therefore the designers really have to pay attention to details and to analyze the company as a whole and not just separate spaces. In the year 2019-2020 there is a discussion happening in museum circles on how to attract more visitors and use the technology to improve their exhibitions and services. Museums have taken an important role as gathering spaces, where people can express themselves and they have become as a mirror of a society. There is a strong connection between hospitality and design. The Staging of Slovenian Sparkling Wines in the City Museum of Ljubljana is presented in the article – in the role of attracting and educating the visitors.

Key words: hospitality, design, museums, exhibition

1 UVOD

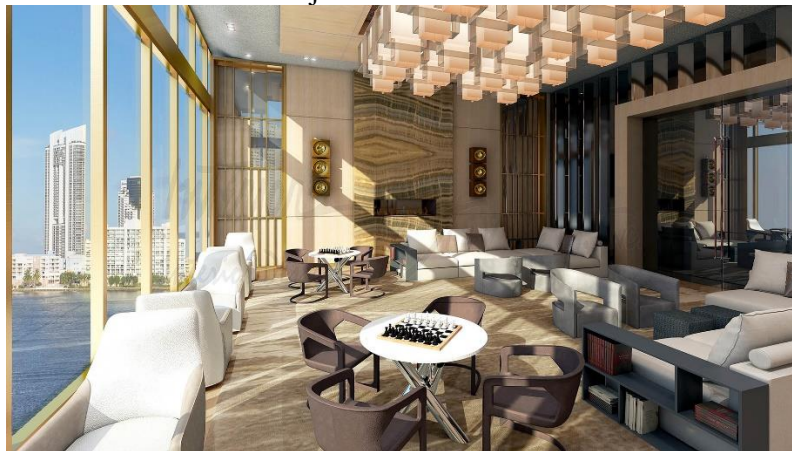
Oblikovanje je vsako zavestno spreminjanje podob, predmetov ali objektov, ki se nahajajo v bivalnem in delovnem okolju človeka, posredno pa tudi v izraznem oziroma umetniškem prostoru z namenom, da izpopolnimo njihovo uporabo, videz oziroma prilagodimo rabo materiala ali konstrukcije.

1.1 POMEN OBLIKOVANJA V GOSTINSTVU

Notranje oblikovanje v gostinstvu je osredotočeno predvsem na storitvene dejavnosti, vključno s hoteli, restavracijami, kavarnami, bari, fitness centri, centri za sprostitev. Količina dela, proračun ter prostorsko projektiranje so lahko precej zahtevni in zapleteni, zato je nujno potreben tehten premislek projektantov in argumentirane ter jasne rešitve.

Gostinstvo je globalno gledano ena od najpomembnejših panog ter tudi osrednjega pomena za komercialno oblikovanje. Oblikovalci v gostinskem sektorju imajo nalogo, da izboljšajo kakovost prostorov s posebnim slogom in vzdušjem ter tudi izboljšajo funkcionalnost ter povečajo dobiček. Pri oblikovanju notranjih prostorov v gostinstvu je poslovna miselnost glavno vodilo. Oblikovalci morajo sodelovati z arhitekti, naročniki in proizvajalci, da zagotovijo skladnost vseh elementov v prostoru z željami stranke in poslovnimi pogoji (slika 1).

Slika 1: Preddverje - Hotel Intercontinental Miami



Vir: Steven 2017

Hoteli, centri za sprostitev in ostali objekti povezani s storitvenimi dejavnostmi imajo pogosto zelo atraktivne ter razkošne interierje. Izkušen oblikovalec v gostinskem sektorju ima dovolj znanja, da v prostoru uravnoteži razmerje med prestižem in funkcionalnostjo ter notranje prostore uredi na način, ki je ustrezen tako za naročnika kot tudi za obiskovalce. Gre za zelo pomemben dejavnik pri podjetjih, ki želijo pustiti dober prvi vtis, ki ostane v spominu, kot na primer hoteli, kjer ravno to ravnotežje pričara izjemno izkušnjo gosta. Ne glede na to ali gre za letališki salon ali restavracijo z Michelinovo zvezdico, vsako podjetje potrebuje zadostno kvadraturu oziroma dovolj prostora za bodoče goste, vendar pa tudi faktor presenečenja, ki bo privabil ter navdušil nove potencialne redne stranke.

Podjetje oziroma posameznik, ki se ukvarja z oblikovanjem v gostinstvu je torej vsestranski človek, izjemno osredotočen na svoje delo. S svojimi rešitvami lahko prepreči prenasičenost oziroma neprijetno počutje gostov, izbira trajnostne materiale, ki pripomorejo k boljšemu celostnemu vtisu.

Oblikovalec v gostinstvu je torej zadolžen za pomoč podjetnikom pri: oblikovanju svetlobe, postavitvi oken, oblikovanju in uporabi notranje talne ter stropne površine, uporabi novih tehnologij (informatika, sistemi) ter ostalih arhitekturnih podrobnostih.

Potrebno je oblikovati estetsko všečen prostor oziroma prostore, ki ustrezajo smernicam podjetja z uporabo tkanin, umetnin, barvne sheme, z izbiro pohištva, obdelavo sten in uporabo oken, natančno zaključno obdelavo ter dodatki. Zagotoviti mora tudi, da je vsak prostor varen in v skladu z zahtevanimi standardi. (Vir: Interiors by Steven G. 2019. »What Is Hospitality Interior Design?«. <https://www.interiorsbysteveng.com/hospitality-interior-design/> (6. 9. 2019).)

2 SMERNICE ZA OBLIKOVANJE MUZEJSKIH POSTAVITEV V 2019/20

Avtor Kwasi Hope Agyeman (2019) navaja smernice za oblikovanje muzejskih postavitvev. V nadaljevanju je predstavljeno nekaj usmeritev:

»Ljubitelji hrane zavzamejo muzej« – obiskovalci pričakujejo ponudbo jedi in lastniki muzejev se prilagajajo temu trendu. Smernica se nanaša predvsem na gostinsko ponudbo v muzejih in ne toliko na muzejsko postavitvev, vendar pa to vseeno pomeni, da je kulinarika dobrodošla v muzeju.

»Srečevanja v muzejih so nekaj običajnega« – galerija na vrhu stavbe je več kot le vtis na razstavi. Postane enakopraven prostor za obiskovalce, ki se družijo, pogovarjajo, izmenjujejo mnenja z ostalimi prisotnimi.

»Muzeji se zavzemajo za aktualna vprašanja« – kdorkoli spremlja aktualno dogajanje po svetu lahko ugotovi, da se soočamo s precejšnjimi težavami na marsikaterem področju, tako lokalno kot globalno. Raziskave kažejo, da so muzeji videni kot središča, kjer se lahko izrazi različna stališča oziroma opozori javnost na konkretne težave. Pri tem gre tudi za izobraževalno funkcijo, saj umetniki ter kuratorji razstav nagovarjajo javnost.

»Varni in zaupanja vredni prostori« – v znanju je moč, zato muzeji zavzemajo osrednjo vlogo v povezavi s podajanjem dejstev in točnostjo, korektnostjo podatkov.

»Virtualna resničnost zavzema osrednje prizorišče« – obstajajo številna vprašanja glede umetne inteligence in navidezne resničnosti ter njihove povezave z muzeji in muzejskimi postavitvami. Tako je z avtomatiziranimi zbirkami ali algoritmi programov oziroma razstav. Umetna inteligenca in navidezna resničnost spreminjata izkušnjo obiskovalcev v muzejih.

»Več skupnih zgodb« – ni skrivnost, da so genealoške raziskave in zanimanje za njih dosegle vrhunec. V letu 2018 je preko spletne strani Ancestry.com že sedem milijonov oseb želelo

izvedeti več o svojih prednikih. Postavljajo se nova vprašanja glede entitet in našem skupnem izvoru ter podobnostih.

»Nove oblike vodenja« – številke obiskovalcev muzejev iz leta v leto upadajo. Vodje muzejev se zavedajo, da je potrebno širši javnosti ponuditi nekaj novega in zanimivega.

»Postavljanje muzejskih razstav glede na zanimanje javnosti« – muzejski kuratorji premišlujejo o postavljanju razstav, ki bi lahko pritegnile širšo oziroma vsaj strokovno javnost. Za postavitev razstav se odločajo na podlagi zbranih podatkov in raziskav.

»Vsak muzej potrebuje instagram trenutek« – muzeji se vse bolj osredotočajo na mlajše generacije obiskovalcev. Vse dogodke je potrebno deliti na družabnih omrežjih, saj tako informacije najhitreje dosežejo omenjeno ciljno publiko in lahko spodbudijo obisk.

»Muzeji prevzamejo miselnost (startup)« - ob omejenih sredstvih, številnih projektih in pritiskih so v vsakdanu muzejskih delavcev potrebne spremembe. Potrebno je uporabljati brezplačne pripomočke ter nizkocenovna orodja pri postavitvi razstav (miselnost startup podjetij – težnja k inovacijam).

3 RAZVOJ IDEJE ZA POSTAVITEV RAZSTAVE SLOVENSКИH PENIN V MESTNEM MUZEJU

BIC Ljubljana izvaja višješolsko izobraževanje že trinajsto leto. Izobražujejo se študenti živilstva in prehrane ter gostinstva in turizma. Pri svojem delu so zelo povezani z gospodarstvom. Pomemben del študija na VSS je velik obseg pridobljenih praktičnih znanj. Študijski programi so prilagojeni potrebam gospodarstva, ki vključujejo samostojno in timsko (projektno) delo študentov, obravnavo problemov iz prakse in reševanje le teh. Tako tudi razstava slovenskih penin v Mestnem muzeju v Ljubljani predstavlja projektno delo, ki ima za osnovo diplomsko delo na temo slovenskih penečih vin in penin.

Za potrebe projektnega dela sem dobil nalogo postavitve razstave z upoštevanjem gostinske in oblikovalske stroke ter zahtev Mestnega muzeja (prizorišča). Prizorišče razstave je osrednji prostor ob vstopu v Mestni muzej s pogledom na atrij. Gre za postavitev razstave 140 penečih vin in penin iz vseh vinorodnih okolišev oz. treh vinorodnih dežel Slovenije.

3.1 OMEJITVE IN PREDPOSTAVKE

Sredstva za postavitev razstave so zelo omejena, zato bo potreben natančen premislek ter veliko logistike, da se le-ta zasnuje na ustreznem nivoju. V splošnem si je potrebno zamisliti postavitev, barvno shemo, napise tako na razstavi kot na področju oglaševanja razstave ter otvoritve razstave. Potrebno je doseči enotnost, torej enotno idejo in ji slediti skozi celotno zgodbo postavitve. Za postavitev razstave sem si izbral serijo miz, ki bodo služile kot osnova razstave za postavitev penin. Gre v enem delu za štirioglate mize kot tudi krožne mize. Točne dimenzije, število in postavitev so pogojeni z dimenzijami razstavnega prostora in številom penečih vin / penin. V razstavnem prostoru žal ni veliko sten, kjer bi lahko prikazali gradivo in vsebino razstave (v obliki plakatov, slik), torej mora biti na voljo alternativna rešitev. Ta alternativna rešitev so lahko okvirji za fotografije s črnim robom, v različnih dimenzijah, in so stroškovno ustrezni – v le teh pa je lahko vstavljeno informativno gradivo. Za osnovno barvo

in podlago bi izbrali črno. S tem bi razstavi dodali pridih lebdenja oblike, kar se lahko doseže z uporabo različno lahkih materialov (prtov) na mizah (npr. saten), kar ustvarja rahel občutek lebdenja oblike.

3.1.1 Prva ideja: leseni zaboji

Osnova prve ideje je uporaba navadnih lesenih zabojev (slika 2). Gre za rabljene zaboje za sadje in zelenjavo, katere bi bilo potrebno očistiti ter prebarvati. Barva zabojev bi bila zopet črna, da se ohrani barvna shema, minimalizem in enotnost zasnove razstave. Namreč steklenice penin so precej dekorativno zasnovane in bodo tako prišle bolj do izraza. Notranjost zabojev bo v nekaterih primerih glede na postavitev bela. Luči prostora bodo skozi špranje zabojev zanimivo osvetljevale posamezno penino.

Slika 2: Leseni zaboji za sadje



Vir: Lajšta 2019

3.1.2 Druga ideja: kozarci

Pri drugi ideji gre za kompozicijo kozarcev. Tlorisno gledano gre za pravokotni obris okoli posamezne penine. Nizanje kozarcev poteka v ravni liniji, saj imajo že sami zaobljene dele. Veliko število kozarcev s svojo repetitcijo ustvari zanimivo postavitev, kozarci pa s svojim leskom in odsevov zaradi odboja svetlobe naredijo zanimiv vtis (slika 3).

Slika 3: Prikaz zaporedja kozarcev



Vir: Sontag 2019

3.1.3 Tretja ideja: tekstilni servieti

Serviete bi se pri tej ideji zlagale v ravnih vrstah med peninami, pri okroglih mizah pa koncentrično (slika 4). Pomembno je, da imajo zloženi servieti 3D obliko in s tem dosegemo pri velikem številu le-teh dimenzijo prostora. Beli servieti na črni podlagi tvorijo kontrast, lahko pa se zadeva tudi obrne na določeni mizi in imamo črne serviete na beli podlagi.

Slika 4: Primer zloženega servieta



Vir: Your chair covers 2019

4 ZAKLJUČEK

Pri postavitvi razstave gre za tri dni trajajoč dogodek (december 2019), ki se bo pričel z otvoritvijo in degustacijo. Opisane ideje predstavljajo le osnutek postavitve razstave in če jih ovrednotimo v smislu smernice za oblikovanje muzejskih postavitvev za leto 2019-20, lahko ugotovimo, da smo upoštevali več smernic:

»Ljubitelji hrane zavzamejo muzej« : ob otvoritvi razstave bomo ponudili gastronomske pare (hrana in pijača), - smiselno ustvarjene ter preizkušane.

»Srečevanja v muzejih so nekaj običajnega«: prostor razstave bo namenjen druženju, pogovarjanju in izmenjavi mnenj.

»Varni in zaupanja vredni prostori«: razstava bo imela tudi izobraževalno noto, saj bomo podajali preverjena dejstva in zanesljivo točne podatke.

»Nove oblike vodenja«: širši javnosti bomo ponudili nekaj novega in zanimivega.

»Postavljanje muzejskih razstav glede na zanimanje javnosti«: razstava slovenskih penečih vin in penin zagotovo predstavlja nekaj novega, kar bi lahko pritegnilo širšo oziroma vsaj strokovno javnost.

»Vsak muzej potrebuje Instagram trenutek«: glede na to, da se muzeji vse bolj osredotočajo na mlajše generacije obiskovalcev bom spodbudil študente BIC Ljubljana, da dogodek delijo na družbenih omrežjih, saj tako informacije najhitreje dosežejo omenjeno ciljno publiko in lahko spodbudijo obisk.

Upam, da bo razstava pritegnila številne obiskovalce in da bom tako v sodelovanju z BIC Ljubljana postavil temelje nadaljnjemu povezovanju muzejskega prostora, gostinstva in oblikovanja.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Agyeman, Kwasi Hope. 2019. Top 10 Museum trends in 2019. <https://medium.com/museum-tech-trends/top-10-museum-trends-in-2019-3c5582ed8253> (7. 9. 2019)
- 2) Interiors by Steven G. 2019. »What Is Hospitality Interior Design?«. <https://www.interiorsbysteveng.com/hospitality-interior-design/> (6. 9. 2019).
- 3) Slika 2: Lajšta. 2019. Leseni izdelki za domačo in dekorativno rabo. https://www.google.com/search?q=leseni+zaboji&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=rQZi8EWW2bNS0M%253A%252CuGlbT3LqjZEdXM%252C_&vet=1&usg=AI4_-kRGVXza8wcdri1U7sS5K_ZBe7J1xg&sa=X&ved=2ahUKEwizob-L9cLkAhWDzKQKHce2BRMQ9QEwA3oECAyQCg&biw=1600&bih=740#imgrc=_pQRyWESFu-ZoM:&vet=1. (7. 9. 2019).
- 4) Slika 3: Serious Eats. 2019. The Best Universal Wine glasses. https://www.google.com/search?biw=1600&bih=789&tbm=isch&sa=1&ei=4iKRXZm_CJKQkwXc8rKgCg&q=sparkling+wine+glasses+in+a+row&oq=sparkling+wine+glasses+in+a+row&gs_l=img.3...163689.169866..170093...1.0..1.376.3306.2j20j1j1.....0....1..gws-wiz-img.....0i19.ez6X0sHl56U&ved=0ahUKEwiZuJzU_fbkAhUSyKQKHVY5DKQQ4dUDCAc&uact=5. (7. 9. 2019).
- 5) Slika 4: Amazon. 2019. YCC Linen. https://www.google.com/search?q=napkins+ways+of+folding&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjbnZzW9sLkAhXJKFAKHYA8CYYQ_AUIEigB&biw=1600&bih=740. (7. 9. 2019).

ZAGOTAVLJANJE KAKOVOSTI PRI TRŽENJU TURISTIČNIH STORITEV

QUALITY ASSURANCE IN MARKETING OF TOURISM SERVICES

Stanko Levičar

Ekonomška šola Ljubljana, Slovenija
School of Economics Ljubljana, Slovenia
stanko.levicar@gmail.com

Izvleček

Ekonomski, tehnološki in demografski razvoj je v zadnjih desetletjih bistveno vplival na krepko rast turistične dejavnosti, hkrati pa je moč tovrstna gibanja pričakovati tudi vnaprej. Posamezni ponudniki tako skušajo identificirati ključne dejavnike, ki vplivajo na kakovost svojih storitev, vendar pa so konvencionalni pristopi, ki temeljijo predvsem na standardizaciji zajema podatkov le delno uspešni, saj predvidevajo vnaprej znane vzročno-posledične povezave, ki jih naj bi nato le še stestirali. Toda s standardizacijo zajema se lahko izgubijo ključne informacije, prav tako je glede na številne razlike med ponudniki težko aplicirati vnaprej pripravljene modele. Možna alternativna rešitev opisanim pristopom so metode, ki sprejemajo nestandardizirane podatke, ter na podlagi znanih preteklih rezultatov, razvijejo model, ki je sposoben prepoznati ključne dejavnike v posameznih situacijah izvedbe storitev vnaprej.

Ključne besede: zagotavljanje kakovosti, turistične storitve, algoritmi strojnega učenja

Abstract

Economic, technological and demographical development in the recent decades has had substantial influence on growth of tourism industry, and such trends are expected to continue. Individual providers are therefore trying to identify key factors, which are affecting quality of their services, but the conventional approaches that are based primarily on standardization of data collection can be only partially successful, since they are expecting cause-effect relationships that only have to be tested. But the standardization of the data collection can potentially cause the loss of crucial information. Besides, it turns out to be difficult to apply the models that would be prepared in advance, due to the vast variety of providers' characteristics. A possible alternative solution to the previously mentioned approaches can be methods that accept non-standardized data as an input, and are thus able to develop a model which learns from the past results, and are able to identify key factors in specific situations at providing services in advance.

Keywords: quality assurance, tourism services, machine learning algorithms

1 UVOD

Ekonomski, tehnološki in demografski razvoj je v zadnjih desetletjih močno vplival na rast turistične dejavnosti v svetu in v Sloveniji. Okrepitev srednjega sloja prebivalstva v državah v razvoju je občutno spremenil strukturo turistov, veliko bolj raznolike pa so postale tudi njihove preference in druge značilnosti. In ne glede na to, da je turizem kot panoga v porastu, se konkurenčnost med ponudniki zaostruje, kar pomeni, da so primorani svojo ponudbo diferencirati in imeti vzpostavljene kapacitete zadovoljiti različne potrebe posameznih skupin turistov. Slednje je postalo pričakovan predpogoj uspešnega nastopa na trgu. Po drugi strani je razvoj tehnologije prevoze pocenil, informacijska tehnologija pa je drastično zmanjšala ovire (trenja) na trgu, ki so jih poprej razreševali posredniki turističnih storitev. Tako so bile določene njihove posredniške storitve nadomeščene s spletnimi posredniki, ki omogočajo univerzalnejšo in na podlagi dosežene kritične mase učinkovitejšo posredovanje (npr. med ponudniki prenočitvenih kapacitet ter turisti). Spreminjajoče se tržno okolje ter višja stopnja konkurenčnosti med ponudniki, od njih tako zahteva več sistematičnosti pri zbiranju in analiziranju podatkov ter predvidevanju gibanj v bodoče. A za razliko od velikih ponudnikov turističnih storitev (verige hotelov, posredniške platforme, ipd.), ki imajo zadostne kapacitete za tovrstno analitiko, ostaja slednja srednjim in manjšim ponudnikom težje dostopna. Prav tako se s podobno težavo soočajo lokalna samouprava ter različna združenja manjših ponudnikov, ki praviloma nimajo dostopa do ažurnih, centralizirano zbranih in standardiziranih ter posledično medsebojno kompatibilnih podatkov.

2 INFORMACIJSKA TEHNOLOGIJA V TURISTIČNI PANOGI

Za deležnike v turistični panogi je značilno, da generirajo množico informacij, ki se jih nato lahko sprocesa oz. posreduje drugim deležnikom. Vsak turist, ki se udeleži izleta, je deležen večjega števila različnih obvestil, potrditev rezervacij in zahtevkov za povratne informacije (kot npr. o programu potovanja, zavarovanjih, podatkih o plačilu, morebitnih spremembah, navodilih glede dokumentacije, vstopnicah, zdravstvenih pogojih, itd.), še več podatkov pa se pretaka v zaledju, med različnimi izvajalci storitev, ki bodisi pridejo v stik ali pa tudi ne s turisti, ki jih oskrbujejo (Benckendorff, 2019: str. 6). Pogodbena razmerja postanejo kompleksnejša tudi zaradi mednarodne dimenzije te panoge, pomembne pa so tudi informacije o posebnosti glede preferenc (glede hrane, načina prenočitev, vsebine ogledov), ki izhajajo iz kulturnih razlik med turisti. Pravočasno in pravilno procesiranje informacij je tako temeljni sestavni del poslovnih procesov v tej panogi, zaradi česar potrebe po informatizaciji že dalj močno narekujejo razvoj rešitev v različnih sektorjih te panoge (kot npr. prevozniki, ponudniki namestitvev, turistične agencije in drugi posredniki, ponudniki posameznih znamenitosti, ipd.).

[[1]]

3 UPORABNA VREDNOST NOTRANJIH IN ZUNANJIH VIROV PODATKOV ZA NAMENE OPTIMIZACIJE POSLOVANJA

Kljub temu, da se posamezni deležniki zavedajo pomembnosti kakovostnih in pravočasnih informacij za namene optimizacije lastnega poslovanja, in pri tem intenzivno investirajo v informacijsko tehnologijo, ki jim omogoča optimalno upravljanje internih procesov povezanih

z izvajanjem storitev, še vedno težava ostaja na ravni zajema podatkov iz eksternih virov – kot npr. pri drugih deležnikih, ki so del oskrbovalne verige.

Vzrokov za to je več. Po eni strani posamezni izvajalci ocenjujejo, da se jim posredovanje informacij naprej in prejem povratnih informacij ne povrne v zadostni meri, da bi lahko to poslovno upravičili. Po drugi strani pa navkljub identificirani dodani vrednosti v teh informacijah, pogosto nimajo kapacitet, da bi jih uspešno obdelali do te mere, da bi lahko na tej podlagi sprejemali bolj optimalne poslovne odločitve, kot jih uspejo z informacijami, ki jih že imajo.

Kompleksnost torej izhaja iz nestandardiziranosti prenosa informacij, nejasnih pogodbenih razmerij med deležniki ter glede vrednosti, ki bi jih s tem posamezna stran pridobila, ter predvsem glede nekompatibilnosti posameznih virov podatkov, kar onemogoča neposredno obdelavo (Abrahams, 2006: str. 15). Priprava podatkov, da so lahko potem ustrezno obdelani in primerni za odločanje na njihovi podlagi, je namreč časovno potratna, obenem pa za pravilno razumevanje pogosto zahteva tudi institucionalno znanje, ki je prisotno le pri viru teh informacij, ne pa tudi pri prejemnikih.

Po drugi strani je notranji zajem in obdelava podatkov v okviru obstoječih programskih rešitev, ki so pogosto specializirano razvite za posamezne segmente turistične panoge in vrste ponudnikov, temeljita in ponudnikom omogoča pravilno prilagajanje poslovnih odločitev glede na zastavljene cilje.

4 DIMENZIJE TRŽENJA TURISTIČNIH STORITEV

Trženje turističnih storitev se od trženja izdelkov in drugih storitev razlikuje predvsem v tem, da turist pravzaprav kupi ne le eno, temveč skupek storitev, ob koncu katerih (npr. izleta oz. potovanja) pa mu konkretno ne ostane veliko vrednosti, razen v obliki spominov in izkušenj. [[2]]. Trženjski splet pri turističnih storitvah lahko tako razširimo iz klasičnih štirih elementov – tako da obsegajo:

- produkt, ki pravzaprav vključuje skupek storitev, ki prinašajo turistom določene koristi,
- cenovno politiko,
- promocijo, ki zajema način predajanja informacij in prodaje,
- prodajni kanal, kjer kupci naročijo turistično storitev (kar vključuje tudi nakupe preko interneta),
- ljudi, ki ob izvajanju turističnih storitev pridejo v stik s kupci le-teh,
- proces, kjer je potrebno zagotoviti čim boljše ujemanje naročenega in pričakovanega s strani kupcev ter nato izvedenega,
- fizične dokaze, ki vključuje opremo, ki se uporablja pri izvedbi storitev, ipd.

Uspešnost izvedbe posameznih komponent trženjskega spleta turističnih storitev je tesno povezana z zunanjimi izvajalci in drugimi deležniki, katerih viri informacij pa so posameznemu ponudniku v tej verigi mnogokrat nedostopni ali pa nima dovolj kapacitet za njihovo obdelavo in vključitev v poslovno odločanje.

5 PREPOZNAVANJE KLJUČNIH DEJAVNIKOV ZAGOTAVLJANJA KAKOVOSTI Z ALGORITMI STROJNEGA UČENJA

Glede na to, da poslovno odločanje v turistični dejavnosti temelji na analizi množice podatkov, ter da je tržna struktura te panoge izrazito fragmentirana, lahko sklepamo, da konvencionalni pristopi k zajemu in obdelavi podatkov predvsem manjše in srednje velike ponudnike dokaj omejujejo in jim preprečujejo preskok na višji nivo obdelave, ki bi po eni strani zajemal več podatkov, po drugi strani pa bi jim omogočal natančnejše odločanje (Symington, 2017). Kompleksnost, nestandardiziranost ter nekompatibilnost podatkov pridobljenih iz zunanjih virov predstavlja zanje oviro, ki jo je sicer omogoče premostiti, a je poslovno pogosto težko upravičljiva.

Alternativa konvencionalnim pristopom pa se ponuja v obliki uporabe algoritmov strojnega učenja, ki so doživeli v zadnjih letih preboj na mnogih področjih ravno zaradi njihove temeljne značilnosti, da ne zahtevajo vnaprejšnjega poznavanja vzročno-posledičnih zvez med posameznimi dejavniki, temveč jih izluščijo sami (Witten in sod., 2017: str. 4). Pridevnik »strojno« je uporabljen zato, ker so ti algoritmi računsko zahtevni in uporabni le s pomočjo računalnikov. Pri nekaterih algoritmih strojnega učenja so vzročno-posledične povezave, ki jih algoritem strojnega učenja prepozna, prezapletene, da bi jih človek lahko razumel, zaradi česar se ponavadi njihovo učinkovitost preverja s preizkušanjem, ki sledi fazi učenja. Zaradi tega ti algoritmi niso (še) sprejemljivi za kritične operacije, kjer je zahtevano podrobno poznavanje celotnega polja vzročno-posledičnih povezav, ki jih je vzpostavil, po drugi strani pa so izjemno zmogljivi pri analizi in sprejemanju odločitev, kjer ni zahtevana absolutna stopnja zanesljivosti, kamor sodi tudi sprejemanje odločitev v turistični panogi.

Tako je mogoče oblikovati programsko opremo, ki zajema različne vrste podatkov, ne da bi bilo nujno njihovo razumevanje z vidika institucionalnega znanja, ki je pri prenosu k zunanjim deležnikom pogosto odsotno, prav tako ni potrebno, da so ti zunanji podatki standardizirani in medsebojno kompatibilni. Algoritem strojnega učenja bo namreč neodvisno od tega prepoznal tiste podatke, ki vplivajo na zeleno ciljno (odvisno) spremenljivko (npr. zadovoljstvo gostov v hotelu, specifična kombinacija preferenc posameznih turistov, maksimizacija razlike v ceni, ipd.), ostale pa izločil. To pomeni, da se lahko v prihodnje ponudnik turističnih storitev osredotoči predvsem na zajem ključnih virov podatkov, ostalim pa se lahko odpove, v kolikor mu predstavljajo poslovno breme (predvsem neposredne stroške povezane s pridobivanjem letih, ipd.).

6 SKLEP

Ponudniki storitev v turistični panogi se srečujejo tako s povečanim obsegom dela, po drugi strani pa tudi z ostrejšo konkurenco, kar jih sili v optimizacijo poslovanja, ki lahko temelji predvsem na uspešnejši analizi množice podatkov, ki vplivajo na njihove odločitve. Pri tem pa se soočajo s težavo, da so zunanji viri podatkov nestandardizirani, nekompatibilni in pogosto neopremljeni z ustreznimi metapodatki, kar onemogoča uporabo konvencionalnih metod analize podatkov. Ta problem je še toliko bolj izrazit pri manjših ponudnikih, ki si ekonomsko ne morejo upravičiti obsežnejših analiz, po drugi strani pa so močno vpleteni v oskrbovalne verige, v katerih predstavljajo sami le en del celovite turistične storitve, ki jo je turist kupil. Rešitev tega problema je moč iskati s pomočjo algoritmov strojnega učenja, ki od uporabnikov

ne zahtevajo popolnih informacij o pridobljenih zunanjih podatkih, ter predvidevanje o vzročno-posledičnih zvezah, temveč so sposobni samostojno identificirati ključne dejavnike, ki vplivajo na zelene ciljne spremenljivke (poslovne kazalnike uspešnosti). Glede na vse bolj razširjeno uporabo teh algoritmov na mnogih drugih področjih se izkazuje deficit implementacije le-teh na področju turistične panoge – in obenem priložnost za ponudnike, ki bi tovrstne rešitve razvili.

7 LITERATURA IN VIRI

- 1) ABRAHAMS, B. 2006. Tourism information systems integration and utilization within the semantic web. PhD thesis: str. 15.
<http://vuir.vu.edu.au/1477/1/Abrahams.pdf> (september 2017)
- 2) BECKENDORFF, P. J., XIANG, Z., SHELDON, P. J. 2019. Tourism Information Technology. 3rd ed. Oxfordshire, Združeno Kraljestvo: Cabi, str. 6.
- 3) BHASIN, H. 2017. Service Marketing Mix – 7 P's of marketing, Marketing 91.
<https://www.marketing91.com/service-marketing-mix/> (december 2015)
- 4) SYMINGTON, Victoria. 2017. Ultimate Optimization of Tourism Industry Businesses, LinkedIn Pulse <https://www.linkedin.com/pulse/ultimate-optimization-tourism-industry-businesses-victoria-symington> (avgust 2017)
- 5) WITTEN, I. H., FRANK, E., HALL, M. A., PAL, C. J. 2017. Data Mining: Practical Machine Learning Tools and Techniques. 4th ed. Cambridge, ZDA: Elsevier: str. 4.

POMEN STROKOVNIH EKSKURZIJ ZA KVALITETO KADROV V TURIZMU

THE IMPORTANCE OF STUDY TOUR EXCURSIONS FOR THE QUALITY OF STAFF IN TOURISM

mag. Vesna Loborec

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
vesna.loborec@bic-lj.si

Mattej Valenčič

Imperial luxury Slovenia
Imperial luxury Slovenia
mattej@imperial.si

Matej Knific

Imperial luxury Slovenia
Imperial luxury Slovenia
matej.knific@imperial.si

Izvelek

Tema svetovnega dneva turizma 2019 je "Turizem in delovna mesta - boljša prihodnost za vse". Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2021 izpostavlja skrb za zaposlene in razvoj kadrov. V prispevku bomo prikazali pomen povezovanja gospodarstva in izobraževanja v svetu ter v Sloveniji najhitreje naraščajoče dejavnosti. Ne le da turizem hitro narašča, ampak se tudi izredno hitro spreminja, kar predstavlja velik izziv za izobraževalne inštitucije. Izziv današnjega, še posebej prestižnega turizma je, kako slediti trendom in potrebam gospodarstva, obenem pa spremljati značilnosti prihajajočih generacij študentov in različnih segmentom turistov. Predstavili bomo projekt in rezultate prestižnih strokovnih ekskurzij, v izvedbi turistične agencije za prestižna potovanja Imperial luxury Slovenia, namenjeno študentom Višje strokovne šole BIC Ljubljana.

Ključne besede: turizem, izobraževanje, kadri, trendi razvoja, kvaliteta

Abstract

The theme of 2019 World Tourism Day is "Tourism and Jobs - A Better Future for All". The Sustainable Growth Strategy of Slovenian Tourism 2017-2021 highlights the concern for employees and staff development. This paper will show the importance of connecting tourism industry and education in tourism, which is the fastest growing industry in the world and in Slovenia as well. Not only is tourism increasing rapidly, but it is also changing rapidly, posing a major challenge for educational institutions. How to keep up with the trends and needs of the tourism industry while monitoring the characteristics of the coming generations of students and various tourist segments, especially in the area of luxury tourism. We will present the project of luxury professional excursions, carried out by the Imperial luxury travel agency, for students of the Vocational college BIC Ljubljana and the results.

Keywords: tourism, education, staff, development trends, quality

1 UVOD

V Strategiji trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2021 je izpostavljen problem dobrih kadrov (MGRT, 2017). Dejstvo je, da so dobri kadri rezultat sodelovanja izobraževalnih institucij ter gospodarskih družb in podjetij. Na Višji strokovni šoli BIC Ljubljana se zavedamo, da študentje poleg teoretičnih znanj potrebujejo tudi praktične veščine in spretnosti. Študenti BIC Ljubljana imajo poleg predavalnic v Centru kulinarike in turizma KULT316 na voljo tudi praktična okolja, kot so šolska turistična agencija, šolska mikro pivovarna, šolska kavarna in restavracija, hotelska soba, dvorana za organizacijo različnih poslovnih, kulturnih in drugih dogodkov ter šolska vinska klet.

Turizem je najhitreje rastoča gospodarska dejavnost, tako v svetu, Evropi kot tudi v Sloveniji. Leta 2018 je bilo v svetu zabeleženih 1.4 mrd. mednarodnih turističnih prihodov, kar je 6% več kot leta 2017, v Evropi je bila zabeležena 7% rast. Tudi za leto 2019 se predvideva enaka stopnja rasti, zato Svetovna turistična organizacija poudarja pomen izobraževanja v turizmu in pridobivanje spretnosti za novo nastala mesta na tem področju (UNWTO, 2019).

Končni letni statistični podatki SURS za leto 2018 kažejo še eno izjemno turistično leto v Sloveniji. Slovenski turizem že peto leto zapored beleži povečano rast prihodov. V letu 2018 je Slovenija zabeležila 5,9 milijonov turističnih prihodov, kar pomeni 8 % več kot leta 2017 (STO, 2019).

Tak razvoj turizma posledično potrebuje tudi kakovostno in izobraženo delovno silo. Dokazano je, da si zapomnimo 10 odstotkov prebranega, 20 odstotkov slišane, 30 odstotkov videne, 50 odstotkov slišane in videne, 70 odstotkov izgovorjenega in 90 odstotkov storjenega.

2 TURISTIČNI SVETOVALEC

Osebni turistični svetovalci je nova oblika turistične ponudbe, ki prinaša večje zadovoljstvo pri turističnih doživetjih. Združenje prestižnih hotelov sveta Virtuoso izvaja izobraževanja turističnih svetovalcev glede na pet izhodišč:

1. *Od navadnih do izrednih doživetij* – Slovenija je destinacija pet-zvezdičnih doživetij. To načelo je zelo pomembno, saj osebni svetovalci v destinaciji gostu predlaga ne le splošno dostopne informacije, temveč mu ponudi presežek njegovih pričakovanj, nepozabno doživetje.
2. *Dobro poznavanje sveta* – turistični svetovalci je finančni načrtovalec, notranji oblikovalec ali osebni nakupovalec. Pomembno je, da turisti svoje najdragocenejše premoženje, svoj prosti čas, zaupajo izkušenemu svetovalcu za potovanja. Najboljši svetovalci posvetijo veliko časa pridobivanju znanja o destinacijah, poglobljanju odnosov s turističnimi vodiči ter iskanju najboljših restavracij in zanimivosti destinacije.
3. *Prepoznavanje različnih turističnih stilov potovanja* - Virtuoso turistični svetovalci pozna stile in načine posameznih turistov. Pozna želje po na primer kuharskem tečaju ali zasebnem ogledu zanimivosti, morda izobraževanju otrok ali načrtovanju nepozabnega potovanja ob obletnici, tudi praznovanju rojstnega dne s prijatelji in družino. Virtuoso svetovalci ima pripravljenih veliko predlogov za nepozabna doživetja.

4. *Širitev obzorij* - odličen turistični svetovalec pomaga ustvarjalno razmišljati, kam iti in kaj poiskati. Obstoječe, že priljubljene destinacije, obogati z novimi doživetji. Osebni turistični svetovalec načrtuje gostovo naslednje sanjsko potovanje ali izlet konec tedna.
5. *Iznajdljivost in obvladovanje vseh možnih situacij* – turizem je dejavnost, kjer težko točno načrtujemo vse podrobnosti, saj vedno pride do nepredvidenih situacij. Turistični svetovalec nastopi kot osebni »popravljalac«, ki zna stvari obrniti na bolje.

3 UPRAVLJANJE TALENTOV

V organizacijskem okolju talent pomeni skupek znanja, spretnosti, vedenja in izkušenj, ki jih posameznik zna pretvoriti v naloge na delovnem mestu (Cheese in drugi, 2008). Talent je zmnožek sposobnosti, predanosti in vloška. Pri tem se sposobnost nanaša na posameznikovo znanje, spretnosti in vrednote, ki se odražajo predvsem v dobrih in pravih odločitvah. Brez predanosti pa je vidik sposobnosti zanemarljiv. Visoko kompetentni zaposleni so sicer pametni in inteligentni, vendar brez predanosti delajo v omejenem obsegu. Nasprotno pa ljudje z veliko predanostjo delu naloge opravljajo zavzeto, bolj učinkovito in kvalitetno. V zadnjih dveh desetletjih sta bila slednja vidika klasična elementa za prepoznavanje talenta, nedavno pa se je pojavil še tretji element, ki se nanaša na osebni vložek v delo. Posameznik najde smisel in namen v svojem delu in tako skozi aktivno sodelovanje v organizaciji izpolni osebne potrebe, kot na primer samozavest, samopotrjevanje, ustvarjanje, utrjevanje identitete itd. Vse tri dimenzije so med seboj neodvisne in nezamenljive, kar pomeni, da ena dimenzija ne more nadomestiti druge (Nijs in drugi, 2014).

V turizmu, kjer gre za delo z ljudmi, je osebni vložek najpomembnejši del, ki vpliva na kakovost kadrov. Izziv za izobraževalne ustanove je, kako usposobiti in motivirati študente in kasneje zaposlene v turizmu. Na BIC Ljubljana smo se odločili za metodo turističnih prestižnih doživetij za študente, kar posledično vpliva kot dejavnik motiviranja pri zaposlovanju in njihovem delu.

4 VEDA O GOSTU

»Guestology« – veda o gostu je umetnost in znanost poznavanja in razumevanja gosta (Disney Institute, 2011). Disney Waltovi temelji za uspeh še vedno veljajo: oblikovanje najboljšega proizvoda, omogočanje učinkovitega usposabljanja za podporo izjemnih storitev, učenje na izkušnjah, praznovanje uspeha. Nikoli ne nehati rasti in nikoli ne nehati verjeti. Nobena organizacija ne more uspeti brez dobrega kadra, kajti gostovo zadovoljstvo je pomemben cilj. Zadovoljen gost se vrača in doživetje priporoča naprej. Gosti si želijo nepozabnih izkušenj, ki jih morajo podjetja zagotoviti. Kakovostna storitev pomeni preseganje pričakovanj gostov. Veda o gostu je tisto, kar Disney imenuje umetnost in znanost o poznavanju in razumevanju strank. Standardi kakovosti imajo dva namena: določajo merila za ukrepe, ki so potrebni za izvedbo strategije storitve in ukrepe za kakovostno storitev. V turizmu ni druge priložnosti, je samo prvi vtis. Preseganje pričakovanj je standardna obveznost. Časi in razmere se spreminjajo tako hitro, da je potrebno ves čas ostati usmerjen v prihodnost. Prihodnosti ne ustvarjamo sami, vedeti je potrebno kaj si gosti želijo in jim to ponuditi (Disney Institute, 2011).

5 PRESTIŽNE STROKOVNE EKSKURZIJE ŠTUDENTOV BIC LJUBLJANA

Na podlagi dejstva, da si zapomnimo 90% storjenega, smo se odločili za izvedbo prestižnih fakultativnih ekskurzij za študente, saj njihova doživetja vplivajo na visoko kvaliteto in količino znanj ter izkušenj pri njihovem delu v praksi. V sodelovanju z edino slovensko turistično agencijo za prestižna doživetja v Sloveniji, Imperial luxury Slovenia, članico Virtuoso ter inovatorji projekta SelectSlovenia in BIC Ljubljana, smo študentom omogočili prestižna doživetja, do zdaj petih potovanj. Izkušnje biti turist tako prenesejo v izkušnjo kvalitetne storitve za turiste. Zakaj oddaljene destinacije po svetu? V Sloveniji vsako leto narašča število tujih gostov, katerih navad ne poznamo. Če želimo ponujati pet zvezdična doživetja moramo poznati goste, njihove navade in način življenja. Le tako jim Slovenijo lahko predstavimo na zanimiv in privlačen način. Študenti pridobijo tudi izkušnje z organizacijo takih potovanj. Skupaj s turistično agencijo in mentorjem višje strokovne šole, študentje zastavijo raziskavo turističnega trga. Na osnovi aktualnih trendov turizma v svetu, različnih zvrsti turizma, sezonske primernosti in posebnosti posameznih držav oblikujemo program fakultativne strokovne ekskurzije.

5.1 DUBAJ IN ABU DHABI

Leta 2014 smo izbrali destinacijo Dubaj in Abu Dhabi, jo doživeli in si ogledali vse njene presežke turistične ponudbe. Dubaj se ponaša z najvišjo zgradbo na svetu Burj Khalifa (829.8 m) in z edinim 7 zvezdičnim hotelom na svetu Burj Al Arab Jumeirah, v obliki jadra. Ima tudi največje pokrito smučišče na svetu, Ski Dubai. Abu Dhabi se ponaša s tretjo največjo mošejo na svetu, Sheikh Zayed Mosque. V njej se nahaja največja ročno tkana preproga na svetu, ki jo je 1300 žensk pletlo dve leti in tehta 45 ton. Mošejo krasijo mogočni, s 24 karatnim zlatom pozlačeni lestenci, okrašeni s Swarovski kristalčki. Eden izmed njih je največji lesteneč na svet, njegova vrednost pa presega 8 milijonov USD. Študenti so z obiskom in ogledom vseh teh posebnosti dobili znanja o značilnostih prestižne destinacije in luksuznega turizma.

5.2 NEW YORK

V letu 2015 smo s študenti organizirali fakultativno strokovno ekskurzijo v New York, veliko jabolko, mesto, ki nikoli ne spi. Tam smo obiskali gledališko četrt, doživeli dve gledališki predstavi na Broadwayu, se sprehodili po Centralnem parku, Wall Streetu in peti aveniji. S hop-on-hop-off avtobusom smo se odpeljali do Ground zero s spominskim parkom žrtev terorističnega napada. V dogovoru turistične agencije Imperial luxury Slovenia so nas sprejeli predstavniki slovenskega gospodarstva in nas povabili na panoramski ogled mesta z vrha stolpnice tri. Povzpeli smo se še na Empire State Building (sodobnik ljubljanskega nebotičnika) in kip svobode. Sledili so še individualni ogledi študentov s kočijo in ladjico. Ena od posebnosti je bilo tudi doživetje gospel maše v Harlemu in obiska otoka Ellis, kjer so spoznali velik del zgodovine priseljencev. Študenti so tako spoznali eno najbolj priljubljenih turističnih destinacij na svetu, saj se uvršča med deset najbolj zaželenih destinacij na svetu.

5.3 SEJŠELI

Sejšeli so priljubljena destinacija mladoporočencev za nepozabna doživetja poročnih potovanj. To je segment, na katerem pridobiva tudi Slovenija. Na Sejšelih smo spoznali kreolsko kulturo,

njihove šege in navade ter še posebej značilno kulinariko. Sejšeli so otoki kruhovca, pomembnega sadeža za medicino. Polet preko Carigrada je prinesel študentom veliko izkušnjo, saj so zaradi snežnega meteža tri dni obtičali na letališču. Nepredvidena situacija je pripomogla k učenju urejanja dokumentacije na letališču ob izrednih dogodkih. Pri tem je potrebno urediti bivanje na letališču, pridobiti nove vstopne kupone za prestavljeni let ter urediti podaljšanje bivanja v hotelu na destinaciji. Pri tem je bilo potrebno veliko komunikacije in usklajevanja študentov z generalno direktorico hotela, saj so bile hotelske kapacitete že razprodane. Hotelsko osebje se je zelo potrudilo in našlo rešitev. Sejšeli se ponasajo tudi z enim najboljših hotelov verige Four seasons, ki je ponudil študentom enodnevno doživetje v »raju na zemlji«. Študenti so tako dobili možnost opravljanja praktičnega izobraževanja in spoznali delovanje prestižne hotelske verige. Delo v pet zvezdnem hotelu so tako spoznavali teoretično in ga doživljali kot turisti.

5.4 LOS ANGELES, LAS VEGAS IN SAN FRANCISCO

Četrta prestižna fakultativna strokovna ekskurzija v letu 2018 nas je popeljala v svet filmske industrije Los Angeles, igralniškega turizma Las Vegas in svetovno multikulturno prestolnico San Francisco. Los Angeles ali Mesto angelov je drugo največje mesto v ZDA (za New Yorkom) in največje mesto v zvezni državi Kalifornija. Študenti so doživeli svetovno središče podjetništva, mednarodne trgovine, zabave, kulture, medijev, mode, znanosti, tehnologije in izobraževanja. Posebno doživetje je bil jutranji vzpon do znaka Hollywood z ogledom sončnega vzhoda. Los Angeles si lasti naziv »svetovna prestolnica zabave«, ki pa ga deli z Las Vegasom, ki smo ga tudi obiskali. Las Vegas, mesto sredi puščave, je najgosteje naseljeno mesto v ameriški zvezni državi Nevada. Mesto je znano predvsem po igrah na srečo oziroma številnih igralnicah, kjer so se študenti spoznali z igralniškim turizmom. Las Vegas je mesto nočnega življenja in nakupovanja, poleg tega pa predstavlja vodilno finančno in kulturno središče Nevade. Danes Las Vegas predstavlja eno najbolj obiskanih turističnih destinacij na svetu. Poleg mest pa smo si ogledali še narodne parke Grand Canyon, Bryce in Antelope. Veliki kanjon je ustvarila reka Kolorado na severu Arizone. Velik del kanjona je zaščiten kot Narodni park Grand Canyon National Park in je eden najbolj obiskanih parkov v ZDA. S tem smo spoznali veliko naravnih čudes tega območja. Bryce kanjon je nacionalni park, ki ga obiskujejo turisti, ki radi hodijo, taborijo, smučajo in jahajo konje v vseh letnih časih. Antelope park (Antelope Canyon) s svojimi tisočeri odtenki rdeče in rožnate barve pa očara vsakega fotografa. Naslednje veliko mesto v programu našega obiska je bil San Francisco. To je multikulturno mesto znano po mostu Golden Gate. Mesto združuje zgodovino, trgovino in ekonomijo, je živo, zeleno, moderno in umetniško mesto. V mestu smo se popeljali z zobatim tramvajem po strmih ulicah, kjer so študenti doživeli posebnost tega mesta. Posebna vinska in kulinarčna izkušnja je za študente predstavljal obisk znane in uspešne vinske kleti Grgich Hills v osrčju doline Napa. Grgich Hills je družinsko podjetje dveh družin, ki sta uspešni zaradi svoje ljubezni do tega dela. Študenti so z obiskom in vodenim ogledom celotnega posestva spoznali primer dobre prakse, povezovanje znanja s praktičnimi izkušnjami ter raznolike možnosti vključevanja vrhunskih proizvodov v sodobno turistično ponudbo.

5.5 KRIŽARJENJE PO KARIBIH S KUBO

Križarjenja so z dneva v dan bolj popularna oblika počitnikovanja. So raziskovanja, nova odkritja in nova doživetja. Stran od ustaljenih poti, v iskanju novih krajev, do katerih se pripluje, v katerih se odide na izlet, degustacijo ali tematski večer, kot odgovor na raznolike želje po

odkrivanju sveta. Križarjenje po meri za vsakršne želje, za mladoporočence, pare, ki praznujejo obletnice, družine, samske in prijatelje.

Tudi v Kopru se število ladijskih gostov povečuje, kar pomeni ekonomski učinek potniškega terminala koprskega pristanišča na lokalno skupnost in širše slovensko gospodarstvo. Gosti križark, ki priplujejo v Koper, se ob svojem prihodu v 39 odstotkih odločajo za vodene ekskurzije, tako da dnevno v povprečju gost zapravi 78 evrov, od tega 38 evrov za hrano, pijačo in spominke (Luka Koper, 2014).

Slovensko turistično gospodarstvo s potniškimi ladjami letno zasluži 3,7 milijona evrov. Mestna občina Koper je prepoznala potencial tovrstnega turizma, zato intenzivno vlaga v razvoj mesta in povezovanje lokalnih trgovcev in gostincev. Veliko si obetajo od prihodnosti, ko bo v Kopru zrasla stavba potniškega terminala in se bodo potniki lahko v Kopru tudi vkrcali oziroma izkrcali (Luka Koper, 2014).

Razvoj turizma križarjenj je prinesel odločitev, da smo se v letu 2019 s študenti podali na križarjenje in se tako neposredno spoznali s to obliko turizma. Izbrana destinacija so bili Karibi s Kubo. Pri tem so študenti doživeli bivanje na križarki in spoznavali različne kraje na destinaciji. Pluli smo od Jamajke preko Kajmanskih otokov, Cozumela v Mehiki do Kube. Na posameznih postankih so študenti spoznavali naravno in kulturno dediščino posameznih otokov s poudarkom na njihovih posebnostih. Pri tem smo si ogledali destilarno tekile, ruma in tovarno cigar, kjer smo spoznali tradicionalni postopek izdelave. Pokazali so nam tudi način priprave tradicionalne kubanske kave. Celotno križarjenje je bilo za študente posebno doživetje, ki jim je nakazalo nekatere možnosti praktičnega izobraževanja in zaposlitve

6 SKLEP

Smer razvoja turizma v Sloveniji se osredotoča na butični turizem, to je razvoj inovativnih, trajnostno usmerjenih proizvodov višje dodane vrednosti. Slovenija je zelena, aktivna in zdrava butična destinacija za pet zvezdična doživetja. Butični turizem se osredotoča na posameznika, pri čemer so ključni osebni pristop, neposredna komunikacija in intenzivna doživljajska izkušnja. V butičnem turizmu je zahtevana visoka stopnja razvitosti proizvoda, kakovost in odličnost proizvoda. Butični turisti si v pomanjkanju prostega časa želijo personaliziranih doživetij in ne generičnih turističnih programov, ki jim ne ustrezajo v popolnosti. Čas želijo preživeti čim bolj kakovostno, intimno in brez prilagajanja svojih interesov.

Zaključimo lahko, da je sodelovanje gospodarstva in izobraževalnih ustanov dobro izhodišče pridobivanja potrebnih znanj in kompetenc za bodoče kadre. Študenti BIC Ljubljana tako pridobijo dragocene izkušnje neposredno na različnih destinacijah, v različnih situacijah in različnih oblikah turizma. Za podjetja je to sodelovanje izrednega pomena, saj dobijo motiviran in razgledan kader, ki je v praktičnem poslovanju bolj usposobljen, saj prinaša ne le teoretična znanja, temveč tudi bogate izkušnje iz prakse. V letu 2020 se s študenti tako odpravljamo na Havaje.

7 LITERATURA IN VIRI

- 1) Cheese, Peter, Robert J. Thomas, Elizabeth Craig. 2008. The talent powered organization: Strategies for globalization, talent management and high performance. London, Kogan Page Limited.
- 2) Data, podjetniške novice. 2016. Butični turizem – smer razvoja turizma v Sloveniji <https://data.si/blog/2016/11/07/turizem-v-sloveniji-k-buticnemu-turizmu/>
- 3) Disney institute, Kinni, Theodore. 2011. Be our guest, Perfecting the Art of Customer Service. https://www.amazon.com/gp/product/1423145844/ref=as_li_qf_sp_asin_il_tl?ie=UTF8&camp=1789&creative=9325&creativeASIN=1423145844&linkCode=as2&tag=visroo-20
- 4) Luka Koper. 2014. Industrija križarjenja je za slovenski turizem pomemben vir zaslužka. <https://luka-kp.si/slo/novice/single/industrija-krizarjenja-je-za-slovenski-turizem-pom>
- 5) Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo, 2017. Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2021, https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/kljuni_dokumenti/strategija_turizem_koncno_9.10.2017.pdf
- 6) Nijs, Sanne, Eva Gallardo-Gallardo, Nicky Dries in Luc Seles. 2014. A multidisciplinary review into the definition, operationalization and measurement of talent. *Jurnal of World Business* 49 (2): 180-191.
- 7) Slovenska turistična organizacija, 2019. Turizem v številkah. <https://www.slovenia.info/sl/poslovne-strani/raziskave-in-analize/turizem-v-stevilkah>
- 8) UNWTO, World tourism organization, 2019, International Tourist Arrivals Reach 1.4 billion Two Years Ahead of Forecasts <https://www2.unwto.org/press-release/2019-01-21/international-tourist-arrivals-reach-14-billion-two-years-ahead-forecasts>
- 9) Virtuoso, 2019. Why Work With a Travel Advisor? <https://www.virtuoso.com/Marketing-Landing-Pages/Why-Work-With-An-Advisor#.XZCxygzaUI>

OKUSI MORAVŠKO DOLINO

TASTE MORAVČE VALLEY

Irena Malovrh

VVO Vojke Napokoj Moravče, Slovenija
Kindergarten Vojke Napokoj Moravče, Slovenia
irenamalovrh@gmail.com

Izvleček

V prispevku bom predstavila raziskovalno nalogo šolskega turističnega krožka, ki smo jo pripravili z učenci 8. in 9. razredov Osnovne šole Jurija Vege Moravče. V njej smo z otroki spoznavali jedi, ki so jih uživali naši dedki in babice. Stare jedi so bile preproste, okusne in zdrave, hrano so pridelali sami doma. Po receptih dedkov in babic pripravljajo jedi še danes na mnogih kmetijah in turističnih kmetijah, kamor se gostje radi vračajo. Žal zaradi današnjega hitrega načina življenja stare jedi tonejo v pozabo, z njimi pa naša kulturna in prehrabna dediščina, zato smo z otroki zbrali stare recepte in jih povezali v drobno knjižico. Vsakdanja hrana je bila preprosta in manj raznolika kot danes, boljše so jedli le ob nedeljah in praznikih. Učenci so povprašali svoje dedke, babice, pradedke in prababice, kaj so jedli ob delavnikih in kaj ob praznikih, kaj zjutraj, opoldne, in kaj zvečer. Zbrane recepte smo povezali v knjižico in jo predstavili na tekmovanju Turistične zveze Slovenije v projektu Turizmu pomaga lastna glava.

Turistični krožek na šoli s svojim delom gradi most med šolo, družino in turistično ponudbo kraja z raziskovanjem nevsakdanjih pristopov.

Ključne besede: vsakdanje jedi, praznične jedi, kmečka hrana, turistična ponudba

Abstract

The paper presents the research work of a school tourism club, prepared by the eight- and nine-graders of the Jurij Vega Moravče Primary School. Within the scope of the research, we learnt about dishes that our grandparents had prepared. These old dishes were simple, tasty and healthy, and the food was grown at home. On numerous farms and tourist farms, where tourists gladly return to, dishes are prepared following the recipes of our grandparents. Unfortunately, due to our fast pace of life, old dishes are becoming a part of the past, and with them our cultural and gastronomic heritage. For this reason, we collected old recipes and bound them into a tiny booklet. The everyday food was simple and less diverse than nowadays; they ate better food only on Sundays and on holidays. The pupils asked their grandfathers, grandmothers, great-grandfathers and great-grandmothers about the food they had eaten on workdays, on holidays, in the morning, at noon and in the evening. The recipes collected were bound into a booklet, which was then presented at a contest of the Tourist Association of Slovenia within the scope of the project titled Turizmu Pomaga Lastna Glava.

The school tourism club with its work builds a bridge between the school, families and the tourist offer of a place by investigating unusual approaches.

Keywords: everyday dishes, holiday dishes, rustic food, tourist offer

1 OKUSI MORAVŠKO DOLINO

1.1 POSEBNOSTI MORAVŠKE DOLINE

Moravška dolina leži v neposredni bližini geometričnega središča Slovenije. V njej lahko prepoznamo staro kulturno pokrajino, bogato ljudsko izročilo in mnoge kulturne zaklade, kot so stare domačije, ostanki gradov in številne cerkve, možnost pa imamo spoznati tudi jedi, ki so jih uživali naši dedki in babice. Stare jedi so bile preproste in zdrave, pridelovali so jih sami doma, predvsem na podeželju in na mnogih kmetijah ter turističnih kmetijah, je še danes tako. Turistične kmetije nudijo odlično hrano po receptih naših prednikov, prav tako pa tudi počitek in sprostitve še tako zahtevnemu obiskovalcu. Stare jedi danes žal tonejo v pozabo in z njimi prav tako naša prehrabna dediščina. Za pripravo hrane so si včasih lahko vzeli veliko več časa kakor danes, ko je vse bolj popularna hitra prehrana. Hrano so včasih tudi bolj cenili, saj so se morali zanjo bolj potruditi. Prehrana je bila manj raznolika, nekatere jedi so jedli le ob nedeljah in praznikih. Učenci so stare, preskušene recepte odkrili pri svojih dedkih, babicah, pradedkih in prababicah, kaj so jedli ob koncih tedna, ob nedeljah, praznikih, kaj med tednom, zjutraj, opoldne in zvečer, si jih zapisali in jih tudi povezali v knjižico. S tem smo opozorili na to, da našo dediščino premalo cenimo in si želimo, da bi stare jedi postale bolj cenjene.

1.2 POTEK DELA

Učenci so zbirali recepte starih jedi najprej pri svojih starejših sorodnikih. V dogovoru z njimi so jedi tudi preskusili. Poleg preskušanja receptov in okušanja hrane smo obudili tudi marsikateri spomin na preteklost in zvedeli marsikatero zgodbo, ki bi drugače morda utonila v pozabo.

Recepte so zapisali in o svojih kulinaricnih doživetjih poročali na sestankih turističnega krožka. Tako se je porodila tudi ideja o zbirki receptov različnih krajev domače občine.

Posebnosti kraja so ob pogovorih, obiskih in dejavnostih zagledali na nov način. Pregledovali so različne vire, od pisnih do elektronskih pa tudi ustnih, in z njimi bogatili svoja spoznanja.

2 LJUDSKA PREHRANA

Ob svojem raziskovanju so učenci prepoznali, da s(m)o Slovenci tradicionalno kmečki narod, zato je bila prehrana nekoč preprosta. Meso je bilo na mizi le ob posebnih priložnostih. Naši predniki so jedli predvsem to, kar so pridelali doma: jajca, mleko, zelenjavo. Kruh je bil črn, bel pa le ob posebnih priložnostih. Otroci v šoli niso imeli malice, zato so si po navadi v šolo prinesli jabolko ali kos kruha. Doma so pogosto pripravljali jedi, kot so: kislo zelje, kisla repa, fižolova juha, žganci, polenta, močnik, obara, ješprenj, čežana, matevž, krvavice, ocvirki, potica, zvitek.

Preko svojih raziskav na terenu so ugotovili, tudi, da se odnos ljudi do prehrane se izraža v mnogih rekih o posameznih jedeh in pijačah ter o sami prehrani in njenemu uživanju. Rek »Kakor pri delu, tako pri jelu!«, izraža kmečko prepričanje, da mora dober delavec biti tudi dober »jedec« in obratno, da jed daje moč za uspešno delo. Človeka označuje njegova okolica tudi glede na njegov odnos do hrane in pijače. Pohlep po zemlji ali denarju označujejo prav tako kot »požrešnost«. Ljudje ob določenem delu cenijo določeno vrsto hrane, prav tako se razne jedi upirajo posameznikom ali celim narodom (prepoved iz magičnih ali verskih

vzrokov), kar ni važno samo za posameznika, marveč določa tudi prehrano družin, ker npr. jedi, ki jih oče ne mara, ne pripravljajo.

Skupno uživanje jedi in pijače je tako v preteklosti kot danes ena najpomembnejših prvin življenja v skupnosti in ljudskih šeg. Ta lastnost prehrane izvira iz predstave in doživljanja, da zauživanje iste jedi in pijače vzpostavi med udeleženci notranjo skupnost. Jed za isto mizo vzbuja in ohranja občutek pripadnosti in zavest tako v družinskem območju, kjer ga krepi mnogokdaj zajemanje iz iste sklede, stalen sedežni red – kakor pri sprejemu gosta, ki ga utegnejo do neprijetnosti siliti k jedi in pijači in se mora ta vljudno braniti, pa jo vendar tudi užiti. Še bolj pa se pomen skupne jedi in pijače uveljavlja, saj je tako rekoč njihov glavni del in namen pri raznih gostijah ob važnih življenjskih dogodkih od rojstva do smrti. Pri takih slavnih je uživanje hrane dvignjeno že v nekako obrednost z zdravicami, s pitjem v spomin rajnega, ki mu je puščen pri mizi prazen prostor s krožnikom (v Brižinskih spomenikih je omenjeno pitje v čast svetnikom, kar je ohranjeno v našem martinovanju in ljudskih pesmih). Ob raznih praznikih in življenjskih dogodkih so prastara in važna stalna jedila in pecivo kot znak rodovitnosti npr. prosena kaša ob ženitnini, poprtnik in podobni kruhi ob božiču, med, mak, fižol, orehi itd. prav tedaj kot nekdanj obsmrtna jedila.

Obe te dve prvini sta ohranjeni tudi v gostijah po opravljenih večjih delih, kot ob žetvi in mlačvi, trgatvi, jesenskih proščanjih, martinovanju, kolinah itd. obilna jedača in pijača ima ob tej priložnosti še danes podzavestni pomen, pospeševati rodovitnost na polju in pri živini, kar je bil nekoč čarajoči namen takih pojedin in žrtvovanj.

3 PRIPRAVLJANJE IN SHRANJEVANJE ŽIVIL IN HRANE

Hrano so pripravljali s pomočjo ognja, kuhali v kotlu nad ognjem, pekli v peči ali parili v sopari. Sadje in oreške so prav tako sušili na peči ali v peči.

V mlinih so drobili in luščili žitna zrna (pšenico, ajdo, proso in ječmen). Mline so postavili ob potokih.

V lesenih možnarjih so tolkli sol, mak, orehe.

Pri starem načinu kuhanja na ognjišču so bile v rabi lončene posode, ki jih vedno bolj izpodriva kovinska posoda.

Med starimi posodami so tudi take, v katerih so dolga stoletja hranili živila, npr. iz slame spletena košara za žito, moko, fižol, semenje, skrinje za žito in moko; velike lončene posode za mast in olje.

Ohranjevanje živil in jedil so dosegli s sušenjem na soncu, zraku (sadje, sir, meso), v dimu (meso, klobase), s soljenjem (meso, sir, zelenjava), s kisanjem zelenjave, s cvrenjem in peko (mast, meso), z vlaganjem v žito (meso, sadje), z zmrznjenjem (meso).

4 VRSTE JEDI

Jedi so v glavnem delili na močnate, zelenjavne, mesne ter mlečne. Izven teh skupin so še jajca in med. Izdelki iz vseh teh vrst jedi se razlikujejo po obliki in načinu priprave. Jemo jih surove, kuhane, pečene, pražene, ocvrte, kisane itd.; narejene iz moke, kaše, iz celih ali zmletih kosov mesa.

4.1 MOČNATE JEDI IN KAŠE

V preteklosti so bile močnate jedi v prehrani mnogo bolj pogoste kot mesne jedi. Najpogostejši izdelek iz moke oz. žit je bil kruh, ki ga včasih ni bilo v obilju in so ga zelo spoštovali. Uživali ga samega, z mlekom, kavo, skuto, mesom ali drugimi jedili. Kruh se je razlikoval po moki in obliki. Bel kruh iz pšenične moke brez dodatkov je bil praznična jed. Navaden kruh je ržen ali soržičen, pol iz pšenice, pol iz ržene moke. Taki ali samo rženi moki primešajo pogosto koruzno moko, krompir.

Močnate jedi s posebnimi imeni so štruklji, bobji, krofi, flancati.

Stare ljudske močnate jedi so močniki, sokovi, žganci in polenta. Jedi močnike in sokove so jedli predvsem zjutraj in zvečer, delajo jih iz pšenične, koruzne ali ajdove moke; kuhajo jih na vodi ali mleku, posebni vrsti sta jabolčni in hruškov močnik.

Žganci, koruzni, ajdovi, pšenični, krompirjevi, so bili včasih ena najbolj pogostih jedi. Jedo jih z mlekom ali zabeljene z ocvirki, mastjo, smetano, pa tudi z zeljem, mesom, itd.

Med kašami iz ophanega pšena sta najstarejša prosena in ječmenova. Iz ješprenja pripravijo ričet. Kašo pripravljajo tudi iz ajde. Jedo zabeljeno, parjeno v masti s čebulo, z ocvirki, kuhano z mlekom, v krvavicah. Proseno pšeno kuhajo tudi z zeljem in repo po vseh pokrajinah Slovenije.

Ješprenj kuhajo z zeljem, repo, v juhi, kot ričet s prekajeno svinjino.

4.1.1 ZNAČILNA HRANA MORAVŠKE DOLINE:

- ješprenj (povsod) zelenjavni ali s prekajenim mesom
- močnik+ v oblicah krompir(povsod)
- mlečna kaša s suhimi slivami
- jabolčna kaša
- »zaroštan« močnik

4.2 MESNE JEDI

Meso je bilo včasih redko na krožniku.

V preteklosti so se skušala gospodinjstva sama oskrbeti s potrebnim mesom in mastjo s kupljenimi ali doma vzrejenimi živalmi. Jedi iz mesa pripravljajo ob klanju prašiča, kolinah. To so predvsem godlja iz krvi, žolca, krvavice, jetrne klobase iz krvi, mesnih odpadkov, prosene in ajdove kaše ali riža, polnjeni želodec, drobovina... za daljšo uporabo konzervirajo klobase v dimu, gnjat in druge kose mesa, ki jih nato dajo v mast ali zaseko v čebru.

Redili so tudi perutnino in zajce, ki so jih pogosto pripravili v juhi (obara),

Mesnim jedem so najbližje jedi iz jajc. Uživajo jih kuhana sama, pogosteje pa delajo jajčno ocvrto jed, cvrtje, ter jih uporabljajo pri juhah, močnatih in drugih jedilih.

4.2.1 ZNAČILNA HRANA MORAVŠKE DOLINE:

- kožne klobase (Limbarska gora)
- šobel (Miklavž)+ krompirjev kruh
- godla (Peče)+ v kosih krompir
- zajčja ali piščančja obara(povsod)
- suhomesnati izdelki (prekajene klobase in salame, domača šunka) (Krašce)

4.3 ZELENJAVNE JEDI

V vsesplošni prehrani je najbolj razširjen krompir, ki ga lahko pripravimo na raznovrstne načine.

Zelo stara jed je zelje, ki ga naribanega kisajo v kadeh in jedo vso zimo surovega in kuhanega z različnimi drugimi živili. Repa je prav tako važna jed, ki jo prav tako kisajo in uživajo kuhano ali surovo.

Tudi fižol in grah sta pogosto na mizi, fižol suh ali v stročju, kot samostojna jed ali kuhan še z drugimi jedili. Pogoste in važne so solate, paradižniki, paprika, korenje, peteršilj, kumare. Od nekdanj pa sta začimbi in jedi česen in čebula.

4.3.1 ZNAČILNA HRANA MORAVŠKE DOLINE:

- šara (Javoršica)
- kislo zelje z ajdovimi žganci
- kislá repa
- matevž (zmečkan krompir in zmečkan fižol s kislim zeljem)

4.4 SADJE

Domače, najbolj pogosto neškropljeno sadje starih sadnih vrst, predvsem jabolka, hruške, slive,..., so uživali sveže, če pa so ga želeli jesti tudi preko leta, so ga morali na ustrezen način shraniti. Zato so ga sušili na soncu, na peči ali v njej (krhlje). Sadje so tudi kuhali, pekli, pripravljali v močnatih jedeh, kašah, močnikih; predvsem pa delajo iz glavnih sadnih vrst pijačo. Sadjevec ali mošt imenujejo po vrstah sadja jabolčnik, hruškovec.

4.4.1 ZNAČILNA HRANA MORAVŠKE DOLINE:

- krhlovka (Peče)
- jabolčna čežana (povsod)+zmečkan krompir
- mlečna kaša s suhimi slivami
- »toukuc«

4.5 MLEČNE JEDI

Poleg poljedelstva je v dolini zelo razširjena tudi živinoreja, najpogosteje gojijo krave, od katerih pridobivajo mleko. V preteklosti je bila tudi tu mlečna hrana zaradi razširjenosti mnogo važnejša, kot je danes. Iz mleka izdelujejo skuto, iz katere pogosto pripravljajo skutne štruklje, pa tudi sir, ki ga lahko dlje hranijo. Sladko mleko je s kruhom, žganci, polento, kuhano s kašo in drugimi živili pogosto jutranja in večerna hrana. V poletnem času ga jedo tudi skisanega, samega ali z različnimi jedmi. Mnogo mleka in smetane uporabljajo pri pripravljanju močnatih jedi, juh, prikuh.

4.5.1. ZNAČILNA HRANA MORAVŠKE DOLINE:

- mlečni sok ali močnik
- mlečna kaša s suhimi slivami
- kislo mleko

- maslo

4.6 ZAČIMBE

- Sol najpomembnejša začimba.
- Zabela

Belijo razen z mastjo in mlekom predvsem z olivnim, bučnim, sončničnim ali repičnim oljem; nekoč so delali olje tudi iz maka. K olju primešajo tudi kis, ki ga doma izdelujejo iz jabolčnih tropin.

- Med

Med doma pridobljenimi sladili je bil v preteklosti pomembnejši med, ki ga uporabljamo pri močnatih jedeh, kot zdravilo za rane in zdravilno pijačo v mleku, čajih. Iz njega delajo pijačo medico, ki je bila ljudska pijača od najstarejše slovanske dobe.

4.7 PIJAČE

Slovenija velja za deželo z zdravim podnebjem, pa tudi njena preskrba s pitno vodo je zadovoljiva. Včasih pa ni bilo tako, zato so iz sadja, pa tudi iz zelenjave, pripravljali različne enostavne in mešane sokove, ki so jih preko leta pili za potešitev žeje. Tako je v naši dolini značilen predvsem jabolčni sok ali mošt, ki po določenem času, ko poteče naravno alkoholno vrenje, spremeni barvo in okus, takrat ga imenujejo »toukuc«. Pijejo ga posebno ob delu, včasih s kruhom nadomešča drugo hrano.

4.7.1 ZNAČILNA PIJAČA MORAVŠKE DOLINE:

- »toukuc« (povsod)

5 PREDSTAVITEV NA TURISTIČNI TRŽNICI IN KNJIŽICA STARIH RECEPTOV

Učenci so ob pomoči, mentorstvu in po receptih svojih sorodnikov pripravili jedi, značilne za Moravško dolino. Te so opremili z domačimi imeni in jih ponudili na turistični tržnici, odziv obiskovalcev je bil neverjeten. Predvsem starejši ljudje so se ob okušanju jedi svoje mladosti opazno v mislih vrnili v pretekle čase, ki so bili sicer skromnejši od današnjih, pa vseeno lepi, predvsem pa polni bogatih spominov. Včasih je bil način življenja drugačen, tako so si lahko za pripravo in uživanje hrane vzeli veliko več časa kakor danes. Hrano so včasih tudi bolj cenili, saj so se morali zanjo bolj potruditi. Prehrana je bila manj raznolika, nekatere jedi so jedli le ob nedeljah in praznikih. Znali pa so si prisluhniti, kljub skromnosti na vseh področjih so se pogosto bolje razumeli, živeli bolj umirjeno in so znali ceniti naravne dobrine, pridelke lastnih rok in preproste jedi. Z veseljem so v roke vzeli knjižico receptov ter jo z navdušenjem vzeli s sabo.

6 ZAKLJUČEK

Namen raziskovalne naloge, da učence seznanimo s starimi jedmi, prehranjevalnimi značilnostmi, navadami in šegami, spodbudimo pogovore med več generacijami, predstavimo

jedi na šoli, vplivamo na prehrano mladih, smo dosegli in celo presegli. Skupaj smo ugotovili, da je včasih manj več in da so se včasih kljub vsesplošnemu pomanjkanju in skromnosti na vseh področjih bolje razumeli, živeli bolj umirjeno in znali ceniti naravne dobrine, pridelke lastnih rok in preproste jedi. Tako domačo dolino vidimo tudi iz drugega zornega kota preko okušanja in prehrane. Tudi pokušanje tradicionalnih jedi dela dolino zanimivo in enkratno.

Rezultat dela učencev je bila knjižica Kuharskih receptov.

Izpeljava ideje turističnega krožka ponuja možnosti turistično oživiti kraj s sodelovanjem: občine, šole, društev in družin.

7 LITERATURA IN VIRI

- 1) Stražar, S.: Moravska dolina, Ljubljana; Mladinska knjiga, 1979
- 2) Novak, V.: Slovenska ljudska kultura, Ljubljana, 1960
- 3) Tercelj Otorepec, M. Moja dolina na dlani, Moravče, občina Moravče , 2000
- 4) Bogataj, J.: Sto srečanj z dediščino na Slovenskem, Ljubljana, Prešernova družba, 1992
- 5) Barbič A.: Prihodnost slovenskega podeželja, Novo mesto, Dolenjska založba, 1991
- 6) <http://turisticnodrustvo-moravce.org/>
- 7) http://turisticnodrustvo-moravce.org/index.php?option=com_content&view=article&id=268&Itemid=296
- 8) <http://rta.si/napoved-dogodkov/72-pocitnicevmoravskidolini>
- 9) <http://bansi.rtv slo.si/novica/2619>
- 10) <http://www.rtv slo.si/lokalne-novice/koline-so-bile-vcasih-praznik/298130>
- 11) ustni viri

SVET ŽGANIH PIJAČ – KOMPLEKSEN IN RAZNOLIK

THE WORLD OF SPIRITS - COMPLEX AND DIVERSE

Alja Mihelčič

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
alja.mihelcic1@gmail.com

mag. Gordana Vulić

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
gordana.vulic@bic-lj.si

Izveček

V prispevku so obravnavane žgane pijače, njihova definicija in delitev. Predstavljena je degustacija in ocenjevanje žganih pijač. Predstavljeni so pogoji za senzorično ocenjevanje žganih pijač, kakor tudi deskriptorji, ki se pri tem uporabljajo. Na primeru škotskega viskija so predstavljena dva predstavnika te vrste žgane pijače. Izbor je temeljil na najboljšem razmerju med kakovostjo in ceno. Poleg osnovnih dejstev so predstavljene tudi senzorične lastnosti izbranih predstavnikov.

Ključne besede: žgane pijače, škotski viski, kakovost in senzorične lastnosti žganih pijač

Abstract

This paper discusses spirits, their definition and their categorization. The paper also presents the tasting and evaluation of spirits. Furthermore, the conditions for the sensory evaluation of spirits are presented, as well as the descriptors used in this process. Two Scotch whiskies are presented; their selection was based on the best quality to price ratio. Besides the basic facts, the article discusses the sensory characteristics, of the chosen whiskeys.

Key words: spirits, Scotch whisky, quality and sensory characteristics of spirits

1 UVOD

Znanje o žganih pijačah je del splošne razgledanosti med gostinci, natakarji in barmani, kakor tudi ljubitelji saj se neprestano srečujejo z žganimi pijačami. Z opredelitvijo lastnosti žganih pijač in načina ocenjevanja, bomo v prispevku približali pojem kakovosti žgane pijače. Namen prispevka je pregledno in strokovno predstaviti osnovne pojme v povezavi z žganimi pijačami (definicija žganih pijač, delitev žganih pijač, pijače z zaščitenim geografskim poreklom v Sloveniji, ocenjevanje in degustiranje žganih pijač) za vse tiste, ki se profesionalno ali ljubiteljsko ukvarjajo z žganimi pijačami.

1.1 DEFINICIJA ŽGANIH PIJAČ (ZAKON O ŽGANIH PIJAČAH)

Definicija žgane pijače je v Pravilniku o žganih pijačah, zapisana v Uradnem listu številka 50/2003 v 8. členu: »Žgana pijača je alkoholna pijača s posebnimi organoleptičnimi lastnostmi, namenjena za pitje, ki ima najmanjšo vsebnost alkohola 15 vol. %, razen v primeru jajčnega likerja, ki ima najmanjšo vsebnost alkohola 14 vol. %, in je izdelana: 1. neposredno z destilacijo naravno fermentiranih izdelkov oziroma z maceracijo rastlinskih snovi oziroma dodatkov arom, sladkorjev ali drugih izdelkov za sladkanje oziroma drugih kmetijskih proizvodov, dodanih alkoholu, destilatu oziroma žganim pijačam ali 2. z mešanjem žgane pijače z:

- eno ali več drugih vrst oziroma kategorij žganih pijač,
- alkoholom, destilatom ali žganjem,
- eno ali več alkoholnimi pijačami,
- eno ali več drugimi pijačami« (Pravilnik o žganih pijačah 2003, 8. člen)

1.2 DELITEV ŽGANIH PIJAČ

Žgane pijače, ki so zapisane na strani ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, delimo na:

- naravna žganja (sadna žganja, žganja iz grozdja, specialna naravna žganja)
- močne alkoholne pijače, (viski, gin, vodka, rum, brendi, tekila),
- likerje (sladki, grenki, specialni),
- druge alkoholne pijače (gazirane likerske pijače, desertne likerske pijače).

Alkoholne pijače lahko skladno z angleško uredbo 110/2008, ki so citirane v Uradnem listu številka 50/2003, v prilogi II, razdelimo v tri kategorije. V prvo kategorijo uvrščamo žgane pijače, ki so:

- proizvedene z alkoholnim vretjem in destilacijo in so pridobljene samo iz surovin, predvidenih v ustrezni opredelitvi zadevne žgane pijače;
- nimajo dodanega niti razredčenega niti nerazredčenega alkohola;
- ne vsebujejo dodanih aromatičnih snovi;
- vsebujejo samo dodan karamelni sladkor kot sredstvo za prilagoditev barve;
- sladkajo se samo, da se zaokroži končni okus proizvoda.

Te pijače so na primer: rum, viski, sadna žganja, tropinovci in žitna žganja. V drugo kategorijo se razvrščajo žgane pijače, ki se:

- lahko pridobijo iz katere koli kmetijske surovine;
- lahko imajo dodan alkohol;
- lahko vsebujejo naravne aromatične snovi in aromatične pripravke;
- lahko vsebujejo barvila;

- lahko so sladkane, da bi ustrezale določenim značilnostim proizvoda.

Sem se razvrščajo različni likerji in žgane pijače, proizvedene na osnovi alkohola kmetijskega porekla.

V tretjo kategorijo spadajo žgane pijače, ki se ne uvrščajo v nobeno od kategorij in se:

- lahko pridobijo iz katere koli kmetijske surovine ali živila, primernega za prehrano ljudi;
- lahko imajo dodan alkohol;
- lahko vsebujejo eno ali več aromatičnih snovi, aromatične pripravke;
- lahko vsebujejo barvila;
- so sladkane, da bi ustrezale določenim značilnostim proizvoda (Žgane pijače 2019)

1.3 ŽGANE PIJAČE, KI SO ZAŠČITENE Z GEOGRAFSKO OZNAČBO V SLOVENIJI IN V EU

»Geografska označba določa žgano pijačo kot pijačo s poreklom iz ozemlja države ali iz regije ali kraja tega ozemlja, če se določena kakovost ali druga značilnost te žgane pijače pripisuje predvsem njenemu geografskemu poreklu.« Vlogo za priznanje geografske označbe lahko vloži skupina proizvajalcev iz geografskega območja, ki proizvaja določeno žgano pijačo.« (Žgane pijače 2019)

V Sloveniji smo doslej uspeli zaščititi nekaj tradicionalnih žganih pijač. Označbe geografskega porekla za žgane pijače, so zaščitene na podlagi splošnega določila ter Pravilnika o žganih pijačah. Za nje veljajo iste zahteve kot za geografske označbe po evropskih uredbah.

Za zaščito vsake posamezne označbe je bil izdan pravilnik, ki predpisuje pogoje za njeno proizvodnjo in uporabo. Žgane pijače, ki so zaščitene z geografsko označbo v Sloveniji in EU, so:

- žganje iz sadja (brinjevec, dolenski sadjevec)
- liker (pelinkovec)
- druge žgane pijače (domači rum)

Geografske označbe, zaščitene s Pravilnikom o žganih pijačah in posebnimi predpisi, so tudi: brinjevec, pelinkovec, domači rum, viljamovka, borovničevcevec, kostelska rakija, brkinski slivovec, kraški brinjevec, gorenjski tepkovec in dolenski sadjevec. (Žgane pijače 2019)

2 DEGUSTACIJA IN OCENJEVANJE ŽGANIH PIJAČ

Degustiranje žganih pijač se precej razlikuje od degustacije drugih nižje alkoholnih pijač. Kakovost žgane pijače je odvisna od kakovosti surovine, alkoholne fermentacije, postopka destilacije, zorenja in dodelave žganja. Za degustiranje žgane pijače lahko uporabimo kozarec oblike tulipana. Priporočljivo je, da med samim degustiranjem kozarec pokrijemo z ustreznim pokrivalom. Tako zadržimo vse arome, ki so v alkoholni pijači (slika 1).

Slika 1: Degustiranje žganih pijač



Vir: lastni 2018

Prostor, v katerem se bomo lotili degustacije, naj bo svetel, brez hrupa in močnih vonjav. Izogibamo se osebni uporabi močno dišečih kozmetičnih sredstev. Torej poskrbimo, da ne nosimo močnega parfuma in si rok nismo umivali z zelo dišečim milom. Izogibamo se kajenju neposredno pred degustacijo. Degustiranje in senzorična analiza zahtevajo koncentracijo, zato se izogibamo motnjam zaradi hrupa in prisotnosti tujih vonjev. Za opisovanje senzoričnih lastnosti destilatov uporabljamo številne deskriptorje, ki so razdeljeni na: **sadne** značilnosti, **cvetlične** značilnosti, **začimbne** značilnosti, **rastlinske** značilnosti, **oreškaste** značilnosti, **sladkaste** značilnosti in značilnosti **po lesu** (preglednica 1).

Preglednica 1: Besedišče za opis vonjev žganih pijač

1. stopnja: nakazovanje usmeritve	2. stopnja: približno opisovanje	3. stopnja: natančno opisovanje
cvetlični	cvetlični	cvetovi pomaranč, vrtnic, vijolic, geranij
začimbni	začimbni	nageljnovc žbice, poper, janež, muškata
sadni	citrusni	pomaranče, grenivke, limone
	jagodni	maline, jagode, ribez
	sadni	češnje, marelice, hruške, jabolka
	tropski	ananas, banane, mango
	posušeno sadje	rozine, suhe smokve, suhe slive
rastlinski	estrski	bonboni, estri
	sveži	evkaliptus, poprova meta
	travnati	travnati, zeljnati, po beluših
	po fižolu	semena soje, stročji fižol, olive
po oreških	po oreških	po senu, slami, čaju, tobaku
sladkast	karamel	mandlji, lešniki, orehi
lesnat	fenolni	med, melasa, kakav, čokolada, vanilja
	po smoli	fenoli, vanilja, po hrastu
	po ožiganju	po cedri, po sodu
po zemlji	po zemlji	po dimu, opečencu, kavi
	plesnivi	po prahu, po gobi
kemični	alkoholni	po plesni, po plesnivem zamašku
	po patoki	pekoč, po žganju
	petrolejski	višji alkoholi, zadnji tok, po milu
	žvepleni	plastika, bencin, katran
oksidiran	po papirju	bekser, merkaptan, SO ₂
	aldehidni	po filtru, kartonu, kredi
mikrobiološki	po kvasu	acetaldehid (etanal), ton šerija, po zraku
	po kislem	kvasovke, drožni bokser, droži
	po mlečnem	kis, propionska kislina
	živalski	kislo zelje, maslenomlečni ton
		po konjskem znoju, miševina, konjski hlev

Vir: Rajher 2016, 231

Na začetku opazujemo videz žgane pijače. Ocenjujemo bistrost, barvo ter viskoznost. Pri bistrosti opazujemo ali je žgana pijača: bistra, meglena ali motna. Žgana pijača je lahko motna, če ni bila filtrirana. Pri barvi pa opazujemo intenzivnost ter odtenek barve. Pri viskoznosti žgane pijače, opazimo "alkoholne solzice", ki kažejo na vsebnost alkohola etanola. Pri žgani pijači bodo alkoholne solzice izrazite in počasne, saj kažejo, da je žgana pijača močno alkoholna.

Pri vonju je potreben trening. Lahko zaznamo veliko vonjav, zelo malo pa jih prepoznamo. Ocenjujemo intenzivnost ter vrsto vonja.

Pri okušanju zaznamo štiri osnovne okuse: sladko, kislo, grenko in slano. Obstajata pa tudi dva sodobna okusa. Okus umami ali slastnost ter kovinski okus (Rajher 2016, 231).

Na otip v ustih bomo čutili gladkost alkoholne pijače, saj so v žgani pijači višji alkoholi. Pozorni smo tudi na pookus pijače, koliko časa ostane okus pijače v ustih. Aroma se ustvari, ko z nosom in usti istočasno zaznavamo oziroma vonjamo alkoholno pijačo.

V kozarec ne dodajamo kocke ledu, saj ta "stisne" molekule v pijači ter prepreči aromam, da bi se sprostile. Žgane pijače predčasno ne ohlajamo v hladilniku, destilat naj bo na sobni temperaturi od 20 °C do 24 °C. Če alkoholna pijača vsebuje več kot 50 vol. % alkohola, ji lahko dodamo nekaj kapljic vode, da razredčimo destilat na nižji odstotek alkohola.

Ob vonjanju destilata se izogibamo inhaliranju. Spodnji rob kozarca postavimo nežno na zgornjo ustnico in z rahlo priprtimi usti počasi povonjamo pijačo. Kozarec premikamo od leve do desne nosnice. Naredimo prvi manjši požirek, ki si ga poskušamo zapomniti, saj bo to naše vodilo. Naredimo drugi večji požirek, ki naj zaokroži po celotni ustni votlini tako, da potuje po vsej paleti okusov. Ob tem poskušamo imeti nekoliko priprta usta, da izpustimo ven alkoholne hlape. Pozorni smo na ravnovesje okusov med "začetkom in koncem pijače", ko je v ustih. Nikoli ne naredimo zaključka, dokler pijače nismo poizkusili vsaj tretjič ali četrtič. Vedno smo "poštene sami s sabo" glede končne ugotovitve, in ko ne moremo več razlikovati med različnimi vrstami žganja, odnehamo s senzorično analizo. Pomembno je, da med samo degustacijo pijemo dovolj vode (Rajher 2016, 230).

2.1 OCENJEVANJE KAKOVOSTI ŽGANIH PIJAČ V SLOVENIJI

V Sloveniji imamo sprejet Pravilnik o državnem ocenjevanju kakovosti žganih pijač. Po določbah tega pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za žgane pijače. Nagrajene žgane pijače se predstavijo na državni razstavi »Dobrote slovenskih kmetij«. Za ocenjevanje žganih pijač se upoštevajo določbe Osnovnega pravilnika o ocenjevanju živilskih izdelkov na 26. državni razstavi (Pravilnik o državnem ocenjevanju kakovosti žganih pijač 2015, 1. člen). S tem pravilnikom se določa:

- žgane pijače, ki se ocenjujejo;
- osnovno kakovost žganih pijač in zahteve za ocenjevanje;
- delo ocenjevalnih komisij;
- način ugotavljanja kakovosti žganih pijač in točkovanje;
- vrste priznanj (Pravilnik o državnem ocenjevanju kakovosti žganih pijač 2015, 2. člen).

Žgane pijače se ocenjujejo posamezno s točkovanjem organoleptičnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže, je 20. Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca se lahko uporabljajo tudi polovice točk (Pravilnik o državnem ocenjevanju kakovosti žganih pijač 2015, 11. člen). Kakovost žganih pijač se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za določeno lastnost (vonj 5 točk, cvetlica 5 točk, okus 5 točk, harmoničnost 5 točk, skupaj 20 točk).

Žgane pijače, ki ne ustrezajo pogojem razpisa, se ne ocenjujejo (Pravilnik o državnem ocenjevanju kakovosti žganih pijač 2015, 12. člen).

Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko 1 točka za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost, kot je navedeno v 12. členu tega pravilnika.

Vonj:

- z napakami, ne ustrezajoč, netipičen za vrsto žgane pijače 1 točka
- delno ustrezajoč ↓
- čist vonj brez napak maks. št. točk

Cvetlica:

- popolnoma netipična za vrsto žgane pijače 1 točka
- delno ustrezajoča ↓
- tipična za posamezno sadno vrsto ali sorto maks. št. točk

Okus:

- neprijetnega, netipičnega okusa 1 točka
- delno ustrezajoč ↓
- prijetnega, tipičnega okusa maks. št. točk

Harmoničnost:

- neharmoničnega vonja in okusa 1 točka
 - delno ustrezajoča ↓
 - popolna harmonija med vonjem in okusom maks. št. točk
- (Pravilnik o državnem ocenjevanju kakovosti žganih pijač 2015, 13. člen).

Po zaključenem ocenjevanju komisija predlaga podelitev priznanj glede na število točk:

- 18,00–20,00 = zlato priznanje,
- 16,50–17,99 = srebrno priznanje,
- 15,00–16,49 = bronasto priznanje.

Znak kakovosti prejmejo žgane pijače iste vrste in pridelovalca treh zaporednih letnikov, ocenjenih z zlatim priznanjem« (Pravilnik o državnem ocenjevanju kakovosti žganih pijač 2015, 15. člen).

3 SENZORIČNE LASTNOSTI IZBRANIH PREDSTAVNIKOV ŽGANIH PIJAČ

V nadaljevanju bomo na primeru izbrane žgane pijače oz. škotskega viskija, predstavili dva predstavnika (primera). Z opredelitvijo in opisom senzoričnih lastnosti dveh predstavnikov izbrane žgane pijače (škotskega viskija) bomo bralcu približali kvaliteto pijače in razširili znanje o le tej. Senzorične lastnosti posameznih vzorcev smo ugotavljali z vodenimi degustacijami. Izbor predstavnikov (dveh primerov) temelji na najboljšem razmerju med kakovostjo in ceno.

3.1 ŠKOTSKI VISKI

➤ *Primer 1*

Prvi predstavnik škotskega viskija je Glenfiddich 15 (slika 2). Izhaja iz mesta Dufftown v regiji Speyside. Destilarno je leta 1886 ustanovil William Grant v dolini reke Fiddich. Številka 15 pomeni, da je najmlajši viski v mešanici Glenfiddich star 15 let. Narejen je s posebnim procesom sistema solera, ki izhaja iz industrijske proizvodnje šeri vin iz Španije. Sistem solera pomeni, da mlajše viskije mešajo s starejšim tako, da sod najstarejšega viskija izpraznijo do polovice in nato dolijejo neko vrsto mlajšega viskija v isti sod. Najstarejše tako zbirajo v ogromnem sodu, iz katerega pridobivajo končni mešani viski. Sodi so zloženi v piramido, na dnu so najstarejši letniki, na vrhu pa najnovejši. Viski je destiliran po načinu destilacije pot still v bakrenih kotlih. Viski v steklenici pa je rezultat mešanja letnikov, zaradi česar ima konstantno kakovost, okus in aromo. To je viski single malt, kar pomeni, da je narejen iz ječmenovega sladu v eni sami destilarni. Pri ugotavljanju in zapisovanju senzoričnih lastnosti na vodenih degustacijah smo uporabljali obrazec (preglednica 2).

Senzorične lastnosti

Odtенок barve: je intenzivne zlate barve z rdečim odtenkom.

Vonj in aroma: ima zanimivo kompleksno aromo, ker zaznamo sadnost sladkega medu, suhega sadja, rozin, vanilje in robid. Je intenzivno aromatičen.

Okus: v ustih deluje svilnato gladek. Okušamo sladkobnost soda za šeri, v katerem je bil viski staran. Okus ima tudi po marcipanu, cimetu in ingverju. Je polnega intenzivnega okusa.

Pookus: je dolg in bogat z dolgotrajno sladkostjo.

Slika 2: Glenfiddich 15



Vir: The Whisky Exchange 2019a

➤ *Primer 2*

Drugi predstavnik škotskega viskija je blended malt scotch, kar pomeni mešanico dveh ali več viskijev single malt iz dveh ali več destilarn. To je Monkey Shoulder (slika 3). Monkey Shoulder je izšla kot nova blagovna znamka škotske znamke iz hiše William Grant & Sons. Včasih je imel v svoji sestavi mešanico iz treh destilarn v Speysidu: Glenfiddich, Balvenie in Kininvie. Vse tri destilarne ležijo na isti posesti in vse tri proizvajajo viski single malt. V mešanici najdemo največji odstotek viskija Kininvie, tako da je končni proizvod karakterni najbolj podoben temu. Danes pa je recept skrbno varovana skrivnost, v kateri je nerazkrita kombinacija različnih viskijev single malt iz pokrajine Speyside.

Senzorične lastnosti

Odtonek barve: je globoke intenzivne zlatorumene barve.

Vonj in aroma: ima bogat sadni vonj po tropskem sadju. Zaznamo značilnosti vanilje in pomaranče. Pojavi se terciarni vonj po hrastu.

Okus: ima intenzivno sladkast okus po tropskem sadju, okusimo vaniljo z rahlo pikantnostjo. Deluje lahko v ustih.

Pookus: je dokaj kratek, okus se kar hitro porazgubi v ustih. Ostane rahla pikantnost.

Slika 3: Monkey Shoulder



Vir: The Whisky Exchange 2019b

Preglednica 2: Obrazec za senzorično opisovanje žganih pijač

OBRAZEC ZA OCENJEVANJE SENZORIČNIH LASTNOSTI ŽGANIH PIJAČ		Datum:
Vzorec št. 1	Žgana pijača:	
	Odtonek barve: ocenjujemo bistrost, odtonek barve in intenzivnost barve. (srednja, intenzivna, globoka)	
	Vonj in aroma: ocenjujemo intenzivnost in vrsto vonja (nežen, srednji, zelo intenziven) aroma (sadna, cvetlična, rastlinska, začimbna, lesna, po oreščkih zemeljska)	
	Okus: je lahko: saden, cvetličan, rastlinski, začimben, oreščkast, sladkast, po lesu, zemeljski (bogat, poln, nežen, blag)	
	Pookus: kratek, srednje dolg, dolg in intenziven	
Zapiski:		
Vzorec št. 2	Žgana pijača:	
	Odtonek barve:	
	Vonj in aroma:	
	Okus:	
	Pookus:	
Zapiski:		

Vir: lastni 2019

4 ZAKLJUČEK

Ugotavljamo, da je svet žganih pijač pester in raznolik in da je veliko pomembnih informacij, ki so nam potrebne za razumevanje kakovosti. Ko govorimo o alkoholnih pijačah oziroma žganih pijačah je nujno vedno poudarjati pomen odgovorne strežbi alkoholnih oziroma žganih pijačah.

Velik izziv za slovensko družbo je prehod iz kulture opijanja v kulturo pitja alkoholnih pijač, pri čemer vsak posameznik po svojih močeh lahko pomembno prispeva k ustrežnejšemu odnosu družbe do alkohola. Zato je pomembno da izpostavljam pomen kakovosti nad količino

Ne poznamo manj ali bolj škodljivih alkoholnih pijač, le bolj kakovostne in manj kakovostne. Čeprav pivo in vino dejansko vsebujeta v povprečju manj volumskega odstotka alkohola v primerjavi z žganimi pijačami, so učinki na telo v resnici odvisni od količine popitega alkohola (izraženih v gramih čistega alkohola), posledice pa tudi od pivskih navad. Tako je vsebnost alkohola v alkoholni pijači pravzaprav približno enaka, če popijemo kozarec (1 dcl) vina z 12 vol. % alkohola, vrček (2,5 dcl) piva z 5 vol. % alkohola ali kozarec (0,3 dcl) žgane pijače z 40 vol. % alkohola. (Lovrenčič 2017)

Menimo, da je nujno poudarjati pomen kakovosti žganih pijač nad količino in tako dolgoročno vplivati na kulturo pitja alkoholnih pijač.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Lovrenčič, Barbara. 2017. Nacionalni Inštitut za javno zdravje RS. Odgovorna strežba alkohola: Priročnik za izobraževanje strežnega osebja. NIJZ Področje dela / Moj življenjski slog / Alkohol). <https://www.nijz.si/sl/odgovorna-strezba-alkohola-prirocnik-za-izobrazevanje-streznega-osebja> (3. 7. 2019).
- 2) Pravilnik o državnem ocenjevanju kakovosti žganih pijač. Organizacijski odbor 26. državne razstave Dobrote slovenskih kmetij, januar 2015.

- 3) <http://www.dobroteslovenskihmetij.si/images/dokumenti/Ocenjevanja/pravilniki/Pravilnik%20o%20ocenjevanju%20kakovosti%20%C5%BEganih%20pija%C4%8D.pdf> (26. 6. 2019).
- 4) Pravilnik o žganih pijačah. Uradni list RS, 50/2003 <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/2003-01-2442/pravilnik-o-zganih-pijacah> (26. 6. 2019).
- 5) Rajher, Zdenko. 2016. Žganja iz sadja in grozdja. Ljubljana: Cankarjeva založba.
- 6) The Whisky Exchange. 2019a. Glenfiddich 15 year old Solera. <https://www.thewhiskyexchange.com/p/2091/glenfiddich-15-year-old-solera> (3. 7. 2019).
- 7) The Whisky Exchange. 2019b. Monkey Shoulder. <https://www.thewhiskyexchange.com/p/5016/monkey-shoulder> (3. 7. 2019).
- 8) Žgane pijače. 2019. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, RS. http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/kakovost_pridelkov_in_zivil/zgane_pijace/ (26. 6. 2019).

DELAVNICA »KUHAJMO PO BOHINJSKO« KOT PRILOŽNOST ZA DVIG GASTRONOMSKE KULTURE DESTINACIJE

WORKSHOP »COOKING ART FROM BOHINJ« AS AN OPPORTUNITY FOR INCREASING THE GASTRONOMIC CULTURE OF THE DESTINATION

Katica Mikelj

Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled, Slovenija
Higher Vocational College for Hospitality and Tourism Bled, Slovenia
katica.mikelj@vgs-bled.si

Izvleček

Blagovna znamka Bohinjsko/From Bohinj se je že dodobra uveljavila in je prepoznana. Nadgradnja le te so v zadnjem času vodena doživetja, v katere spada tudi kuharska delavnica Kuhajmo po bohinjsko/Cooking art from Bohinj. V nadaljevanju bo delavnica predstavljena kot prednost za domačine, da lahko pokažemo svojim bližnjim in obiskovalcem kako ponosni smo na svoj kraj, ljudi, ki so tu živeli pred nami in nam ohranili ta košček raja katerega obdelujemo. Ko Slovenija postaja gastronomska regija se moramo tega še bolj zavedati in poudarjati. Delavnico bom predstavila kot priložnost za dvig gastronomske kulture, predvsem za domačine, nadalje pa tudi za vsakogar, ki pride na obisk.

Ključne besede: blagovna znamka, delavnica, gastronomija

Abstract

Trademark Bohinjsko/From Bohinj has been established well and has gained its reputation. Recently, it has been upgraded by guided experiences, among others cooking workshop Kuhajmo po bohinjsko/Cooking art from Bohinj. Below, the workshop is presented as an advantage for local people so that we can show our relatives and visitors how proud we are of our places, people who lived here and kept this piece of paradise that we are working on. As Slovenia is becoming a gastronomic region, we have to be even more aware of this and emphasise it. I am going to present the workshop as an opportunity to increase gastronomic culture, firstly for local people and then also for anybody who comes to visit.

Key words: trademark, workshop, gastronomy

1 UVOD

Bohinj je eden izmed biserov Slovenije, kjer je turizem pomembnejša gospodarska panoga. Tako v zimski, kot v poletni turistični sezoni se prebivalstvo v Bohinju skoraj podvoji. Veliko je gospodinjstev, za katere je dopolnilna dejavnost kmetijstvo. Občina si prizadeva, da bi se kmetijstvo ohranilo in razvijalo v smeri naravnega (ekološkega) kmetovanja in da bi se pridelki in izdelki bohinjskih kmetij prodajali pod enotno trgovsko znamko.

Na začetnih straneh dokumenta Strategija turizma v Bohinju (2017) beremo o razvojni in trženjski viziji destinacije Bohinj leta 2021.

Bohinj naj bo *»počasna in živahna, meditativna in adrenalinska, skrivnostna in drugačna, domačna in multidostopna, podeželska destinacija v Julijskih Alpah in Triglavskem narodnem parku, ki vabi na pristnih in sproščujočih doživetij sposobne sanjave in pustolovske radovedneže, ki želijo celovito, obzirno in spoštljivo začutiti čudeže prvinske narave, alpske kulturne dediščine, gastronomije in prireditvev ter načina sonaravnega življenja v Alpah. Bohinjcem prijeten Bohinj naj ostane obiskovalcem oaza pristnih in sproščujočih presenečenj!«* Med ukrepi za udejanjenje modela razvoja in trženje destinacije je tudi oblikovanje načrtov za razvoj doživljajskih produktov in programov po tematskih konceptih, nadgradnja obstoječih produktov in implementacija razvoja in nadgradnje doživljajskih produktivnih tržnih kombinacij z usmerjenim negovanjem ciljnih skupin, tako gostov kot lokalnega prebivalstva.

Na področju gastronomije so vizija in ključni ukrepi, da Slovenija, s tem posledično tudi Bohinj, postane prepoznavna destinacija z visokokakovostno, inovativno, avtentično ponudbo hrane in vina, ki jo ustvarjajo številni manjši butični ponudniki. Gastronomija je motiv prihoda gostov in priložnost izobraževanja lokalnega prebivalstva skozi vse leto.

1.1 BLAGOVNA ZNAMKA BOHINJSKO/FROM BOHINJ

Bohinjci smo bili vedno malce posebni in drugačni. Blagovna znamka Bohinjsko/From Bohinj označuje izdelke in storitve, ki jih znamo samo Bohinjci ponuditi svetu. Danes vsebujejo izvirne veščine naših prednikov in bohinjsko domišljijo, ki je pristna našemu izjemnemu naravnemu okolju in stoletnemu načinu življenja. V te izdelke smo vnesli oblikovanje, ustvarjalnost in idejno svežino. Z njimi izzivamo vse iskalce pristnega in neponovljivega.

Naši predniki so vedno živeli močno povezani z naravo in dobrinami, ki jim jih je ponujala. Večino stvari in hrane so si morali zagotoviti sami in pri tem pokazati veliko mero iznajdljivosti, znanja in veščin.

Čeprav se je svet spremenil, smo še vedno iznajdljivi in še zmeraj neločljivo povezani z naravo. Je pa vedno večji izziv uskladiti varovanje okolja s porastom turizma. Izdelki in storitve blagovne znamke Bohinjsko/From Bohinj to fuzijo predstavljajo v najboljši luči. V njih vpletamo naša srca, zgodbe, tradicijo in vizije.

Uporabnikom pridobljeni certifikat zagotavlja geografsko poreklo, visoko kakovost, unikatnost, izvirnost in lokalno posebnost ter najvišje standarde izdelave ali produkcije, kar prepoznavajo domači in tuji kupci. Povpraševanje po certificiranih izdelkih Bohinjsko/From Bohinj zato pogosto preseže ponudbo.

Blagovna znamka je tudi na širšem območju Slovenije prepoznana kot primer dobre prakse. Z večanjem števila partnerjev v projektu raste tudi nabor in pestrost izdelkov ter vizija razvoja znamke. Največjo prednost je v tem, da predstavlja ogromen poslovni potencial s strokovno podporo vsakomur, ki bi želel v sklopu projekta zgraditi lastno poslovno zgodbo

2 IZHODIŠČE RAZISKOVANJA

Kulinarične delavnice in razne druge oblike podajanja, deljenja znanja in vedenja o kulinariki srečamo na vsakem koraku. Nekatere bolj, nekatere manj izvirne. Vsaka s posebnim namenom in predpostavko, da je edinstvena, da se bodo udeleženci naučili nekaj novega,... Pohvalno. Glavni namen članka in izhodišče raziskovanja je predstaviti prednosti in priložnosti delavnice Kuhajmo po bohinjsko/Cooking art from Bohinj, ki se je začela izvajati v letošnjem letu, snovanje in ideje pa sežejo že nekaj let nazaj. Pri pripravi in izvedbah delavnice izhajam iz blagovne znamke Bohinjsko/From Bohinj, ter iz svoje 30 letne prakse dela v gostinsko turistični panogi. Priložnost za izobraževanje in podajanje pridobljenega znanja pa delim skupaj s članicami Društva kmečkih žena in deklet v Bohinju.

3 PREDSTAVITEV DELAVNICE

Delavnica Kuhajmo po bohinjsko/Cooking art from Bohinj je nov produkt predstavljen kot vodeno doživetje s certifikatom Bohinjsko/From Bohinj. Poseben poudarek daje osveščanju in zavedanju domačinov, da imamo v svojem okolju zelo dobre, kvalitetne pridelke in živila, iz katerih lahko pripravimo najrazličnejše jedi za različne priložnosti. Delavnico izvajamo članice Društva kmečkih žena in deklet v Bohinju (v nadaljevanju društvo). Pri izvedbi sodelujem kot mentorica, avtorica večine receptov in pobudnica za izvedbo delavnic.

3.1 KONCEPT DELAVNICE

Namen in koncept delavnice je doživeti, v našem primeru, okušati Bohinj. Občudovanje in poglobljanje kulturne dediščine skozi kulinariko, skozi izdelke, ki jih na tradicionalni način pripravljajo domačini, ter le te z osnovnimi in sodobnejšimi tehnikami v kuhinji preoblikovati v jedi, v katerih se občuti delo in strast domačinov.

Delavnico izvajamo vse leto, saj nam narava in domače živali ponujajo vedno nekaj, kar lahko uporabimo in s čimer lahko obogatimo naš jedilnik.

Na že izvedenih delavnicah je bilo navdušenje popolno. Sproščenost, izmenjava mnenj in presenečenje nad končnimi izdelki. Prava izbira in zelo koristno izrabljen čas prostega popoldneva.

Za članice društva so delavnice izobraževanje. V večini so članice starejše gospe, ki niso več delovno aktivne. Obisk delavnic in pomoč pri izpeljavi pomeni za njih širjenje socialne mreže, druženje med seboj, spoznavanje in srečevanje z ljudmi iz različnih koncev sveta. In ne nazadnje tudi potrditev, da svoje bogato znanje delijo naprej.

3.2 CILJNA SKUPINA UDELEŽENCEV IN IZVAJALCI DELAVNIC

Ideja za delavnico je prišla spontano. Želja, da bi naša znanja in izkušnje lahko delili z drugimi je uresničila. Že predhodno smo namreč organizirali različne interne tečaje in vedno je bilo zanimivo in dobro obiskano.

Prvo delavnico, ki smo jo izvedli pod naslovom »Kuhajmo po Bohinjsko« smo pripravili interno, za svoje člane. Večina udeleženk doma prideluje ali izdeluje izdelke, ki imajo certifikat (maslo, salame, skuto, koruzno moko trdinko,...). Navdušene se bile, ko smo iz njihovih zelo kvalitetnih izdelkov skuhalo in pripravili modificirane jedi na krožniku. Kako lahko Bohinj okušamo, kako lahko domačinom in obiskovalcem predstavimo to bogastvo.

Navdušenost in presenečenost udeležencev je bilo odločilno, da smo delavnico obelodanili in se prijavili na razpis.

Ob vprašanju kdo lahko pride na delavnico nimamo pomislekov. Kdorkoli, samo število je omejeno. Sprejmemo največ 10 udeležencev. Starostni skupini se prilagajamo, prav tako se prilagajamo številu udeležencev in njihovem predznanju. Vsaka izvedba je izziv, predvsem zame kot glavno izvajalko. Odkar imamo certifikat za izvedbo smo izvedle tri delavnice. Prva je bila za člane društva, druga za sobodajalce Bohinja, kjer smo predstavili možnosti za lokalni zajtrk in tretja v poletnem času kot predpriprava na občinski praznik. V letu 2019 imamo pripravljene še tri termine.

Prav tako nimamo težav s prostorom, kje izvesti delavnico, kar je velika prednost. V prostorih Triglavskega narodnega parka v Bohinju imajo kuhinjo, ki jo dajo v najem in tam smo vedno dobrodošli. Kuhinja je urejena po HACCP sistemu in tako je tudi ta skrb odveč.

3.3 IZBOR JEDI, KI JIH PRIPRAVLJAMO NA DELAVNICAH

Jedi, ki jih želimo predstaviti na delavnicah izbramo glede na letni čas, število udeležencev ter želje in predznanje udeležencev.

Naš namen je, da v vsaki jedi poudarimo gastronomsko in kulinarično bogato Slovenijo, oziroma Bohinj. Posebno še v tem času, ko se o tej temi veliko govori in piše, ko Slovenija postaja gastronomska regija Evrope. Prav zaradi tega je pomembno, da izbiramo živila lokalno, s tem jedem damo vsebino in bogatost prostora.

Primeri jedi, ki jih pripravljamo na delavnicah:

- Hladno dimljeno postrv (Bohinjsko/From Bohinj) z ješprenčkom, gomoljno zelenjavo in hrenovo polivko
- Polnjene testenine z mohantom (Bohinjsko/From Bohinj), zaseko (Bohinjsko/From Bohinj) na omaki z dimljenim sirom (Bohinjsko/From Bohinj)
- Krompirjevi cmoki s suhimi hruškami (Bohinjsko/From Bohinj)
- Puding iz koruze trdinke (Bohinjsko/From Bohinj) z aronijevo marmelado (Bohinjsko/From Bohinj) in sladkimi ajdovimi žganci
- Mohantovi piškoti (Bohinjsko/From Bohinj)

3.5 POTEK DELAVNIC, PREDNOSTI IN TVEGANJA

Za izvedbo delavnice so potrebne predpriprave. Ena izmed članic društva ima bogato znanje zgodovine Bohinja. Z veseljem vključimo njena razmišljanja in povezave preteklost – živila – jedi – sedanost. Druga nabavi potrebne sestavine pri lokalnih kmetih in na tržnici. Večina živil nabavimo pri lokalnih proizvajalcih, saj je bil pogoj za pridobitev certifikata za delavnico Bohinjsko/From Bohinj vključenost vsaj 30% lokalnih sestavin. Prav zaradi tega lahko zagotovimo tudi dobaviteljsko verigo in seznam vključenih dobaviteljev. Le ti imajo kvalitetne izdelke, večinoma s certifikatom Bohinjsko/From Bohinj. Tem izdelkom, ki jih uporabimo v jedeh, na delavnicah dodamo dodano vrednost.

Delavnice trajajo štiri ure. Termine objavimo na spletnih straneh občine. Prijave sprejemamo do zapolnitve mest.

Udeležencem razdelimo delovne liste z recepti, razložimo potek dela, njihove naloge in naša pričakovanja.

Na eni od preteklih delavnic so bila ena izmed jedi, ki smo jo pripravile krompirjevi cmoki s suhimi hruškami. Udeleženci so imeli pred seboj recept. Pripravili so si delovni prostor, vse potrebne sestavine in pripomočke, ter skupaj z mentorico skuhalo cmoke. Poudarek je bil na

nadevu iz suhih hrušk, kjer smo poudarili kako lahko s preprostimi stvarmi spremenimo, obogatimo in nadgradimo jedi. Ko je jed kuhana jo garniramo na krožnik, pripravimo pogrinjke in pojemo.

Delo poteka v sproščenem vzdušju. Udeleženci veliko sprašujejo in se veliko pogovarjajo. To je priložnost, da si pripovedujemo zgodbe o jedeh, kako so to delali včasih, kako pripravljamo danes. Ta komunikacija je zelo pomembna in koristna za dvig gastronomske kulture predvsem pri domačinih. Prav domačini so ambasadorji te kulture.

Tveganja, ki bi lahko bila povezana z delavnico so predvsem pri praktični izvedbi. Lahko se zgodi, da glavni akterji izvedbe delavnice odpovedo sodelovanje z društvom, nadomestila pa društvo nima.

Omenimo še trajnostni vidik delavnice kot vodenega doživetja. Varovanje in opazovanje okolja, kratka prehranska veriga. Hitra pot pridelka od mize do krožnika. Kultura prehranjevanja, navdušenost nad lokalno prehrano in ne nazadnje pristni socialni stiki.

3.6 DOPRINOS ZA ŠIRJENJE GASTRONOMSKE KULTURE DESTINACIJE

Doprinos izvedbe delavnic je širjenje znanja in sodelovanja med domačini in druženje med domačini in obiskovalci. Izmenjava mnenj, izkušenj in s tem širjenje socialne mreže predvsem starejše populacije. Pomembno je tudi medgeneracijsko sodelovanje, ko starejši s svojim bogatim znanjem in mirnostjo mlajšim pripovedujejo, kako je bilo včasih, ... mladi jih razumejo po svoje in napravijo stvari še bolje.

Vpletenost občudovanja naravne, kulturne in kulinarične dediščine skozi pridelke, živila, jedi in zgodbe o tem. Udeleženci so navdušeni nad kakovostnimi, lokalnimi proizvodi, ki so predstavljeni in uporabljeni. Tu povežemo proizvajalce in uporabnike. Uporabniki postanejo kupci in uporabniki lokalnih proizvodov.

Poudarimo še vzgojni in izobraževalni doprinos. Nikoli in nikjer ni prepozno za učenje, iskanje nekaj novega in posebnega. Na delavnici pod strokovnim mentorstvom udeleženci osvojijo praktična, uporabna znanja, lokalno prehransko kulturo, ki jih lahko uporabijo.

Doprinos, ki ga ponuja delavnica je modificiranje tradicionalnih jedi, lahko rečemo tudi sodobna interpretacija prehranske dediščine, ki je bolj blizu mlajšim generacijam.

4 ZAKLJUČEK

Kulinarične delavnice Kuhajmo po bohinjsko/Cookong art from Bohinj so eden izmed načinov kako na zanimiv in zelo domač način predstaviti skrivnostnost in drugačnost, dostopnost in domačnost, obzirnost in spoštljivost, čudežnost prvinske narave in alpske kulturne dediščine, gastronomije in sonaravnega življenja v Bohinju.

Ponudba delavnic je doprinos za ponudbo doživetij v Bohinju, tako za domačine, kot tudi za obiskovalce. Izvedba je vsakokratni izziv in učenje nekaj novega, spletnje poznanstev, izmenjava mnenj in zadovoljstvo vseh deležnikov. Priložnost za dvig gastronomske kulture posameznika, destinacije, države, ...

5 VIRI IN LITERATURA

- 1) BOHINJ / SLOVENIJA, Strategija razvoja turizma v Bohinju, elektronski vir <https://www.bohinj.si/strategija-razvoja-turizma-v-bohinju/> (11. 9. 2019)

- 2) Bohinjsko/From Bohinj, publikacija <https://www.bohinj.si/wp-content/uploads/2019/07/knji%C5%BEica-bohinjsko-01.pdf> (12. 9. 2019)
- 3) Občina Bohinj, elektronski vir, Predstavitev občine Bohinj <https://obcina.bohinj.si/objave/175> (11. 9. 2019)

»FOODIE« PONUDBA LJUBLJANE

LJUBLJANA FOR FOODIES

Inka Nose

Srednja šola za gastronomijo in turizem Ljubljana, Slovenija
Secondary School of Gastronomy and Tourism Ljubljana, Slovenia
nka.nose@gmail.com

Izvleček

Kulinarični turizem, gastronomija v turizmu, foodie turizem, vse to so izrazi s katerimi se vse pogosteje srečujemo, ko govorimo o turizmu in turistični ponudbi Ljubljane. V zadnjih letih je postala gastronomija pomemben del strateških načrtov razvoja turistične ponudbe glavnega mesta. V mestu se vrstijo aktivnosti in dogodki, ki so namenjeni predstavljanju raznolikosti kulinarične ponudbe Slovenije, njeni promociji, približevanju vrhunske kuhinje širši javnosti, prepoznavanju kakovosti in spoznavanju lokalne kulture skozi hrano.

Ključne besede: gastronomija, turizem, foodie

Abstract

Culinary tourism, gastronomy tourism, foodie tourism, all these are words with which we are more and more encountered when we talk about Ljubljana's tourist offer. In last years gastronomy became important part of strategic development plans for tourist offer of the capital city. There are numerous activities and events focused on presenting diversity of culinary offer in Slovenia, its promotion, bridging the gap of high culinary with broader public, recognizing quality and getting to know local culture through food.

Keywords: gastronomy, tourism, foodie

1 UVOD

Hrana je sestavni del vsakega potovanja in turisti isti morajo zadovoljiti potrebo po hrani, zato je ta seveda pomemben atribut vsake destinacije. Po nekaterih ocenah naj bi do 25 % potrošnje v turizmu odpadlo na prehranske proizvode. Morda še pomembnejši je pomen vpliva hrane in pijače na percepcijo obiskovalcev o izbrani destinaciji, saj predstavlja tudi lokalno kulturo (Kerma, 2014).

In kaj je kulinarčni turizem? Kdo je foodie? Enotne definicije, ki bi pokrival celotno paleto pridelnikov za opis fenomena ni. V angleškem izrazoslovju je precej nekonsistentnosti pri rabi terminologije »culinary«, »gastronomy«, »food«, »cuisine tourism«. Slovenski izrazi gastronomija, gourmet, gurman prav tako zahtevajo previdno rabo, saj lahko implicirajo na razsipniški oz. elitistični pogled na pripravo in uživanje hrane (Kerma, 2014). Poenostavljeno bi lahko rekli, da je to vrsta turizma, ki zajema posameznikove aktivnosti, katerih glavni motiv je vezan na kulturo prehrane in uživanja tradicionalnih lokalnih specialitet (jedi in pijač), značilnih za določeno regijo oz. državo. Osebo, katere strast je hrana in ki bo potovala specifično zaradi svojega posebnega interesa bi lahko poimenovali »foodie« ali v slovenščini »dobrojedec«, ki pa ni nujno vezana samo in izključno na gastronomske užitke, temveč želi preko hrane spoznavati kulturo nekega kraja, države ali pokrajine. Za kvaliteto in uživanje v hrani ter učenje o njej so pripravljeni odšteti precej denarja, vendar to še ne pomeni nujno »fine dining«.

2 PONUDBA LJUBLJANE

Zavedanje o pomembnosti gastronomije v turizmu je v zadnjih letih spodbudilo različne projekte. Zadnjih osem let se Ljubljana spreminja v kulinarčno destinacijo, ki jo gostje cenijo zaradi raznolikih in inovativnih jedi, kakovostnih lokalnih sestavin, vrhunskih vin in odlične postrežbe. Kulinarika je postala ena izmed ključnih točk v strategiji razvoja turizma tako Slovenije kot Ljubljane. V mestu se izvaja veliko aktivnosti na področju kulinarike, tako v obliki festivalov za širšo publiko, strokovnih ocenjevanj gostinskih obratov ali podeljevanja znakov kakovosti.

Leta 2006 je bil opravljen izbor jedi v okviru Strategije gastronomije Slovenije, leta 2012 pa je bila izdelana študija Strategija gastronomije v regiji Osrednja Slovenija, kjer je bil nabor značilnih ljubljanskih jedi in prehranskih izdelkov oziroma živil še ustrezno dopolnjen. Leta 2013 je Turizem Ljubljana izdal promocijski katalog »Na sredini mize – Okusi Osrednje Slovenije«, v katerem je vse izbrane značilne ljubljanske jedi in živila tudi prvič predstavil. V letu 2014 so zagnali projekt za razvoj in promocijo tradicionalnih ljubljanskih jedi Okusi Ljubljane (Taste Ljubljana). V okviru projekta so izdali knjigo Od nekdanje jedi so Ljubljanske slovele, ter brošuro Okusi Ljubljane. V izbranih restavracijah so tako na voljo tradicionalne ljubljanske jedi iz sestavin lokalnega izvora, pripravljene na sodobne načine. Poseben poudarek je na predstavitvi jedi, ta je na posebnem listu poleg jedilnega lista, vključevati pa morajo zgodbo o teh jedeh. Pomembno je poudariti tudi izvor jedi in pridobljene znake kakovosti (Okusi Ljubljane, 2016).

Najboljšim trgovinam ter restavracijam, kavarnam in slaščičarnam v Ljubljani in regiji Osrednja Slovenija javni zavod Turizem Ljubljana podeljuje znak Ljubljanska kakovost (Ljubljana Quality). Ocenjevanje turistične ponudbe (restavracije in trgovine) v mestu se izvaja bionalno že 16 let z namenom krepitev kakovosti storitev in ponudbe.

Leta 2012 smo v Sloveniji dobili blagovno znamko Gostilna Slovenija. Cilj znamke je prispevati k sodobni gastronomski razpoznavnosti Slovenije in navsezadnje tudi ohranjati kulturno dediščino države. Jedilnik vključuje vsaj 80 odstotkov hišnih, krajevnih, regionalnih in vseslovenskih jedi. V vinski ponudbi morajo prevladovati slovenski vinarji (75 odstotkov v primerjavi s tujimi), v ponudbi žganih pijač pa naj bi bilo vsaj pet pijač krajevnega, regionalnega ali slovenskega izvora.

V letu 2012 je bil v okviru Evropske prestolnice kulture organiziran Teden restavracij (VIVI d.o.o.), ki se je po uspehu iz Maribora razširil na vso Slovenijo že naslednje leto, in postal vseslovenski in tradicionalen. Akcija Teden restavracij promovira vrhunsko slovensko kulinariko. V njo so vključene najboljše slovenske restavracije in chefi, ki dvakrat letno – spomladi in jeseni – v desetih dneh v svojih restavracijah predstavijo svoje znanje v najmanj treh hodih (VIVI, 2019).

Leta 2013 se je zgodila Odprta kuhna, gurmanska kulinarična tržnica, na kateri vsak petek od marca do konca oktobra na Pogačarjevem trgu kuharski mojstri z različnih koncev Slovenije kuhajo v živo in predstavljajo svoje dobrote v kuhinji na prostem. Svojo ponudbo se predstavljajo in promovirajo slovenske gostilne, restavracije, turistične kmetije in samostojni kuharski mojstri.

V letu 2013 so se pojavili prvi kulinarični sprehodi po Ljubljani (Food tour) različnih ponudnikov (Ljubljanjam, Food tour Ljubljana, Top Lj food tours). Kmalu zatem so jim dodali še specializirane vinske in pivske sprehode (Wine tour, Beer Tour).

Oktobra 2014 je bil organiziran prvi Pivo&Burger Fest, ki je postala prireditev, kjer se trikrat letno zberejo znalci s področja kraft piva in vrhunskih burgerjev (Odprta kuhna, 2019).

V zadnjih letih v Ljubljani v mesecu novembru pod okriljem serije dogodkov Vinska razvajanja in kulinarika potekajo Festival slovenskih vin, ki je nastal že v letu 1998, katerega poslanstvo je predstavljati slovenska in tuja vina in vinarje ter širiti kulturo pitja vina, Ljubljanska vinska pot in Festival kulinarike, ki imata začetke v letu 2007 (Proevent, 2019).

Od leta 1908 na sredo po pustnem torqu nastopi pepelnica in s pepelnično sredo se po krščanskem izročilu začne post. V Grand hotelu Union na ta dan poteka slanikova pojedina, kjer kuharski mojstri vsako leto navdušijo z domiselno, izvorno in vrhunsko kulinariko (Grand Hotel Union, 2018).

Od leta 2016 izvajamo izbor najboljših restavracij v Sloveniji »The Slovenia Restaurant Awards«. Vodilo in bistvo projekta je mednarodna prepoznavnost Slovenije kot gastronomske turistične destinacije, zagotavljanje visoke kakovosti ponudbe in storitev, povečanje obiska v restavracijah ter razvoj zdrave "foodie" kulture Slovencev (The Slovenia, 2019).

Oktobra 2018 je bil Sloveniji podeljen uradni naziv Evropska gastronomska regija 2021 (European region of gastronomy - ERG), veliko priznanje Sloveniji, slovenskemu turizmu in vsem, ki prispevajo k razvoju in promociji Slovenije kot vrhunske gastronomske destinacije. Bogata tradicija, ki jo izjemni kuharski mojstri nadgrajujejo z inovativnimi pristopi v edinstvena gastronomska doživetja ter vrhunski kulinarični dogodki, večajo atraktivnost in konkurenčnost naše dežele. Gastronomija je eden ključnih turističnih produktov, ki jo Slovenska turistična organizacija vključuje v trženjsko-promocijske aktivnosti že preko 22 let. Zaradi uspešne kandidature Slovenije kot Evropske gastronomske regije 2021, bo gastronomija nova dvoletna trženjska tema 2020–2021, ki bo nasledila temo kulture. Slovenija ima mnogo danosti in priložnosti, da postane še boljša in še bolj priljubljena destinacija, postavljena na svetovni zemljevid kulinaričnih popotnikov, zato naziv vidimo kot spodbudo za nadaljevanje razvoja gastronomije (STO, 2018).

Novembra 2018 je izšel prvi samostojni vodnik Gault & Millau Slovenija 2019. Podelili so tudi prve kuharske kape in priznanja (Gourmmmet, 2019).

V letu 2017 je zgodil prvi kulinarčni festival November Gourmet Ljubljana in povezal ugledna imena slovenske kulinarike, ljubljanske gostinske ponudnike in kulinarčno ponudbo prestolnice, obenem pa ponudil vpogled v strokovno-izobraževalne vsebine s tega področja. Festival združuje tudi tri večje dogodke v mestu kot so Ljubljanska vinska pot, Slovenski festival vin in dogodek enega najvplivnejših kulinarčnih vodnikov na svetu, Gault&Millau, s podelitvijo priznanj najboljšim restavracijam in chefom v Sloveniji (Turizem Ljubljana, 2018). Konec leta 2017 je javni zavod Turizem Ljubljana lansiral blagovno znamko Gourmet Ljubljana in pod njenim okriljem prvič organiziral festival November gourmet, s katerim želijo v nizki sezoni v Ljubljano privabiti čim več obiskovalcev in jim predstaviti najboljšo gastronomsko ponudbo destinacije. Blagovni znamki se je v januarju 2018 pridružil še gastronomski festival Gourmet cup.

Marca 2019 se je v Ljubljani zgodil Najpomembnejši gastronomski dogodek pri nas, European Food Summit, ki je zadnja leta potekal pod imenom Gourmet Cup Ljubljana, hitro prerasel svoje okvire, danes pa je zavezan k poslanstvu postati najpomembnejši evropski kulinarčni dogodek, ki ustvarja promocijo Slovenije kot pomembne gastronomske regije in Ljubljane kot kulinarčne prestolnice (European Food Summit, 2019).

V letu 2019 javni zavod turizem Ljubljana aktivno promovira Ljubljanski zajtrk, ki je na voljo v nekaterih ljubljanskih restavracijah in hotelih, vsebuje pridelke in izdelke lokalnih kmetov, sadje iz sadovnjakov ter zelenjavo z njiv in rastlinjakov Ljubljane z okolico. Projekt je povezan z Zeleno nabavno verigo, ki je iniciativa za povečanje deleža lokalno pridelanih živil v ljubljanskih hotelih in restavracijah.

2.1 TURISTIČNA POTROŠNJA

Gastronomija je pomemben del turistične ponudbe mesta Ljubljana. Po podatkih raziskave, ki jo je naročil Javni zavod Turizem Ljubljana, to potrjujejo. V izvedeni raziskavi iz leta 2018 so bile hrana in pijača ter lokalne specialitete na drugem mestu kot razlog za obisk destinacije in sicer 62,9%, takoj za ogledom turističnih znamenitosti.

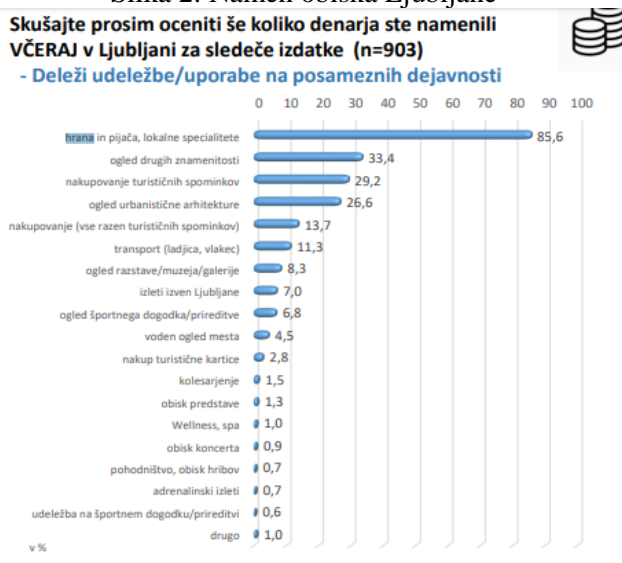
Slika 1: Namen obiska Ljubljane



Vir: Turistična potrošnja 2018

Glede izdatkov, ki so jih na dan porabili na destinaciji, pa se hrana, pijača in lokalne specialitete uvrščajo na prvo mesto.

Slika 2: Namen obiska Ljubljane



Vir: Turistična potrošnja 2018

Na prepoznavnost destinacije pa vplivajo tudi t.im. »vplivneži« ali »influencerji«, ki o destinaciji, ki jo obiščejo poročajo večinoma preko socialnih omrežij. V globalnem merilu kulinarika na blogih zasede drugo mesto Javni zavod Turizem Ljubljana je v zadnjem letu gostil nekaj takšnih vplivnežev in novinarjev s področja kulinarike (Javni zavod Ljubljana, 2018).

3 ZAKLJUČEK

Kulinarika pridobiva status enega najbolj popularnih področij, enološki in gastronomski turizem v Sloveniji pa sta najhitreje rastoči turistični panogi. To dokazujejo tudi številna mednarodna priznanja slovenskim kuharskim mojstrom. Pomembno je zavedanje, da je za zadovoljevanje potreb turistov razumevanje njihovih potreb, pričakovanj, lastnosti in kulturnih in osebnih vzorcev. Vsekakor gre za spoznavanje lokalne kulture skozi hrano in ob tem ustvarjanja dobrih občutkov in vtisov. Tako z novimi okusi, barvami, vonji in sestavinami. Kulinarčna ponudba nas mora razlikovati od drugih destinacij, da zadovolji potrebe »foodie« gostov. V mestu se izvaja veliko aktivnosti na področju kulinarike, tako v obliki festivalov za širšo publiko, strokovnih ocenjevanj gostinskih obratov ali podeljevanja znakov kakovosti. Naziv Evropska gastronomska regija za leto 2021pa priča, da je slovenska gastronomska zgodba šele v vzponu, z veliko razvojnih priložnosti predvsem pa potenciala. Gastronomija je eden od ključnih turističnih produktov aktualne turistične strategije, ki pomembno prispeva k uresničevanju cilja višje dodane vrednosti (STO, 2018).

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Kerma, Simon.2014. Nekateri izzivi vinskega in kulinaričnega turizma – primer vinorodne Primorske <http://www.hippocampus.si/ISBN/978-961-6963-12-1.pdf>
- 2) Getz, D., Robinson, R., Andersson, T. in Vujicic, S. (2014). Foodies and food tourism. Oxford:

Goodfellow Publishers.

- 3) Bernik, Tina. 2018. Krvavec in Ljubljana kot gastronomski Davos?. <https://www.dnevnik.si/1042873878> (5.9.2019).
- 4) Okusi Ljubljane <https://www.ljubljana.si/sl/moja-ljubljana/turizem-v-ljubljani/okusi-ljubljane-2/>
- 5) Ljubljanska kakovost <https://www.visitljubljana.com/sl/turizem-ljubljana/ljubljanska-kakovost>
- 6) Ljubljanski zajtrk <https://gourmet-lj.si/si/ljubljanski-zajtrk>
- 7) Mikuš, Špela. 2019. Kaj bo Sloveniji prinesla evropska gastronomska regija. <https://www.finance.si/8948621?cctest&> (5.9.2019)
- 8) Mencinger, Uroš. 2019. Gastronomija s titulo in brez. <https://vivi.si/komentiramo/gastronomija-s-titulo-in-brez/> (7.9.2019)
- 9) Izbrali so slovenske najbolj njam njam zgodbe na krožniku. 2016. <https://www.vecer.com/izbrali-so-slovenske-najbolj-njam-njam-zgodbe-na-krozniku-6243519> (7.9.2019)
- 10) Ljubljana is for foodies. 2017. <https://gigigriffis.com/ljubljana-is-for-foodies/> (5.9.2019)
- 11) Izbor najboljših restavracij v Sloveniji za leto 2018 – THE SLOVENIA RESTAURANT AWARDS pod sponzorstvom Diners Cluba news-picture. 2018. <https://the-slovenia.com/foodwine/hello-world-2/> (4.9.2019)
- 12) Poglejte, kateri so NAJ kulinarčni blogi leta 2016! 2016. <https://www.elle.si/lifestyle/poglejte-kateri-so-naj-kulinaricni-blogi-leta-2016/> (6.9.2019)
- 13) An Off the Beaten Track Food Tour of Ljubljana. 2013 <https://www.neverendingvoyage.com/ljubljananjam-review/> (4.9.2019)
- 14) Holland, Mary. 2018. How Slovenia Became One of the World's Hottest Culinary Hubs. <https://www.departures.com/travel/restaurants/slovenia-food-destination>
- 15) Po kulinarčni navdih na blog. 2016 <http://znanost.sta.si/2245884/po-kulinaricni-navdih-na-blog>
- 16) Eating out in Ljubljana. 2016 <https://www.blocal-travel.com/food/eating-out-in-ljubljana-vol-2-html/>
- 17) Slovenia: A Food Tour through Ljubljana. 2017 <https://www.thewanderlusteffect.com/food-tour-through-ljubljana/>
- 18) Halberstadt, Alex .Why Slovenia Has Become One of Europe's Best Food Destinations. 2016 <https://www.travelandleisure.com/trip-ideas/slovenia-food-tour>
- 19) 5 Popular Food & Cooking Tours. 2019.<https://www.likealocalguide.com/ljubljana/budget-meals>
- 20) Nína Þorkeldsdóttir. Slovenia for Foodies. 2018. <https://travelade.com/slovenia/stories/slovenia-foodies/>
- 21) My Best Meals in Ljubljana - A Surprising Culinary Destination. 2014. <https://travelsfadam.com/2014/07/food-in-ljubljana/>

- 22) Štritof, Zala. Kulinarični sprehod po Ljubljani: Mesto skozi zgodbe. 2016.
<https://www.dnevnik.si/1042740705>
- 23) Food, Glorious Slovene Food!. 2015. <https://adeleinslovenia.com/tag/iva-gruden/>
- 24) Domagoj Jakopović. Ana Roš: Gastronomija nema granica. 2018.
<https://gastro.24sata.hr/recenzije/ana-ros-gastronomija-nema-granica-20491>
- 25) KONSTANTINOVIĆ KOVAČ, LIVIJA. Vodnik Gault & Millau v slovenskem in angleškem jeziku. 2018.
https://www.si21.com/Svet/Vodnik_Gault__Millau_v_slovenskem_in_angleskem_jeziku/
- 26) SPRINGER KATE. A Slovenia Dining Guide From the World's Best Female Chef. 2017.
<https://www.vogue.com/article/slovenia-dining-guide-ana-ros>
- 27) Kulinarični sprehodi po Ljubljani – usmerjeni v reinterpretirano domačo kulinariko. 2017.
<https://www.ekodezela.si/lupa-vsebina/prehrana/kulinaricni-sprehodi-po-ljubljani-usmerjeni-v-reinterpretirano-domaco-kulinariko/>
- 28) Sajovic, Kaja. Okusi Ljubljane: Od nekdanje poeznosti Ljubljančani so sloveli ...2014
<https://www.rtvsl.si/zivljenjski-slog/kulinarika/okusi-ljubljane-od-nekdanje-po-pozresnosti-ljubljancani-so-sloveli/340409>
- 29) Okusi Ljubljane. 2016. <https://www.visitljubljana.com/assets/Uploads/teasers/OKUSI-LJUBLJANE-WEB.pdf>
- 30) Okusiti Slovenijo. 2013.
https://www.slovenia.info/uploads/publikacije/slo/okusiti_slovenijo_2013_SLO_WEB__pub.pdf
- 31) Pušnik, Manja. Bliža se največji dogodek za gurmane. 2019.
<https://www.delo.si/lokalno/ljubljana-in-okolica/bliza-se-najvecji-dogodek-za-gurmane-160917.html>
- 32) Flanner, JL. Ljubljananjam: A Pioneer of the Ljubljana Food Tour Scene. 2018. <https://www.total-slovenia-news.com/made-in-slovenia/347-ljubljananjam-pioneer-of-the-ljubljana-food-tour-scene>
- 33) Gruden, Mateja. Ključni izziv: večja mednarodna prepoznavnost. 2019. <https://www.turisticna-zveza.si/lipovlist/kljucni-izziv-vecja-mednarodna-prepoznavnost/>
- 34) Podelitev prestižnega naziva Evropska gastronomska regija 2021 Sloveniji kot edinstveni vrhunski gastronomski destinaciji <https://www.slovenia.info/sl/novinarsko-sredisce/sporocila-za-javnost/8809-podelitev-prestiznega-naziva-evropska-gastronomska-regija-2021-sloveniji-kot-edinstveni-vrhunski-gastronomski-destinaciji>
- 35) Vinska razvajanja 2019 https://ljubljangskavinskapot.si/wp-content/uploads/2019/06/LVP19_sporocilo-za-javnost_11-6-2019.pdf
- 36) Ljubljanska vinska pot letos s pestrejšo ponudbo <https://www.slovenia.info/sl/novinarsko-sredisce/novice/3617-ljubljanska-vinska-pot-letos-s-pestrejso-ponudbo>
- 37) Najboljše restavracije po izboru Gault & Millau Slovenija <https://gourmet-lj.si/si/novice/gault-millau-slovenija>
- 38) O Gourmet Ljubljana <https://gourmet-lj.si/si/o-gourmet-ljubljana>

- 39) Turistična potrošnja 2018 <https://www.visitljubljana.com/assets/Dokumenti-PDF/Informacije-javnega-znacaja/POROCILO-Analiza-turisticne-potrosnje-obiskovalcev-Ljubljane-2018.pdf>
- 40) Letno poročilo javnega zavoda turizem Ljubljana za poslovno leto 2018 <https://www.visitljubljana.com/assets/Dokumenti-PDF/04-Letno-porocilo-TL-za-poslovno-leto-2018.pdf>
- 41) European Food Summit bo gostil največja svetovna kuharska imena in velike ume s področja kulinarike, umetnosti ter medijskega sveta <http://www.foodsummit.eu/si/1104/2019/02/155-European-Food-Summit-bo-gostil-najvecja-svetovna-kuharska-imena-in-velike-ume-s-podrocja-kulinarike-umetnosti-ter-medijskega-sveta>
- 42) Gostilna Slovenija <https://www.ozs.si/sekcija-za-gostinstvo-in-turizem/gostilna-slovenija>
- 43) The Slovenia Restaurant Awards <https://the-slovenia.com/sl/>
- 44) Blogbarometer <http://znanost.sta.si/2245884/po-kulinaricni-navdih-na-blog>

CREATION OF EXPERIENCE ECONOMY ON THE TERRITORY OF HERZEGOVINA

Nataša Šantić, Ph.D.

University of Modern Sciences- CKM Mostar, Bosnia and Herzegovina
natasa@ckm.ba

Rebeka Novak Miličević, Ph.D.

University of Modern Sciences-CKM, Mostar, Bosnia and Herzegovina
rebeka@ckm.ba

Abstract

Bosnia and Herzegovina records an increased number of tourists each year. At the same time, Herzegovina, as a region, offers many different attractions for various types of tourists because of its geographical location, natural beauties, gastronomic offer, cultural and religious colourfulness. This paper focuses only on two cantons in the region of Herzegovina with an aim to present possibilities for developing a strong economy of experience. Our research question is based on the motivation of different types of tourists and what they ultimately receive through experiences that are offered in this area of Herzegovina. Does Herzegovina possess enough capacity, resources and will to accommodate that kind of tourism? Previously mentioned will relates to not only economical but also political volition to create certain kind of wellbeing for all interested parties. The authors have focused their research methods around published data from different sources: Tourist Boards of these two cantons, available data from municipalities and government as well as Tourist Cluster, self-organized system of many touristic entrepreneurs that is self-supported financially. We have also researched types of touristic offers in the area of Herzegovina. For such a relatively small area, they offer various events; some of those take place in this area for several years. From the other hand, offered events are only part of the process of creating experience economy. Which events and what sorts of tourism offer can attract different types of tourists? This paper has tried to determine what motivates those tourists to come in this area and what could be done to make sure that the same tourists will continue coming or at least be satisfied enough to further promote Herzegovina.

Keywords: experience economy, Herzegovina, motivation, tourism

INTRODUCTION

It is well known that the concept of tourism has changed in 21st century. Tourists in 20th century expected nothing more than 4S (Sand, sun, sea and sex) when choosing where to go for their vacation, so called „mass tourism“. Tourists in 21st century expect much more value for their money so the whole model of creating experience economy includes 6E: experience, entertainment, education, ecology, escape, excitement. It is because of this that the touristic offer has also changed and modified to better meet wishes and needs of tourists¹. It is also required that the whole economy and society of a country take part in creation of experience economy and that is one of the problems of Bosnia and Herzegovina as a country and Herzegovina as a part of that country that the authors have researched.

Herzegovina is geographical region of Bosnia and Herzegovina state and is located in the south of Bosnia and Herzegovina. It belongs to the South-European-Mediterranean region and is marked by the Mediterranean climate. Herzegovina as a region includes two cantons out of ten in Federation of Bosnia and Herzegovina (Herzegovina-Neretva Canton and West-Herzegovina Canton) as well as part Canton 10.

1 EXPERIENCE ECONOMY IN CONTEMPORARY TOURISM

What does motivate nowadays tourists to come to some part of the world and be satisfied, to experience pleasure and come back eventually? To answer that question it is necessary to better explain the concept of experience.

Experiences, psychologically speaking, are complex activity and they could be classified as following (Petz, 2010):

- Cognitive – they are based on objective world activity and a person's/tourist feelings and interpretation of that world;
- Emotional – based on positive or negative feelings of pleasure/displeasure;
- Motivational – together with emotional aspects, motivational aspect means reaction and depends on the strength of stimuli.

All three types of experiences represent a unique whole for creating realization of experience in tourism.

Experience, as a psychological process, can also be linked to the process of perceiving stimuli. Therefore, perception as an active process of organizing, interpreting, and integrating sensory information while enabling recognizing and learning about objects, phenomena and events in the environment, takes part in economy of experience. There are no pure sensations but precepts. Sensations, for example sight, hearing etc. are only elements that make up the whole experience. The sum of elements is not perception yet, but is made up of the structure of these elements, the active processing of all received and already existing information and their interpretation. Mentioned interpretation is based on memory, expectations, motives, personality traits and prior knowledge.

From all of the mentioned above, it could be seen that modern tourist of 21st century expects the whole set of various experiences and chooses the destination and touristic offer based on that. It is challenge for all touristic workers as well as whole country to accommodate and adjust

¹ 4. međunarodni kongres o ruralnom turizmu, Zbornik radova, 2018., str. 343-355.

M. Kovilić, I. Talić, P. Gardijan, KREIRANJE PONUDE UKUPNIH I GASTRONOMSKIH DOŽIVLJAJA RURALNE ŠIBENSKO-KNINSKE DESTINACIJE, Supetar.

touristic offer to expectations and motives of guests creating unique offerings that include both accommodation and diversity of content, cultural heritage and what we can call "overwhelming stories". Destinations that appeal to customers with their stories encourage motivation process as well as emotions which are central role in human lives and key aspect of experience economy creation.

1.1 EXPERIENCE ECONOMY IN HERZEGOVINA

For a relatively small area, Herzegovina possesses a number of peculiarities:

- Cultural and historical values created by mixture of different cultures and historical periods;
- Religious diversity that includes three main religions as well as traces of other religions in architecture and monuments;
- Natural beauty full of rivers, lakes, springs and greenery;
- Favourable climate with a lot of sunny days and snowy winters on the mountains.

Because of all of the above, Herzegovina has immense touristic potential to attract tourists from all over the world. Geographical and administrative centre of Herzegovina is the city of Mostar with the UNESCO-protected Old Bridge and Old Town.

For the purpose of this paper the authors have researched some of the events offered in two cantons of Herzegovina that are suitable for creating and development of experience economy. Events are classified as following: adventure/adrenalin, cultural and historical, gastronomic, spiritual/religious, technological/economy and ecotourism. The data taken into account includes Touristic Boards of these two cantons, Tourist portal, Tourism Cluster Herzegovina founded by independent successful entrepreneurs and representatives of the public and civil sectors. These stakeholders together with a lot of enthusiasm try to generate products and services for the most demanding guests from various cultures.

Herzegovina-Neretva canton events with classification offered by authors:

- a) Adventure/adrenalin:**
 - Red Bull Cliff Diving in Mostar
 - Old Bridge Diving competition Mostar
- b) Cultural and historical:**
 - Mostar Summer Fest
 - Winterville fair in Mostar
 - Mostar Spring manifestation
 - "Liska" Mostar days
 - Blues festival Mostar
 - Tarča in Stolac
 - International Summer Carneval Čapljina
 - Etnofest Neum
 - Neum Animated Film Festival
- c) Gastronomic:**
 - Uštipak Fest Čapljina
 - Blaž Enology Medjugorje
 - Konjic Food Fest
- d) Spiritual/religious:**
 - Days of Mevlud and Zikar in Blagaj
 - Mladifest in Medjugorje
- e) Technological/economy:**
 - International Mostar Fair of economy

- Mostar Auto Show
- f) **Ecotourism:**
- Plum Days Prozor-Rama
- Grape harvest days in Čitluk

West-Herzegovina Canton events with classification offered by authors:

- a) **Adventure/adrenalin:**
- Off Road Rally Grand Herzegovina – Blidinje
- b) **Cultural and historical:**
- West-Herzegovina Fest in Široki Brijeg
- Mediteran film festival in Široki Brijeg
- Liers Night in Blidinje
- Carneval Ljubuški
- c) **Gastronomic:**
- Street food festival in Široki Brijeg
- Night of Ljubuški winemakers
- Gastrofest Blidinje

It is important to emphasize that not all of events have been listed as well as the fact that many of listed events take place in these two cantons for more than 5 years. All of the mentioned events represent unique mixture of different experiences for different kinds of tourists. It is also very important to mention some events that are present throughout year: rafting on Neretva River and Boračko Lake (from spring to winter), tours of historical and natural sights such as Hutovo Blato, Vjetrenica cave, fortress in Počitelj, Monastery in Široki Brijeg, Islamic pilgrimage house in Blagaj, Monastery Šćit in Rama, biking tours in Blidinje, etc.

2 ROLE AND IMPORTANCE OF TOURIST BOARDS IN HERZEGOVINA

As stated in the Constitution of Bosnia and Herzegovina the country is divided in entities: Federation of Bosnia and Herzegovina, Republic of Srpska and, since 2000, there is also an entity of Brčko District. Federation of Bosnia and Herzegovina (FBiH), as for the Constitution of this entity, consists administratively of 10 cantons. In this paper the focus is on two cantons: Herzegovina-Neretva Canton and West-Herzegovina Canton. Tourism in Bosnia and Herzegovina and especially in Herzegovina is increasing each year. Even though some legal steps are, apparently, not in accordance with this trend. Since 2015. Tourist Boards are practically without certain means of financing since members are not obliged anymore to pay the membership because of the sentence of Constitutional Court of FBiH². The new federal law was not passed regarding tourist boards and tourist promotion in Federation of BiH, so the membership fees are not in accordance with Constitutions of Federation of BiH. That is why cantons are regulating this issue through their own legislation. Moreover, cantons should be in charge“...to create and implement policy of cantonal tourism, to develop tourist resources” (Federal Constitution, art. III.4. par. 1)

The public sector has an important role in making the destination recognizable because with its work it creates conditions for developing the private tourist sector which offers various services, from attractions, accommodation and transport, to everything else (Mountinho, 2005). The role of the Tourist Boards should be to manage activities in the area under their jurisdiction (in this case canton), help identify opportunities and develop the offer, coordinate activities of different

² Sentence of Constitutional Court of Federation of BiH number U-34/13, from 03.07.2014.

members and promote the whole tourist offer, control and promote the quality of services, etc. Each canton has its own tourist board, but also there are two registered tourism clusters in BiH: Tourism Cluster Herzegovina since 2013 and Tourist Cluster Unasana since 2017³. Tourism Cluster Herzegovina has 28 members and has an important role (not only) in promotion and creation of new events. On the other side, not all municipalities have their own tourist board. The richness of cultural, historical and religious resources, together with beautiful and various nature, is a blessing for these regions. But on the other hand, it creates a lot of complex situations to deal with. One of them, mentioned fairly often, is political and historical points of view depending to which nationality the tourist worker belongs to. Because of this complexity the aim of the tourist offer should be to find experiences that will be memorable, regardless of the tourist's profile. "The company - we'll call it an experience stager - no longer offers goods or services alone, but the resulting experience, rich with sensations created within the customer. All prior economic offerings remain at arm's length, outside the buyer, while experiences are inherently personal. They actually occur within any individual who has been engaged on an emotional, physical, intellectual or even spiritual level. The result? No two people can have the same experience - period. Each experience derives from the interaction between the staged event and the individual's prior state of mind and being." (Pine and Gilmore,1999: 11,12).

2.1 STATISTICS ON TOURISM IN 2 CANTONS

In this research, period between 2014 and 2018 was considered as a reference period. In two above mentioned cantons number of tourists is constantly increasing, even though in Herzegovina-Neretva Canton in 2017 there was a certain decrease of domestic tourists and in West-Herzegovina Canton 2016 and 2017 register less domestic and foreign tourists.

Figure 1: Number of tourists in Herzegovina-Neretva Canton

Herzegovina Neretva Canton - number of tourists				
YEAR	ARRIVALS		OVERNIGHT STAY	
	domestic	foreign	domestic	foreign
2014.	31.532	104.006	59.212	208.647
2015.	40.754	161.215	82.639	378.069
2016.	49.717	183.920	92.353	400.065
2017.	45.585	222.225	95.552	458.295
2018.	48.962	237.852	93.459	487.755

Source: Federal Bureau of Statistics, Cantonal Reports for 2017 and 2019

But for both cantons in 2018 the number of tourists increased above the values of 2015 and 2016.

³ Razvoj klastera u Bosni i Hercegovini: finansijsko održivi klasteri koji ulažu u razvoj turizma. 2019. issue Mostar: REDAH (p.5)

Figure 2: Number of tourists in West-Herzegovina Canton

West Herzegovina Canton - number of tourists				
YEAR	ARRIVALS		OVERNIGHT STAY	
	domestic	foreign	domestic	foreign
2014.	1.317	2.655	1.687	4.229
2015.	1.452	2.780	1.839	4.487
2016.	1.429	2.135	1.958	3.766
2017.	1.318	2.296	1.841	4.143
2018.	2.508	3.626	3.243	6.274

Source: Federal Bureau of Statistics, Cantonal Report for 2019

As far as it regards the country of residence of the incoming tourists from 2014 to 2018, there are no big variations in countries, only in their position in relation to the number of visitors.

Figure 3: Countries of residence where tourists come from HNC

Herzegovina-Neretva Canton					
Country of residence of tourists by the number of persons - arrivals					
Ordinal number	YEAR				
	2014	2015	2016	2017	2018
1	Italy	Italy	South Korea	South Korea	South Korea
2	Poland	Poland	Italy	Poland	Poland
3	Croatia	South Korea	Poland	Italy	Italy
4	South Korea	Croatia	Croatia	Croatia	Croatia
5	Slovenia	Slovenia	Slovenia	China	China

Source: Federal Bureau of Statistics, Cantonal Report for 2019

Considering that the most visited attractions in this canton are the Old Bridge, and Mostar in general, and Medjugorje as one of the main destinations for religious/spiritual tourism it is understandable that Italian and Polish tourists are between the most frequent ones. Polish people, coming from a very catholic country are attracted to sanctuaries. South Korean tourists are fascinated by the mix of different cultures, east and west in the same place. For Chinese tourists abolishing the visa regime widely opened the door to Bosnia and Herzegovina (Agreement between BiH and PRC: 7.11.2017.).

Different situation is in West-Herzegovina Canton since its attractions are less related to history and culture and more to different events (gastronomical, adventure, family gathering etc.). Cultural events are not mainly related to monuments and history but movies, theatre, concerts and exhibitions.

Figure 4 : Countries of residence where tourists come from WHC

West-Herzegovina Canton					
Country of residence of tourists by the number of persons - arrivals					
Ordinal number	YEAR				
	2014	2015	2016	2017	2018
1	Croatia	Croatia	Croatia	Croatia	Croatia
2	Italy	Serbia	Serbia	Serbia	Serbia
3	Serbia	Italy/Slovenia	Slovenia	Slovenia	Slovenia
4	Germany	Germany	Italy	Italy	Italy
5	Slovenia	Turkey	Germany	Germany	Germany

Source: Federal Bureau of Statistics, Cantonal Report for 2019

Croatian tourists are traditionally related to this region because of national identity and family relationships. No analysis or statistics show reasons or motivations why this structure of tourists. Some presumptions can be made regarding language and events involving certain knowledge of local languages-attractive to Croatian, Serbian and Slovenian tourists such as concerts or movies/theatre performances.

2.2 FINANCING TOURISM IN HERZEGOVINA

Federal law on Tourist Boards defines ways of financing their activities through revenues from:

1. accommodation tax, in accordance with the regulation,
2. member fees (from 2105. these fees are not mandatory anymore because of regulation disputes),
3. municipality, cantonal and Federational budget,
4. credits and
5. voluntary contributions

There are other potential means which derive from everyday activities of different tourist subjects.

Federal Ministry of Environment and Tourism presents regularly public calls for different tourist products ranging from infrastructure to types of events. Cantonal ministries issue their own laws on tourism in accordance with Federal Law. Public calls are also launched by Cantonal ministries of economy and/or trade and tourism.. Most of these calls are related to EU4Business with a fund of 1.5 billion euro. The two priorities in applying to these funds are Cultural Tourism related to UNESCO Heritage (Old Bridge and Old City in Mostar and Stećci Medieval Tombstone Graveyards in Herzegovina) and Outdoor Tourism along Via Dinarica Green Trail.

3 CONCLUSION

Some of the advantages of experience economy in Herzegovina are related to the fact that there are many events that already provide unique experiences for different groups of tourists, taking into account tourist motivation, emotions and expectations combining multiple choices for tourists. Considering that, from cultural and historical point of view, Bosnia and Herzegovina is very similar to its neighbouring countries it can be used as one of the main advantages to attract tourist and enhance their experience or influence their motivation. Gastronomy, nature,

accommodation, spiritual enrichment, reconstruction of historical events through games and exhibitions, revival of old crafts and similar for a lower price than anywhere in European Union can raise BiH to one of the top European destinations in various classifications. Lonely Planet, already, in 2019. classified Herzegovina at the 4th place of top European destinations (Best in Europe).

Disadvantages of experience economy in Herzegovina are, unfortunately, still numerous. West-Herzegovina Canton does not present for the moment all types of classified tourist events. Many of the offered events are not suitable for foreign tourists because of language barriers (for example theatre plays). Some of the events are limited in content, as Mladifest in Medjugorje and Days of Mevlud and Zikar in Blagaj because tourists who choose those events are the ones that will not search for additional value. They primarily come searching for religious experiences and do not spend additional time or money on other events or offers.

Some types of events are relatively poorly represented such as technological events. That is a real disadvantage considering that 21st century is known as „technological era“. Territory of Herzegovina, as well as the rest of the country, has relatively bad traffic connection which can contribute to tourist dissatisfaction.

Some of the recommendations, given by authors, for enhancing experience economy in Herzegovina:

- Increase the connectivity and cooperation of all tourist boards as well as Tourist Cluster.
- Improve infrastructure through investment in road reconstruction and better territorial connectivity, also by introducing more Low-Cost Airlines. Improve border patency for inbound tourists.
- Organization of more events that are reconstruction of the past as well as attempt to keep the tradition alive. Herzegovina, with its colourful and rich past can attract whole new tourist types that are curious enough and willing to escape from reality by participating in rituals and manifestations reconstructed from the history.
- Street food festivals are also great opportunity to introduce tourists with local population, different rituals of making food and beverages and those festivals could be combined with other attractions and last longer.

4 LITERATURE AND REFERENCES

- 1) Kovilić M., Talić I., Gardijan P., 2018. Kreiranje ponude ukupnih i gastronomskih doživljaja ruralne šibensko-kninske destinacije, 4. međunarodni kongres o ruralnom turizmu, Zbornik radova, 2018., str. 343-355, Supetar.
- 2) Krajnović, A. Buškulić, J. Bosna, 2016: The role of the tourist boards in the development of event tourism of Zadar county, Tourism & Hospitality Industry 2016, Congress Proceedings, pp. 174-187 A.
- 3) Law on Tourism Associations and Tourism Promotion in Federation BiH, Official Gazette of Federation BiH, No. 19/96 and 28/03.
- 4) Petz, B., 2010: Uvod u psihologiju: psihologija za nepsihologe, 5. izdanje, Naklada Slap, Zagreb.
- 5) Pine, B. Joseph II and Gilmore James H., 1999. : The Experience Economy - Work Is Theatre And Every Business A Stage, Harvard Business School Press, Boston, Mass. ISBN 0-87584-819-2.
- 6) Razvoj klastera u Bosni i Hercegovini, 2019.: Financijsko održivi klasteri koji ulažu u razvoj turizma, 2019. issue Mostar: REDAH, p.5., Bosna i Hercegovina.

- 7) Stasiak, A., 2013.: New spaces and forms of tourism in experience economy, University of Łódź Institut of Urban Geography and Tourism, Łódź Institut.
- 8) [https://. europa.ba](https://europa.ba) (3.9.2019).
- 9) <https://whc.unesco.org/en/list/1504>, (6.8.2019).
- 10) <https://www.tkh.ba/> , (4.9.2019).
- 11) https://www.visitmycountry.net/bosnia_herzegovina/bh/ (6.9.2019).
- 12) <https://www.hercegovina.ba/index.php/bs/> (5.9.2019).
- 13) <https://www.turizam.mostar.ba/> (4.9. 2019).
- 14) Federal Constitution, art. III.4. par. 1 <https://www.predstavnickidom-pfbih.gov.ba/bs/page.php?id=103> (3.9.2019).
- 15) Sentence of Constitutional Court of Federation of BiH number U-34/13, from 03.07.2014.,<https://www.fmoit.gov.ba/upload/file/turizam/Presuda%20Ustavnog%20suda%20FBIH%20o%20TZ.pdf> (5.9.2019).
- 16) <http://fzs.ba/index.php/statisticke-oblasti/poslovne-statistike/turizam/> (2.9.2019).
- 17) <http://fzs.ba/index.php/2016/09/29/kantoni-u-brojkama/> (2.9.2019).
- 18) <https://www.fmoit.gov.ba/bs/novosti/vijesti/objava-javnog-poziva-transfer-za-turizam-za-2019-godinu> (7.9.2019).
- 19) <https://www.lonelyplanet.com/best-in-europe> (8.9.2019).

ZASNOVA IN RAZVOJ BLAGOVNE ZNAMKE “UŽIVAM TRADICIJO”

CONCEPT AND DEVELOPMENT OF THE »ENJOY TRADITION« BRAND

Katja Orehek Hati

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

katja.orehek-hati@bic-lj.si

Izveček

Projekt Uživam tradicijo po kulinarčni transverzali od Panonije do Jadrana z akronimom Uživam tradicijo, je bil odobren v okviru Programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija-Hrvaška v programskem obdobju 2014–2020 in je sofinanciran s sredstvi Evropskega sklada za regionalni razvoj (ESRR). Projekt se zaključi 31. decembra 2019. Namen projekta Uživam tradicijo je aktivno ohranjanje dediščine preko trajnostnega turizma in prikaz kulinarčne dediščine na avtentičen, a moderen način. Glavni cilj je vzpostaviti kulinarčno transverzalo od Panonije do Jadrana, ki bo obiskovalcem ponudila doživetje avtohtone tradicije, običajev in kulinarike v obliki privlačnih programov, ki bodo na podlagi trajnostnega sodelovanja lokalnih ponudnikov potekali na različnih območjih dediščine trajnostnega turizma. V okviru projekta bo v sklopu trženjskega načrta registrirana kolektivna blagovna znamka Uživam tradicijo, ki bo zagotovila trajnost projekta in povezanost partnerjev, preko nje pa se bo gradil stik z uporabniki. V referatu je opisana zasnova in razvoj ter upravljanje blagovne znamke Uživam tradicijo.

Ključne besede: Interreg Slovenija – Hrvaška, ESRR, Uživam tradicijo, dediščina, kulinarika, blagovna znamka, tržna blagovna znamka

Abstract

The "Enjoy tradition along the culinary trail from Pannonia to the Adriatic" project with acronym "Uživam tradicijo - Enjoy Tradition" is implemented within the framework of the Cooperation Programme Interreg V-A Slovenia – Croatia 2014 – 2020 and is co-financed by the European Regional Development Fund (ERDF). The project will end on 31 December 2019. The purpose of the project "Uživam tradicijo - Enjoy Tradition" is to actively preserve heritage through sustainable tourism and to present the culinary heritage in an authentic but also fashionable way. The main objective of the project is to establish a culinary trail from Pannonia to the Adriatic, offering visitors a unique experience of local traditions and cuisine by organizing attractive programs that will be based on sustainable co-operation of local providers, and will take place in unique areas of the heritage of sustainable tourism. Within the project, as part of marketing plan the collective brand named "Uživam tradicijo" will be registered. The brand will ensure the sustainability of the project and the connection between the project partners. The paper presents the concept, development and management of the "Uživam tradicijo" brand.

Keywords: Interreg Slovenia – Croatia, ERDF, Enjoy Tradition, heritage, culinary, culinary brand, trade mark

1 PREDSTAVITEV PROJEKTA UŽIVAM TRADICIJO

Projekt Uživam tradicijo po kulinarčni transverzali od Panonije do Jadrana ali na kratko poimenovan Uživam tradicijo, je projekt, ki je bil odobren v okviru Programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija-Hrvaška v programskem obdobju 2014–2020 in je sofinanciran s sredstvi Evropskega sklada za regionalni razvoj (ESRR) v višini 1.354.645,00 €. Projekt traja 30 mesecev, z zaključkom 31. decembra 2019. V projekt je vključenih 8 partnerjev, po 4 partnerji iz Slovenije (BIC Ljubljana, Zavod Parnas, GRM Novo mesto in Naj tura d.o.o.) in 4 partnerji s Hrvaške (Javni zavod "Naravni park Žumberak – Samoborsko gorje", društvo Trbuhovica, TZO Vrsar in Zagorska razvojna agencija).

Glavni cilj projekta je vzpostaviti celoten integralni turistični produkt, kulinarčno transverzalo od Panonije do Jadrana, ki bo obiskovalcem ponudila doživetje avtohtone tradicije, običajev in kulinarike v obliki privlačnih programov na območjih delovanja projektnih partnerjev. Projekt povezuje naslednje območja dediščine: zidanica na Trški gori, Botanični vrt in Muzej mesta Ljubljana, Trubarjeva domačija na Rašici, Lončarska vas Filovci – muzej na prostem, Naravni park Žumberak-Samoborsko gorje, vaško jedro Prezida, staro mestno jedro Vrsarja in Muzeji hrvaškega Zagorja.

V okviru čezmejne kulinarčne transverzale se bo uporabljala blagovna znamka Uživam tradicijo, ki se bo podeljevala posameznim ponudnikom kulinarčnih in turističnih doživetij. Za podeljevanje blagovne znamke posameznikom pa bodo morali biti izpolnjeni kriteriji, ki jih bodo določili partnerji v pravilniku. Trženje transverzale bo potekalo v obliki food tur, kulinarčnih festivalov in kulinarčnih delavnic, turističnimi produkti in ostalimi klasičnimi in sodobnimi tržnimi aktivnostmi. Osnovni cilj blagovne znamke Uživam tradicijo je vzpostaviti prepoznavno kulinarčno in turistično blagovno znako Uživam tradicijo, ki bo povezovala kulinarčno turistične produkte od Panonije do Jadrana in privabljala skupine zahtevnejših gostov z večjo kupno močjo.

1.1 KULINARIČNI TURIZEM

Turizem je eden najpomembnejših družbeno ekonomskih sektorjev na svetu, ki po podatkih Svetovne turistične organizacije UNWTO ustvari 10 % svetovnega BDP-ja, nudi zaposlitev vsakemu desetemu Zemljanu in predstavlja 7 % svetovnega izvoza in po podatkih UNWTO naj bi do leta 2030 potovalo že 1,8 milijarde ljudi. (UNWTO, 2019)

Glede na porast turistov v ospredje vse bolj stopa pomen trajnostnega turističnega razvoja, ker ima globalni doseg in prinaša številne pozitivne učinke na druge sektorje. Če ga razvijamo pravilno, turizem dviguje kakovost življenja, pripomore k ohranjanju okolja, promovira raznoliko kulturno dediščino in nenazadnje krepi svetovni mir.

Trajnostni turistični produkti naslavljajo tako okoljsko kot družbeno in ekonomsko trajnost. Zeleni produkt se v okviru projekta Uživam tradicijo navezuje na kulinariko, ki mora vsebovati družbeno odgovorne prakse in vključevanje lokalnih skupnosti, kratke lokalne verige itd. Na ta način se doseže prepoznavnost. V primeru integralnega turističnega produkta, ki poveže več delnih produktov ali večje število posameznih ponudnikov, se stremi h kar največjemu številu okoljsko certificiranih ponudnikov, ki uresničujejo družbeni steber trajnostnega razvoja. Produkti bi morali zadovoljevati principe delovanja po Globalnih etičnih kodeksih za turizem in čeprav lahko delujejo samostojno, je priporočljivo, da so del širše zelene zgodbe ponudnika

ali destinacije. V primeru projekta Uživam tradicijo, to pomeni, da se samostojni produkti povezujejo v integralni turistični projekt kulinarčne transverzale.

Kulinarčna dediščina spada v nesnovno dediščino, kjer so kulturni prostori krajina, kjer se pridobivajo surovine (vinogradi, polja, vrtovi), kjer se odvijajo dejavnosti in prakse (vasi, trga, mesta) in objekti, kjer se dejavnosti odvijajo (vinske kleti, pivovarne, sirarne, mlini...). Nosilce nesnovne dediščine lahko imenujemo tudi dediščinske skupnosti, ki jih vključujemo v aktivnosti razvoja lokalne turistične ponudbe.

Kulinarčni turizem je hitro rastoč in perspektiven turističen trend, ki se manifestira v razvoju kulinarčnih turističnih produktov, saj po raziskavah turisti 40% proračuna za potovanje porabijo za hrano in pijačo (Boyne, Williams in Hall, 2003). Obiskovalec prav preko kulinarčne ponudbe spozna in doživlja tradicijo in način življenja. Pri tem je ključnega pomena, da je kulinarčna dediščina ustrezno dostopna preko ponudbe ter za obiskovalca ustrezno interpretirana.

Svetovne destinacije so vedno bolj dostopne, vendar turisti čedalje bolj iščejo doživetja lokalne identitete in kulture in pri tem je kulinarika postala ključni element za spoznavanje kulture in življenjskega stila regije. Kulinarčni turizem predstavlja vse ključne vrednosti, povezane z novimi trendi v turizmu, kot so spoštovanje kulture in tradicije, zdrav življenjski slog, avtentičnost, trajnost in doživetja. Kulinarčni turizem je avtentično doživetje določenega življenjskega stila v povezavi z doživetji in visoko kvalitetnimi in lokalno pridelanimi produkti. Blagovna znamka Uživam tradicijo prinaša vrednote tradicije, prenašanje znanja kulinarčne dediščine in krepi trajnostni turizem in je zato odlična priložnost za usmeritev v razvoj trajnih turističnih produktov.

1.2 POTREBA PO RAZVOJU BLAGOVNE ZNAMKE UŽIVAM TRADICIJO

Blagovna znamka je zasnovana v Prijavnici projekta Uživam tradicijo, programa sodelovanja Interreg Slovenija-Hrvaška V-A 2014-2020. Partnerji v projektu so z različnih destinacij Slovenije in Hrvaške, kar se kaže tako v etnološki kot kulinarčni tradiciji, stopnja razvitosti turistične in kulinarčne ponudbe pa je zelo različna. Vizija čezmejne kulinarčne transverzale je, da obiskovalcu preko izbranih jedi in običajev, priprave, zanimivih vsebin, zgodb...predstavi kulinarčno dediščino med Panonijo in Jadranom na način, ki bo prepoznaven in kakovosten, ne glede na to, kje se bodo zainteresirani obiskovalci želeli udeležiti kulinarčne delavnice, food ture, kulinarčnega festivala ali turističnega produkta. Prav tako bodo v pravilniku navedeni minimalni kriteriji, ki jih bodo uporabniki blagovne znamke morali doseči, da bodo pridobili certifikat blagovne znamke Uživam tradicijo.

V čezmejno kulinarčno transverzalo bodo vključeni ponudniki, pridelovalci, lastniki prehrambeno gostinskih obratov, proizvodi ter izdelki domače in umetne obrti, turistične kmetije, dediščinske skupnosti, turistične vodnike ter druge vsebine, ki so usmerjene v trajnostni razvoj in imajo poudarek na kulinarčni tradiciji. Kolektivna blagovna znamka Uživam tradicijo bo z vzpostavljenim sistemom podeljevanja znaka kakovosti in uporabe vplivala na večjo razpoznavnost destinacij in tradicionalne kulinarike, pridelkov, izdelkov, storitev in programa doživetij na vseh destinacijah, ki jih vključuje Kulinarčna transverzala. Z blagovno znamko Uživam tradicijo bo tako dosežena trajnost projekta.

2 POJEM BLAGOVNA ZNAMKA

Izvor same besede blagovna znamka (angl. Brand) je v označevanju, brandiranju oz. žigosanju. Le-tega so uporabljali trgovci in živinorejci, ki so z žigom določali lastništvo živali in tako ločevali črede med seboj. Tudi sama beseda brand izvira iz starogermanske besede brandr, ki je pomenila »to burn«, vžgati, žigosati. Ravno tako so svoje izdelke označevali proizvajalci, ki so na njih vžgali ime in tako brandirali svoj izdelek. Ta koncept je bil kasneje privzet v poslovnem svet, trženju in reklamih.

American Marketing Association je leta 1960 opredelil blagovno znamko z naslednjim opisom: »Blagovna znamka je ime, izraz, simbol, oblika ali kombinacija naštetih, namenjena prepoznavanju izdelka ali storitve enega ali skupine prodajalcev in razlikovanju izdelkov ali storitev od konkurenčnih« (Kotler 1996, 444).

3 ZASNOVA IN RAZVOJ NOVE BLAGOVNE ZNAMKE NA PODROČJU KULINARIKE IN TURIZMA UŽIVAM TRADICIJO

3.1 VIZIJA, JEDRO IN VREDNOTE KOLEKTIVNE BLAGOVNE ZNAMKE UŽIVAM TRADICIJO

Z blagovno znamko Uživam tradicijo je vzpostavljena krovna platforma, na kateri sloni celoten komunikacijski koncept. Opredeljuje koristi za uporabnika ter vrednote, osebnost, vizijo in jedro znamke.

Vizija znamke je razviti butično in prepoznavno kulinarično transversalo, ki bo obiskovalca očarala z edinstvenimi kulinaričnimi zgodbami, pristrčnim sprejemom in priložnostmi za spoznavanje, učenje in uživanje. Vrednote znamke so sodelovanje in povezovanje, gostoljubje, pristnost in avtentičnost in kulinarično bogastvo. Jedro znamke je obljuba, da kulinarična transversala obljublja prijazen sprejem in povabilo k doživetjem bogate kulinarične dediščine vseh vključenih destinacij. Pri tem se poveže kulinarična ponudba destinacij v celovito kulinarično doživetje med Panonijo in Jadranom.

3.2 OBLJUBA BLAGOVNE ZNAMKE UŽIVAM TRADICIJO

Blagovna znamka Uživam tradicijo obljublja tradicionalne, avtentične, zdrave in lokalne proizvode z destinacij, vključenih v kulinarično transversalo Od Panonije do Jadrana, v prehrambeno gostinskih obratih odlično kakovost pripravljenih jedi, lokalne pridelave, pridelane z zgodbo in okusom, kulinarične dogodke in festivale z atraktivnimi kulinaričnimi zgodbami, food ture, ki potekajo od proizvajalcev do običajev, tradicije in degustacij, kulinarične dogodke, lokalne kulinarične delavnice tradicionalnih jedi, pripravljenih na moderni način, izobraževanja na formalni in neformalni način na področju kulinarične dediščine, izobraževanje za vodnika interpretatorja kulinarične dediščine.

Kakovost blagovne znamke in obljuba se izpolnjuje skozi celovito načrtovanje, izvajanje, spremljanje in evalviranje njene uporabe. Pri tem je potrebno vzpostaviti kriterije kakovosti, kriterije pridobitve uporabe znamke za vsako področje dejavnosti. Znamko podeljuje imenovana komisija, ki jo sistematično podeljuje, nenehno spremlja in preverja kakovost, med uporabniki znamke kupci, gosti, obiskovalci se mora razviti zaupanje in spoštovanje, uporablja se zanimiva in dorečena zgodba ali interpretacija o izdelku, storitvi, doživetju. Le tako blagovna

znamka pritegne in zadovolji kupce in goste, da se vračajo, ker cenijo kakovost in tradicionalno znanje.

3.3 SKRBNIK IN UPRAVLJANJE KOLEKTIVNE BLAGOVNE ZNAMKE UŽIVAM TRADICIJO

Lastnik kolektivne blagovne znamke Uživam tradicijo je vodilni partner v projektu BIC Ljubljana, ki bo tudi krovni distributer znamke. Odgovorna oseba BIC Ljubljana bo v imenu skrbnika in upravljalca v sodelovanju s sodelavci, partnerji in komisija, ki ima 8 članov iz vsakega projektnega partnerja, skrbela za jasno in inovativno strategijo znamke Uživam tradicijo ter vodila proces upravljanja znamke, skrbela in usklajevala aktivnosti ter vodila register pridobiteljev oz. uporabnikov blagovne znamke. Upravljavca fizičnim ali pravnim osebam, ki bi želeli postati uporabniki znamke posreduje vse potrebne informacije, znanja, izkušnje in jih seznanja s pravili uporabe, tako vsebinske kot vizualne narave. Upravljavca in komisija skrbi tudi za preverjanje kakovosti.

3.4 FINANCIRANJE KOLEKTIVNE BLAGOVNE ZNAMKE UŽIVAM TRADICIJO

Pri pregledu kolektivnih blagovnih znamk na področju Slovenije, je ugotovitev, da se kolektivne blagovne znamke financirajo oz. so pridobile začetni kapital za vzpostavitev znamke na podlagi sredstev javnih razpisov ali razpisov evropskih projektov. V Sloveniji so registrirane kolektivne blagovne znamke: Okusi Rogle, Bohinjsko, Dobrote Dolenjske, Srce Slovenije, Idrija izbrano in Jeruzalem Slovenija. Slovenski kolektivni blagovni znamki Okusi Rogle in Idrija izbrano sta financirani iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja (EKSRP) in skladov Evropske unije (ESRR, IPA), ostale blagovne znamke so prav tako dobile sredstva za razvoj in nadgradnjo blagovne znamke (Bohinjsko, Dobrote Dolenjske, Srce Slovenije in Jeruzalem Slovenija – Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja).

Sistem financiranja vzpostavitve kolektivne blagovne znamke Uživam tradicijo in njenega nadaljnjega upravljanja bi morala v dve letnem prehodnem obdobju temeljiti na financiranju iz sredstev, pridobljenih iz prijav na razpise, po dveh letnem prehodnem obdobju pa bi temeljila na sredstvih uporabnikov znamke, javnih sredstvih iz občinskih virov, sredstev pridobljenih iz prijav na razpise ter tržnih aktivnosti upravljalca.

Po vzpostavitvi kolektivne blagovne znamke, se javno zasebno partnerstvo financira skozi članarine uporabnikov znamke, iz sredstev prijav projektov na EU razpise in prodaje produktov v lastni trgovski mreži ter sredstev, ki se pridobivajo skozi aktivnosti organiziranih formalnega in neformalnega izobraževanja.

3.5 REGISTRACIJA KOLEKTIVNE BLAGOVNE ZNAMKE UŽIVAM TRADICIJO

Kolektivna znamka je znak razlikovanja blaga ali storitev. Kolektivno znamko lahko registrira vsako društvo ali združenje pravnih ali fizičnih oseb, ki s tem postane nosilec kolektivne znamke. Vsak, ki izpolnjuje pogoje, določene s pravilnikom nosilca kolektivne znamke, pridobi pravico uporabljati kolektivno znamko za označevanje svojih izdelkov oziroma storitev v gospodarskem prometu. (<http://www.intelektualna-lastnina.si/industrijska-lastnina/znamka>, 6. 9. 2019).

Postopek registracije blagovne znamke Uživam tradicijo se bo opravilo po zaporedju: preverba, ali je znamko sploh možno registrirati (ali vsebuje vse pogoje za registracijo in ali je še prosta

– to pomeni, da ne obstaja nobena že registrirana enaka ali podobna znamka), odločitev, v katerih državah se bo znamka registrirala, odločitev, katero blago oziroma storitve bo znamka varovala in priprava in vloga prijave za registracijo znamke. Glede na evropski čezmejni projekt bo potrebna Evropska prijava znamke, ki se vloži pri uradu Evropske unije za intelektualno lastnino (EUIPO). Pristojbina za registracijo evropske znamke z enim razredom blaga in storitev znaša cca. 850 EUR, za dva razreda 900 EUR, za vsak nadaljnji razred pa se doplača 150 evrov. Tako registrirana znamka velja na celotnem območju Evropske unije. Ko pristojni Urad znamko registrira, bo le-ta veljavna 10 let od dneva prijave. Podaljševanje veljavnosti je nato mogoče za dodatna 10-letna obdobja, znamke pa so za razliko od patentov in modelov lahko veljavne neomejeno obdobje. Kolektivna znamka je posebna oblika znamke, ki je namenjena uporabi s strani različnih združenj. Eden izmed pogojev za registracijo take znamke je veljaven pravilnik, ki določa pogoje in obveznosti iz naslova take znamke in ga uporabljamo v primerih, ko obstaja več potencialnih uporabnikov iste znamke. Osnutek Pravilnika za blagovno znamko Uživam tradicijo je že pripravljen. Kolektivna blagovna znamka bo registrirana pod imenom: »Uživam tradicijo« ali angleško »Enjoying Tradition« in ima izdelan logotip, kot je prikazan spodaj.



Vir: lasten

Logotip je pripravljen v okviru projekta in sicer v Priročniku o skupni komunikacijski strategiji projekta. Oblikovalec je logotip prezentiral na naslednji način: Kulinarična transversala poteka od Panonije do Jadrana, obsega gozdove, ki so označeni z zeleno barvo, gričevje, ki je označeno z oranžno in morje, ki je označeno s turkizno barvo. Istočasno barve predstavljajo zeleno predjed, rumeno glavno jed in turkizno sladico. Oblike logotipa predstavljajo tradicionalne posode, v katerih so postrežene jedi.

4 ZAKLJUČEK

V okviru projekta so bile do sedaj izvedene številne aktivnosti, ki so postavile temelje za razvoj kolektivne blagovne znamke, ki vključuje turistične destinacije, nesnovno, naravno in kulturno dediščino ter kulinariko. Številne izvedene delavnice z dediščinskimi skupnostmi, kulinaričnimi delavnicami z interpretacijo, pilotnimi turami, kulinaričnimi festivali in predstavitve na specializiranih sejnih v Sloveniji in tujini so pokazale, da je interes za tovrstne aktivnosti in tradicionalno in lokalno pridelano hrano zelo velik. V okviru projekta so že izdelani: Načrt trajnostnega trženja čezmejne Kulinarične transversale od Panonije do Jadrana, Strategija vzpostavitve turističnega produkta čezmejne transversale, Skupna komunikacijska strategija in Pravilnik o kolektivni blagovni znamki, ki vključujejo ključne usmeritve za zasnovo in razvoj kolektivne blagovne znamke Uživam tradicijo. Velika priložnost za prepoznavnost znamke je tudi prihajajoč dogodek Slovenija – Evropska gastronomska regija 2021. Projekt Slovenija – Evropska gastronomska regija 2021 je usmerjen v povečevanje kakovosti življenja. Vključuje priložnosti za izobraževanje na področju zdravega in sonaravnega bivanja ter trajnostnega razvoja gastronomije. Krepi nacionalno promocijo kulinarike in gastronomije ter ustvarja sinergijo z lokalnimi okolji oziroma kulturami.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Apih, Jana, Urška Dolinar, Urška Oblak. 2018. Priročnik Strategija vzpostavitve turističnega produkta čezmejne kulinarične transverzale od Panonije do Jadrana: Priročnik projekta Uživam tradicijo v okviru programa sodelovanja Interreg V-A SI-HR. Ljubljana: Grm Novo mesto.
- 2) Apih, Jana, Urška Dolinar, Urška Oblak. 2018. Priročnik Načrt trajnostnega trženja čezmejne kulinarične transverzale od Panonije do Jadrana: Priročnik projekta Uživam tradicijo v okviru programa sodelovanja Interreg V-A SI-HR. Ljubljana: Naj tura.
- 3) Bohinj, Triglavski narodni park, 2019. Načrt razvoja znamke podeželske alpske destinacije Bohinj, (2012), Šentilj: Provital d.o.o.
- 4) Boyne S., Willimas F., Hall D. 2003. On the trail of regional success: tourism, food production and the Isle of Arran Taste Trail, Tourism and gastronomy. London: Routledge
- 5) De Chernatony L. (2002). Blagovna znamka: Od vizije do vrednotenja. Ljubljana: GV.
- 6) Delak Koželj, Z. 2013. Dediščinske skupnosti in ohranjanje kulturne dediščine. Glasnik SED 53: 1,2, str. 43 – 44, 49.
- 7) Kako do znamke. (2008). Ljubljana: Urad RS za intelektualno lastnino
- 8) Kotler, P. (1996). Marketing management – trženjsko upravljanje: analiza, načrtovanje, izvajanje, nadzor. Ljubljana: Slovenska knjiga.
- 9) Osnovne smernice za uporabo logotipa Uživam tradicijo (2017). Priročnik projekta Uživam tradicijo v okviru programa sodelovanja Interreg V-A SI-HR. Ljubljana: ZARA in ZTO Vrsar
- 10) Pensa Jadek, D. (2008). Znamka, njen ugled in varstvo. Ljubljana: Uradni list RS.
- 11) Pompe, A. (2016). Upravljanje tržnih znamk za 21. stoletje. Vse kar mora upravitelj tržnih znamk vedeti o njenem načrtovanju, graditvi, krepitvi in vzdrževanju. Ljubljana: FEBBS d.o.o.
- 12) UNWTO, 2019. Tourism News, september 2019
- 13) Uživam tradicijo. Projekt 2017-2019. <https://www.uzivam-tradicijo.eu/si/> (september 2019)
- 14) Zakon o ratifikaciji Okvirne konvencije Sveta Evrope o vrednosti kulturne dediščine za družbo(MOKVKDD). 2008. Uradni list Republike Slovenije, 5: str. 685 - 692. https://www.uradni-list.si/_pdf/2008/Mp/m2008022.pdf (september 2019)
- 15) ZARA in ZTO Vrsar, 2017. Priročnik Skupna komunikacijska strategija Projekta Uživam tradicijo Priročnik projekta Uživam tradicijo v okviru programa sodelovanja Interreg V-A SI-HR. Ljubljana: ZARA, ZTO Vrsar
- 16) Zavrl, J. (2019) Osnutek pravilnika o kolektivni blagovni znamki Uživam tradicijo – Enjoy tradition in pogojih podeljevanja pravice do uporabe kolektivne blagovne znamke Uživam tradicijo – Enjoy Tradition. Ljubljana: BIC Ljubljana

PO KULINARIČNI TRANSVERZALI OD PANONIJE DO JADRANA

ALONG THE CULINARY TRAIL FROM PANNONIA TO ADRIATIC

Katja Orehek - Hati

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
katja.orehek-hati@bic-lj.si

mag. Tjaša Vidrih

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
tjasa.vidrih@bic-lj.si

Metka Starič

PARNAS Zavod za kulturo in turizem, Velike Lašče, Slovenija
PARNAS Institute for Culture and Tourism, Velike Lašče, Slovenia
metka@zavod-parnas.org

Helena Jurše Rogelj

Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Slovenija
Grm Novo mesto - the Centre of Biotechnics and Tourism, Slovenia

dr. Leni Ozis

Naj Tura, d. o. o., Slovenija
Naj Tura Ltd., Slovenia
razpis@najtura.si

Marko Trupković

Public Institution "Nature Park Žumberak - Samoborsko gorje", Croatia
marko.trupkovic@pp-zumberak-samoborsko-gorje.hr

Pia Primec

for Association for Healthy Life and Healthy Nature "Trbuhovica" Prezid, Croatia
pia@ferodis.si

Tea Štifanić

Vrsar Tourist Board, Croatia
tea.stifanic@infovrsar.com

Silvija Pavić

Zagorje Development Agency, Croatia
silvija.pavic@zara.hr

Izvleček

Območje od Prekmurja do Istre je bogato s kulturnimi in naravnimi spomeniki, od muzejev do naravnih parkov... Zaradi svoje raznolikosti in prepletenosti z nesnovno dediščino, ki med drugim vključuje dediščino kulinarične kulture, šege, navade in obrti, je dediščina ključna za razvoj turizma omenjenega področja. Glavni cilj projekta Uživam tradicijo po kulinarični transverzali od Panonije do Jadrana ali na kratko poimenovan Uživam tradicijo (ki poteka v okviru programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija – Hrvaška) je zato vzpostaviti kulinarično transverzalo od Panonije do Jadrana, ki bo obiskovalcem ponudila edinstveno doživetje avtohtone tradicije, običajev in kulinarike v obliki privlačnih programov, ki bodo na podlagi trajnostnega sodelovanja lokalnih ponudnikov potekali v edinstvenih območjih dediščine: zidanica na Trški gori, Botanični vrt in Muzej mesta Ljubljana, Trubarjeva domačija na Rašici, Lončarska vas Filovci – muzej na prostem, Naravni park Žumberak-Samoborsko gorje, vaško jedro Prezida, staro mestno jedro Vrsarja in muzeji Krapine. V prispevku so predstavljeni posamezni produkti projekta po projektnih partnerjih v okviru kulinarične transverzale ter pripravljene skupne enodnevne, večdnevne kulinarične ture projekta, v okviru katerih se prepletajo zgodbe tradicije in kulinarike na vključenih območjih.

Ključne besede: Uživam tradicijo, Interreg V-A Slovenija – Hrvaška, kulinarična dediščina, kulinarična transverzala

Abstract

The area between Prekmurje and Istria abounds in cultural and natural monuments ranging from museums to natural parks... Its diversity and connection to intangible heritage, which among other things includes culinary heritage, customs, crafts, make heritage vital for tourism development. The main challenge of the "Enjoy tradition along the culinary trail from Pannonia to the Adriatic" project with acronym "Uživam tradicijo - Enjoy Tradition" (a project is implemented within the framework of the Cooperation Programme Interreg V-A Slovenia – Croatia) is to establish a culinary trail from Pannonia to Adriatic, offering visitors a unique experience of local traditions, customs, cuisine by organising attractive programmes that will be based on sustainable co-operation of local providers, and will take place in unique areas: the vineyard cottage in Trška gora, the Botanical Garden and the City Museum of Ljubljana, Trubar's homestead in Rašica, the Pottery Village of Filovci - an open-air museum, Nature Park Žumberak, the Prezid village, the historic centre of Vrsar, the Krapina museums. The paper presents individual project products by project partners within the culinary trail and prepared one-day, two-days culinary tours of the project in which stories of tradition and cuisine in the areas involved are interwoven.

Keywords: Enjoy Tradition, Interreg V-A Slovenia – Croatia, culinary heritage, culinary trail

1 UVOD

V okviru Programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija-Hrvaška v programskem obdobju 2014–2020, na področju ohranjanja in trajnostne rabe naravnih in kulturnih virov od 1. 7. 2017 dalje poteka projekt Uživam tradicijo ali Uživam tradicijo po kulinarični transverzali od Panonije do Jadrana. Sofinanciran je s sredstvi Evropskega sklada za regionalni razvoj (ESRR). Projekt bo potekal do 31. 12. 2019.

Projekt Uživam tradicijo (<https://www.uzivam-tradicijo.eu/si/>) je plod dela 8 projektnih partnerjev iz Slovenije in Hrvaške: Biotehniški izobraževalni center Ljubljana (BIC Ljubljana – vodilni in projektni partner), PARNAS Zavod za kulturo in turizem, Velike Lašče, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Naj Tura d. o. o. (Slovenije), Javna ustanova Park prirode Žumberak – Samoborsko gorje, Udruga za zdrav život i zdravu prirodu "Trbuhovica" Prezid, Turistička zajednica općine Vrsar - TZO Vrsar in Zagorska razvojna agencija d.o.o. – ZARA (Hrvaška). Pri projektu sodelujejo tudi pridruženi partnerji: JZ Turizem Ljubljana, Muzej in galerije mesta Ljubljana, Zavod lončarska vas Filovci, Samoborski muzej, Ekonomska, trgovačka i ugostiteljska škola Samobor in Muzeji Hrvatskog zagorja. Poleg tega se je v času poteka projekta pri izvedbi različnih aktivnosti k projektu pridružila še Srednja šola Zabok, različna društva ...

Projekt vključuje tudi različne deležnike v lokalnih okoljih, ki so povezani v dediščinske skupnosti, predstavnike javnih ustanov, nevladnih organizacij in podjetij znotraj območij projekta, ki so se preko projekta strokovno izobrazili ali le dodatno izobrazili, razvili določene veščine, da bodo na ustrezen način predstavljali in predajali znanja o dediščini na otroke, dijake, študente v šolah in na obiskovalce naravne ter kulturne dediščine.

Torej, v okviru projekta Uživam tradicijo so ob usmeritvah projektne partnerja Zavoda Parnas, ostali projektne partnerji prepoznali svoje dediščinske skupnosti, ki so vključene v različna izobraževanja v okviru projekta in sodelujejo pri izvedbi projekta. Definicija dediščinskih skupnosti po Farski konvenciji Sveta Evrope je skupnost, sestavljena iz ljudi, ki cenijo posamezne vidike kulturne dediščine ter jih želijo z javnim delovanjem ohranjati in prenašati na prihodnje rodove (Zakon o ratifikaciji 2008, 686). *»Dediščinske skupnosti se lahko nanašajo na enovrsten pojav, združujoč samo tiste, ki cenijo določen tip stavbe, določen slog, obdobje. Lahko so časovno omejene, vzpostavljene za določeno obdobje, v katerem bodo uspele ali ne uresničiti svoj cilj. Lahko so lokalne, regionalne, državne ali naddržavne narave, nikoli pa niso prostorsko ali časovno zaprte.«* (Delak Koželj 2013, str. 43 - 44).

Člani dediščinskih skupnosti so tako tudi šole z dijaki, učitelji, študenti in predavatelji. Dediščinske skupnosti partnerjev pa tvorijo skupno (čezmejno) dediščinsko skupnost z namenom ohranjanja dediščine, vzpostavitve čezmejne kulinarične transverzale in predvsem zagotavljanja trajnosti projekta Uživam tradicijo tudi po zaključku projekta.

Kot je že bilo omenjeno, območje, na katerem se vzpostavlja kulinarična transverzala od Panonije do Jadrana oz. od Prekmurja do Istre ima izjemno bogato in raznoliko kulturno ter naravno dediščino, od muzejev do naravnih parkov, dediščine kulinarične kulture, šege, navade in obrti, kar je dobra osnova za razvoj turizma. Glavni izziv pa je, kako ves ta čezmejni potencial oblikovati v privlačne produkte za zahtevne sodobne obiskovalce ter med seboj smiselno povezati v transverzalo. In to je tudi bistvo projekta Uživam tradicijo - obiskovalcem ponuditi

edinstvena doživetja avtohtone tradicije, običajev in kulinarike v obliki privlačnih programov, ki bodo na podlagi trajnostnega sodelovanja lokalnih ponudnikov potekali v območjih dediščine. Bistvo vseh nastalih produktov v okviru projekta torej je, da vsi omogočajo obiskovalcev naravne in kulturne dediščine aktivno udeležbo in s tem izkušnje doživljanja tradicije v avtentičnem okolju na sodoben način. V projektu je tako oblikovana kulinarčna transverzala – skupna tematska tura, ki prepleta zgodbe tradicije in kulinarike na vseh vključenih območjih, pomembna bo čezmejna povezanost.

2 AKTIVNOSTI PARTNERJEV PROJEKTA NA KULINARIČNI TRANSVERZALI »UŽIVAM TRADICIJO« OD PANONIJE DO JADRANA

2.1 BIOTEHNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER LJUBLJANA, LJUBLJANA – BIC LJUBLJANA

BIC Ljubljana (<https://www.bic-lj.si/>) je javni zavod, ki na srednješolski stopnji izobražuje mladino in odrasle na področjih živilstva, prehrane, naravovarstva, veterinarstva, izvaja biotehniško gimnazijo, na področju višješolskega izobraževanja pa izobražuje študente o živilstvu in prehrani ter gostinstvu in turizmu. Izvaja formalne javno veljavne programe in neformalno izobraževanje. Delovanje BIC Ljubljana je močno prepleteno z naravno in kulturno dediščino, pri slednji izpostavljam zlasti področje kulinarčne dediščine, o kateri BIC Ljubljana izobražuje formalno in neformalno (številne delavnice, tečaji ...) ter v povezavi s temi vsebinami izvede letno več različnih projektov.

V projektu Uživam tradicijo sodeluje kot partner in hkrati kot vodilni partner. BIC Ljubljana poleg koordiniranja partnerstva v okviru projekta izvaja številne delavnice o kulinarčni dediščini za otroke, dijake in odrasle, različne dogodke za obiskovalce kulturne dediščine. V okviru projekta so bili tako do sedaj izpeljani dogodki o kulinarčni dediščini v Cankarjevih Črticah, v Kuharskih bukvah Valentina Vodnika, pa kulinarčna dediščina ljubljanske tržnice ... Le-te izvaja na različnih lokacijah kulturne in naravne dediščine (Cankarjev dom v Ljubljani, Muzej in galerije mesta Ljubljana, Botanični vrt Univerze v Ljubljani), v svojem Centru kulinarike in turizma KULT316 (<https://www.kult316.si/>). Organiziral je tudi tekmovanje v znanju in veščinah dijakov in študentov Konzorcija biotehniških šol Slovenije na temo kulinarčne dediščine z namenom, da znanja o njej še dodatno vnese v izobraževalni proces 11 šol iz celotne Slovenije, ki tvorijo konzorcij. Pri organizaciji in izvedbi so sodelovali pa tudi ostali projektni partnerji. Kot nekaj povsem novega za šolski prostor, pa je vzpostavil model prve šolske turistične agencije, ki deluje z licenco za opravljanje dejavnosti organiziranja turističnih aranžmajev ter z licenco za opravljanje dejavnosti prodaje turističnih aranžmajev, pridobljeno na Gospodarski zbornici Slovenije. Otvoritev šolske turistične agencije KULT316 je bila 7. 5. 2018 in potekala je v obliki potovanja, glavne dejavnosti turističnih agencij. Gosti so vodeno potovali po prostorih BIC Ljubljana, Centra kulinarike in turizma Kult316 in pri tem spoznavali različne značilnosti držav, njihovo kulinarčno dediščino, običaje ... Vsak prostor je ponujal različen program. Sedaj v okviru šolske turistične agencije poteka praktično izobraževanje za študente gostinstva in turizma. Tako študenti spoznavajo njeno delovanje, pripravo različnih programov, med drugim tudi programe, ki so povezani s kulinarčno dediščino. Šolska turistična agencija je za vsakega izmed partnerjev projekta Uživam tradicijo, glede na značilnosti področja, kjer partner deluje in osnovno nit projekta Uživam tradicijo, pripravila tudi po en primer turističnega produkta.

V izdelavi pa ima še izobraževalno spletno/mobilno aplikacijo o kulinarčni dediščini, ki bo namenjena v izobraževanje dijakom, študentom ter širši javnosti. Le-ta bo predvidoma zaživela v novembru 2019.

2.2 ZAVOD PARNAS - ZAVOD ZA KULTURO IN TURIZEM, VELIKE LAŠČE – ZAVOD PARNAS

Je nevladna in neprofitna organizacija, ki deluje v javnem interesu na področju kulturne dediščine, z velikim poudarkom na obujanju in ohranjanju kulinarčne dediščine, zlasti dediščine poprtnika. Ima tudi zelo bogate izkušnje ter znanja na področju aktiviranja različnih dediščinskih skupnosti. Je tudi pobudnik za nastanek projekta Uživam tradicijo. Veliko svojih projektnih aktivnosti izvaja na Trubarjevi domačiji na Rašici pri Velikih Laščah. Zavod Parnas (<https://zavod-parnas.org/>) dediščino jemlje kot navdih za svoje aktivnosti in to prenaša na dediščinske skupnosti, ki jih spodbuja in podpira. V okviru projekta pripravlja tudi priročnik za vzpostavljanje dediščinskih skupnosti. Še posebej dejavna je dediščinska skupnost, ki ohranja pripravo poprtnikov, božičnega kruha (obredna jed). Priprava poprtnikov je od leta 2013 kot nesnovna dediščina vpisana v Registru nesnovne kulturne dediščine pri Ministrstvu za kulturo, kar potrjuje zaščitni znak registra nesnovne kulturne dediščine. Do julija 2019 je bilo evidentiranih 14 nosilcev nesnovne dediščine priprave poprtnika (Ministrstvo 2019), Zavod Parnas pa povezuje vse nosilce, organizira skupne akcije in sodeluje pri akcijah posameznih nosilcev. Vsi nosilci so povezani v dediščinsko skupnost priprave poprtnika. Zavod Parnas spodbuja širitev dediščinske skupnosti na mednarodni nivo v smeri razglasitve svetovne Unescove dediščine priprave božičnega kruha, raziskuje teren pri iskanju ohranjenosti dediščine priprave poprtnika, v Sloveniji pa hkrati gradi model čezmejnega sodelovanja ohranjanja dediščine priprave božičnega kruha v projektu Uživam tradicijo.

Decembra 2018 je Parnas v okviru projekta Uživam tradicijo organiziral prvi čezmejni festival božičnega kruha, ki je potekal v času od 15. 11. 2018 do 6. 1. 2019. V času festivala se je zvrstilo 36 dogodkov, razstav, delavnic in drugih aktivnosti nosilcev dediščine priprave božičnega kruha v Sloveniji in na Hrvaškem. Festival je potekal na različnih lokacijah v Sloveniji in na Hrvaškem, v sodelovanju z nosilci nesnovne dediščine priprave poprtnika, podpornimi institucijami njihove dediščinske skupnosti priprave poprtnika (šolami, občinami, društvi, zavodi in drugimi organizacijami ter posamezniki) in projektnimi partnerji projekta Uživam tradicijo. V času festivala, za katerega si Zavod Parnas s partnerji prizadeva, da bo postal tradicionalen v decembrskem času, je bilo do sedaj izvedeno: kulinarčna delavnica o peki dvoglavih ptic in sladkih čebeljih panjev, o izdelavi knjižic - miniaturok o božičnem kruhu v Prezidu, številne delavnice peke poprtnikov in potic in razstave poprtnikov, več izobraževanj za šole in širšo javnost, predstavitve na sejnih v Sloveniji.

Zavod Parnas pa v okviru projekta Uživam tradicijo organizira tudi tematske kulinarčne sprehode (npr. na temo Čigav je Krpan; Ob dnevu očarljivih rastlin ...), izvaja prikaze priprave različnih štrukljev – Gremo na štruklje, ki ga vključuje v Praznik suhega sadja na Gradežu ...

2.3 CENTER BIOTEHNIKE IN TURIZMA GRM NOVO MESTO, NOVO MESTO – Grm Novo mesto

Center biotehnike in turizma GRM Novo mesto (<https://grm-nm.si/>) je javni izobraževalni zavod, ki izobražuje na srednješolskem in višješolskem nivoju ter v okviru izobraževanja

odraslih na področju kmetijstva, živilstva, hortikulture, gozdarstva, varstva narave, gostinstva in turizma. Nudi tudi visokošolsko izobraževanje na področju kmetijstva. Je vodilni partner Konzorcija biotehniških šol Slovenije, ki združuje 11 srednjih in višjih strokovnih šol s področja biotehnik na ravni celotne Slovenije.

Tudi delovanje Grm Novo mesto je močno prepleteno z naravno in kulturno dediščino, kar vključuje v formalni in neformalni izobraževalni proces (tudi preko projekta Uživam tradicijo z izvedbo številnih formalnih izobraževanj in delavnic za različne ciljne skupine). Grm Novo mesto ima močno razvito pridelavo in predelavo hrane, kar ima še dodaten pomen za projekt, saj projekt poudarja tudi pomen uporabe lokalnih, sezonskih, tradicionalnih živil v gastronomski ponudbi, ki je vezana na kulinarično dediščino.

Med drugim ima Grm Novo mesto tudi svoj vinograd in v okviru projekta Uživam tradicijo je velik del svojih aktivnosti usmeril v obnovitev šolske zidanice na Trški gori ter obnovo zaključil z otvoritvijo in Martinovanjem 13. 11. 2018.

Zidanica je bila od nekdanj del šolskega poslopja (domnevno sega v leto 1836), skupaj s skoraj 3 ha vinograda, ki ga obdaja. V treh desetletjih prizadevanj za obnovo, so v okviru projekta Uživam tradicijo prejeli okoli 300.000 evrov za prenovo zidanice, ki je potekala v skladu z obnovo po predpisih za objekt kulturne dediščine. Zidanica vsebuje več manjših prostorov, v predelu kuhinje ima štedilnik na trda goriva in krušno peč, v mansardi je urejenih nekaj prenočitvenih kapacitet, ki bodo lahko služile za sprejem obiskovalcev. V pritličju pa je urejena tudi stalna razstava starih pripomočkov za delo v vinogradu ter slik.

Obnovljena zidanica je večnamenska, v njej Grm Novo mesto že izvaja različne dogodke, prav tako v okviru projekta - od degustacij, Salamijade, Martinovanja, Male maše, Po poteh Lojzeta Slaka ... Šolska zidanica pa služi tudi v izobraževalne namene za dijake, študente in obiskovalce. Gre za prostor kulturne in naravne dediščine, ki nudi veliko možnosti za odlične izvedbe doživljajskega turizma (predstavitve dolenjske zgodbe s kulinariko, prikaz peke v krušni peči, vodene degustacije cvička ...).

2.4 NAJ TURA D. O. O.

Naj tura d.o.o. (<http://www.teambuilding-izleti.si/>) je specializirani organizator dogodkov in potovanj ter v sodelovanju z različnimi lokalnimi skupnostmi oblikuje posebne programe za obiskovalce na način, da jim omogoča pristna doživetja tradicije v lokalnem okolju z lokalnimi ljudmi. So ponudniki inovativnih, avtentičnih popotovanj z zgodbami po Sloveniji in tujini.

Ena takih je tudi Prekmurska zgodba, ki poteka v sodelovanju z Zavodom Lončarska vas Filovci (<http://loncarska-vas.com/>) v okviru projekta Uživam tradicijo. Muzej na odprtem Filovci zavzema 1000 m² površine. Nahaja se v srednjem delu vasi Filovci in z njim upravlja Zavod Lončarska vas Filovci.

Prekmurska zgodba je bila v okviru projekta Uživam tradicijo že večkrat izvedena za različne obiskovalce in vedno znova navduši. Obiskovalci namreč obišejo etnološki muzej na prostem, ki vrača Prekmurju nekdanji sijaj tudi z obujanjem tradicije lončarstva. Ob prihodu jih pozdravijo člani dediščinske skupnosti, ki jih vodijo skozi celoten program Prekmurske zgodbe. Ob pomoči lokalne gospodinje-babice se udeleženci preizkusijo v pripravi tradicionalne prekmurske jedi – prekmurske gibanice. Nato si ogledajo lončarski muzej in opazujejo oblikovanje gline na lončarskem vretenu, v času obiska pa ustvarjalci te zgodbe pripovedujejo,

kako so nekoč na tem področju ljudje živeli, s čim so se ukvarjali, zakaj so na hišah imeli tako majhna okna in še veliko zanimivosti iz dediščine tega kraja.

Na koncu se obiskovalci tudi sami lahko preizkusijo v oblikovanju gline in poslikavi keramike, izdelke pa nato po peki lahko odnesejo domov. Zabavnejši del je učenje prekmurščine, po njej pa sledi kosilo s tradicionalno prekmursko jedjo, bogračem.

Na ta način gosti podoživijo značilnosti panonske krajine in kulture, spoznajo tradicijo tega območja, tipično kulinariko in ljudi.

2.5 JAVNA USTANOVA »PARK PRIRODE ŽUMBERAK – SAMOBORSKO GORJE« - Park prirode Žumberak

Park prirode Žumberak (<http://www.park-zumberak.hr/>) je naravni park, ki obsega 333 km². Steza knezov je pomembno arheološko najdišče v Budinjaku, kjer so iz časa železne dobe našli 140 gomilnih grobišč, v katerih so bile številne keramične posode, železno orožje in nakit, ki so zdaj razstavljeni v Mestnem muzeju Zagreb in Samoborskem muzeju. V sklopu dveh gomilnih grobišč se nahajata tudi knežja grobova, v katerih so bile najdene bronaste čelade značilne oblike, ki zaradi kraja najdišča nosijo ime Budinjak.

Park prirode Žumberak v projektu Uživam tradicijo poleg kulinarčnih delavnic za različne ciljne skupine in poletnih kulinarčnih kampov, izvaja inovativen kulinarčni dogodek oziroma festival Tisočletja kulinarike. Festival poteka v Arheološkem parku Budinjak. V okviru festival Tisočletja kulinarike so med dvodnevni kulinarčni dogodkom izvedene delavnice priprave jedi prazgodovinske, rimske, srednjeveške in tradicionalne žumberške kuhinje. Obiskovalci so najprej deležni strokovnega vodenja po izobraževalni poti, imenovani Steza knezov in se tako seznanijo z bogato arheološko tradicijo, kot tudi z ostalimi naravnimi in kulturnimi vrednotami zaščitenega območja. Med ogledom obiskovalci nabirajo divja zdravilna zelišča, ki so potrebna za pripravo nekaterih jedi na kulinarčnem festivalu. Obiskovalci se naučijo prepoznavati in nabrati nekaj vrst samoniklih užitnih zelišč. Po ogledu steze in nabiranju zelišč, se obiskovalci vrnejo v Eko center Budinjak in se porazdelijo v štiri tematske delavnice ter s pomočjo izkušenih strokovnjakov in kuharskih knjig pripravijo prav posebne jedi na odprtem ognju. Iz prazgodovinske dobe pripravijo ribe v glini tako, da se postrvi očistijo, nato se jih zavije v liste rastlin ter obleče v glino. Po sušenju na soncu se vse zakoplje v žerjavico in peče približno eno uro. Po peki se glina razbije in v njej je pečena postrv. Pripravijo se tudi koprivini cmoki, in sicer iz moke, vode in kopriv, z rokami se masa oblikuje v majhne kroglice, zavije v platno in zaveže s slamo. V žerjavici se segreje kamenje, razgretega se vrže v lesen čeber z vodo in ta zaradi vročine zavre, v vodo dodani cmoki pa se skuhamo. Za rimsko obdobje in srednji vek se na delavnici pripravi rimsko vino in energetske ploščice. Za novi vek je značilna pridelava masla, zato udeleženci v posodi stepajo mleko tako dolgo, da nastane maslo, kar običajno traja uro in več. Celoten festival je tradicionalen in avtohton, temu primerna pa je tudi posoda in pribor. Festival poteka v začetku septembra in je dobro obiskan.

2.6 UDRUGA ZA ZDRAV ŽIVOT I ZDRAVU PRIRODU "TRBUHOVICA" PREZID – Udruga Trbuhovica

Udruga Trbuhovica (<http://www.trbuhovica.hr/>) že več kot deset let deluje na področju Primorsko Goranske županije, v Prezidu, in sicer na področju ohranjanja kulturne dediščine, narave in zdravja. Prezid je med drugim znan po svojem izviru Trbuhovice, ki je prvi izvir reke Ljubljanice.

Ključne dejavnosti Udruge Trbuhovica so priprava predavanj, tečajev, razstav, delavnic, izletov v naravo na temo ohranjanja kulturne in naravne dediščine, še posebej kulinarčne dediščine preko organizacije tečajev kuhanja tradicionalnih jedi, rednih razstav velikonočnih tradicionalnih jedi in pogrinjov tega okolja. Člani Udruge so ljubiteljski zbiratelji starih receptov in zgodb področja Gorskega Kotarja.

Udruga Trbuhovica v okviru projekta Uživam tradicijo organizira letna srečanja zeliščarjev in ljubiteljev narave v Prezidu. Dogodek, ki je zelo dobro obiskan, poteka v juliju. Vsi zeliščarji in ljubitelji narave se sprehodijo po energetske poti Trbuhovica in spoznavajo zdravilna zelišča, ki rastejo v Prezidu ter okolici in si ogledajo različne kulturne in naravne znamenitosti Prezida, kot so Hiša Vesel, Domovinska zbirka Prezid, Gasilski muzej, izvir Mlake, prvi parni stroj na Balkanu, leseni vodovod in mnoge druge.

Poleg tega organizirajo tudi dogodke Tradicionalna žetev ovsa, Dnevi hrušk, Dnevi gozdnih sadežev, kjer gre za ohranjanje in spodbujanje starih običajev, razvoj okoljske zavesti in izobraževanje domačinov ter ostalih udeležencev teh dogodkov.

Rekreativna pot Trbuhovica poteka okoli mesteca Prezid in je dolga 7,5 km. Začrtana je tako, da jo lahko posameznik prehodi sam, pot je tudi dobro označena. V okviru organiziranih pohodov po poti pa si gostje že pred pohodom ogledajo razstavo tradicionalnih jedi in kuhinjskih pripomočkov, ki so jih uporabljali predniki na tem območju. Degustacija tradicionalnih jedi je za pohodnike pripravljena na posameznih točkah ob poti ter na zaključku. Značilna jed za kraj je krompirjevka, ki se lahko pripravlja na slani ali sladek način. Kot že ime pove, je glavna sestavina krompir, ki je bil osnovni poljski pridelek na tem območju.

2.7 TURISTIČKA ZAJEDNICA OPĆINE VRSAR – TZO Vrsar

TZO Vrsar (<http://infovrsar.com/sl/>) med drugim promovira turistično ponudbo na področju destinacije Vrsar, pri tem pa se del te nanaša tudi na zaščiteno kulturno dediščino Vrsarja (sem sodi staro mestno jedro in zaščiteno območje gozdov Kontija). S tem ciljem se organizirajo različni dogodki, na katerih se promovira lokalna eno gastronomska ponudba, kot so “Ribarske fešte”, “Stari samanj”. Na teh dogodkih je posebna pozornost namenjena ohranjanju tradicije in avtohtonih jedi.

V okviru projekta je bil izveden povsem nov dogodek “Biciklijada skozi oljčnike”, ki vključuje kulinarčne vsebine v povezavi s kolesarjenjem. Kot osnova kulinarčne ture je tematska steza Sv. Romualda v Vrsarju, na kateri se nahajata dva proizvajalca oljčnega olja in po njej je bila prvič novembra 2018 organizirana kolesarska tura, v okviru katere se udeleženci te, poleg aktivnega kolesarjenja, spoznajo z lokalnimi proizvodi in njihovimi proizvajalci občine Vrsar – Orsera.

Steza se začne na vrsarski rivi s pokušanjem proizvodov malih proizvajalcev, kot so salama boškarina, osla, istrske ovce in sira s tartufi, vse spremljano z oljčnim oljem. Med degustacijo se predstavi vse izdelke in potem sledi kolesarjenje vzdolž obale, steza je dolga 9 ali 18 kilometrov in poteka skozi zaščiteno območje gozdov Kontija. Po uri kolesarjenja se udeleženci ustavijo na drugi degustacijski točki v oljčniku Ursaria, ki je specializiran za ekološko pridelavo olja in proizvodov iz tega olja. Olje in proizvodi so certificirani z ekološkim certifikatom, lastnik pa je nosilec številnih nagrad. Med samo degustacijo sledi interpretacija zgodovine

oljčnika, predstavitev karakteristike dreves in pridelave oljk. Nato sledi prikaz pravilne degustacije oljčnega olja in opis značilnosti ter uporabe.

Dogodek spaja aktivnost na prostem, naravno dediščino (zaščiteni gozdovi Kontija in Limskega fjorda), kulturno dediščino (tradicijo oljkarstva), lokalne proizvode ter izobraževalne vsebine. Gre za dogodek, v katerem se vrednost dediščine prenese skozi osebno interpretacijo lokalnih proizvajalcev v avtentičnem okolju in namen je, da dogodek postane tradicionalen.

2.8 ZAGORSKA RAZVOJNA AGENCIJA – ZARA

ZARA je javna ustanova, ki deluje na področju politike regionalnega razvoja Krapinsko-zagorske županije, skrbi za krepitev družbeno – ekonomskega razvoja omenjenega področja, prav tako pa ima razvito močno mednarodno sodelovanje.

V projektu Uživam tradicijo poleg izvedbe različnih kulinarčnih delavnic za različne ciljne skupine sodeluje z dvema dogodkoma, Štruklijado in Babičinimi kolači, ki tradicionalno potekajo vsako leto. Štruklijada je dogodek, katerega osnovni cilj je promocija in zaščita zagorskih štrukljev, tradicionalne jedi in prepoznavne blagovne znamke Zagorja. Dogodek je zasnovan kot prikaz priprave štrukljev in je ena najbolj poznanih manifestacij, katere osnovni cilj je promocija in zaščita zagorskih štrukljev. Dogodek se začne s tekmovanjem osnovnih in srednjih šol, ki tudi razglasijo mladega zmagovalca priprave štrukljev. Odvija se na prostem in vsako leto privabi številne obiskovalce, okoli 20.000, dogodek pa spremljajo degustacije, nagradne igre, delavnice, prikaz starih običajev, kulturno zabavni program in nastopi kulturno umetniških društev in tamburašev. Obiskovalci imajo možnost ogleda priprave štrukljev in tudi pokušanje le-teh. Zmagovalec dobi naziv »Prvi štruklji Zagorja«.

Štruklji so pripravljani z domačimi sestavinami kot so svež kravji sir, domače maslo, jajca in koruzna moka, pomešana s pšenično, vse skupaj pa premazano s kisló smetano in pečeno v pečici. Tekom let se je originalni recept modificiral, s tem pa tudi način priprave, zato so v sodelovanju s strokovnjaki s področja gastronomije, agronomije in turizma ustvarili avtohton gastronomski proizvod in promocijo Zagorskega štruklja.

Dogodek Babičini kolači poteka pa v obliki tekmovanja zagorskih babic v pripravi tradicionalnih avtohtonih sladíc, po receptih, ki so jih podedovale od mam, babic, prababic in prav tako ohranja gastronomsko tradicijo Zagorja. Na tekmovanju se ocenjuje: avtohtonost recepture, uporabljene sestavine, okus, izgled in izvirnost predavitve. Komisija izbere zmagovalko in po pravilih je tekmovanje naslednje leto v kraju, od koder prihaja babica, ki je na tekmovanju zmagala. Po zaključku dogodka se izda knjiga z recepti vseh tekmujočih babic. Oba dogodka pa potekata na področju kulturne dediščine – muzeji Krapine.

3 ZAKLJUČEK

Čezmejni projekt Uživam tradicijo je plod skupnega delovanja osmih partnerjev, ki se s koncem leta 2019 zaključuje, a aktivnosti partnerjev in povezanost ostaja naprej tudi po zaključku. Gre za skupno tematsko turo, ki združuje zgodbe o tradiciji in kulinarčni dediščini na projektnih območjih: Osrednje in Jugovzhodne Slovenije, Prekmurja, Zagrebačke, Karlovačke županije, Primorsko-goranske županije, Istarske, Krapinsko-zagorske županije. Na novo zasnovani tematski programi (enodnevni in večdnevni) vključujejo trajno sodelovanje lokalnih

ponudnikov v dediščinskih skupnostih (pridelovalci, predelovalci hrane, ponudniki turističnih produktov in storitev, društva, šole itd.) in zagotavljajo, da bodo obiskovalci aktivno in v celoti doživeli dediščino na moderen način.

Kulinarična transverzala od Panonije do Jadrana je sestavljena iz enodnevnih in dvodnevnih tur, in nekatere so bile tudi pilotno izvedene. Izvedbe so potekale v treh delih: prva – enodnevna tura v Vrsar na vrsarske amarete in »ribjo fešto«, druga – dvodnevna v Filovce na prekmursko gibanico in bograč – v Zabok na zagorske štruklje in v šolsko zidanico v Novo mesto na dolensko pojedino, tretja – enodnevna pa v Prezid na krompirjevko, na Trubarjevo domačijo v Velike Lašče na poprtnik ter zaključek v Centru kulinarike in turizma KULT316 v Ljubljani na delavnici priprave kulinarične dediščine na sodoben način. Kulinarična transverzala od Panonije do Jadrana bo poleg navedenega v bodoče ponujala letni koledar dogodkov, ki se jih bodo lahko obiskovalci kulturne in naravne dediščine udeleževali še naprej. Raznolikost bogate kulinarične dediščine bodo partnerji umeščali skozi tri skupno razvite produkte – kulinarične delavnice, festivale in kulinarične sprehode oz. food ture ter jih skozi sodobne pristope pri interpretaciji dediščine na izbranih lokacijah napravili še bolj prepoznavne in obiskane. Hkrati pa bosta v projekt vključeni šoli skupaj z ostalimi projektnimi partnerji skrbeli, da se bo vzpostavljene aktivnosti prenosa dodatnih strokovnih znanj o pomenu ohranjanja dediščine na strokoven način s prilagoditvami na sodoben čas, še naprej prenašalo na mlade – dijake, študente in tudi javnost.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Delak Koželj, Z. 2013. *Dediščinske skupnosti in ohranjanje kulturne dediščine*: Glasnik SED 53: 1 (2): 43 – 44, 49.
file:///C:/Users/Uporabnik/Downloads/Dediinske_URN-NBN-SI-DOC-USNVNSPZ%20(1).pdf (25. 5. 2019)
- 2) **Ministrstvo za kulturo**. 2019. Seznam registriranih enot nesnovne dediščine. Priprava poprtnikov. <https://www.gov.si teme/nesnovna-dediscina/#e41268> (19. 9. 2019)
- 3) Program sodelovanja INTERREG V-A Slovenija-Hrvaška. 2015. Interreg.
http://84.39.218.255/si2/wp-content/uploads/sites/14/2015/10/Program_sodelovanja_INTERREG_V-A_SI-HR.pdf (30. 9. 2019)
- 4) Zakon o ratifikaciji Okvirne konvencije Sveta Evrope o vrednosti kulturne dediščine za družbo (MOKVKDD). *Uradni list RS*, 5/2008.
https://www.uradni-list.si/_pdf/2008/Mp/m2008022.pdf (20. 9. 2019)

OHRANJATI TRADICIJO ALI NE TO PERSERVE TRADITION OR NOT TO

Anica Pajer

Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Slovenija
Grm Novo mesto - Centre of Biotechnics and Tourism, Slovenia
anica.pajer1@guest.arnes.si

Izvleček

Polharjenje ima v Sloveniji zelo dolgo tradicijo. Prisotno je tudi v današnjem času, čeprav je izgubilo prvoten gospodarski pomen, to je preskrba z mesom in kožuhovino. Pravilnik o polharski dovolilnici omogoča, da lahko navadnega polha v času od 1. oktobra do 30. novembra lovi vsaka oseba, četudi ni registriran lovec, če pridobi polharsko dovolilnico. Polharji se predvsem na tradicionalnih polharskih območjih združujejo v polharska društva, ki ohranjajo tradicijo lova na polhe in svoje člane vzpodbujajo, da lovijo v skladu s Polharskim etičnim kodeksom. Polhi so se na Zemlji pojavili pred približno 50 milijoni let in veljajo za eno najstarejših vrst glodavcev, ki je razvila mnoge prilagoditve, ki ji omogočajo preživetje. Številčnost (gostota) populacije polha se med leti močno spreminja predvsem v odvisnosti od obsega obroda plodonosnega gozdnega drevja in drugih okoljskih dejavnikov. Posledično niha tudi število odlovljenih polhov. Strokovnjaki zaenkrat ne vidijo razlogov za spremembo zakonodaje oz. omejevanja odlova polhov.

Ključne besede: polh, polharstvo, Slovenija, tradicija

Abstract

Dormouse trapping has been a long standing tradition in Slovenia. It is still present today, although it has lost its economic purpose, which was to provide the population with meat and pelt. Dormouse permit policy allows every person, not only hunters, to hunt dormice between 1st October and 30th November, provided that they have a permit. Dormouse trappers unite into dormouse trapping societies especially in the traditional dormouse trapping areas. These societies preserve the trapping tradition and encourage their members to trap in accordance with the Dormouse trapping ethical code. Dormice appeared on Earth about 50 million years ago and are regarded as one of the oldest species of rodents. They have evolved many adjustments which allowed them to survive to this day. Population density changes from year to year, mostly due to the extent of production of fruit-bearing trees and other environmental factors. As a result the number of trapped dormice also fluctuates. Experts currently do not have reasons to change the policy or to limit the trapping of dormice.

Keywords: dormouse, dormouse trapping, Slovenia, tradition

1 UVOD

Slovenija je posebna glede dolge tradicije lova na polhe in zakonodaje, ki ureja to področje. Zakonodaja omogoča, da lahko polhe v določenem obdobju lovijo vsi, tudi neregistrirani lovci, če pridobijo polharsko dovolilnico. Navadni polh je v mnogih območjih Evrope redek in zato zavarovan, Slovenija in Hrvaška pa sta edini članici Evropske unije, v katerih je polh lovna divjad. Državam je bila ob vstopu v EU izjema priznana zaradi tradicije.

V današnjem času je polhanje zgubilo gospodarski pomen kot vir mesa in kožuhovine, zato se vedno glasneje oglašajo društva za zaščito živali in zahtevajo spremembe veljavne zakonodaje. Društvo za osvoboditev živali in njihove pravice organizira razprave, piše pobude, peticije ipd., med drugim tudi z bojznijo, da bo lov vplival na zmanjšanje populacije polhov v naravi. Pred leti je na vlado RS vložilo pobudo za prepoved lova na polhe, v kateri trdijo, da je veljavna zakonodaja v nasprotju z Ustavo RS in Zakonom o ohranjanju narave. Po ustavi se mora namreč ohranjati naravno ravnovesje oz. naravno bogastvo, po omenjenem zakonu pa morajo vse osebe skrbeti za ohranjanje biotske raznovrstnosti in s tem za ohranjanje naravnega ravnovesja (Društvo za osvoboditev živali, b. l.).

V februarju 2018 je Vlado Began kot varuh pravic živali pri Društvu za osvoboditev živali in njihove pravice na Komisijo za preprečevanje korupcije vložil prijavo zaradi suma korupcije v zvezi z lovom na polhe. V prijavi je med drugim navedeno, da je lov na polhe protiustaven, nezakonit, neetičen in nepotreben. »Morjenje živih bitij – polhov ne spada več v današnji čas, temveč v muzej. Lov na polha je povezan z norenjem in veseljačenjem oz. uživanjem pri trpljenju in umiranju živih bitij, kar ne prispeva k ohranjanju naravnega bogastva, temveč k njegovemu uničevanju.« (Began, 2018)

Ob vsem navedem se postavlja vprašanje, ali lov na polha ohraniti kot del tradicije ali ga z zakonodajo omejiti oz. prepovedati.

2 POLH IN POLHARJENJE

2.1 ZAKONODAJA

Lov na polhe ureja Pravilnik o polharski dovolilnici (Ur. l. RS, št. 75/09), ki je pripravljen na podlagi 43. a člena Zakona o divjadi in lovstvu (Ur. l. RS, št. 16/04, 120/06 – odl. US, 17/08, 46/14 – ZON-C in 31/18). 43. a člen zakona o divjadi in lovstvu opredeljuje polhanje kot način lova, za katerega ni potreben lovski izpit, potrebna pa je polharska dovolilnica, ki jo na obrazcu, ki ga predpiše minister, lahko izda posamezniku upravljavec lovišča ali upravljavec lovišča s posebnim namenom, za svoje člane pa tudi registrirano polharsko društvo oz. zveza društev, ki si pridobi dovolilnice od upravljavca. Izpolnjeno polharsko dovolilnico mora posameznik ali društvo vrniti upravljavcu do 31. decembra tekočega leta.

Uredba o določitvi divjadi in lovnih dob (Ur. l. RS, št. 101/04 in 81/14) določa, da je navadnega polha dovoljeno loviti od 1. oktobra do 30. novembra. Pri lovu se lahko uporablja past dvigalka, to je past, pri kateri divjad nastavljeno vabo dvigne oziroma potegne, pri čemer past divjad takoj usmrti.

Posameznik mora v zahtevi za izdajo dovolilnice navesti svoje ime in priimek, naslov, številko osebnega dokumenta in navesti predel lovišča, v katerem želi polhati. Za polharsko dovolilnico mora zaprositi tudi registriran član lovske družine (lovec), ki se želi udeležiti lova na polhe. Če želi posameznik loviti polhe na več območjih, mora dobiti dovolilnico za vsako območje posebej. Polharska dovolilnica ni prenosljiva na drugo osebo. Njen imetnik je po vsakem

polhanju v dovolilnico dolžan navajati podatke o ulovu. Med lovom jo mora imeti pri sebi in jo dati na vpogled lovskemu inšpektorju, lovskemu čuvaju in drugim uradnim osebam, ki vršijo nadzor v lovišču. Izdajatelj dovolilnice je dolžan voditi evidenco izdanih dovolilnic za polhanje. Izpolnjene dovolilnice mora vrniti komisiji za kategorizacijo odstrela in izgub pri Lovsko upravljavskem območju. Podatke o ulovljenih polhih mora po Pravilniku o načrtih za gospodarjenje z gozdovi in upravljanje z divjadjo (Ur. l. RS, št. 91/2010) upravljavec vnesti v Letni načrt lovišča. (Pravilnik o polharski dovolilnici 2009, čl. 3, 4 in 5)

2.2 ZGODOVINA POLHANJA NA SLOVENSKEM

Iz naših krajev izvira prvo pričevanje o polhih in njihovem uživanju iz časa okrog 1240. Takrat so bili v Karintiji, tj. na Koroškem, Štajerskem, Kranjskem in Primorskem, »tudi užitni polhi (glires), ki jih jejo, čeprav se zdi, da so mišjega rodu, kajti njihovo meso je tečno in mastno«. Polšji lov podložnikov je bil prvič neposredno omenjen v 15. stoletju, in sicer v urbarju za Senožeče, 1460, in v urbarju za Vipavo, 1499. Po 1848 je postal polšji lov prost vsakršnega plačila. (Baš, 1984, 36–37)

Prve podatke o tem, kako so pri nas lovili polhe, najdemo pri Valvasorju (1689). Omenja tri načine: pihanje v votla drevesa in bezanje polhov iz dupla z daljšo šibo, s pastmi, ki so jih imeli na eni kmetiji tudi več kot sto, in s skrinjami pred polšjimi luknjami. V odprtino skrinj so vtaknili »pesto starega kolesa. V cev nabijejo veliko ostrih žeblicev, tako da mole zdolaj konice ven. Polh gre lahko noter, nazaj pa ne more . . . Skrinje zakoplje nad polšjo luknjo.« Načini polšjega lova na Slovenskem se odtlej do 20. stoletja niso bistveno spreminjali. (Baš, 1984, 37) V 16. stoletju je bila na Kranjskem polšja mast v navadi kot zdravilo zoper telesne poškodbe. Za 17. stoletje vemo, da so na Kranjskem zlasti kmetje jedli polšje meso, nasoljeno v loncih, sodih ali kadeh, in sicer »vso zimo«, medtem ko so polšje kožice izvažali v številne zahodne dežele. Podobno je bilo tudi v 18. stoletju. (Baš 1984, 54)

Leta 1873 je bilo ugotovljeno, da so na Notranjskem in Dolenjskem lahko nalovili na leto tudi po 800 000 polhov (Baš 1984, 45). V drugi polovici 19. stoletja sta potrjena razmeroma obilno uživanje polšjega mesa in pogostna noša polhovk (Baš 1984, 46).

O vraži, da hudič polhe pase, je prvi pisal Valvasor v Slavi vojvodine kranjske (1689). Vraža je nastala na podlagi tleskanja in žvižganja, ki ga je bilo včasih slišati na polšjem lovu in so ga pripisovali hudiču. V 18. stoletju sta vražo razložila Steinberg (1785) in Hacquet, ki sta ugotovila, da so te zvoke povzročale sove, ki so jih polharji ponoči slepili z baklami in so se izogibale svetlobi. Kljub temu da je bila navedena ugotovitev potrjena v 18. in 19. stoletju, se je obravnavana vraža trdoživo ohranila prek 19. v 20. stoletje, celo v leta po drugi svetovni vojni. (Baš 1984, 50–51)

Polh je v marsičem del slovenske identitete. O tem pričajo krajevna imena, kot npr. Polhov Gradec, Polšeče, Polšnik, in priimki Povh, Polh, Povšek, Povše, Polšak ... Med drugo svetovno vojno je bila polhovka simbol slovenstva in je bila prav zato prepovedana. Polhovko je slikar Maksim Gaspari izbral za pokrivalo slovenskega dedka Mraza, mnenje večine Slovencev pa naj bi bilo, da polhovka predstavlja narodno nošo, slovensko posebnost, simbol in ponos polharstva. (Peršič 2007, 98)

2.3 POLH

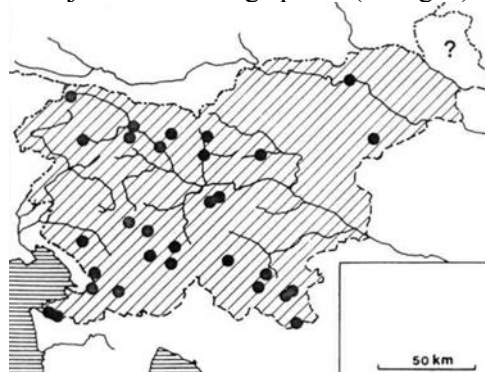
Polhi spadajo v skupino glodavcev. Danes je znanih 28 vrst, ki poseljujejo različna območja sveta. Pojavili so se pred približno 50 milijoni let v spodnjem eocenu in so tako eni najstarejših, če ne najstarejši živeči glodavci, zato jih pogosto opredeljujejo kot žive fosile. Polhi sklenjeno živijo v Evropi, sosednjih delih zahodne Azije in v Afriki z izjemo Sahare. Majhni izolirani

otočki, ki jih naseljujejo polhi, so še v Sinkjangu in na japonskem otočju. (Kryštufek 2007a, 25, 26)

V Sloveniji živijo trije oz. štirje rodovi polhov: navadni polh (Glis), drevesni polh (Dryomys) in podlesek (Muscardinus), redko se najde tudi vrtni polh (Eliomys). Zakonodaja dovoljuje le lov na navadnega polha (glis glis), ki je največji predstavnik svoje družine.

Polhov osrednji življenjski prostor je listnati ali mešani gozd. Polhi v Sloveniji živijo tako visoko v gorah, do koder seže bukev. V nižjih legah, kjer namesto bukve raste hrast, polh naseljuje tudi hrastove gozdove. V Sloveniji se pojavlja tudi v gabrovih gozdovih, na severnem robu življenjskega prostora pa manjše populacije najdemo tudi v sestojih iglavcev. Ob obalah Sredozemskega morja polhi živijo v zimzelenih gozdovih in visoki makiji (slika 1).

Slika 1: Razširjenost navadnega polha (Glis glis) v Sloveniji



Vir: Kryštufek, 1991, str. 171

Za življenje polha je pomembno, da je gozd zrel, s sklenjeno plastjo krošenj. Drevesa morajo biti dovolj stara in debela, da so v njih dupline. Bukovi gozdovi polhu v poletnih mesecih ne nudijo dovolj hrane. Hrano v mesecih budnosti mu zagotavlja raznovrstnost drevesnih in grmovnih vrst, zato so primeren življenjski prostor gozdni robovi in manjše jase v zaraščanju. (Kryštufek 2007b, 59, 60)

Prehrana je odvisna od sezone. Polh najde večino hrane v krošnjah dreves in grmovja, redkeje se spušča na tla. V polhovem življenjskem prostoru morajo drevesa in grmovje obroditi v ustreznem zaporedju, da ima v celotnem času aktivnosti dovolj hrane. Spomladi so njegova poglavitna hrana cvetovi, lubje, brsti in mladi listi, v katerih je še razmeroma veliko sladkorja in beljakovin ter malo celuloze. Na vrhuncu poletja še vedno uživa lubje in brste, vse več pa je v prehrani semen in plodov (leska, dren, javor), ki jeseni postanejo njegova najpomembnejša hrana. Lokalno polh uživa tudi semena in plodove drugih vrst, npr. gabra, kosteničevja, smreke, breze, ciprese, borovnic itd. Poleg tega se hrani še z različnimi vrstami gliv ter z mahovi. Kritično obdobje v življenju polha je poletje, ker maščobnih zalog po zimskem spanju ni več, na gozdnih tleh zmanjka gozdnih plodov iz prejšnje jeseni, v juliju in avgustu pa zmanjka tudi spomladanske hrane. V tem času so pomembna hrana lešniki ali žuželke. Del populacije na določenem območju v neugodnih pogojih zmanjša aktivnost ali celo obmiruje. Dostopnost do hrane je negotova tudi zato, ker obrod ključnih drevesnih vrst iz leta v leto zelo niha. Za polha najpomembnejše vrste obrodijo samo vsakih nekaj let, navadno v presledkih od dveh do šestih let. (Kryštufek 2007b, 61–64)

Polh je hibernator, ker približno 5 do 7 mesecev na leto prespi. Jeseni se živali začnejo pripravljati na zimsko spanje s kopičenjem podkožne maščobe. Ker si ne delajo zalog hrane, je njihova možnost prezimovanja v celoti odvisna od količine nakopičene maščobe. V primerih slabega obroda bukve, to je v letih, ko se polh manj intenzivno razmnožuje, odrasle živali poniknejo v spanje že septembra. Poleg večmesečne hibernacije polh po potrebi varčuje z

energijo tudi z večurnim dnevnim mirovanjem in poletnim mirovanjem. Dolžina mirovanja se razlikuje od živali do živali, močan pa je tudi vpliv zunanjih dejavnikov, kot so temperatura, dolžina dneva in že omenjena razpoložljivost hrane. (Kryštufek 2007b, 67)

Navadni polh se ne pari vsako leto. Raziskave kažejo, da razmnoževalna leta sovpadajo z obrodnom bukve. (Kryštufek 2007b, 74)

Mehanizem, kako polh že spomladi zazna, da žira jeseni ne bo, ni čisto znan. Ugotovitve so pokazale, da se po prebujanju polh v večji meri prehranjuje z listnimi in cvetnimi brsti bukve. Možno je, da tako zaužije rastlinske hormone, ki spodbudijo ali zavrejo razvoj cvetnih brstov in tudi polhovo spolno aktivnost. Prav tako se ne ve, zakaj bukev tako neredno cveti, običajno v razmakih od treh do štirih let. Verjetno bukev na ta način zmanjšuje populacije živali, ki se hranijo z njenimi energetsko bogatimi plodovi, tako da imajo semena v redkih letih plodenja več možnosti za preživetje oziroma vzklitje. Polh za razliko od preostalih glodavcev nima slepega črevesa, ki bi mu omogočalo presnovo celuloze oziroma zelenih rastlin. Prehransko je zato vezan na mehke in sočne plodove leske, gabra, hrasta in bukve. Jesenski obrod žira je ključen za preživetje mladičev, ki morajo v kratkem času pripraviti dovolj maščobnih zalog, kar jim omogoča do sedem mesecev zimskega spanja. (Hudoklin 2017, 20)

Od leta 1999 je na dveh zaokroženih območjih, v gozdovih okrog Pogorelca in Komolca, nekdanjih kočevarskih vaseh v bližini Baze 20 v Kočevskem Rogu, potekala raziskava, eden najdaljših monitoringov živalske vrste, ki temelji na znanstveno sprejemljivi metodologiji (metoda Capture – Mark – Recapture, to je ujemi – označi – spusti) z namenom razjasniti aktivnosti polha (npr. kdaj zaspijo, kdaj se prebudijo iz zimskega spanja), socialno in starostno strukturo živali, razmnoževanje, življenjsko dobo in dinamiko telesne rasti. (Hudoklin idr. 2005) Po strokovni plati je projekt vodil dr. Boris Kryštufek, mednarodno uveljavljen strokovnjak za sesalce iz Prirodoslovnega muzeja Slovenije in Primorske univerze, v sodelovanju z biologom Andrejem Hudoklinom ter člani družčine polharjev Polh na Dolenjskem iz Dolenjskih Toplic.

Ugotovili so, da so sezone, ko bukev ne cveti, slabo znamenje za razvoj poljših populacij. V takšnih sezonah je aktivnost polhov minimalna. V gnezdilnicah, ki so jih spremljali na raziskovalni ploščadi, se polhi skorajda niso pojavljali, če že, pa so prevladovali samci, ki niso kazali znakov spolne aktivnosti. (Hudoklin 2017, 20)

2.4 ODLOV POLHOV

Z Odlokom o lovsko upravljavskih območjih (LUO) v Republiki Sloveniji in njihovih mejah (Ur. l. RS, št. 110/04) je Slovenija je razdeljena na 15 lovsko upravljavskih območij.

Vsako leto, v letu 2019 je to že petindvajsetič, se za posamezna LUO v skladu s Pravilnikom o načrtih za gospodarjenje z gozdovi in upravljanje z divjadjo (Ur. l. RS, št. 91/2010) pripravijo letni načrti LUO. V sodelovanju z lovskimi organizacijami in drugimi souporabniki prostora jih izdelajo pristojne območne enote Zavoda za gozdove Slovenije. Temeljijo na podatkih preteklega upravljanja s populacijami divjadi in njihovim življenjskim okoljem v obdobju 4 let, s poudarkom na zadnjem letu ter na kazalnikih v populacijah in njihovem okolju. Na podlagi njihove analize je ugotovljeno stanje populacij divjadi in njihovega življenjskega okolja, določeni pa so prilagojeni cilji in ukrepi za njihovo uresničitev v naslednjem letu. (Zavod za gozdove Slovenije 2019)

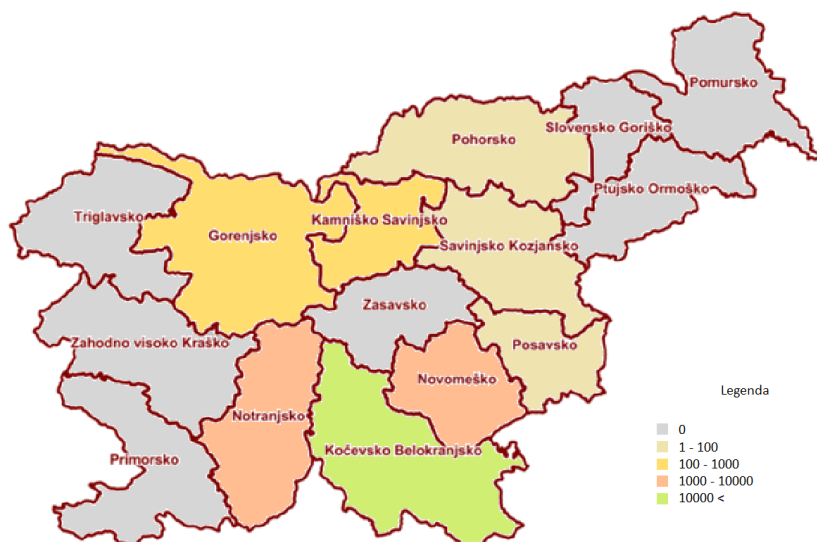
V letnih načrtih LUO so tudi natančni podatki o odlovu posamezne živalske vrste – divjadi, tako tudi za navadnega polha (tabela 1 in slika 2).

Tabela 1: Število ulovljenih polhov po lovsko upravljavskih območjih v letu 2018

Lovsko upravljavska območja	Število ulovljenih polhov
<i>Novomeško</i>	2851
<i>Gorenjsko</i>	126
<i>Kočevsko-Belokranjsko</i>	64499
<i>Notranjsko</i>	9261
<i>Primorsko</i>	0
<i>Pohorsko</i>	28
<i>Posavsko</i>	73
<i>Pomursko</i>	0
<i>Savinjsko-Kozjansko</i>	5
<i>Slovensko Goriško</i>	0
<i>Triglavsko</i>	0
<i>Zahodno visoko kraško</i>	0
<i>Zasavsko</i>	0
<i>Kamniško-Savinjsko</i>	127
<i>Ptujsko-Ormoško</i>	0

Vir: Zavod za gozdove Slovenije. Letni načrti lovsko upravljavskih območij 2019

Slika 2: Število ulovljenih polhov po lovsko upravljavskih območjih v letu 2018



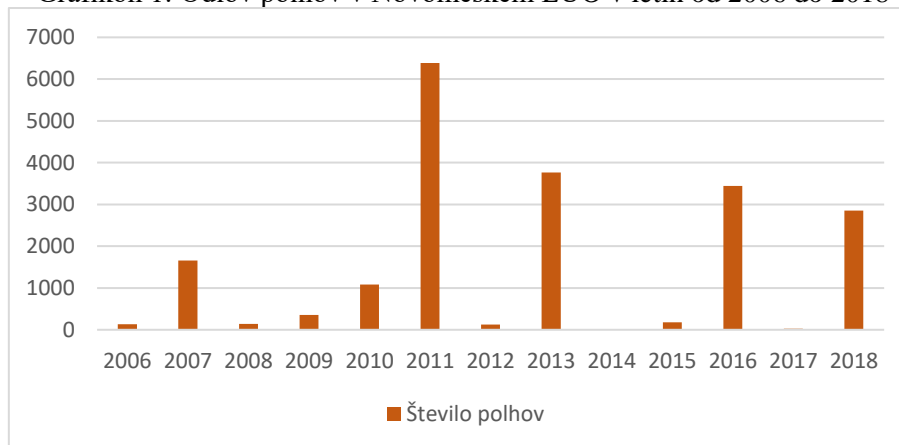
Vir: Zavod za gozdove Slovenije. Letni načrti lovsko upravljavskih območij 2019

V poročilih LUO 2019 ugotavljajo, da je navadni polh stalno prisotna vrsta divjadi. Na območjih, pokritih z gozdovi z visokim deležem listavcev, ki za polha predstavljajo ugodne življenjske razmere, je število živali večje. Številčnost (gostota) populacije polha se med leti močno spreminja v odvisnosti od obsega obroda plodonosnega gozdnega drevja in tudi v povezavi z drugimi okoljskimi dejavniki. Posledično niha tudi število odlovljenih polhov. Kako se bo odrazil vpliv okoljskih sprememb, povezanih z zledolomom, gradacijo podlubnikov ter vpliv vetroloma na populacijo polha v prihodnjih letih, ni znano. Številna polomljena drevesa in s tem možnosti za ustvarjanje novih dupel mu bodo verjetno izboljšala kakovost habitata. Za stabilnost populacije navadnega polha je v naravi potrebno puščati oz. zavarovati drevesa z dupli, ohranjati ter vzdrževati sonaravno pestrost razvojnih faz gozda in gozdnega roba ter naravno drevesno sestavo. V gozdnih sestojih je potrebno ohranjati tudi mrtva drevesa, ki z vidika varstva gozdov niso problematična, predvsem pa zagotoviti ustrezen delež starejšega drevja ter vse plodonosne grmovne in drevesne vrste. Lovske organizacije morajo na območju lovišča, s katerim upravljajo, v povezavi z lovom polhov nadzorovati predvsem spoštovanje

lovne dobe, zagotavljanje evidenc po končanem lovu in preprečevanje nepotrebnega vznemirjanja drugih gozdnih živali. Število odlovljenih polhov je zagotovo večje, kot kažejo evidence, ker obstajajo tudi posamezniki, ki za lov ne pridobijo polharske dovolilnice oz. v dovolilnice zapišejo manjše število polhov, kot so jih ulovili. V poročilih vseh 15 LUO ugotavljajo, da števila polhov za lov vnaprej ni mogoče napovedati in načrtovati, zato je število odlova ni treba določiti. (Zavod za gozdove Slovenije, 2019)

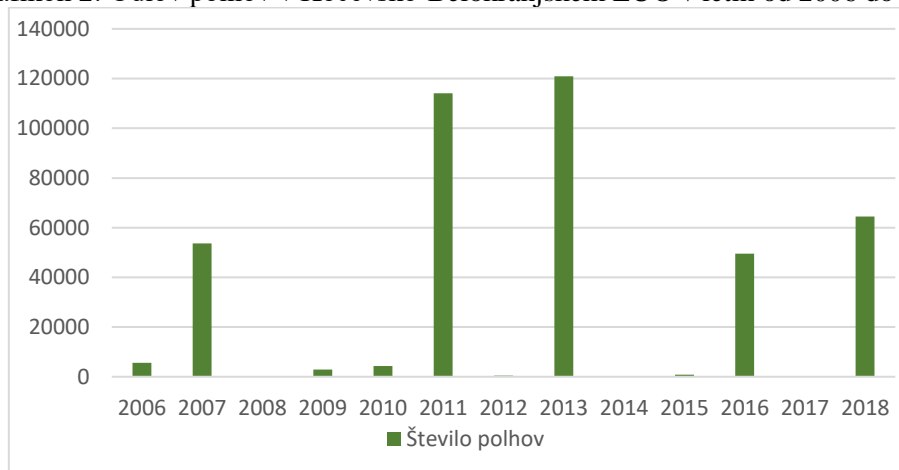
Število odlova polhov zagotovo ni odvisno le od naravnih danosti, je tudi posledica tradicije polhanja, ki je najdaljša na Notranjskem, Kočevsko-Belokranjskem in Novomeškem LUO (grafikon 1 in grafikon 2).

Grafikon 1: Odlov polhov v Novomeškem LUO v letih od 2006 do 2018



Vir: Zavod za gozdove Slovenije. Letni načrti lovsko upravljavskih območij 2019

Grafikon 2: Odlov polhov v Kočevsko-Belokranjskem LUO v letih od 2006 do 2018



Vir: Zavod za gozdove Slovenije. Letni načrti lovsko upravljavskih območij 2019

2.5 POLHARSKA DRUŠTVA

K ohranjanju tradicije polharstva so vsekakor pripomogla polharstva društva, ki so v večjem številu organizirana na tradicionalnih polharskih območjih. Prvo društvo – Polharsko društvo Mala in Velika gora – je nastalo leta 1965 v Ribnici, za njim leta 1979 Polharsko društvo Krim in v začetku devetdesetih let Družina polharjev Polh na Dolenjskem iz Dolenjskih Toplic. Na začetku leta 2006 je bilo v Sloveniji 12 aktivnih polharskih društev (Hudoklin 2007, 228), v letu 2007 je število naraslo na 18 (Tolar 2007, 245), danes pa jih v Centralnem registru društev zasledimo 12 (Centralni register društev 2019).

Prav polharska društva imajo zaslugo, da danes v skladu z večstoletno tradicijo polhe lahko lovi vsak, ki pridobi polharsko izkaznico. Že 17. oktobra 1998 je bil sklenjen dogovor o povezovanju polharskih društev Slovenije kot posledica polemike o varstvenem statusu polha v obdobju prilagajanja evropski zakonodaji. Namen tega dogovora je bil zagotoviti poseben status za navadnega polha in ohraniti tradicijo polharjenja, ki je z etnološkega vidika edinstvena v evropskem prostoru. Delovanje polharskih društev naj bi temeljilo na ohranjanju tradicije ter obravnavanju navadnega polha kot obnovljivega naravnega vira, ki ga je mogoče vzdržno izkoriščati. Člani različnih polharskih društev so si vse od leta 2004 prizadevali za spremembo Zakona o divjadi in lovstvu, ki ni dajal pravice lova na polhe vsem za to dejavnost zainteresiranim državljanom, kar ni v skladu s slovensko tradicijo. Napori so obrodili sadove leta 2008, ko je prišlo do spremembe zakona in vključitve 43. a člena, ki omogoča polharjenje vsem, ki posedujejo veljavno polharsko dovolilnico za določeno lovno območje. (Hudoklin 2007, 228)

Na sestanku predsednikov polharskih društev Slovenije in članov koordinacijskega odbora zveze polharskih društev Slovenije je bil 5. 6. 2006 v kraju Polom na Kočevskem sprejet Polharski etični kodeks, ki je obvezujoč za vse člane polharskih društev v Sloveniji.

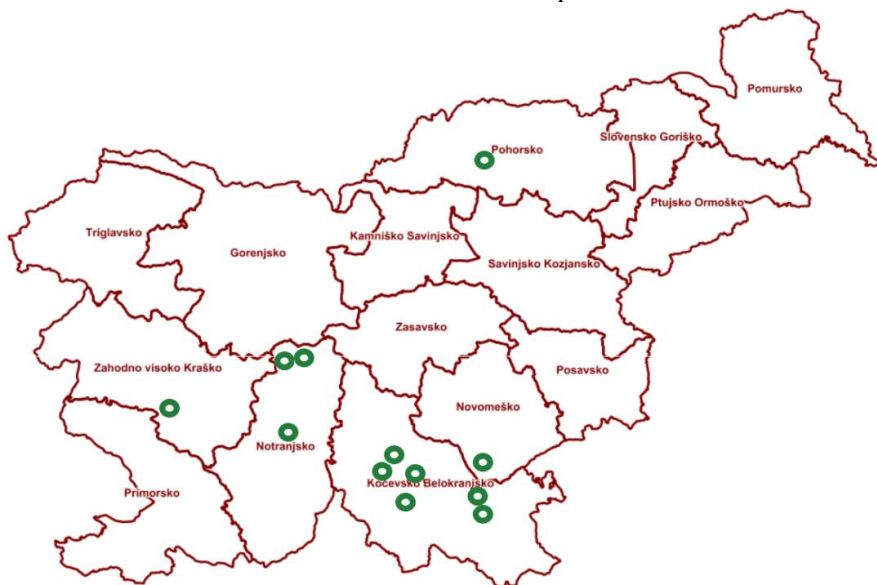
Po etičnem kodeksu se lov na polha izvaja na tradicionalen način, v manjših skupinah, pasti nastavijo pred nočjo, ponoči jih večkrat preverjajo in zjutraj poberejo. Pasti ne smejo nastavljati na območjih, kjer so že nastavljene pasti drugih polharjev. Prepovedano je pobiranje pasti drugih polharjev ali ujetih polhov. Pri lovu na drugih polharskih območjih se mora polhar predhodno dogovoriti z odgovornimi člani drugih polharskih društev. V naravi polharji ne smejo organizirati množičnih turističnih prireditev – polhanja, s katerimi bi vznemirjali prostoživeče živali in razvrednotili tradicionalni način lov na polha. Za lov lahko uporabljajo le zakonsko določeno vrsto pasti – past dvigalko, pri kateri polh nastavljeno vabo dvigne oziroma potegne, pri čemer ga past takoj usmrti. Pasti nastavljajo na drevesa, nikoli na zemeljske luknje – polšine. Naenkrat lahko polhar nastavi do 30 pasti. Ujetih polhov polhar ne sme zavreči, prodajati in z njimi pridobivati materialno korist. Ujete polhe je potrebno racionalno izkoristiti: meso za hrano, primerno kožo za strojenje, mast za pripravo zdravilnih pripravkov. Število uplenjenih živali se skrbno beleži. Polhar mora, poleg pravil, povezanih z lovom na polhe, spoštovati tudi pravila obnašanja v gozdovih, ki jih določajo lastniki in so v skladu z zakonskimi predpisi. (Polharski etični kodeks 2007, 245)

Ena izmed nalog, ki so si jo zadala polharska društva, je tudi strokovno usposabljanje članov in prenašanje izročila na mlade. Na mlade člane oz. druge interesne skupine izkušeni polharji prenašajo teoretična, na terenu pa tudi praktična znanja, npr. kakšne so življenjske navade polha, njegovo gibanje, oglašanje, vrste pasti, vabe, načini postavljanja vab ... in ga naučijo ostalih spretnosti, ki so potrebne za prijetno preživljanje v naravi. Število polharskih društev se spreminja. Trenutno je v upadanju. Razlog je predvsem v stroških, ki jih društva potrebujejo za registrirano delovanje. Kljub temu da so nekatera društva izbrisana iz centralnega registra, člani spoštujejo poslovnik in kodeks in zakonodajo. Družijo se kot prej ali še bolj pogosto, ker je skupina manjša in bolj homogena. Prisotni so tudi na vseh pomembnih dogodkih v povezavi s polhom in polharjenjem. (Tolar, 2018)

Na območju Kočevsko-Belokranjskega LUO trenutno delujejo: Polharsko društvo Mala in Velika gora Ribnica, Polharsko društvo Dane (Ribnica), Polharsko društvo Polom (Kočevje), Polharsko društvo Žir Kočevje, Polharsko društvo Smuk (Semič) in Društvo Polh Bela krajina Črnomelj, na Novomeškem LUO Društvo družina polharjev Polh na Dolenjskem (Dolenjske Toplice, na Notranjskem LUO Polharsko društvo Javorniki Rakek, Polharsko društvo Krim (Rakitna) in Športno turistično polharsko in gobarsko društvo Medved (Bevke), na Zahodno visoko kraškem LUO Polharsko društvo Nanos Podnanos ter na Pohorskem LUO najmlajše,

registrirano 2014, Polharsko društvo Uršlja gora (Zgornji Razbor) (slika 3). (Centralni register društev 2019)

Slika 3: Polharska društva po LUO



Vir: Pregledovalnik podatkov o gozdovih in Centralni register društev 2019

3 ZAKLJUČEK

Polh je med več 10 milijonov dolgo prisotnostjo na Zemlji razvil prilagoditve, ki mu omogočajo preživetje tudi v neugodnih življenjskih razmerah. Zagotovo bo vpliv sprememb, ki jih povzročata človek s svojim delovanjem, v prihodnosti vplival tudi na to trdoživo živalsko vrsto. Glede na raziskave strokovnjakov zaenkrat ni potrebno omejevanje lova na navadnega polha. Vsekakor pa je v bodoče treba upoštevati vse nasvete strokovnjakov v zvezi z gospodarjenjem z gozdovi, ki bo omogočilo stabilnost populacije polha tudi v prihajajočih desetletjih. Podpirati je treba ustanavljanje in delovanje polharskih društev, ki izobražujejo svoje člane v skladu s Polharskim etičnim kodeksom. Lov na polha, uživanje polšjega mesa in uporaba kožuhovine naj ostanejo slovenska tradicija, nikakor pa ne sme v nobenem smislu postati komercialna dejavnost. Pozitivno je, da se polharji predstavljajo na množičnih prireditvah, npr. Straška jesen, in da imamo v Sloveniji kar nekaj večjih in manjših muzejskih zbirk, ki mladim generacijam predstavljajo bogato polharsko tradicijo.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Baš, Angelos. 1984. Polšji lov na Slovenskem. V *Traditiones* 10–12 (str. 35–57). Ljubljana.
- 2) Began, Vlado. 2018. Prijava zaradi suma korupcije v zvezi z lovom na polhe. <https://objave-mediji.began.si/uncategorized/prijava-zaradi-suma-korupcije-v-zvezi-z-lovom-na-polhe/>, (25. 8. 2019)
- 3) Centralni register društev. 2019. RS Ministrstvo za notranje zadeve. <http://mrrsp.gov.si/rdrubjave/dr/index.faces> (27. 8. 2019)
- 4) Društvo za osvoboditev živali in njihove pravice. b. l. Pobudo za prepoved lova na polhe.

<https://www.osvoboditevzivali.si/aktivnosti-varuha-pravic-zivali/lov-2/pobuda-za-prepoved-lova-na-polhe-ter-kakrsnegakoli-ubijanja-polhov/>, (25. 8. 2019)

- 5) Hudoklin, Andrej, Kryštufek, Boris, Kumelj, Marjan (ur.). 2005. Zloženska Polharska pot. Novo mesto: Družčina polharjev POLH na Dolenjskem.
- 6) Hudoklin, Andrej. 2017. Letos ne bo polšjih mladičev. Dolenjski list, št. 25/3538 leto LXVII (str.20)
- 7) Hudoklin, Andrej. 2007. Povezovanje slovenskih polharskih društev. V Kryštufek, Boris, Flajšman, Božidar (ur.). Polh in človek (str. 228). Ljubljana: Ekološki forum LDS v sodelovanju z Liberalno akademijo.
- 8) Kryštufek, Boris. 1991. Sesalci Slovenije. Ljubljana: Prirodoslovni muzej Slovenije.
- 9) Kryštufek, Boris. 2007a. Družina polhov. V Kryštufek, Boris, Flajšman, Božidar (ur.). Polh in človek (str. 25–26). Ljubljana: Ekološki forum LDS v sodelovanju z Liberalno akademijo.
- 10) Kryštufek, Boris. 2007b. Navadni polh – značilnosti in življenje. V Kryštufek, Boris, Flajšman, Božidar (ur.). Polh in človek (str. 59–67). Ljubljana: Ekološki forum LDS v sodelovanju z Liberalno akademijo.
- 11) Odlok o lovsko upravljavskih območjih v Republiki Sloveniji in njihovih mejah. Uradni list RS, 110/04. <http://pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=DRUG2104> (23. 8. 2019)
- 12) Peršič, Magda. 2007. Človek in polh. V Kryštufek, Boris, Flajšman, Božidar (ur.). Polh in človek (str. 98). Ljubljana: Ekološki forum LDS v sodelovanju z Liberalno akademijo.
- 13) Polharski etični kodeks. 2007. V Kryštufek, Boris, Flajšman, Božidar (ur.). Polh in človek (str. 246–247). Ljubljana: Ekološki forum LDS v sodelovanju z Liberalno akademijo.
- 14) Pravilnik o polharski dovolilnici. Uradni list RS, 75/09. <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV9298> (24. 8. 2019)
- 15) Pregledovalnik podatkov o gozdovih. 2019. Zavod za gozdove Slovenije <https://prostor.zgs.gov.si/pregledovalnik/> (27. 8. 2019)
- 16) Tolar, Branko. 2007. Polharska društva. V Kryštufek, Boris, Flajšman, Božidar (ur.). Polh in človek (str. 245). Ljubljana: Ekološki forum LDS v sodelovanju z Liberalno akademijo.
- 17) Tolar, Branko (roj. 1962, Drganja sela, občina Straža, nekdanji predsednik nekdanjega Polharskega društva Grčarice, do leta 2008 tudi predsednik Zveze polharskih društev). 2019, Pogovor o delovanju polharskih društev. Anica Pajer (izp.). e-pošta, 1. e-pismo inf in 1 e-pismo izp. 22. 8. 2019, Gmail
- 18) Uredba o določitvi divjadi in lovnih dob. Uradni list RS, 101/04 in 81/14. <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=URED3478> (24. 8. 2019)
- 19) Zakon o divjadi in lovstvu. Uradni list RS, 16/04, 120/06 – odl. US, 17/08, 46/14 – ZON-C in 31/18.
- 20) Zavod za gozdove Slovenije. 2019. Letni načrti lovsko upravljavskih območij 2019. http://www.zgs.si/delovna_podrocja/gozdne_zivali_in_lovstvo/letni_nacrti_lovsko_upravljavskih_obmocij/index.html (26. 8. 2019)

HORTIKULTURA IN TURIZEM – POMEN ZASADITEV IN VZDRŽEVANJA ZELENIH POVRŠIN

HORTICULTURE AND TOURISM – THE IMPORTANCE OF PLANTING AND MAINTAINING GREEN AREAS

Barbara Pajk

Šola za hortikulturo in vizualne umetnosti Celje, Višja strokovna šola, Slovenija
School for Horticulture and Visual Arts Celje, Higher Vocational College, Slovenia
barbara.pajk@hvu.si

Izvleček

Sloveniji se turistom predstavlja kot zelena, aktivna in zdrava. Poudarjata se narava in usmeritev v trajnostno gospodarjenje z naravnimi viri. Pri tem ima pomembno vlogo hortikultura. Zasaditev in vzdrževanje (urbanih) zelenih površin lahko vodi do razvoja hortikulturenega turizma, kjer so vrtovi, parki in druge zelene površine primarni cilj turistov. Vrtovi so v nekaterih primerih integralna komponenta celostne turistične izkušnje. Pogosto imajo vrtovi in druge zelene površine v Sloveniji spremljevalno vlogo primarnega turističnega cilja, kar pa bi s profesionalnim urejanjem lahko preraslo tudi v primarni cilj turistov. Priložnosti hortikulture v slovenskem turizmu se kažejo z vzpostavitvijo novih (tematskih) vrtov, raznoliko oskrbo z vrtnarskimi produkti, pri varovanju biotske raznovrstnosti, s hortikulturno podporo turističnim destinacijam drugih vsebin in novimi praksami upravljanja ter vzdrževanja urbanih zelenih površin. V vseh primerih se zviša kakovost življenja prebivalcev in poudari identiteta kraja.

Ključne besede: hortikultura, hortikulturni turizem, zelene površine, tematski vrtovi, hortikulturni produkti, vzdrževanje zelenih površin

Abstract

Slovenia presents itself as a green, active and healthy destination. Nature and the focus on sustainable management of natural resources are emphasized. Horticulture plays an important role in this. Planting and maintaining (urban) green areas can lead to the development of horticultural tourism, where gardens, parks and other green areas are the primary destination of tourists. Gardens are in some cases an integral component of a holistic tourism experience. Often, gardens and other green areas in Slovenia play a supporting role of the primary tourist destination, which, with professional design, could also turn into a primary tourist destination. Opportunities for horticulture in Slovenian tourism are demonstrated by the establishment of new (thematic) gardens, a diverse supply of horticultural products, the protection of biodiversity, horticultural support for tourist destinations of other contents and new management practices and maintenance of urban green areas. In all cases, the quality of life of the residents increases and the identity of the place is emphasized.

Keywords: horticulture, horticultural tourism, green areas, theme gardens, horticultural products, maintaining green areas

1 UVOD

Turizem v Sloveniji mora temeljiti na trajnostnem razvoju, zato je razumljivo, da se trajnostna usmerjenost, izražena v pozicijskem sloganu 'Zelena. Aktivna. Zdrava. Slovenija.', čedalje bolj jasno oblikuje v zavesti ljudi in s tem tudi z razvijanjem tovrstnih turističnih produktov in destinacij v Sloveniji.

Slovenija je dežela številnih izjemnih krajin, ki predstavljajo slovensko identiteto in so prepoznavne tudi v evropskem merilu. Posebej značilni so gozdni, podzemni in vodni ekosistemi, mokrišča, morje, alpski in gorski svet, suha travnišča idr.

Raziskovanje in čustvena doživetja motivirajo obiskovalce in Slovenija zaradi raznolikosti krajine in zelenih danosti, povezanih s tehnologijo in inovacijami, predstavlja izjemne možnosti za aktivne počitnice, čemur se lahko pridruži hortikulturni turizem in s turizmom povezana področja hortikulture, ki lahko v določenih primerih tudi pomagajo varovati naravno krajino.

2 HORTIKULTURNI TURIZEM IN DRUGE VLOGE HORTIKULTURE V TURIZMU

Na svetu je znanih preko 70 tipov turizma kot npr. eko turizem, verski, dentalni, kulturni, poslovni ali vesoljski turizem. Hortikulturni turizem je eden izmed njih. Zaradi nekaterih vsebin, s katerimi se ukvarja, ga ponekod bolj ozko definirajo kot vrtni, dendrološki, krajinarski, vinogradniški, enološki in pomološki turizem, v Aziji tudi floristični zaradi naraščajoče proizvodnje in marketinga s cvetjem. V vseh podtipih hortikulturnega turizma so vključene rastline, vendar nikoli pridelava užitnih rastlin na velikih površinah. V hortikulturni turizem so vključene okrasne in vsakovrstne užitne rastline, dizajn v notranjih ali zunanjih prostorih in vzdrževanje zelenih površin. Zato najdemo hortikulturne elemente tudi na drugih področjih in tipih turizma, npr. na športnih in rekreacijskih zunanjih površinah ali v okviru zdraviliškega turizma. Če zasledujemo sodobne trende, ki nas poskušajo usmeriti nazaj k naravi, k wellnessu, medicinskemu, zdraviliškemu in zelenemu turizmu nasploh, je hortikultura nepogrešljiva. To potrjujejo spremembe v svetu, podnebne spremembe, gospodarske krize, staranje prebivalstva v razvitem svetu, razvoj novih medijev, vedno večja konkurenca in spremembe v vedenju turistov. V Avstraliji je hortikulturni turizem hkrati trajnostni turizem, v Italiji ga postavljajo enakovredno ob bok agroturizmu, v Kanadi ga analizirajo in načrtno razvijajo.

Hortikulturni turizem se razvija zaradi več razlogov. Zgodovinskim vrtovom (od približno 2000 dobro ali vsaj delno ohranjenih se 2/3 nahajata v Evropi) se pridružujejo novi tematski vrtovi in druge inovativne hortikulturne vsebine in produkti. Ljudje si želijo kakovostno preživljati čas, sproščeno, a vendar aktivno.

2.1 UREJENE ZELENE POVRŠINE KOT PRIMARNI CILJ TURISTOV – HORTIKULTURNI TURIZEM

Tradicionalni primarni cilj strokovnjakov in vrtnarskih navdušencev so botanični vrtovi in arboretumi. Kadar jih spremljajo posebne prireditve, jih obiščejo tudi občasni obiskovalci. Tovrstni vrtovi so ob večji finančni podpori in promociji bolj poznani in obiskani, npr. Arboretum Volčji Potok.

Tematski vrtovi so poznani predvsem v tujini in so sestavni del turistične atrakcije ali samostojna turistična destinacija (npr. verski vrt v Altenburgu, Avstrija, ki je eden od mnogih, ki se nahaja tudi na zemljevidu primarnih hortikulturnih destinacij).

Obiski tematskih vrtov so odvisni od vzgibov obiskovalcev. Po kanadskih ocenah iz Ontaria naj bi bilo med njimi le 25-30 % hortikulturnih strokovnjakov ali resnih vrtnarjev, ki so jim vrtovi primarni cilj. Iz tega bi lahko sklepali, da je vsebina vrtov zelo pomembna, da privabijo tudi priložnostne občudovalce.

Posebne vrtnarske lokacije, v Sloveniji so nekateri zasebni zbirateljski vrtovi, ki organizirajo dneve odprtih vrat, ekološke kmetije, in tematski vrtovi kot npr. podjetje Ocean Orchids, ki v oglednem delu predstavlja svoje orhideje in mnoge učne poti, kot je npr. Učna pot za slepe, slabovidne in videče v parku Šole za hortikulturo in vizualne umetnosti Celje.

Vrtnarski sejmi in festivali imajo npr. v tujini dolgo tradicijo (Chelsea Flower Show v Veliki Britaniji, Floriada na Nizozemskem, Buga v Nemčiji ...).

2.2 ZELENE POVRŠINE KOT INTEGRALNA KOMPONENTA CELOSTNE TURISTIČNE IZKUŠNJE

Med slovenske najstarejše parke in vrtove prištevamo zdraviliške. Ne glede na visoko starost dvorcev in gradov so grajski parki pri nas prava redkost, ponekod so le ostanki vrtno-arhitekturnih elementov in redka stara drevesa. Odpirajo se nove priložnosti revitalizacije z vnosom novih/starih vrtnih vsebin.

Sodobno in v mnogih pogledih izboljšano kampiranje (glamping, ki se pogosto razvija v luksuzni resort) se povezuje z vrtno vsebino, ki turiste navduši. Pogosto gre za povezavo z ekološko pridelano hrano in zelišči. Tovrstne zelene površine imajo lahko tudi spremljevalno vlogo, ker so preprosto tam.

Vrtovi medonosnih rastlin v bližini čebelnjakov so nepogrešljivi pri ponudnikih apiturizma. Sokolarjenje brez urejenega grajskega parka ne bi bilo tako privlačno.

2.3 ZELENE POVRŠINE KOT SPREMLJEVALNA KOMPONENTA PRIMARNEGA TURISTIČNEGA CILJA

Gre za zelene površine, ki se nahajajo pri neki turistični destinaciji in navadno nimajo druge vloge kot da turistično destinacijo polepšajo in ji dvignejo pomen. Vzdrževanje teh zelenih površin je zelo pomembno, ne glede, da je cilj turistov npr. obisk muzeja, galerije, tovarne... Prvi vtis naredijo tudi npr. krožišča, ki so vstopne točke v nek kraj ali jih je več in so razporejena v večjih krajih oz. mestih.

3 POMEN ZASADITEV IN VZDRŽEVANJA ZELENIH POVRŠIN

Hortikulturno urejene zelene površine imajo svojo vlogo pri vseh temeljnih usmeritvah slovenske turistične ponudbe:

- zdravje in dobro počutje (npr. zdraviliški parki, wellness),
- aktivne počitnice (npr. urejene zelene površine pri aktivnostih v vseh letnih časih),
- doživetja v naravi (npr. turizem na podeželju z urejenimi vrtovi, glamping, urejene opazovalnice v naravnih parkih)
- poslovni turizem (npr. sejem Flora, urejeni zeleni prostori drugih sejmov, konferenc in festivalov),
- gastronomija (npr. oskrba s pridelki iz domačih vrtov, hkrati urejen tradicionalni slovenski zelenjavno-cvetlični vrt),
- kultura (npr. razstave s področja vrtnarsko cvetličarske kulture ob različnih priložnostih),

- zabavišni turizem in igralništvo (npr. občasni zeleni labirinti).

Način vzdrževanja, ne glede na lastništvo in podjetja, ki jih urejajo, bi moral biti vedno v korist rastlin, seveda ob stalnem zagotavljanju varnosti. Pravilniki in občinski odloki opredeljujejo javne zelene površine in predpisujejo načine ravnanja z njimi. Mnogi občinski predpisi še vedno dajejo poudarek h kaznovanju, ne opredeljujejo pa področno načrtovanja, sajenja in nege rastlin na zelenih površinah. Primer dobrih občinskih predpisov so pravilniki Mestne občine Maribor (<http://www.maribor.si/podrocje.aspx?id=713>).

Tematski vrtovi kot primer primarnega turističnega cilja se (ne glede na lastništvo) urejajo in vzdržujejo po načelih dobre prakse, a z vsebinami, ki jim pritičejo.

Pri vzdrževanju katerikoli zelenih površin moramo zagotavljati funkcionalnosti in estetiko tako grajenih elementov kot rastlin. Posebna skrb se posveča drevesom, ki predstavljajo ogrodje neke zelene površine in dočakajo ob primerni negi najvišjo starost. Sledijo druge lesnate rastline, trajnice in zelnate rastline s krajšo življenjsko dobo, pretežno gre za enoletnice, ki imajo v vrtovih navadno spremljevalno vlogo.

Če gre za vzdrževanje zgodovinskih zelenih površin ali za zelene površine ob zavarovanih objektih, se je potrebno ravnati po zgodovinskih smernicah, ki jih predpiše Zavod za varstvo kulturne dediščine.

V vseh primerih naj se sajenja in vzdrževanja lotevajo usposobljeni profesionalni vrtnarji.

4 TRENDI IN IZZIVI NA PODROČJU HORTIKULTURE IN TURIZMA V SLOVENIJI

Na področju turizma v Sloveniji vidimo hortikulturo kot področje več možnosti in priložnosti.

4.1 OGROŽENOST IN IZGUBA BIOTSKE RAZNOVRSTNOSTI

V Republiki Sloveniji cilje in ukrepe na področju ohranjanja narave določa Nacionalni program varstva narave, ki ima postavljene cilje glede:

1. ohranjanja visoke stopnje biotske raznovrstnosti in zaustavitev upadanja le-te,
2. ohranjanja oziroma doseganja ugodnega stanja ogroženih vrst in habitatnih tipov,
3. varstva in ohranitve lastnosti, zaradi katerih so deli narave opredeljeni za naravno vrednoto določene zvrsti.

Znaten je tudi vpliv podnebnih sprememb na biotsko raznovrstnost, saj preti izguba nekaterih habitatov.

Vlogo hortikulture v skladu z navedenimi cilji in problematiko vidimo na več ravneh:

- z vzpostavitvijo več (botaničnih) vrtov, zbirateljskih nasadov ipd. z raznolikimi ter vrstno bogatejšimi habitatami kot primarne turistične destinacije,
- z vzpostavitvijo vzorčnih habitatov (ki definirajo neposredno okolico naravne ali ruralne krajine) kot spremljevalne produkte druge turistične destinacije,
- s hortikulturno urejenimi in omejenimi področji na mestih zavarovanih območij s prekomernimi obremenitvami obiskovalcev,
- s pospeševanjem razmnoževanja in vzgoje ogroženih in/ali redkih rastlinskih vrst v vrtnarijah in drevesnicah, ki so lahko zanimive za sajenje v vrtovih, parkih in na drugih zelenih površinah urbanega okolja,
- z gospodarsko pridelavo rastlin, ki se v naravi prekomerno nabirajo in/ali so zanimive v kulinariki, farmaciji oz. medicini.

4.2 OSKRBA Z VRTNARSKIMI PRODUKTI

Zavest Slovencev o kakovosti doma pridelane hrane, posebno ekološke, se dviguje. Želeli bi si večjega sodelovanja med pridelovalci vrtnin in lokalnimi ponudniki (ekološko pridelane) hrane. Kakovostna, sveža, doma pridelana hrana daje zaposlitev domačim ljudem, obiskovalcem pa večji užitek.

Vrtnarski produkti imajo posredno ali neposredno vlogo tudi v zdraviliškem turizmu in wellnesu (sveže pridelana zelišča in dišavnice).

Priložnosti se kažejo tudi pri oskrbi cvetja in zelenja, ki popestri interier ter pri zagotavljanju zunanjih trpežnih rastlin, značilnih za naše okolje.

4.3 RAZVOJ NOVIH HORTIKULTURNIH PRODUKTOV IN DESTINACIJ

Priložnost za pridelovalce se kaže v pridelavi in ponudbi inovativnih izdelkov (npr. posebnih vložnin), predvsem iz ekološko pridelanih rastlin. Tradicionalno ali vrhunsko kulinarčno pripravljena hrana v lokalih je v domeni inovativnih gostincev, pridelovalci rastlin pa lahko ponudijo manj znane užitne rastline (npr. cvetove magnolije, zelene dele regačice ipd).

Sodobni cvetlični izdelki najdejo mesto v vseh prostorih in za vsako priložnost. Slovenski cvetličarji imajo mnogo znanja in veščin, v evropskem prostoru so na zavidljivo visokem nivoju.

Novi hortikulturni produkti in destinacije so lahko vsi predlogi, omenjeni že pri ohranjanju biotske raznovrstnosti.

Nove hortikulturne turistične atrakcije se lahko razvijejo pri obnovi nekaterih bolj ali manj starih kulturnih ali zgodovinskih zgradb (npr. dvorci, gradovi), kjer bi vsebina zelene površine dopolnjevala notranjo vrednost ali pa bi zelena površina bila urejena po smernicah zgodovinskih predlogov Zavoda za varstvo kulturne dediščine Slovenije

Nastanek novih tematskih vrtov kjerkoli po Sloveniji bi veljal kot popestritev neke nastanitve, posebno katere od novejših (glamping ...).

Festivali, sejmi in razstave, posebno če so na katero od hortikulturnih tem, so lahko nove priložnosti za razvoj hortikulture in turizma, sploh, če postanejo tradicionalni, kot je npr. Slovenski dan vrtnic v arboretumu.

Pozabiti ne smemo na priložnosti, ki se kažejo v zdraviliškem in zdravstvenem turizmu, termalnih in wellness ponudnikih, saj ozelenjeni prostori in zelene površine pomembno vplivajo na dobro počutje, ugodje in zdravje.

4.4 PROFESIONALNA HORTIKULTURNA PODPORA TURISTIČNIH DESTINACIJ DRUGIH VSEBIN

Tranzitni turisti imajo za slovenski turizem izjemen potencial, prav tako pa od krajših oddihov največjo vlogo pridobiva mestni turizem, ki v svetu že dosega preko 20 % delež vseh počitniških potovanj.. V tem primeru je za dobro počutje primerno urediti zelene površine ob mestnih turističnih objektih (kulturno zgodovinskih ali naravovarstvenih), ki bi razen koristnih funkcij dosegala tudi primerno estetsko vrednost. Ker približno polovica prebivalcev Slovenije živi v mestu, je urejanje mestnih zelenih površin pomembno tudi za izboljšanje kakovosti vsakdanjega življenja. Gre predvsem za ekološko in mestnohigiensko funkcijo, kjer na počutje ljudi vplivajo tako psihološki kot fiziološki vplivi zelenja, ki v mestu spreminjajo temperaturo, vlago, razgrajujejo ozon, upočasnjujejo veter, vežejo prah in nasploh aktivno izboljšujejo zrak. Za aktivne obiskovalce in domačine je pomembna tudi vzgojno izobraževalna, družbeno-kulturna ter pristočasna funkcija.

Glede na omejenost prostora v mestih se je potrebno zavedati tudi, da zmanjševanje zelenih površin na račun novih gradenj ne doprinese k večji kakovosti življenja. Vse nadomestne zelene površine ali boljše 'manjši zeleni objekti' na neobičajnih rastiščih (ozelenjevanje streh in sten, vozila z rastlinami na strehah ipd.) ne morejo dostojno in kakovostno nadomestiti klasičnih, ki so s starostjo (in volumnom) dosegli vrednost, ki bi jo novi nasadi šele čez desetletja.

Omeniti velja tudi priložnost za izbrano in kakovostno hortikulturno urejanje pri vstopnih točkah v državo in ob celotni cestni, železniški in drugi infrastrukturi.

Mnogokrat hortikulturno urejanje ne doseže svojega namena, ker se ga lotevajo ljubitelji.

4.5 NOVE PRAKSE UPRAVLJANJA URBANIH ZELENIH POVRŠIN

Za lastnike zelenih površin so pomembni stroški vzdrževanja. Dobro organizirano upravljanje z zelenimi površinami in predvsem (mestnim) drevjem znižuje stroške vzdrževanja. Zato je pomembno, da se terminsko načrtuje obseg in prednost hortikulturnih del glede na jasno znane zelene površine z vsemi grajenimi in zelenimi elementi vred, čemur so kos profesionalni vrtnarji, ki znajo izbrati ustrezne rastlinske vrste za določen prostor, ne vnašajo tujerodnih potencialno invazivnih vrst, prepoznajo kakovostne sadike, ki jih dobro sadijo in oskrbujejo ter imajo arboristična znanja za nego dreves, kar je tudi dobra praksa bogatejših evropskih držav. Premišljeno načrtovanje urbanih (javnih) zelenih površin, predvsem njihova revitalizacija, lahko bistveno zniža stroške vzdrževanja z izbiro ustreznih rastlin. Opuščajo se velike grede enoletnic, čebulnic in gomoljnic in se nadomeščajo s trajnicami. Ne glede na okrasne značilnosti rastlin se izbirajo tiste, ki so trpežnejše za suha, vroča poletja, negotove zime in skromnejše talne razmere.

Zaradi nezmožnosti urejanja vseh javnih zelenih površin se urejanja lotevajo tudi civilne družbe, ki skupaj z občani iščejo nove rešitve in namembnost. V urbanem okolju se pojavljajo poleg parcelnih vrtičkov skupnosti vrtov in 'gverila' vrtovi, ki povezujejo skupnosti, spodbujajo pridelavo in učenje ter se zelo dobro zavedajo pomena nizkoogljčnega vrtnarstva. Tuje prakse kažejo (npr. skupnostni vrt Prinzessinengarten v Berlinu obišče letno preko 70.000 obiskovalcev), da mestne zelene površine zaživijo, prebivalci pa so zadovoljni in vzpostavijo stik z naravo, ki ga prej niso nekateri niti poznali. Zavedati se moramo, da če je z večfunkcionalno urejenimi zelenimi površinami zadovoljen občan, bo zelo verjetno tudi turist.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Biotska raznovrstnost. Republika Slovenija, Ministrstvo za okolje in prostor. 2017. http://www.arso.gov.si/soer/biotska_raznovrstnost.html (3.9.2019)
- 2) Flower and horticultural tourism is a novel way of recreational tourism. 2017. Travel and tour world. <http://www.travelandtourtworld.com/news/article/flower-and-horticultural-tourism-is-a-novel-way-of-recreational-tourism/> (23.8.2019)
- 3) Nove prakse upravljanja z javnimi zelenimi površinami, 1. in 2. del, predstavitev. Mednarodna konferenca, Celje. 2016. <http://ipop.si/2016/11/02/o-novih-praksah-upravljanja-z-javnimi-zelenimi-povrsinami/> (5.9.2019)
- 4) Pravilnik o načrtovanju, sajenju in negi lesnih rastlin na javni površini v Mestni občini Maribor. 2009. <http://www.maribor.si/podrocje.aspx?id=713> (23.8.2019)
- 5) Pravilnik o načrtovanju, sajenju in vzdrževanju trajnic na javni površini v Mestni občini Maribor.

2009. <http://www.maribor.si/podrocje.aspx?id=713> (23.8.2019)
- 6) Pravilnik o urejanju in vzdrževanju otroških igrišč na javnih površinah v Mestni občini Maribor. 2009. <http://www.maribor.si/podrocje.aspx?id=713> (23.8.2019)
 - 7) Smith, T. Market Analysis for Horticultural Tourism in Ontario. 30.3.2001. http://www.mtc.gov.on.ca/en/publications/market_analysys_horticulture.pdf (23.8. 2019)
 - 8) Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017 – 2021. 2017. Republika Slovenija, Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo. https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/kljuni_dokumenti/strategija_turizem_koncno_9.10.2017.pdf (23.8.2019)
 - 9) Tomin Vučković, M. 2016.. Zeleni turizem – del trajnostnega razvoja. <https://www.turisticnazveza.si/Dogodki/268/ExpoMilano.pps> (23.8.2019)
 - 10) Zavarovana območja. Republika Slovenija, Ministrstvo za okolje in prostor. 2017. <http://www.arso.gov.si/narava/zavarovana%20obmo%C4%8Dja/> (3.9.2019)

DEDIŠČINA PRETEKLOSTI ZA USTVARJALNOST PRIHODNOSTI

HARNESSING THE HERITAGE FOR A CREATIVE FUTURE

Brigita Pavlič

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem, Maribor, Slovenija
Vocational College of Hospitality and Tourism, Maribor, Slovenia
brigita.pavlic@vsgt-mb.si

Izvleček

Referat predstavlja izbrane, z ustvarjalnostjo in inovativnostjo pogojene smernice v turističnem sektorju, s katerimi utemeljujemo potrebo po ustvarjalnem izobraževanju za turizem, pri čemer se v sobesedilu sprašujemo: Kakšna naj bo vloga ustvarjalnosti v kontekstu izobraževanja bodočega turističnega kadra?

Z metodo kompilacije argumentiramo med ostalimi tudi spoznanja priznanega strokovnjaka za izobraževanje v turizmu iz instituta Paul Bocuse v Lyonu, Jeffreya Catretta, ki trdi, da zahteva hitro se razvijajoče, tehnološko podprto ter na inovativnosti in ustvarjalnosti temelječe turistično gospodarstvo novo paradigmo izobraževanja, ki naj presega obvladovanje veščin in usvajanje znanja o poslovnem menedžmentu.

Aktualne trende v turističnem sektorju povežemo z osrednjo temo konference. O dediščini govorimo v povezavi s kulturnim turizmom, utrip sodobnega časa ponazarjamo z ustvarjalnim turizmom, soustvarjanjem doživetij in tvornim sooblikovanjem turistične izkušnje, spreminjajoče se potrebe turistov in prihodnost turističnega sektorja pa opredeljujemo v kontekstu modifikacije tradicij v informacijski dobi.

Ključne besede: ustvarjalni turizem, ustvarjalno izobraževanje, digitalna transformacija turizma

Abstract

This study aims to determine some selected, creativity and innovation based guidelines in the contemporary tourism sector, which demonstrate the need for creative tourism education. In this perspective, our research was centred on the question: What is the role of creativity in the context of educating the future tourism staff?

Based on a literature review the compilation method was used. Among others the key concepts of a renowned tourism education expert from the Paul Bocuse Institute in Lyon, Jeffrey Catrett are presented. He argues that a new design-based paradigm is needed to meet the demands of a fast-paced, technology-driven and innovation-based tourism economy requiring rapid innovation and creativity. This new paradigm of tourism education needs to go beyond mastery of skills and acquisition of business management knowledge.

The current trends in the tourism sector are related to the central theme of the conference. We emphasise heritage in connection with cultural tourism, the pulse of modern times is exemplified by creative tourism the co-creation of experiences, and the changing needs of tourists. The future of the tourism sector is defined in the context of modified traditions characteristic for the information age.

Keywords: creative tourism, creative education, digital transformation in tourism

1 USTVARJALNOST V SODOBNIH TURISTIČNIH PRIZADEVANJIH

Referat povzema nekaj izhodišč, ki smo jih obravnavali v sklopu magistrske naloge na temo ustvarjalnosti in inovativnosti v sodobnih turističnih prizadevanjih (Pavlič, 2019, 23-34). Po eni strani je zajet pomen ustvarjalnosti kot človekove lastnosti pri oblikovanju okoliščin za razvoj ustvarjalnega turizma in ustvarjalne destinacije; po drugi strani je v ospredju vidik hitro rastočih tehnoloških in trendovskih sprememb, ki narekujejo iskanje sinergij z izobraževanjem za turizem in jih opredeljuje obsežna, z ustvarjalnostjo in inovativnostjo pogojena elastičnost povpraševanja.

1.1 OD KULTURNEGA K USTVARJALNEMU TURIZMU

Ko govorimo o kulturnem turizmu, pomislimo najprej na dolge vrste turistov, ki si želijo ogledati brezštevne znamenitosti v majhnih in velikih mestih sveta. Tudi v času tehnološke revolucije ljudje seveda še zmeraj hodijo v muzeje in galerije in klasični dediščinski turizem še posebej v sklopu evropskega kulturnega turizma s svojo snovno, torej zgodovinsko, arheološko, arhitekturno, etnološko, umetnostnozgodovinsko in drugo dediščino igra pomembno vlogo ter na letni bazi privabi milijone turistov.

Vendar pa je v zadnjem času v tej zvezi veliko govora tudi o čezmernem turizmu, ki v nekaterih metropolah kulturnega turizma že prehaja v antiturizem in sproža ogroženost oziroma protest lokalnega prebivalstva. Zato velja razmisliti o prihodnosti turizma, še posebej v tistih krajih, ki so svojo dediščino spremenila v komodificirano parado kulture v obliki tradicionalnih muzejev, festivalov, ustaljenih vodenih ogledov in podobnega. Tukaj imamo v mislih sorodno zasnovane standardne turistične produkte, ki ne dajejo občutka edinstvenosti in neprimerljivosti. Kot pravi Richards (Richards, 2014, 121), je posledično vedno več destinacij, ki iščejo kreativne alternative za beg iz serijske reprodukcije kulturnih doživetij.

Te destinacije vir navdiha pogostokrat najdejo v smernicah, ki definirajo način turistovega doživljanja v aktualni dobi tehnološke revolucije. Navedeno je tesno povezano s preporodom, ki ga doživljajo tisti turistično privlačni kraji, ki gradijo na ustvarjalnosti kot spodbudi za tehnološke in ostale inovacije. V današnjem globaliziranem svetu veljajo ustvarjalni pristopi v turistični ponudbi za čarobno formulo turistične privlačnosti in edinstvenosti posameznega kraja. Na tem mestu se seveda postavlja vprašanje definiranja uspešnih ustvarjalnih prizadevanj. Richards omenja številne pristope, ki zaznamujejo ustvarjalnost na področju turizma. Ti vključujejo ustvarjalno delo, ustvarjalne izdelke in njihov razvoj, ustvarjalne prostore in ustvarjalne destinacije. (Richards, 2011, 1225–53).

Tudi Lysgård ugotavlja, da številna turistično zanimiva okolja kulturi ob bok postavljajo ustvarjalnost in da predstavlja oboje skupaj neke vrste mantra kulturnega turizma zadnjih dvajsetih let. Posledica povezanosti med kulturnim turizmom in ustvarjalnostjo je postopno preoblikovanje tradicionalnega pojmovanja kulturnega turizma, pri čemer se preusmerja pozornost od snovne dediščine na zanimanje za tradicionalne vrednote, za neoprijemljivi, nesnovni način življenja in sooblikovanje vsakdanjega življenja destinacije. (Lysgård, 2012, 1281-1300).

Na tem mestu se ustvari pojem ustvarjalni turizem, ki odraža vedno večjo povezovanje med turizmom in različnimi lokalnimi strategijami.

Ustvarjalni turizem sta kot prva definirala Richards in Raymond (Richards, 2014, 131) in ga opredelila kot turizem, ki obiskovalcem nudi aktivno sodelovanje pri tečajih, delavnicah in skupnem ustvarjanju z lokalnim prebivalstvom ter jim na ta način omogoča razvoj lastnega ustvarjalnega potenciala in pridobitev pristnih izkušenj, ki so značilne za počitniško destinacijo,

kjer se nahajajo. Sodobno preformuliranje kreativnega turizma, ki dandanes že zdaleč presega udeležbo turistov na tečajih ali delavnicah, vedno bolj utemeljujemo z medčloveškimi odnosi, ki povezujejo turiste in domačine. Vzroke za spremembo in vzpostavitev nezanemarljivega trenda gre posredno iskati v digitalni transformaciji turizma – virtualno doživetje spodbudi željo po izkušnji v živo, ki naj bo soustvarjena v pristnem odnosu med gostiteljem in gostom oziroma med lokalno populacijo in turisti. Seveda pa lahko ustvarjalni turizem razumemo tudi kot izhod v sili iz množične produkcije standardiziranih ogledov znamenitosti. Številna mesta so že povzela pobudo in ponujajo insajderska, kreativna doživetja kraja, časa in prostora in pa seveda druženje z domačini. Prepoznamo jih po platformah turističnega mreženja in značilnih sloganih, kot so *live like a local* (živi kot domačin), *meet the locals* (srečaj domačine), *urban nomads* (urbani nomadi), *local soulmates* (lokalne sorodne duše) in številni drugi.

Čeprav je ustvarjalni turizem, kot rečeno, nesporno povezan s kulturnim turizmom, obstajajo v pojmovanju obeh zvrsti turizma bistvene razlike. Ustvarjalni turizem je usmerjen v razvoj ustvarjalnosti, v izobraževanje in ohranjanje tradicije s pomočjo številnih novih alternativnih in izkustvenih načinov ter je naravnano na posameznika ali manjše skupine, medtem ko kulturni turizem načeloma stremi k obisku uveljavljenih in utečenih destinacij, prireditvev in dogodkov ter nagovarja širše množice. Pomen ustvarjalnega turizma opredeljuje njegova naravnost, ki zajema tako sedanjost kot preteklost in prihodnost (Jureniene, 2016, 154). Končni cilj ni pasivna udeležba in opazovanje, temveč aktivno soustvarjanje izkušnje. Skozi prizmo ustvarjalnega turizma pojmujeemo tudi dediščino kot raznolike zapuščine preteklosti, ki jih interpretiramo potem različnih kreativnih procesov, s pomočjo katerih iz zapuščine ustvarimo (ali pa ne ustvarimo) dediščino. (Jureniene, 2016, 155).

Pod vplivom sodobnih kulturnih in tehnoloških vplivov je ustvarjalni turizem v velikem porastu. Spreminjajoče se kulturno okolje, enostavna dostopnost tudi do najodročnejših krajev in nove tehnološke možnosti vplivajo na želje turistov, ki si sveta ne želijo več le pasivno opazovati, ampak si želijo izkušenj, doživetij, pridobivanja novih znanj ter medosebnih interakcij v različnih kulturah. Sodobni turisti potrebujejo nova doživetja, ki jih želijo soustvariti in sooblikovati. Predpogoj za razvoj ustvarjalnega turizma pa je seveda ustvarjalnost in inovativnost na strani ponudnika.

1.2 USTVARJANJE NEPOZABNIH DOŽIVETIJ

Turistične ponudnike in destinacije, ki se od ostalih ne razlikujejo po zanje značilni, edinstveni, ustvarjalni drugačnosti in prepoznavnosti, ocenjujejo turisti le na podlagi dostopnosti in razmerja med kakovostjo in ceno. Tisti, ki ne bodo mogli ponuditi konkurenčne cene, bodo propadli, preostali pa bodo imeli zelo nizke stopnje dobička, sta že pred leti zatrjevala Pine in Gilmore, avtorja Gospodarstva doživetij (Pine, Gilmore, 1998, 98), ki sta napovedala konec storitvenega gospodarstva in novo dobo gospodarstva doživetij, ki pomeni gonilno silo oblikovanja ustvarjalnih destinacij. Tudi tukaj predstavlja turistični potencial predvsem kulturna dediščina destinacije, ki pomeni izhodišče za interaktivno soustvarjanje turističnega doživetja, saj vključuje različne poglede in vrednote ter povezuje različne deležnike v turizmu. Ustvarjalni kraji privabijo ustvarjalne ljudi, te pa v veliki meri najdemo tudi med strokovnjaki za tehnologijo, ki so med ostalim zaslužni tudi za digitalno transformacijo turizma. Podobo ustvarjalne destinacije in njenega turizma je tako v zadnjih letih bistveno pomladil vpliv informacijsko-komunikacijskih tehnologij in jih nadgradil v pametni turizem. Pametni turizem obljublja inovativen ekosistem, kjer se bosta združevala digitalni in fizični svet z namenom ustvarjanja obogatene turističnega doživetja, ki bo predstavljalo osnovo za iskanje vedno novih ustvarjalnih poti in možnosti.

1.2.1 Turizem 4.0

Sklicujoč se na tehnologijo četrte industrijske revolucije, je Turizem 4.0 pravzaprav aktualen slogan pametnega turizma, ki poziva k sodelovanju vseh deležnikov turističnih destinacij, pri čemer še posebej apelira na sodelovanje in vzajemno soustvarjanje ekosistema, ki bi z izkoriščanjem tehnologije na eni in s človeškim faktorjem na drugi strani predstavljal učinkovit model upravljanja turističnih destinacij.

V Sloveniji je Turizem 4.0 izjemno pomembna tema, ki jo enačimo z razvojno-raziskovalnim projektom pod enakim imenom. V sklopu tega projekta so avtorji prepoznali ustvarjanje dodane vrednosti s pomočjo masivnih podatkov, pridobljenih v sklopu dinamičnega sistema sodelovanja med različnimi deležniki v turizmu, dodali pa so še možnost koriščenja podatkov, zajetih v novi generaciji interaktivnih turističnih aplikacij, ki naj temeljijo na resničnih potrebah in željah turistov. Tako je namen projekta tudi razvijanje orodij, s pomočjo katerih bodo lokalni turistični ponudniki bolje spoznali svoje obiskovalce in njihove želje ter jim posledično prilagodili ponudbo. Ob nosilcu projekta, podjetju za računalniški inženiring Arctur, se v raziskovalne aktivnosti vključujejo še Fakulteta za turistične študije – Turistica, Univerza na Primorskem, Fakulteta za računalništvo in informatiko Univerze v Ljubljani in Fakulteta za turizem Univerze v Mariboru. Trajanje projekta je omejeno na obdobje do avgusta 2021, ko naj bi pozitivni izsledki projekta, že prinesli pričakovane rezultate. (Turizem 4.0, 2018)

Če razmišljamo o možnih aplikacijah projekta Turizem 4.0 za predstavitev dediščine, nam iniciatorji projekta v povezavi naprednih tehnologij in dediščine zagotavljajo, da lahko Slovenija postane prva država na svetu, ki bo v tridimenzionalni tehniki »skenirala« vso kulturno dediščino, od gradov, cerkva, spomenikov do naravnih znamenitosti in zgodovinskih artefaktov (Svet Kapitala, Bratanič, 30. 6. 2018).

V okviru sodobnih praks turistične interpretacije dediščine postaja pospešeno vključevanje novih tehnoloških spoznanj, kot so navidezna in obogatena resničnost ali 3D-tiskalniki, nuja, ki omogoča konkurenčnost. Z uporabo tehnologije destinacije kulturne dediščine poskrbijo za večplastne interpretacije, ki predstavljajo dodano vrednost in ustvarjajo bolj ali manj izvirna doživetja. Navidezna in obogatena resničnost omogočata rekonstrukcijo ostankov gradov, srednjeveških obzidij, templjev, piramid, omogočata navidezno manipulacijo artefaktov ali krhkih relikvij, nudita vpogled in doživetje preteklosti, oživljata pomembne zgodovinske osebnosti in posredujejo živo konfrontacijo in aktivno participacijo turistov, ki so bili nekdaj le v vlogi pasivnih poslušalcev in opazovalcev. Uporaba virtualnih aplikacij, ki vključujejo socialna omrežja, lahko predstavlja pomemben povod za obisk muzejev, umetniških galerij in ostalih objektov kulturne dediščine. 3D-tiskalniki so ne nazadnje lahko tudi orodje za izdelavo personaliziranih spominkov. Slednje predstavlja dodatno marketinško dimenzijo in pomemben faktor pri promociji dediščine.

1.2.2 Igrifikacija v turizmu

Igrifikacija (gamification) je v turistični stroki ukoreninjena že veliko let – spomnimo samo na kompleksno igro letalskih družb, ki ponujajo različne ugodnosti lojalnim potnikom, ki zbirajo kilometre oziroma točke za vsak let (Frequent Flyer Miles). V zadnjem desetletju pa se o igrifikaciji v turizmu veliko razpravlja tudi na akademski ravni.

Če govorimo o igrificiranih pristopih v povezavi z interpretacijo dediščine, velja začeti pri zgoraj omenjenih, največkrat muzejskih aplikacijah navidezne in obogatene resničnosti, ki ponujajo možnost raziskovanja v prvi osebi oziroma vživetveno izkušnjo v oddaljenem času in prostoru. Tovrstnim virtualnim doživljajskim pripomočkom velikokrat dodajajo elemente iger, ti pa se razlikujejo glede na cilje in namen aplikacije. Številni avtorji se strinjajo, da ima

igrifikacija ob predstavitev snovne dediščine lahko pomembno vlogo za prikaz neoprijemljive nesnovne dediščine, ki jo je posebej težko ohranjati, saj imajo igre izjemen potencial za učinkovito komuniciranje tradicij, običajev, navad, filozofskih in religioznih vrednot, umetniškega izraza in jezika.

Ob virtualnih aplikacijah se z igrifikacijo v turizmu seveda srečujemo tudi v realnem svetu. Tudi pri tovrstnih igrar gre za soustvarjanje izkušenj, ki poudarjajo izobraževalni vidik in razvijanje ustvarjalnosti, značilno pa je igranje vlog in dodajanje elementov zgodbarjenja. V tej zvezi pridobivajo na priljubljenosti vživetveni dogodki, kot je npr. larp (Live Action Role-Playing), kjer gre za interaktivno igro oziroma igranje vlog v realnem okolju. Čeprav so prva asociacija morda pogosto vprašljive ljubiteljske rekonstrukcije raznih viteških iger in srednjeveških sejmov, lahko predstavljajo tovrstni dogodki strokovno podkrepljeno igro, ki presega komodifikacijo dediščine.

Pri pregledu ponudbe, ki vključuje igrifikacijo pri doživljajski interpretaciji dediščine v Sloveniji, najdemo elemente igrifikacije v okviru mladinskih in otroških izobraževalnih programov v večini muzejev in galerij, v skladu s trendi igrifikacije v turizmu, ki jih povzemajo tudi avtorji uspešnih tovrstnih domačih projektov, pa izstopajo nekateri muzeji in galerije (npr. Narodna galerija, Muzej novejšje zgodovine Slovenije, Planinski muzej v Mojstrani), gradovi (npr. Ljubljanski grad) ter organizatorji igrificiranih urbanih in ruralnih sprehodov v smislu lova na zaklad, časovnega stroja, sob pobega in tematskih pustolovskih iger v kontekstu interaktivnega gledališča.

2 USTVARJALNO IZOBRAŽEVANJE ZA TURIZEM

Prilagajanje izobraževalnega sistema novi dobi gospodarstva doživetij, ki kroji ustvarjalne destinacije, je zagotovo eden velikih izzivov sedanjosti.

Tako se tudi v kontekstu pričujočega referata sprašujemo o vlogi ustvarjalnosti pri izobraževanju bodočega turističnega kadra.

Sodobni trendi v turistični stroki bodo seveda tudi v prihodnje koristili tako elemente praktičnega usposabljanja kot elemente poslovnega menedžmenta, vendar pa je, kot razlaga priznani strokovnjak za izobraževanje na področju hotelirstva, turizma in kulinarike ter vodja izobraževanja na prestižnem inštitutu Paul Bocuse v Lyonu, Jeffrey Catrett (Catrett, 2016, 22), danes vedno bolj v ospredju tudi tretja paradigma, ki zahteva umetniško-ustvarjalne vzgibe in novi kurikularni pristop. Tako, kot se je sprva praktično usmerjeno izobraževanje prilagajalo turizmu, ki je temeljil na razvoju domačih obrti, se je kasneje na upravljanju z znanostjo temelječe izobraževanje prilagajalo industrializaciji turističnega sektorja. In tako zahteva tudi novodobno hitro se razvijajoče, tehnološko podprto ter na inovativnosti in ustvarjalnosti temelječe turistično gospodarstvo novo paradigmo izobraževanja, ki pa tokrat temelji na umetnostnih pristopih, na ustvarjalnosti in inovativnosti. (Catrett, 2016, 22-23).

Catrettova razmišljanja so zanimiva, ker išče avtor vzporednice med ustvarjalnostjo v turizmu in ustvarjalnostjo v umetnosti ter utemeljuje skupni imenovalec ustvarjalnega pristopa kot predpogoj za prenavo in uvajanje sprememb, originalnosti, novosti in drugačnosti, ki definirajo tako umetnost kot sodobne smernice v turizmu. Presenetljivo je tudi dejstvo, da prihaja zamisel o umetniško-ustvarjalnih vzgibih s strani strokovne izobraževalne institucije za turizem, saj vemo, da so umetniške vsebine na strokovnih šolah praviloma močno oddaljene od središča izobraževalnih prioritet. V našem primeru pa je avtor pobude priznani akademik na področju kurikularnih inovacij v izobraževanju za turizem, ki se obenem ponaša z dolgoletnimi praktičnimi izkušnjami v turistično hotelirski stroki.

Podobno kot Catrett je deset let prej tudi Carolyn Jackson ugotavljala, da se morajo izobraževalni sistemi spremeniti tako, da bodo lahko kos izzivom v naslednjih desetletjih, še posebej na področju spodbujanja ustvarjalnosti in inovativnosti. Toge in tradicionalno usmerjene ustanove, ki so pod nenehnim pritiskom trenutnih potreb in zahtev, se morajo preobraziti, da bodo lahko kos sodobnim izobraževalnim izzivom. Predvidela je, da bodo ciklične spremembe na področju turizma vse krajše in da bo postalo nenehno inoviranje in izboljševanje v medkulturnem okolju sestavni del vsake prihodnje turistične aktivnosti. (Jackson, 2006, 131-134).

2.1 USTVARJALNO POUČEVANJE V IZOBRAŽEVANJU ZA TURIZEM

Ustvarjalno poučevanje predstavlja vse pomembnejše stremljenje, kar velja tako za smer turizma kot tudi za vse ostale smeri in stopnje izobraževanja. Nobenega dvoma ni, da se metode poučevanja konstantno razvijajo in tudi ustvarjalno poučevanje ni nov koncept. V bogati zbirki literature se na temo ustvarjalnega poučevanja pojavlja vse več alternativ tradicionalnim pristopom poučevanja, predlogi pa se med drugim nanašajo na številne aktivnosti, ki zajemajo ustvarjalne elemente in pomagajo študentom pri pridobivanju raznolikih in v različnih okoljih uporabnih veščin, aktualna tema so tudi kreativna učna okolja, reševanje problemov, simulacije raznih scenarijev in praktično učenje v konkretnem delovnem okolju. Gre za metode, ki jih pogosto označimo kot inovativne in jih okvirno razumemo kot kreativne pristope poučevanja. Vedno bolj se tudi zavedamo, da je v središču te ustvarjalne pedagogike učitelj posrednik pri pridobivanju znanja, kar je v nasprotju s tradicionalno vlogo učitelja kot vira informacij, ki zagotavlja znanje.

Vendar pa ustvarjalnega poučevanja ne gre preprosto predpisati. To velja še posebej za terciarno in strokovno izobraževanje, kjer sodeluje veliko število predavateljev, strokovnjakov in mentorjev iz gospodarstva, ki velikokrat ne razpolagajo s potrebnim znanjem, metodami in tehnikami za spodbujanje ustvarjalnosti. Če želijo spodbujati ustvarjalnost, morajo učitelji izhajati iz sebe in sami iskati ustvarjalnih poti. Ustvarjalno poučevanje je torej povezano z učiteljevo pripravljenostjo in njegovo percepcijo ustvarjalnosti ter je odvisno od številnih ostalih dejavnikov, med katere sodi celotno šolsko okolje in v sklopu tega način dela in trud za ozaveščanje kadra o pomenu spodbujanja ustvarjalnosti pri bodočih turističnih delavcih. Turizem predstavlja personalizirano storitveno dejavnost na destinaciji, ki jo odlikuje edinstvenost lokalne dediščine in avtohtonih tradicij, ki prežemajo tudi sodoben način življenja in igrajo ključno vlogo pri soustvarjanju turistične izkušnje. Zato je potrebno v izobraževanju za turizem večati vlogo ustvarjalnosti in hkrati ohranjati vrednost znanja. Bodoči turistični delavci namreč potrebujejo oboje, znanje in ustvarjalnost.

3 LITERATURA IN VIRI

- 1) Bratanič, Jan. 2018. V pričakovanju nove dobe turizma. Svet kapitala. 30. 06. 2018. <https://svetkapitala.delo.si/inovacije/v-pricakovanju-nove-dobe-turizma-5991> (26. 09. 2018). → (Bratanič 2018)
- 2) Catrett, Jeffrey. 2016. Hospitality Education: A Third Paradigm: Hotel Yearbook 2016. Foresight and Innovation in the Hotel Industry. Special Edition 2016 on the Talent Development. Grandvaux, Švica: Woody Wade, Wade & Company SA. E-knjiga. <https://www.hotel-yearbook.com/edition/37000016/hyb-special-edition---talent-development-2016.html> (15. 10. 2018) → (Catrett 2016, 22-24)

- 3) Jackson, Carolyn. (2006). Lads and Ladettes in School. Berkshire, VB: Open University Press. → (Jackson, 2006, 131-134)
- 4) Jureniene, Virginija. 2016. Interaction between Cultural/Creative Tourism and Tourism/Cultural Heritage Industries. *Tourism - From Empirical Research Towards Practical Application* 138-157. <https://doi.org/10.5772/62661> (29. 8. 2019). → (Jureniene 2016, 154, 155)
- 5) Lysgård, Hans Kjetil. 2012. Creativity, Culture and Urban Strategies: A Fallacy in Cultural Urban Strategies. *European Planning Studies*, 20(8), 1281-1300. https://www.researchgate.net/publication/254252814_Creativity_Culture_and_Urban_Strategies_A_Fallacy_in_Cultural_Urban_Strategies/download (21. 9. 2018). → (Lysgård 2012, 1281-1300)
- 6) Pavlič, Brigita. 2019. Sodobne turistične smernice in ustvarjalno izobraževanje za turizem: magistrsko delo. Maribor: DOBA Fakulteta. → (Pavlič 2019, 23-34)
- 7) Pine, B. Joseph, Gilmore, James H. 1998. *The Experience Economy*. Harvard: Business Press. → (Pine, Gilmore 1998, 97-105)
- 8) Richards, Greg. 2011. Creativity and Tourism: The State of the Art. *Annals of Tourism Research*, 38(4): 1225–1253, <http://dx.doi.org/10.1016/j.annals.2011.07.008> (20. 9. 2018). → (Richards 2011, 1225–53)
- 9) Richards, Greg. 2014. Creativity and tourism in the city. *Current Issues in Tourism*, 17(2): 119–144, <https://doi.org/10.1080/13683500.2013.783794> (14. 9. 2018). → (Richards 2014, 119–144)
- 10) SOS - Skupnost občin Slovenije. 2019. Turizem 4:0 – Slovenija pred novo priložnostjo. <https://skupnostobcin.si/2018/06/turizem-4-0-slovenija-pred-novo-priloznostjo/> (15. 8. 2019). → (SOS 2018)

BIBIONE, SEVERNOITALIJANSKO LETOVIŠČE KOT PRIMER DOBRE PRAKSE PRI ISKANJU INOVATIVNIH REŠITEV V TURIZMU

BIBIONE, A NORTHERN ITALIAN RESORT AS AN EXAMPLE OF GOOD PRACTICE IN FINDING INNOVATIVE SOLUTIONS IN TOURISM

Urška Petrič

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor, Slovenija
College of Hospitality and Tourism Maribor, Slovenia
urs.petric@gmail.com

Izvleček

Prispevek se umešča na področje turizma in obravnava trajnostni pristop k razvoju turizma, turističnih produktov, turističnih destinacij in turističnih dejavnosti z vidika, da je trajnostni razvoj v turizmu edina rešitev in hkrati odgovor na masovni turizem, predvsem v luči okoljskih politik, podnebnih sprememb, onesnaženosti okolja, prekomerne usmerjenosti v gospodarsko rast in podobno. V referatu smo se ukvarjali z inovativnimi rešitvami na področju trajnostnega turizma in se osredotočili na Bibione, severnoitalijansko letoviško mesto, ki smo ga izbrali kot primer dobre prakse. Zastavili smo si raziskovalno vprašanje, kako se turistični delavci in lokalna skupnost v Bibionu odzivajo na potrebe turistov in katere inovativne rešitve pri tem uporabljajo za doseganje trajnostnega razvoja z namenom zagotavljanja čim boljše uporabniške izkušnje ob vključevanju inovativnih pristopov. Za pridobivanje rezultatov smo uporabili pregled literature in opazovanje »in loco«, cilj raziskave pa je bil predstaviti inovativne rešitve iz bližnje okolice za morebitno primerjavo in implementacijo v slovenskem turističnem prostoru.

Ključne besede: turizem, Bibione, inovativne rešitve, trajnostni razvoj, dobra praksa

Abstract

The paper addresses the field of tourism and discusses a sustainable approach to tourism development, tourism products, tourist destinations and tourism activities, considering the view that sustainable tourism development is the only solution and response to mass tourism, especially in relation to environmental policies, climate change, environmental pollution, and the excessive concentration on economic growth. The paper deals with innovative solutions in the field of sustainable tourism and focuses on Bibione, a northern Italian resort town that we have chosen as an example of good practice. The research question was how the tourism workers and the local community in Bibione respond to the tourists' needs and what innovative solutions they use to achieve sustainable development in order to maximize the user experience by using innovative approaches. We used literature review to obtain the results, and the aim of the research was to present innovative solutions from the surrounding area for possible comparison and implementation in the Slovenian tourist area(s).

Keywords: tourism, Bibione, innovative solutions, sustainable development, good practice

1 UVOD

Pri načrtovanju in razvoju turizma, turističnih produktov, turističnih destinacij in turističnih dejavnosti je treba imeti dobro pripravljeno strategijo, ki mora vključevati tako gospodarstvo kot vse nivoje družbe, vključno z lokalnim prebivalstvom ob zagotavljanju sodelovanja vseh ravni, nujno je upoštevati načelo gospodarnosti, dobro je treba proučiti ekonomski, ekološko-okoljski in družbeni vidik, istočasno pa vključiti elemente inovativnosti in delovati skladno z dolgoročnim razvojem destinacije ter njegovim vplivom na družbo in ožjo ter širšo okolico ob upoštevanju trajnostnega razvoja. Istočasno je treba spremljati in upoštevati želje turistov ter se jim prilagajati z zagotavljanjem ustrezne (inovativne) ponudbe, da bi lahko uspešno odgovorili na njihove potrebe in hkrati ustvarjali primere dobre prakse.

Namen prispevka je s pregledom literature in z opazovanjem *in loco* ugotoviti, na kakšne načine in kako uspešno v severnoitalijanskem turističnem letovišču Bibione naslavljajo izzive, s katerimi se srečujejo na področju turizma, da bi ugotovili, ali lahko, glede na relativno geografsko bližino, tudi v slovenskem turističnem prostoru uporabimo podobne rešitve.

2 TRAJNOSTNI TURIZEM KOT ODGOVOR NA MASOVNI TURIZEM

Ko govorimo o trajnostnem turizmu oz. o trajnostnem razvoju v turizmu, je treba razmisliti, kaj pravzaprav to pomeni v okviru drugih uveljavljenih oblik turizma, saj je trajnostni turizem relativno nov pojav, na kar kaže tudi dejstvo, da (zaenkrat), kot bomo videli v nadaljevanju, še ne obstaja enoznačna definicija trajnostnega turizma.

Jurinčič po Gartnerju navaja, da je trajnostni razvoj odgovor na nenačrtovani razvoj masovnega turizma, ki se mu zaradi ekonomskih učinkov, ki jih ta daje, vseeno ne moremo kar odreči. Odprava masovnega turizma ni niti ekonomsko upravičena niti zaželena. Občutljivi ali redki ekosistemi pa morajo biti vsekakor zaščiteni. Nadalje Jurinčič navaja, da se je v Evropi oblikovalo že več kot 50 ekoloških oznak in certifikatov, ki turistične proizvode v posameznih državah želijo zagotavljati po dogovorjenih kriterijih (Jurinčič 2009, 4).

Jurinčič razen tega poudarja še, da so bolj kot definicije, ki so različne in jih je veliko, jasni in enotni pričakovani rezultati trajnostnega razvoja turizma, in sicer so to:

- zaščita in izboljšanje naravnega in kulturnega okolja,
- ohranitev ali dvig prihodkov iz turizma,
- izboljšanje kakovosti življenja za domače prebivalstvo in hkrati zadovoljevanje obiskovalcev,
- izboljšanje in dopolnitev infrastrukture,
- povečanje ponudbe rekreacije in kulturnih dobrin za domače prebivalstvo in goste (Jurinčič 2009, 9).

Nadalje po Doxeyu opredeljuje še vplive turizma na socialno in kulturno okolje ter opozarja, katere so najpomembnejše metode za ohranjanje uspešnosti turističnega obiska glede na socialne vplive in preprečevanje faze iritacije:

1. izobraževanje domačega prebivalstva o multiplikativnih učinkih turizma;
2. načrtovanje turizma na podlagi ciljev in prioritet, ki jih opredeli lokalno prebivalstvo;
3. ohranjanje celovitosti in kakovosti lokalnih naravnih virov;
4. zagotovitev sodelovanja manjšinskih in tradicionalnih skupnosti v razvoju turizma;
5. prvenstvena uporaba lokalnega kapitala, ekspertiz in delovne sile, kjerkoli je možno;

6. povabilo lokalne skupnosti k organizaciji in izvajanju prireditev, festivalov ipd., in sicer zaradi uveljavljanja njihove identitete in vrednot, udeležbe pri zaslužku, odpiranja novih delovnih mest;
7. reševanje obstoječih problemov in šele nato odpiranje novih dejavnosti;
8. odsev zgodovinskih in geografskih okoliščin ali življenjskega stila okolja pri tematskem razvoju;
9. odsev imidža, ki vključuje tudi domače prebivalstvo, v promocijskih programih (Jurinčič 2009, 14–15).

V nadaljevanju prispevka bomo ugotavljali, v kolikšni meri turistične organizacije in turistični delavci v Bibionu upoštevajo in v praksi izvajajo zgoraj navedena izhodišča oz. priporočila.

3 BIBIONE KOT PRIMER DOBRE PRAKSE PRI ISKANJU INOVATIVNIH REŠITEV V TURIZMU

Po podatkih iz Vodnika po dobrih praksah v ocenjevanju turistične nosilnosti je Sredozemlje unikaten primer v turizmu, saj zaradi svoje geografske lege združuje države različnih območij, vključno z njihovimi različnimi kulturami. Gre za evropske in severnoafriške države ter države Bližnjega vzhoda. Zaradi svoje kulturne raznolikosti, blage klime, naravnih lepot, bogate zgodovine, arhitekturne dediščine in privlačne geografije, pa tudi zaradi velikega števila prebivalstva in raznolikosti kuhinj je še vedno ključno svetovno območje za turistične dejavnosti (Vodnik 2003, 9).

Italijanski Bibione je kot letoviško mesto zanimiv za proučevanje tudi zato, ker je po podatkih Laboratorija za okoljsko načrtovanje pri Evropski komisiji, v okviru katerega je bila leta 2002 izvedena študija Definiranje, merjenje in ocena nosilne zmogljivosti evropskih turističnih destinacij, Italija skupaj z nekaterimi drugimi evropskimi državami (Francija, Španija, Velika Britanija in Avstrija) uvrščena med prvih deset najbolj obiskanih držav na svetu, evropske države pa so že leta na seznamu najbolj obiskanih destinacij in sprejmejo 60 % vseh mednarodnih prihodov, hkrati pa leži v italijanski deželi Benečiji, ki je turistično najbolj razvita italijanska dežela (Definiranje, merjenje in ocena 2002, 4).

Jurinčič se dotakne tudi bližnjih severnoitalijanskih letovišč in po Gambuzzi in Sartoreju navaja, da so v turistično najbolj razviti italijanski deželi Veneto (Benečija) na primer na začetku 90. let, po več letih hitre rasti, ugotavljali nujnost reorganiziranja ponudbe ter načrtovanja celovitega turističnega proizvoda destinacije. Primeri uvajanja celovitega turističnega proizvoda so turistični kraji: Bibione, Jesolo, Cavallino in Chioggia in marsikje se že kažejo uspehi (Jurinčič 2009, 22).

Kovačić, Markelj in Jugović se v študiji primera osredotočajo na projekt "Stone Lights" ter ugotavljajo, ali lahko (hrvaški) svetilniki, integrirani v ponudbo nove oblike selektivnega turizma, kot dejavniki razvoja trjanostnega turizma pripomorejo k boljši izkušnji turistov, kajti prioriteta danšnjih turistov ni več samo obiskati destinacijo, ampak jo doživeti, izkusiti. Raziskavo so razširili tudi na slovenski in italijanski del Jadrana in tako ugotovili, da sta italijanska svetilnika, ki ustrezata projektu, tržaški in tisti v Bibionu (Kovačić, Markelj in Jugović 2015, 47–48, 51). Kljub temu, da glede na ugotovitve zgoraj omenjenih avtorjev bibionski svetilnik nima izdelanega načrta upravljanja (in bi prav zato bil primeren za dejansko vključitev v projekt), je kot turistična znamenitost vključen v športne in kulturne aktivnosti mesta. Zaradi svoje lege, čisto v bližini peščene plaže, ga vključujejo v športne prireditve, tako da npr. služi kot startna točka kolesarskih in tekaških dogodkov, v njegovi bližini pa organizirajo tudi druge prireditve, s čimer zagotavljajo prisotnost kulturne dediščine in zgodovinskih znamenitosti v turistični ponudbi.

Ob prisotnosti velikega števila turistov, domačih in tujih, je treba zagotoviti tudi ustrezno zdravstveno oskrbo, potreba po njej pa je še posebej izražena v poletnih mesecih, ko je turistična sezona na vrhuncu. Bellomettijeva in Bertinato v svojem članku pišeta o poudarku na varnosti pacientov v deželi Benečiji in hkrati ugotavljata, da se lokalne oblasti in politika že dalj časa zavedajo ogromnega potenciala, ki se skriva v povezavi med zdravjem in turizmom, istočasno pa tudi izzivov, ki jih prinaša vpliv večjega števila turistov na zdravje oz. oskrbo lokalnega prebivalstva. Z namenom boljše zdravstvene oskrbe so v letoviških krajih Bibione in Caorle zagotovili 24-urne točke prve pomoči, vključno s postajami za dializo, ki običajno javnosti niso na voljo v tej obliki. Dodatno so na voljo še štiri klinike z 22 zdravniki in s 6 prevajalci (Bellometti, Bertinato 2007, 11–12).

Sabrina Meneghello in Erica Mingotto v članku proučujeta možnosti vključitve ribiškega turizma kot nadgradnjo ribolova v turistično ponudbo dežele Benečije. Gre za večplastno povezanost in vključitev več različnih strani, rezultati pa bi bili ne samo ekonomski, temveč tudi družbeni. Projekt je šele v fazi proučevanja, vendar zaključujeta, da obstaja visok socio-ekonomski potencial, povezan z ribiškim turizmom, za to pa so potrebne boljša reguliranost, koordinacija in integracija sektorja na regionalnem, nacionalnem in mednarodnem nivoju, lahko pa bi bile aktivnosti trajnostno vzdržne, v primeru, da bi bili za to izpolnjeni določeni pogoji (Meneghello, Mingotto 2016, 455–456).

Bibione je tudi zelena destinacija. To potrjuje podelitev okoljskega znaka Modre zastave, ki so jo v Bibionu prejeli že 25-krat (Bibione, 25 let Modre zastave). Okoljski znak Modra zastava je pokazatelj (eko)kakovosti turistične destinacije, kot prepoznani okoljski znak pa občinam in turističnemu gospodarstvu daje priložnost za promocijo turistične destinacije. Program Modra zastava povezuje javnost z njeno okolico in pri javnosti spodbuja okoljsko zavedanje s pomočjo okoljsko izobraževalnih aktivnosti, stalnim informiranjem o biotski raznovrstnosti, občutljivih ekosistemih ter okoljskih pojavih (Modra zastava).

V skrbi za zdravje lokalnih prebivalcev in turistov ter zaradi skrbi za okolje so v Bibionu leta 2011 poskusno uvedli projekt *Respira il mare* (Vdihni morski zrak), preden so ga udejanili leta 2014, ko je bilo kajenje prepovedano na območju prvih dveh vrst ležalnikov oz. senčnikov od plaže. Pri tem so imeli podporo tudi s strani Svetovne zdravstvene organizacije, Ministrstva za zdravje, lokalnih oblasti in Državnega onkološkega inštituta. Pri tem projektu ne gre samo za skrb za zdravje, ampak tudi za okolje, saj so cigaretni ogorki onesnaževali pesek in vodo. Zanimiva je tudi pozitivno usmerjena komunikacija, ki jo v ta namen uporabljajo, namreč poudarjajo, da ne gre za prepoved kajenja, temveč za možnost in pravico vseh do čistega zraka in okolja (Bibione. Plaža brez cigaretne dima). Od leta 2019 je kajenje prepovedano na celotnem območju 8-kilometrske plaže, za kadilce pa so urejena posebna območja, kjer je kajenje dovoljeno, narejena pa so iz lesa iz certificiranih gozdov (Bibione. Plaža brez cigaretne dima).

Še en projekt, ki združuje lokalno prebivalstvo, turiste in ranljive skupine, vse skupaj z dobrodelno noto, je Bibione in Rosa, kar pomeni Bibione v rožnati barvi, vsakoletni tek, posvečen ženskam, ki se odvija v septembru. Izkupiček, ki mu odštejejo stroške organizacije, je namenjen prostovoljnemu društvu Associazione Sole Donna, ki deluje v okviru bolnišnice v mestu Dolo, ukvarja pa se z rehabilitacijo žensk po operaciji tumorja na prsni (Bibione. Bibione v rožnatem).

Vsako leto se proti koncu septembra v Bibionu odvija dogodek Bibione Beach Fitness, ki se odvija na 10.000 m² prizorišč na pesku, v neposredni bližini morja, z 250 urami vadbe, ki jo vodijo in izvedejo domači in tuji trenerji, letos je to dvanajsta izdaja. Leta 2016 se je dogodka udeležilo več kot 3500 športnikov. Še pred tem dogodkom je bil letos v Bibionu teden wellnesa in fitnessa, in sicer od 16. do 20. septembra (Bibione. Fitnes na plaži).

Že več kot leto dni se trudijo tudi za gibalno ovirane, zato so lokalni podjetniki skupaj z občinsko administracijo začeli s projektom, ki bo trajal približno tri leta, z njim pa bi radi omogočili dostopnost letovišča prav vsem (Bibione, Dostopnost za vse). V okviru tega bodo organizirali manjše podprojekte, kot je prevoz z manjšim avtobusom do svetilnika, kolesarjenje v temi za večsenzorno izkušnjo, jahanje za otroke s posebnimi potrebami, potapljanje in drugo (Bibione. Predstavitev programa).

4 ZAKLJUČEK

Zaradi omejenega prostora, ki je na voljo, so v referatu v luči inovativnosti in dobrih praks omenjeni samo nekateri projekti in smernice, s katerimi se ukvarjajo v turističnem letovišču Bibione. Glede na izhodišča, ki jih opredeljujejo Jurinčič in drugi raziskovalci, lahko ob spremljanju aktivnosti, ki se vsako leto, poleti pa še bolj zgoščeno, dogajajo v Bibionu, ugotovimo, da izpolnjujejo veliko večino izhodišč in pričakovanih rezultatov. Z dobrodelnimi, športnimi, kulturnimi, gastronomskimi in drugimi dogodki in projekti skrbijo za promocijo, zaščito in izboljšanje naravnega in kulturnega okolja, za dvig prihodkov, izboljšujejo življenja lokalnega prebivalstva in izpolnjujejo pričakovanja turistov oz. obiskovalcev, izboljšujejo in dopolnjujejo infrastrukturo. S podaljševanjem sezone v jesenski del s kulturnimi dogodki in prireditvami se trudijo vzdrževati nosilno zmogljivost destinacije, tako da število turistov prenesejo in razporedijo skozi daljše obdobje. S tem, ko v inovativne projekte vključujejo strokovnjake in usposobljeno osebje, domače prebivalstvo hkrati izobražujejo in zagotavljajo sodelovanje manjšinskih in tradicionalnih (lokalnih) skupnosti pri dogodkih. Pri organizaciji dogodkov upoštevajo zgodovinske in geografske okoliščine glede na tematski razvoj. Poudariti velja še, da je večina projektov zelo večplastnih in se ne osredotočajo samo na primarno dejavnost, temveč vključujejo tudi druga področja, tako npr. povezujejo zdravje s kulturo, z okoljem, s trajnostnim podjetništvom itd.

Bibione kot turistično letovišče v neposredni bližini slovenske meje je dokaz in tudi zgled, lahko pa je tudi spodbuda, da se lahko ob sodelovanju vseh deležnikov ustvarjajo dobre zgodbe in inovativni projekti, ki privabljajo tako domače prebivalstvo kot turiste iz tujine, od blizu in daleč.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Bellometti, Simona, Luigi Bertinato. 2007. Health care services for tourists in the Veneto Region. *Eurohealth*, 12(4): 11–13.
- 2) Defining, Measuring and Evaluating Carrying Capacity in European Tourism Destinations. 2002. B4-3040/2000/294577/MAR/D2. Material for a document. Atene: University of the Aegean. Department of Environmental studies. Laboratory of Environmental Planning. https://ec.europa.eu/environment/iczm/pdf/tcca_material.pdf (1. 9. 2019)
- 3) Jurinčič, Igor. 2009. Nosilna zmogljivost Slovenske Istre za turizem. Portorož: Univerza na Primorskem, Fakulteta za turistične študije – Turistica.
- 4) Kovačić, Mirjana, Miha Markelj, Alen Jugović. (2015). Cultural and Historical Resources as a Factor for the Development of Sustainable Tourism: A Case Study of Lighthouses in the Northern Adriatic. *Academica Turistica*, 8(1): 47–52.

- 5) Meneghello, Sabrina, Erica Mingotto. 2016. Promoting Sustainable Development through Fisheries-related Tourism Experiences. Benefits from the Integration between Fisheries and Tourism in Venetian Coastal Areas. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 11(3): 447–457.
- 6) PAP/RAC: Guide to Good Practice in Tourism Carrying Capacity Assessment. 2003. Split: Priority Actions Programme Regional Activity Centre. <https://www.pap-thecoastcentre.org/pdfs/Guide%20English.pdf> (30. 8. 2019)
- 7) Bibione. 25 let Modre zastave. <https://bibione.com/it/categoria-eventi/525-bandiera-blu> (26. 8. 2019)
- 8) Bibione. Predstavitev programa. <https://cdn.bibione.com/images/pdf/2019/bibione-disabili.pdf> (31. 8. 2019)
- 9) Bibione. Plaža brez cigaretnega dima. <https://www.bibione.com/en/beach/3420-smoke-free-2018-en> (31. 8. 2019)
- 10) Bibione. Plaža brez cigaretnega dima. <https://www.bibione.com/en/events-category/3691-bibione-smoke-free-beach-en>
- 11) Bibione. Dostopnost za vse. <https://www.bibione.com/en/events-category/3876-bibione-accessibile-en> (1. 9. 2019)
- 12) Bibione. Fitnes na plaži. <https://www.bibione.com/en/sport-news/2873-bibione-beach-fitness-en> (2. 9. 2019)
- 13) Bibione. Bibione v rožnatem. <https://www.bibione.eu/en/events/bibione-in-rosa-2019/> (3. 9. 2019)
→ (Bibione)
- 14) Modra zastava. <https://www.modrazastava.si/> (28. 8. 2019)

UPRAVLJANJE S ČLOVEŠKIM KAPITALOM V TURIZMU

HUMAN CAPITAL MANAGEMENT IN TOURISM

mag. Rok Pintar

Nguyen Tat Thanh University, Vietnam
rokpintar.vietnam@gmail.com

Izvleček

Izraz človeški kapital postaja v gospodarskem svetu dandanes vedno bolj prepoznaven. Definiran je lahko kot potencial, ki se skriva v zaposlenih nekega podjetja. Ali se ta potencial potem zares odkrije, pa je predvsem odvisno od vodstva podjetja. Ta izraz pa postane še bolj pomemben, ker turizem temelji na ljudeh. Že na samem začetku izbire in usposabljanja novega osebja je še kako pomembno, da je ta proces objektivni. Pri sami izbiri posameznika naj bo vodilno vprašanje to, ali ima ta oseba pozitiven odnos, saj se bodo v nasprotnem primeru lahko pojavile težave pri delovnem vzdušju ter pri usposabljanju posameznika. Možnosti, kako motivirati osebje, pa so tako različni, kot so različni ljudje. Vsem pa je enako, da so dostojno plačani. Delodajalec, oziroma vodstvo podjetja, lahko močno vplivajo na motiviranost osebja. Predvsem takrat, ko je v delovnem okolju odprta komunikacija, ko so odnosi pozitivni in ko vodstvo omogoča razvoj zaposlenih.

Ključne besede: osebje, znanje, objektivnost, odnos

Abstract

The term human capital is increasingly recognized in the economic world today. It can be defined as the potential that lies in the employees of a company. Whether or not this potential is really discovered depends, first of all, on the company management. As tourism is human based, this term becomes even more important. At the very beginning of the hiring and selection of new staff, it is even more important that this process is objective. When choosing an individual, the main question should be, whether the person has a positive attitude, as otherwise problems in the work atmosphere and in the training of the individual may arise. However, the options for motivating staff are very diverse. Surely, staff must be paid fairly and well. The employer or the management of the company can further greatly influence the motivation of the staff. Above all, when communication is open in the work environment, when relationships are positive and when leadership enables employee development.

Keywords: staff, knowledge, objectivity, attitude

1 ČLOVEŠKI KAPITAL

Človeški kapital vključuje znanje ter sposobnosti obstoječega kadra v podjetju (Juhart, 2012). V kolikšni meri je le-ta izkoriščen, pa je odvisno od upravljanja s človeškimi viri. Medtem, ko je v preteklosti veljalo, da podjetja potrebujejo zaposlene zgolj za izpolnitev njihovih ciljev, pa je danes drugače. Perspektiva in odnos do zaposlenih se je bistveno spremenil, kar naznanja že sam izraz »kapital«. Beseda kapital je lahko definiran na različne načine. V finančnem smislu je kapital nekaj, kar fizična ali pravna oseba poseduje. Človeški kapital pa lahko interpretiramo kot tisto, kar posamezni zaposleni doprinesejo k uspešnosti določenega podjetja. Zaposleni igrajo torej ključno vlogo, ne le pri doseganju finančne uspešnosti podjetja, ampak tudi pri razvoju, inovativnosti in trajnosti le-tega.

1.1 ČLOVEŠKI KAPITAL V TURIZMU

Turizem je lahko definiran kot komercialna organizacija in izvedba potovanj, obiskov znamenitih krajev ter ponudba na samem kraju, ki med drugim vključuje nastanitve ter gostinstvo. Motivi za obisk nekega kraja so raznoliki, velikokrat pa vključujejo potovanja zaradi razvedrila, poslovna ter zdravstvena in športna potovanja. Za popolno doživetje je potrebno več kot samo atraktivna ponudba. Turizem je storitvena dejavnost, ki močno temelji na človeškem kapitalu, kar pomeni da turizma brez ljudi praktično ni. To dejstvo podkrepi tudi slogan »Turizem smo ljudje«. Pomembno je, da so vsa podjetja, ki se ukvarjajo s turistično dejavnostjo, dobro seznanjena s konceptom človeškega kapitala. Trajnostni razvoj bo mogoč le, če se podjetje in prav vsi njegovi zaposleni zavedajo, kako pomembno je dobro ravnanje z zaposlenimi. Navajam primer hotela v Vietnamu. Od ustanovitve naprej so odnosi med zaposlenimi v podjetju zelo pozitivni in transparentni. Osebe je redno ocenjeno na podlagi vnaprej dogovorjenih ciljev, morebitni nastali problemi pa se rešujejo na konstruktiven način. Tako okolje omogoča zaposlenim izražanje iskrene prijaznosti in solidarnosti. Dejstvo je, da je ta hotel na področju zadovoljstva gostov, zaposlenih ter lastnikov med vodilnimi v Vietnamu. Večina osebja pa tam dela od vsega začetka.

1.2 IZBIRA ZAPOSLENIH

Načini, kako iskati, izbirati in zaposliti kvalificirano ter usposobljeno osebje, so zagotovo raznoliki. Vsem pa naj bo centralno načelo to, da je celoten proces transparenten in objektivni. V gostinstvu in turizmu, kot tudi v drugih panogah, so lahko pojavijo težave, predvsem takrat, ko osebje v kadrovski službi ni dovolj usposobljeno. Pogosto se poraja vprašanje, kakšen naj bo idealen kandidat za določeno delovno mesto. Ena izmed možnosti je, da sledimo načelu »ASK«. Kratico prevajamo takole:

Attitude - odnos

Skills - spretnosti

Knowledge – znanje

Ali naj ima idealen kandidat vse tri zgoraj naštetih vrline? Morda.

Kaj storiti če ima kandidat samo dve, oziroma le eno od zgoraj naštetih vrline? Odgovor zagotovo ni preprost. Ključno vprašanje, ki se tu postavlja, pa je: kaj je tisto, kar je za delodajalca najbolj pomembno potem ko zaposli določeno osebo? Ali je to odnos, spretnost ali znanje? Slednjih dveh se bo kandidat lahko naučil, a le v primeru, če bo imel pozitiven odnos do dela, delovnega

okolja ter svojih sodelavcev. Neprimeren, negativen odnos kandidata lahko pripelje do resnih posledic, kot so:
odhajanje kvalificiranega osebja,
padec produktivnosti,
povečanje nezadovoljstva strank.

2 PRIMERI DOBRIH PRAKS

2.1 PRIMERI DOBRIH PRAKS

Trajnostna podjetja so tista, ki se ne osredotočajo le na denarni dobiček, ampak tudi na ljudi in okolje. Ti trije stebri so neločljivi in enakovredni pri vsaki odločitvi. Možnosti, kaj lahko določeno podjetje stori za svoje zaposlene, je veliko. Na različnost možnosti pomembno vpliva tudi geografska lega podjetja. Skupna točka vseh pa je motivacija osebja. Čeprav dandanes denar ni več edini faktor, ki motivira zaposlenega, pa je še vedno eden izmed pomembnejših. Primer navajam iz hotela v Vietnamu: čeprav je bilo delovno okolje profesionalno, varno in prijazno, je med zaposlenimi prihajalo do nezadovoljstva, saj so večinoma prejeli zgolj in samo minimalno plačo, ki je bila zakonsko predpisana in to za delo, ki je zahtevalo visoko izobrazbeno stopnjo ter visoko usposobljenost.

Dodatni faktor, ki je pri motivaciji osebja ključnega pomena, je odprto in prijazno okolje, kjer so vodje oddelkov nepristranski. Tako okolje omogoča dvosmerni prosti pretok informacij, ki koristi celotnemu kolektivu. Če podjetje poudari pomen dobrega sodelovanja med zaposlenimi, med drugim opazimo povečano inovativnost in predanost delu, ki bo koristila prav gostu. Eden od pomembnih faktorjev je tudi omogočanje razvoja zaposlenih. Ko delodajalec omogoči razvoj področij zanimanja zaposlenih ter njihovih šibkosti, to dodatno prispeva k povečanju zadovoljstva pri delu.

Primeri razvoja zaposlenih lahko vključujejo:
razvoj komunikacijskih sposobnosti,
znanje tujega jezika,
razvoj veščin reševanja problemov,
razvoj vodstvenih sposobnosti in pozitivnega vedenja,
športne aktivnosti.

2.2 PRIMERI SLABIH PRAKS

Na žalost se tudi v turizmu pojavljajo primeri slabih praks pri upravljanju s človeškimi viri. Razlogi so raznoliki in lahko med drugim vključujejo pomanjkanja časa ter usposobljenega kadra, kot tudi zastavljanje napačnih prioritet. Tudi danes še vedno lahko opazimo, da različna podjetja ki se ukvarjajo s turizmom ne poznajo vseh vrednot, ki bi jih morali pri zaposlovanju upoštevati.

To se kaže na različne načine, kot so: prevelik pritisk s strani vodstva in premalo časa za zasebno življenje. Posledica je lahko ta, da se mora podjetje soočiti z visoko stopnjo fluktuacije osebja - tudi več kot 300%, kot se je na primer zgodilo pri verigi s hitro prehrano Domino's Pizza v 90. letih prejšnjega stoletja (White, 2005). Tako visoko fluktuacijo spremljajo ne samo višji stroški za usposabljanje osebja, ampak tudi velika izguba dragocenega časa, ter ne

navsezadnje najpomembnejšega člena: znanja, izkušenj in sposobnosti človeškega kapitala, ki je v turistični dejavnosti centralnega pomena.

V skrajnih primerih, ko zaposleni doživljajo prevelik pritisk s strani delodajalca, lahko to pripelje tudi do sindroma izgorelosti. Žal so taki primeri premalokrat resno obravnavani, v nekaterih primerih celo omalovaževani.

Trajno upravljanje s človeškimi viri je zato še kako pomembno za vse vpletene stranke v nekem podjetju. Če je le-to izpeljano pravilno, lahko rečemo da je delovno okolje pozitivno in prijazno, kar bo koristilo podjetju, zaposlenimi ter socialnemu okolju.

3 ZAKLJUČEK

Upravljanje s človeškim kapitalom je po zgoraj napisanem torej ključnega pomena, saj močno vpliva na uspešnost nekega podjetja. To še zlasti velja za sektor turizma, ki temelji na ljudeh in storitvah. Pravilno ravnanje z osebjem ter pozitivni odnosi torej ne bodo koristili zgolj zaposlenim, ampak predvsem gostom ter strankam.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Juhart, N. 2012, Upravljanje človeškega kapitala v podjetju Hotel Sava Rogaška d.o.o., Univerza v Mariboru, <https://dk.um.si/Dokument.php?id=47644>
- 2) White, E. 2005, To Keep Employees, Domino's Decides It's Not All About Pay, The Wall Street Journal, <https://www.wsj.com/articles/SB110859140448656895>

IGRIFIKACIJA V TURIZMU PRIMER PRAKTIČNE UPORABE

GAMIFICATION IN TOURISM EXAMPLE OF PRACTICAL USE

Jerneja Pregl

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem, Maribor Slovenija
Vocational College of Hospitality and Tourism, Maribor, Slovenia
jerneja.pregl@gmail.com

Vito Zakrajšek Čahuk

Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem, Maribor, Slovenija
Vocational College of Hospitality and Tourism, Maribor, Slovenia
vito.z.c@gmail.com

Izvleček

Referat se nanaša na organizacijo in izvedbo programskega ter vsebinskega dela prireditve Ambassador VSGT 2019. Osrednja tema prireditve je bilo kavarniško življenje v Mariboru leta 1930. Prireditev je vključevala turistično igrifikacijo v obliki simulacije kavarniškega življenja v letu 1930, konferanso in predstaviten video, prirejen v stilu nemih filmov. Igrano simulacijo smo izvedli študenti VSGT in je potekala v obliki igranih dialogov, pri čemer so bili igralci pomešani med aktualnim občinstvom z namenom ustvariti vzdušje kavarniških čenč. Igralci so nastopili v vlogah pomembnih Mariborčanov iz 30. let 20. stoletja. Tako so ti dialogi vsebovali tudi historično pravilna dejstva za namen predstavitve novih informacij občinstvu. Prireditev je vodil konferansje v značilni maniri prikazanega časovnega obdobja. Prireditev je v celoti potekala v lastni produkciji VSGT. Ob koncu prireditve smo uporabili orodja za pridobitev mnenja občinstva, ki so služila kot pomoč pri analizi uspešnosti organizacije in izvedbe programskega dela prireditve. Projekt je predstavljal projektno diplomsko delo avtorjev referata.

Ključne besede: organizacija prireditve, lastna produkcija, konferansa, igrifikacija v turizmu, koordinacija

Abstract

The study is related to the organization and implementation of the program and content part of the event Ambassador VSGT 2019. The main topic of the event was the café life in Maribor in 1930s. The event included gamification in tourism in a form of a playful simulation of typical viennese café life in 1930, a conferanse and a presentation video adapted in the style of silent movies. The played simulation was performed by VSGT students and is in the form of fictional dialogues that were performed among the audience to create the illusion of real gossip. Dialogues featured important people of Maribor from the 30s of the 20th century. Thus, these dialogues also contained historically correct facts for the purpose of presenting new information to the audience. The event was beeing interconnected in the form of a conferencing, these were also characteristic of the displayed time period. The whole event was organised as an in-house production. At the end of the event, feedback tools were used on the audience to

help analyze the performance, the organization and the implementation of the content of the event. Whole project was a part of our thesis for diploma.

Keywords: event organization, own production, conference, tourism play, coordination

1 TEMA IN OBSEG PROJEKTNEGA DELA

Najino raziskovalno področje se nanaša na sodobne trende v turizmu, kamor sodijo tudi različne tematske in interaktivne oblike vodenj oziroma predstavitev, v zadnjem času pa je v sklopu sodobnih turističnih prizadevanj veliko govora tudi o igrifikaciji.

V okviru navedenega sva izvedla projekt, ki zajema režirano igrifikacijo in konferanso, ki se vpenjata v programski del prireditve Ambasador VSGT 2019. Gre za obliko prireditve, ki zahtevajo lastno 'in-house' produkcijo; ob sestavi celotnega scenarija, dramaturgiji in režiji igrifikacije predstavlja zato pomemben del najinega projekta tudi koordinacija programskega dela s pogostitvenim delom prireditve.

1.1 TEORETIČNA IZHODIŠČA IGRIFIKACIJE

Najprej je potrebno opredeliti in obrazložiti pojem »igrifikacija«; beseda je slovenska ustreznica angleški besedi »gamification«. Gre za relativno mlad koncept, katerega glavna značilnost je vnašanje elementov sistema iger, bodisi družabnih, arkadnih ali video iger.

Natančneje rečeno, se vnašajo elementi, ki v igrah delujejo na človeka tako, da mu ponudijo eksterno motivacijo za doseganje specifičnega cilja znotraj sistema vnaprej vzpostavljenih pravil. Vse to poteka z namenom stopnjevanja privlačnosti obstoječe dejavnosti ali aktivnosti (Xu, idr. 2013, 525-537).

Če ponazoriva preprost primer igrifikacije, bi to lahko bila tekma med dvema kuharjema v smislu, kdo bo olupil več krompirja v eni uri, pri čemer mora poraženec pomiti vso posodo. Tukaj na čisto preprost način vidimo, kako ta koncept poteka v praksi. Na videz enolično delo se popestri v tem primeru z negativno eksterno motivacijo (pranje posode) za namen olupljenega krompirja znotraj naprej določenega časovnega obdobja.

Sicer pa je bolj učinkovita pozitivna eksterna motivacija v obliki sistema nagrad, ki se s pridom uporablja tudi v turizmu. Za primer lahko vzamemo program »Frequent Flyer Miles« letalskih združb, kjer uporabnik zbira točke glede na preleteno kilometrino, ki jih lahko zamenja za določene ugodnosti (Pavlič 2018). Kadar takšne koncepte premostimo v vsakodnevne situacije, si lahko hitro zase ustvarimo eksterne motivatorje za opravke, ki nam niso najljubši. Ta vzorec motiviranja skrbno izkoriščajo vse različice iger, preko katerih lahko služimo denar ali pa jih igramo za zabavo. Prav zaradi nenadnega povečanja motivacije posameznikov, ki se vključijo v igro za opravljanje ciljev znotraj nje, so ta koncept skrbno začela uporabljati podjetja za motiviranje delavcev, za marketinške namene in za pospeševanje prodaje (Xu, idr. 2013, 525-537)

Zaradi uspešnosti igrifikacije na prej omenjenih področjih se je začelo prenašanje tega koncepta na preostala področja, pri čemer je ključnega pomena za pričujoč referat prenos igrifikacije na področje turizma. Pomembno je, da se tukaj opremo na dediščino, iz katere lahko izhajamo za nadaljnje projekte, ki lahko vodijo v urbanizacijo in modernizacijo družbe in gospodarstva. Pri tem sta medsebojno sodelovanje obeh sektorjev ter pogled na prihodnost nujna za napredek. Na

pomoč lahko priskoči smiselno utiliziranje igrifikacije, ki se je v rastočih in že vzpostavljenih panogah prikazala kot zelo uspešna strategija (Lysgård 2012, 1281-1300).

V turizmu kot trajno rastoči panogi je zaradi pojava novih generacij na trgu turističnih storitev potrebna velika mera inovativnosti. Trenutno prevladujejo na lestvici turističnih prizadevanj dobre zgodbe, predvidoma pa se bo ta trend s hitrorastočo tehnologijo dalje razvijal in ustvaril potrebo po nadgrajenih možnostih doživetij. Nadgradnjo pa predstavlja igrifikacija, ki turista vključi v zgodbo, ki jo lahko soustvarja. Gre za obliko interakcije, ki lahko pomeni tudi lastno izbiro nadaljnjega poteka zgodbe. Opisani koncept na ta način popestri in izboljša uporabniško izkušnjo turista. Drugi vidik igrifikacije v turizmu pa je oblika motivacije turističnih delavcev, katere rezultat predstavlja bolj uspešen kader, ki bo čutil večjo pripadnost podjetju, kjer deluje (Richards 2014, 119–144)

V najinem primeru sva inkorporirala elemente igrifikacije v kombinacijo turističnega vodenja in dramske igre. Gledalci oziroma udeleženci prireditve Ambassador VSGT 2019 so se s pomočjo simulacije kavarniškega življenja znašli v interaktivnem svetu med pomembnimi Mariborčani, ki so pisali zgodovino v poznih dvajsetih in začetku tridesetih let preteklega stoletja. Koncept dramske uprizoritve, ki je hkrati osrednji del prireditve, je bil postaviti igralce (študente VSGT) v vloge zgodovinskih osebnosti, ki so drug z drugim komunicirali tako, kot bi upoštevali zgodovinska dejstva daljnega 11. junija 1930 dejansko lahko komunicirali. Njihovi dialogi so bili umeščeni med obiskovalce, ki so se prireditve udeležili v sedanosti. Tako so imeli obiskovalci prireditve možnost biti del zgodbe, ki se je dogajala v času dunajske dobe kavarniškega Maribora. Na tak način sva želela združiti turistično vodenje (gledalci so dobili novo znanje o zgodovinskih dejstvih okolice) z dramskim elementom (režirani prizori z igralci), z elementi igrifikacije, (gledalci so bili del zgodbe in so imeli možnost interakcije oziroma posegov v zgodbo).

Vse skupaj se je povezovalo v obliki konferanse, ki pa je značilna oblika povezovanja prireditev v obdobju med obema vojnoma. V bistvu je v definiciji, povzeti iz Slovarja slovenskega knjižnega jezika (SSKJ 2019) konferansa opisana kot moderacija oz. vodenje, le da izhaja iz dejstva, da je voditelj tako imenovan konferansjé (Francosko: »Conférencier«). Njegova glavna značilnost je, da tekom vodenja prireditve celoten dogodek popestri s posmehljivimi pesmimi, z zbadljivimi anekdotami in neslanimi šalami. Ali pa je bilo bistvo vodenja podano skozi vse navedene elemente. Glavno sporočilo vseh komičnih elementov je bilo zburjanje kritičnega razmišljanja proti vladnemu režimu ali zburjanju večjih družbenokritičnih vprašanj tistega časa (THE GERMAN CABARET 2019). Lahko bi konferansjeja opredelili kot Shakespearjanskega dvornega norčka, ki je v resnici edini lahko povedal resnico na glas, ne glede na to, kako grda ali kruta je bila, saj zaradi šaljive narave pripovedovanja, ni njegovih besed nihče resno jemal (Lee 1999).

Najpogosteje so bili konferansjeji voditelji kabarejev, kjer se je tudi prvotno ustvaril takšen koncept vodenja. Bili so pa kasneje preganjani s strani nacistov ravno zaradi njihove vloge pri zburjanju kritičnosti med ljudmi (THE GERMAN CABARET 2019). Ker je bila tema naše prireditve umeščena v obdobje, za katero je bil značilen opisan način vodenja prireditev, sva se tudi midva odločila za povezovanje prireditve v obliki konferanse.

Za izvedbo tovrstne prireditve je bilo ključnega pomena dobro poznavanje strukture organizacije prireditev. To je tema, ki se na VSGT obravnava na predavanjih predmeta dopolnilne turistične dejavnosti – menedžment prireditev pod vodstvom prof. Brigitte Pavlič.

Ker gre za lastno 'hišno' produkcijo, lahko študenti aplicirajo pridobljeno znanje s predavanj tudi v praksi. Pri takšni organizaciji oziroma produkciji se je bilo potrebno zanašati na lastne resurse, saj je bilo potrebno prireditve izpeljati brez zunanjih izvajalcev.

2 PRIMER IZVEDBE IGRIFIKACIJE NA ŠOLSKI PRIREDITVI

Krovna tema projektnega dela je bila prireditve Ambasador VSGT 2019. To je tradicionalna prireditve, ki jo vsako leto prireja Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor, namenjena pa je predvsem študentom, saj je glavni namen podelitev naziva Ambasador VSGT kot priznanje najuspešnejšim študentom preteklega šolskega leta. Priznanje se podeli na podlagi objektivnih kriterijev in stroge komisije, ki pregleda dejavnosti in dosežke študentov v preteklem letu in predlaga nominirance za naziv. Prireditveno dogajanje zajema kulturno-umetniško področje ter turistično izvedbeni del. Na prireditvi sodeluje tako imenovani 'Ambasador bend', ki je sestavljen iz glasbeno nadarjenih študentov VSGT, vsako leto v drugačni zasedbi, a pod stalnim imenom. Igrajo glasbo, ki je povezana bodisi s časovnim obdobjem ali z vsebino prireditve.

Prireditve je vedno sestavljena iz več sklopov, ki se med seboj prepletajo in so tematsko povezani, hkrati pa skupaj tvorijo rdečo nit prireditve, katere osrednja tema izhaja iz preteklosti in se naslanja na našo dediščino. Tako se obudijo spomini, iz katerih nove generacije črpajo znanje in ohranjajo ter ozaveščajo pomen tradicionalnih vrednot.

Pri celotni organizaciji prireditve je potrebno upoštevati dejstvo, da gre v celoti za tako imenovano 'in-house' oziroma lastno produkcijo. To v grobem pomeni, da za produkcijo ni prisotnih zunanjih akterjev oziroma se je potrebno zanašati na lastne resurse. (Lešnik Štuhec, **idr.** 2017). Tako tudi marketinški, kreativni in izvedbeni del prevzamejo študenti skupaj s sodelavci šole. Med ostalim izdelajo študenti tudi logotip prireditve in pripravijo celotno podobo, kamor sodi tudi priprava prostora, v katerem se prireditve odvija, z vso potrebno dekoracijo ter postavitvijo pohištva, rekvizitov. Promocija dogodka poteka preko socialnega omrežja Facebook in obvestil na uradni spletni strani VSGT, vabila pa se gostom pošljejo v fizični obliki in po elektronski pošti.

Projekt sva zasnovala z namenom vključitve igrifikacije v predstavitev teme (kavarniško življenje v Mariboru 1930). Osrednja ideja se je nanašala na interaktivno simulacijo, ki jo izvajamo s pomočjo dramskih elementov, gledališke režije in elementov igrifikacije. Ker temelji vsebinski del prireditve na dramatizirani izvedbi, je bilo potrebno zapisati celoten scenarij poteka, od uvodnega sprejema gostov do vsebine, načina predstavitve teme, videza prostora in moderacije oziroma v najinem primeru tako imenovane konferanse. Na začetku prireditve sva vključila plesno točko z značilnim plesom predstavljenega obdobja – charlestonom, ki je poskrbela za potrebni 'wow-efekt'. Nadaljnji potek je vodil konferansje vse do podelitve nagrad Ambasador dobrega počutja in Ambasador gostoljubja. Vmes sva implementirala simulacijo kavarniškega življenja s petimi igranimi dialogi, ki so potekali med zgodovinskimi osebnostmi Maribora. Ob dialogih (enajst študentov) so še bile tri dodatne vloge, in sicer pomočnika natakarja, ki sta imela nalogo ohranjanja iluzije preteklosti, ter čarodej Svengali v vlogi akterja, ki je popestril dogajanje z lastnimi iluzionističnimi vložki. Vloge so bile dodeljene študentom 2. letnika VSGT, smer turizem. Priprave na prireditve sva vodila tako kot potekajo tipične gledališke vaje, saj smo potrebovali za uspešno odigrano predstavo intenzivne režijske vaje. Samo predstavitev kandidatov za prestižni priznanji sva

nadgradila v obliki filma, ki se je predvajal na prireditvi. Film je časovno umeščen tako, da gre za žanr nemega filma oziroma 'Silent Movie' filma po zgledu Charlie Chaplina.

V vsebinskem delu se je oblikoval celoten potek prireditve od predprodukcije, produkcije do postprodukcije. Predprodukcija se je začela najmanj dva meseca pred prireditvijo, postprodukcija pa je trajala še teden dni po prireditvi. V programsko-izvedbenem smislu je bila ključna koordinacija manjših timov študentov, vendar pa je ta del tisti, ki je pritegnil največ pozornosti s strani gledalcev, saj je šlo za osrednje dogajanje prireditve, na katero so prišli. V tem smislu je bilo potrebno koordinirati glasbeno ekipo, plesalce, igralce in ostale udeležence priprav. Določiti je bilo potrebno videz prostora, postaviti smernice za dekoracijo in kulinarični del ter usklajevati program prireditve tako, da so lahko tudi kulinarične in strežne ekipe opravile svoj del. Napisati je bilo potrebno vse govorne tekste za igralce in voditelja programa, definirati način koordinacije, izrisati primerek prostora in koordinirati potek vaj.

Velik izziv nama je predstavljala vključitev inovativnega turističnega aspekta v obliki interaktivne igrifikacije, ki naj bi predstavljala simulacijo mariborskega kavarniškega življenja leta 1930, v času največjega razcveta kavarn v našem mestu. Projektno nalogo sva pričela s poglobljenim proučevanjem življenja Mariborčanov iz omenjenega obdobja, pri čemer so nama bili v veliko pomoč časopisni članki, do katerih sva dostopala preko digitalne knjižnice Slovenije. Počasi se je sestavil mozaik za zapis dialogov igrifikacije oziroma celoten scenarij, ki je zajemal plesne, glasbene in igrane točke, ki so morale delovati kot nekakšne žive podobe zgodovinskih dogodkov. Igrifikacija pa je v tem primeru služila kot orodje za preobrazbo klasičnega turističnega vodenja v inovativno in nevsakdanjo izkušnjo, ki so je bili deležni gostje prireditve. Za prostor dogajanja smo izbrali zgornje nadstropje kavarne Astoria v Mariboru, ki predstavlja nekaj najpomembnejšo mariborsko kavarno.

2.1 CILJ PROJEKTNEGA DELA

Z najinim diplomskim delom sva želela predvsem prikazati nov način turističnega vodenja v smislu režirane dramske zasnove z vključenimi elementi igrifikacije, ki bi popestrili in obogatili uporabniško izkušnjo. Eden izmed ciljev projekta je tako bila izvedba simulacije preteklosti. Obiskovalcem, ki so bili prisotni na prireditvi v Kavarni Astoria 11. junija 2019, sva simulirala druženje z obiskovalci, ki bi na podlagi zgodovinskih dejstev lahko bili v Kavarni Astoria 11. junija 1930. V tem smislu je bil cilj projekta tudi izvedba inovativnega projekta, ki je bil plod študentske ustvarjalnosti.

Danes se ljudje v živo pogovarjajo bistveno manj, kot so se pred 89 leti. Zato sva z igranimi dialogi prikazala tudi pomembnost pogovora in poslušanja, kar je k pogovoru pritegnilo tudi obiskovalce prireditve. Cilj najinega dela ni bil, niti da so vsi poslušalci dobili popolne informacije niti da so vsi slišali vse igrane dialoge. Najin cilj je bil prikazati pomembnost žive družabne interakcije v obliki izmenjave informacij in tudi čenč. Tako sva spodbudila vzajemne pogovore med obiskovalci in obogatila njihovo izkušnjo, saj so vsebino preslišanih dialogov nadoknadili s pogovorom z obiskovalci, ki pa so slišali preostale dialoge.

Skratka, med najine cilje sva prištevala tudi ustvarjanje kavarniškega vzdušja na način, da so obiskovalci pričeli početi točno to, kar so počeli najini igralci in kar lahko opredelimo kot kavarniški klepet, vse skupaj pa tvori igrifikacijo, ki jo kot tako na tem primeru lahko uporabimo v turizmu.

2.2 IZZIVI IN PROBLEMI OB ORGANIZIRANJU PRIREDITVE

Osnovni problem pri organiziranju prireditve, ki zahteva lastno produkcijo, je bila organizacija sodelujočih, kar je še toliko bolj relevantno, kadar gre za delo z večjim številom odrsko in igralsko neizkušenih študentov, kot je to v primeru vsakoletne prireditve Ambassador VSGT. Kako sodelujoče študente motivirati, da bodo sodelovali z vsemi ekipami, da bodo zadovoljni s svojim delom in bodo priprave jemali resno?

Naslednji problemi so bili zamisel in realizacija ustreznega scenarija celotne prireditve, uspešna koordinacija vseh timov na način, da sva upoštevala zmožnosti posameznih članov, hkrati pa dogajanje zastavila tako, da se posamezne vsebine ne prekrivajo in s tem ne onemogočajo gladek potek prireditve.

Izziv je bil v načinu predstavitve izbrane teme, kako na ustvarjalen in inovativen način predstaviti celotno tematiko. Kako doseči, da bo gostom izbrana tematika prikazana in podana dovolj jasno, da jo lahko začutijo? Kako lahko vključimo elemente igrifikacije v način odvijanja prireditve?

Zadnji problem pa je bil v izvedbi celote, koordinacija vseh področij, izpeljava prireditve od začetka do konca, sklepna evalvacija in interpretacija rezultatov, ki so služili kot predlogi nadgradnje prireditve za naslednje izvajalce v okviru generacij študentov, ki prihajajo za nami.

2.3 LASTNA OCENA IZVEDBE PRIREDITVE IN VKLJUČITEV IGRIFIKACIJE

Priprave na osrednji dogodek so bile dolge in do neke mere stresne. Na začetku so nama velik izziv predstavljale vključitev igrifikacije in umestitev konferanse v osrednje dogajanje, kasneje pa koordinacija sodelujočih študentov. Snemanje predstavitvenega filma nominirancev pa je bil svojevrsten izziv, ki pa je na koncu dosegel najina in pričakovanja nominirancev. Ves čas sva premlevala možne krizne scenarije in iskala rešitve. Na dan prireditve je generalka potekala brez večjih težav in tudi preostanek dneva je zaradi dobre pripravljenosti celotne ekipe potekal po vnaprej pripravljeni časovnici. Osrednji dogodek je načeloma potekal po scenariju. Čudovit pridih in občutek l. 1930 je naredil Ambassador band, ki je z odlično izbiro repertoarja dosegel zastavljen cilj. Dogajanje so otvorili plesalci z njihovo "charlestone" plesno točko, ki se je izkazala za pravi spektakel. Pika na i pa so bili igralci, ki so s svojimi kostumi in dialogi krožili med gosti. Konferansje je celoten večer vodil in mu dajal potrebno rdečo nit.

Brez zadržkov se oba strinjava, da je bil programski del osrednje šolske prireditve uspešen in izveden dobro. To dokazujejo rešene ankete s strani gostov, nominirancev in sodelujočih študentov programa turizem. Vsi so imeli možnost v anketnem vprašanju dopisati predloge za izboljšanje. Večina je napisala, da je bilo v prostoru prevroče in da bi bila potrebna klima. Tudi sama sva v tem prepoznala največjo težavo, zato pri sledečih prireditvah Ambassador VSGT predlagava boljše sodelovanje strežne in programske ekipe. Pomembno je, da se obe strani držita dogovorov, saj skupaj tvorimo edinstveno dogajanje, ki je v prvi vrsti poklon nominiranemu študentu, je družaben dogodek, ki je na očeh javnosti in soustvarja sliko šole. Pozitivno naju je presenetil nekajkrat zapisan komentar v anketah, da bi bilo potrebno takšen program vključiti v turistično ponudbo mesta.

3 LITERATURA IN VIRI

- 1) Ed Michelle, Lee 1999. William Shakespeare – Introduction. Shakespearean Criticism Vol. 46. Gale Cengage [online], dostopno na: <http://www.enotes.com/topics/william-shakespeare/critical-essays/shakespeares-clowns-and-fools#critical-essays-shakespeares-clowns-and-fools-introduction> [dostop: 20.5. 2019]. ↳ (Lee 1999)
- 2) Lešnik Štuhec, Tanja, Brigita Pavlič, Helena Cvikl, Tatjana Klakočar, Slavka Gojčič, Vesna Goričan Čač. 2017 Dopolnilne turistične dejavnosti. Maribor: Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor. ↳ (Lešnik Štuhec, idr. 2017)
- 3) Lysgård, Hans Kjetil. 2012. Creativity, Culture and Urban Strategies: A Fallacy in Cultural Urban Strategies. European Planning Studies, [online], 20(8), 1281-1300, dostopno na: https://www.researchgate.net/publication/254252814_Creativity_Culture_and_Urban_Strategies_A_Fallacy_in_Cultural_Urban_Strategies [dostop: 15.5. 2019]. ↳ (Lysgård 2012, 1281-1300)
- 4) Pavlič, Brigita. 2018. PAMETNI TURIZEM vs. USTVARJALNI TURIZEM. Maribor: Društvo Hiša!. ↳ (Pavlič, 2018)
- 5) Richards, Greg. 2014. Creativity and tourism in the city. Current Issues in Tourism, [online], 17(2), 119–144, dostopno na: <https://doi.org/10.1080/13683500.2013.783794> [dostop: 15.5.2019]. ↳ (Richards 2014, 119–144)
- 6) Slovar slovenskega knjižnega jezika. 2019. Fran. <https://fran.si/> (20.5.2019) ↳ (SSKJ 2019)
- 7) THE GERMAN CABARET. 2019. The Guide to Musical Theatre. http://www.guidetomusicaltheatre.com/shows_c/cabaret_essay.htm# (20. 5. 2019). ↳ (THE GERMAN CABARET 2019)
- 8) Xu Feifei, Jessika Weber in Dimitrios Buhalis. 2013 Gamification in Tourism. Information and Communication Technologies in Tourism 2014, Proceedings of the International Conference in Dublin, Ireland, January 21-24, 2014, [online], 525-537, dostopno na: https://www.researchgate.net/publication/284995062_Gamification_in_Tourism [dostop 16. 5. 2019]. ↳ (Xu, idr. 2013, 525-537)

OHRANJANJE RUDARSKE DEDIŠČINE NA PRIMERU PROJEKTA KNAPFEST

COALMINE HERITAGE PRESERVATION BY KNAPFEST PROJECT

Anita Rudolf Pečnik

Šola za storitvene dejavnosti, Šolski center Velenje, Slovenija
School Center Velenje, School for Service Activities, Slovenia
anita.rudolfpecnik@scv.si

Izvleček

Rudarstvo je močno zaznamovalo Šaleško dolino in življenje v njej. Širjenje proizvodnih kapacitet Premogovnika Velenje je vplivalo tudi na razvoj samega mesta, saj so se z odpiranjem novih delovnih mest povečale tudi potrebe po stanovanjih, vrtcih, šolah, zdravstvenih ustanovah in ostali sodobni infrastrukturi. Ker ima dediščina rudarstva v Šaleški dolini veliko težo in bi jo želeli v prihodnosti še bolj predstavljati tudi obiskovalcem iz drugih krajev, smo z dijaki Šole za storitvene dejavnosti oblikovali turistični proizvod Doživetje Rudarskega Velenja, ki je sestavljen iz tematskega vodenja in festivala KnapFest. Z navedenim proizvodom smo v konkurenci nad 40 ekip zmagali na 15. mednarodnem festivalu Več znanja za več turizma v Ljubljani leta 2018. Festival KnapFest smo zasnovali kot izvirni prikaz rudarskih običajev z animacijskimi točkami in ga v sodelovanju z Zavodom za turizem Šaleške doline, Muzejem premogovništva Slovenije in Muzejem Velenje zelo uspešno izvedli v letih 2018 in 2019.

Ključne besede: turistični proizvod, rudarska dediščina, rudarstvo

Abstract

Coal mining has had an important impact on the Šalek Valley and the life in the valley. The expansion of Velenje Coal Mine production facilities influenced the development of the town itself. New working places resulted in a greater demand for accommodation, kindergartens, schools, health centres and other modern infrastructure. Since the coal mine heritage plays an important role in the Šalek Valley, we would like to make it more attractive to visitors to Velenje. Therefore the students of School for Service Industries have made a tourist product called 'Experience Coal mining in Velenje, which consists of thematic tour guidance and KnapFest festival. Our tourist product came first among 40 participants at the international festival called More Knowledge for more Tourism in Ljubljana in 2018. Knapfest project was designed to manifest authentic coal mine customs by means of animation spots. The project was successfully carried out in 2018 and 2019 in cooperation with the Tourism Institute in the Šalek Valley, the Coal Mining Museum of Slovenia and Velenje Museum.

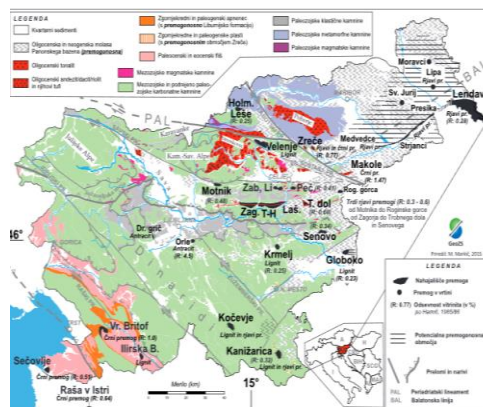
Keywords: turist product, coalmine heritage, mining industry

1 RUDARSTVO NA SLOVENSLEM

Tradicija rudarstva na slovenskem je dolga. Razlog je v geografski legi Slovenije, ki leži na geološko izredno zanimivem stičišču Evrazijske in Afriške tektonske plošče ter na stičišču velikih regionalnih strukturno geoloških enot kot so Alpe, Dinaridi, Panonski bazen in Jadranska mikroplošča. Zaradi skromnih rudnih zalog so od druge polovice osemnajstega stoletja prevladovali majhni rudniki, ki so imeli le krajevni pomen. Med večjimi sta bila le Idrijski rudnik živega srebra ter Mežiški rudnik svinca in cinka. Prva in druga industrijska revolucija sta pospešili razvoj premogovništva in industrije, ki je bila vezana na dostopne domače surovine (železarstvo, steklarstvo...). Odkrili so premogovnike, kjer so v preteklosti pridobivali v deset do več sto tisoč ton premoga letno. V Trbovljah so izkopal tudi več kot 1 milijon ton letno, v Velenju pa dobrih 5 milijonov ton (Mt) letno. Rudarjenje je potekalo večinoma podzemno, ponekod tudi površinsko. Odkopne in spremljajoče tehnologije rudarjenja so se skozi čas nenehno izboljševale. Po drugi svetovni vojni je do začetka 60-ih let proizvodnja premogov v Sloveniji naglo naraščala, od okoli 2 do skoraj 6 Mt letno. Po kurilni vrednosti so najkakovostnejše premoge pridobivali v 60-ih in 70-ih letih prejšnjega stoletja. (Markič 2016, 130)

Največji premogovniki so bili na območju Trbovelj, Zagorja in Hrastnika (t.i. Črni revir) in Velenja (Velenjski premogovniški bazen). Danes rudnike zapirajo.

Slika 1: Karta pomembnejših najdišč premogov na ozemlju Slovenije



Vir: (Markič 2016, 131)

V Sloveniji so rudarji izkopalali tri vrste premoga in sicer črni, rjavi in lignit. Izkopavali so ga v 32 rudnikih, od katerih obratuje le Premogovnik Velenje, kjer kopljejo lignit.

1.1 PREMOGOVNIK VELENJE

Zgodba o Premogovniku Velenje sega v leto 1875, ko je Danielu Lappu, kot prvemu po odkritju glavnega sloja lignita, zares uspelo pridobivati omembe vredne količine lignita. Rudarji so v času po odprtju prvega jaška kljub zgolj ročnemu delu, uspešno večali proizvodnjo. Z razmahom mehanizacije so leta 1883 dobili zasekavalni stroj, leta 1957 pridobivalni in nakladalni stroj, prvo popolno odkopno opremo pa leta 1963, v kar je bil vključen tudi mehaniziran transport, medtem ko so na začetku to delo opravljali fantje, stari 10 let in konji. Pod vodstvom Nestla Žganka, ki je bil direktor premogovnika in idejni vodja za izgradnjo mesta Velenje, se je premogovnik razvil v enega najsodobnejših in največjih v tedanji državi

Jugoslaviji. Premogovnik Velenje tudi danes velja za enega najbolj tehnološko razvitih in varnih premogovnikov, tako v Evropi kot v svetu. Predvsem po letu 1950 se je ob bistveno povečanih zahtevah po premogu vedno bolj kazala potreba po postavitvi sodobnega mesta, ki naj bi nadomestilo sprva planirane hiške za številne rudarje iz celotne Jugoslavije. Za uresničitev te ideje so najbolj zaslužni prav rudarji, ki so ob vodenju Nestla Žganka in sodelovanju s številni projektanti z udarniškim delom ter lastnimi rokami zgradili sodobno modernistično mesto Velenje. Neverjetno hitra rast mesta je takrat čudila vso tedanjo domovino. (Mestna 2019)

Velenjski premogovnik deluje na največjem slovenskem nahajališču premoga, na eni od najdebelejših znanih plasti premoga na svetu. V lignitnih plasteh, debelih kar 170 metrov, je bilo doslej odkopanega več kot 220 milijonov ton lignita. Že leta 1905 je bila v bližini premogovnika zgrajena prva termoelektrarna, ki je delovala na osnovi lignita. Velenjski premogovnik je zagotavljal kar tri četrtine vsega slovenskega premoga. Moderna mehanizacija in lastna odkopna metoda sta bili v osemdesetih letih prejšnjega stoletja komaj dovolj za pokritje vseh potreb po premogu. Vrhunec količin odkopanega premoga so v Premogovniku Velenje dosegli v osemdesetih letih, ko so izkopali 5 milijonov ton premoga. Danes je količina odkopanega velenjskega lignita uporabljena za delovanje Termoelektrarne Šoštanj, kjer iz letne odkopane količine premoga pridobijo eno tretjino električne energije, ki jo porabimo v Sloveniji.

Vpliv Premogovnika je čutiti tudi danes. Podjetje podpira in spodbuja dejavnosti na športnem, kulturnem, šolskem področju. Na nekdanj poškodovanih površinah zaradi rudarjenja je nastal Turistično rekreacijski center Jezero, ki na športne terene, v naravo ter na športne in zabavne prireditve privablja veliko obiskovalcev. (Premogovnik 2019)

Na zgodbo rudarjenja lahko gledamo iz različnih zornih kotov. V nekaterih primerih je videti črna in temačna, v drugih pa svetla ter navdihujoča. Zgodovina rudarjenja je na eni strani zapustila ogromno degradiranih površin, na drugi pa pestra rudarska dediščina ponuja razvoj na gospodarskem, kulturnem in turističnem področju.

Rudarski turizem je ena izmed oblik turizma, ki v zadnjih letih postala priložnost za razvoj nekdanjih industrijskih regij ali dopolnitev turistične ponudbe v regijah. Na ta način rudniki na različnih delih sveta postajajo čedalje večje turistične atrakcije. Med drugim so pozitivni učinki takšnega razvoja turističnih produktov tudi v zmanjševanju brezposelnosti in izkoriščanju potenciala ljudi, ki živijo v rudarskih mestih in uporabi njihovega znanja o rudarstvu.

1.2 MUZEJI PREMOGOVNIŠTVA V SLOVENIJI

1.2.1 Muzej premogovništva Slovenije, Premogovnik Velenje

Muzej so leta 1957 ustanovili predstavniki slovenskih premogovnikov in društev inženirjev in tehnikov iz Velenja, Zabukovice, Zagorja, Senovega in Laškega ter direktor Tehničnega muzeja Slovenije g. Franjo Baš. Ustanovljen je bil kot muzej vseh slovenskih premogovnikov. Prvo zbirko so postavili na ogled 1966 na velenjskem gradu in jo leta 1982 prenovili (**Dervarič idr.** 2005, 134)

Leta 1999 so v 160 m globokem, opuščnem jašku Škale pri Velenju odprli novo zbirko velenjskega muzeja premogovništva. Le ta je povezan s 50 km dolgimi rovi Premogovnika Velenje, ki so še aktivni. Urejen je na približno enem kilometru opuščnih rogov, do katerih se dostopa po originalnem "Starem jašku" s 140 let starim dvigalom. Pogonski mehanizem

dvigala (parni stroj) je ohranjen v stolpu Starega jaška, ki je bil zgrajen istega leta (1889) in s podobno tehnologijo kot Eifflov stolp. V muzeju so prikazane razmere in pogoji dela rudarjev na začetku rudarjenja lignita v velenjskem in okoliških rudnikih. Ogled poteka tako, da obiskovalci v spremstvu vodičev vstopijo v rudnik enako kot so vstopali rudarji v prejšnjem stoletju. Obiskovalci se oblečejo v rudarska oblačila, si nadenejo čelado in prevzamejo rudarsko malico. Po starem jašku se spustijo 160 m globino. V podzemnih rovih si v uri in pol ogledajo slikovito predstavitev, kako je potekalo delo rudarjev nekoč in kakšno je danes. Na koncu si ogledajo še Belo in Črno garderobo z zbirko razvoja premogovništva in rudarsko stanovanje iz leta 1930. Zanimiva multimedijška zgodba je na voljo tudi v angleškem, nemškem italijanskem in hrvaškem jeziku. (Muzej 2019)

1.2.2 Podzemlje Pece, Turistični rudnik in muzej

Muzej se nahaja na Glančniku, v stavbi iz 1928 leta, ki so jo zgradili angleški lastniki rudnika. V pritličju in prvem nadstropju so takrat imeli upravne prostore, v drugem nadstropju pa stanovanja za rudarske nadzornike. Obiskovalci si v muzeju lahko ogledajo zbirko rud, mineralov in fosilov, maketo rudnika, rudarske karte ter jamomerske inštrumente med katerimi je najstarejši ohranjen iz leta 1786. Na ogled je tudi tipično stanovanje rudarske družine in zbirka fotografij naravoslovnega fotografa Maksa Kunca. Obiskovalci si lahko rudnik ogledajo ob spremstvu izkušenih vodnikov z rudarskim vlakom, z gorskim kolesom in s kajakom. (Podzemlje 2019)

1.2.3 Muzej Hrastnik in Mlakarjevo rudarsko stanovanje

Obiskovalci si lahko pridobijo več informacij o rudarjenju v Muzeju Hrastnik in Mlakarjevem rudarskem stanovanju.

1.2.4 Rudarski muzej Zagorje

Leta 1995 so strojnico jaška rudnika Loke pri Kisovcu spremenili v manjši rudarski muzej, v letu 2015 so ga posodobili. V muzeju imajo zbirko, ki obsega veliko število fotografij, na katerih je prikazan razvoj rudarstva. Poleg tega se nahaja v muzeju zbirka orodij, kamnin in rudarskih pripomočkov, ki so jih rudarji uporabljali pri svojem delu. Ob muzeju se nahaja zbirka rudarske teže mehanizacije, kjer je prikazan napredek izkopavanja premoga. Muzej je zasnovan interaktivno, zato si ga lahko obiskovalci ogledajo sami s pomočjo pametnih telefonov. (Rudarski 2019)

2 TURISTIČNI PROIZVOD DOŽIVETJE RUDARSKEGA VELENJA

2.1 PREDSTAVITEV TURISTIČNEGA PROIZVODA

Z dijaki Šole za storitvene dejavnosti smo sodelovali na 15. mednarodni turistični tržnici Več znanja za več turizma, kjer smo v konkurenci 42 šol iz Slovenije, Italije, Bosne in Hercegovine, Srbije, Črne gore in Hrvaške, zmagali ter prejeli zlato priznanje za 1. mesto in zlato priznanje najboljše predstavitev turističnega produkta, ki temelji na ohranjanju rudarske dediščine in njenem vključevanju v turistično ponudbo. Tema tekmovanja je bila Kultura in turizem.

Celoten turistični proizvod smo poimenovali Doživetje rudarskega Velenja. Sestavljen je iz delnih turističnih produktov in sicer tematsko vodenje, idejnega osnutka digitalne aplikacije za virtualni ogled muzeja in festivala KnapFest.

Z dijaki smo oblikovali turistični proizvod z metodo timskega dela. Mentorji smo bdeli nad njihovim delom, jih po potrebi usmerjali predvsem pa vzpodbujali, da so bili čim bolj samostojni. Ker se dijaki izobražujejo v različnih strokovnih področjih so združili svoja znanja in uspešno poiskali rešitve za vse nastale izzive.

2.1.1 Voden ogled rudarskega Velenja z animacijo

Dijaki so si zamislili tematsko vodenje z animacijo, kjer bi si vsi udeleženci vodenja z igrami prislužili naziv "Rudar za en dan" in prejeli spominski certifikat. Program animacije je prikazan v tabeli.

Tabela 1: Programi vodenja za animacijo

PROGRAM 1		PROGRAM 2	
9.00	sprejem in uvodni pozdrav pred Muzejem premogovništva Slovenije	9.00	sprejem in uvodni pozdrav pred Muzejem premogovništva Slovenije
9.15	ogled zunanjega dela muzeja	9.15	ogled zunanjega dela muzeja
9.40	ogled po programu Muzeja premogovništva Slovenije	9.40	odhod proti parku pred Gimnazijo Velenje
10.30	odhod proti parku pred Gimnazijo Velenje	10.00	pričetek animacij
10.45	pričetek animacij	11.00	Skok čez kožo, knapovska malica in zaključek
12.00	Skok čez kožo		

Vir: Koren idr. 2018, 8

*Opomba: Ure pričetka izvajanja vodenja so informativne narave in se prilagodijo željam naročnikov.

2.1.2 Virtualni ogled in digitalna aplikacija Muzeja premogovništva Slovenije

Virtualni ogled in digitalno aplikacijo so snovaili s pomočjo dijakov Elektro računalniške šole ŠC Velenje in Hišo znanosti Velenje. Za animacijo so uporabili program Adobe Illustrator, s katerim se nariše poljuben lik. Uporabili so Krtka Ligija, ki bi v prihodnosti, ko bi bila aplikacija dokončno razvita, lahko interaktivno vodil obiskovalce muzeja. Narisali so vsak del telesa posebej zaradi nadaljnje animacije. Ko je bila risba končana, so jo izvozili iz programa Illustrator in uvozili v Adobe Character Animator. Vsak del telesa so poimenovali. Na računalnik so priključili kamero, da je program lahko zaznal telo osebe, ki je bila snemana. Program omogoča, da lahko ilustriran lik (Krtka Ligi) na ekranu dela enake gibe kot oseba, ki je snemana.

2.1.3 Festival KnapFest

Del turističnega proizvoda "Doživetje rudarskega Velenja" je tudi festival KnapFest, ki smo ga do sedaj dvakrat uspešno izpeljali v sodelovanju z Muzejem premogovništva Slovenije, Muzejem Velenje in Zavodom za turizem Šaleške doline.

Dijaki so si zamislili, da bi se festival odvijal v poletnem času ob Velenjskem jezeru na različnih prizoriščih. Na enem bi nastopali glasbeni izvajalci in plesne skupine, na drugem, ki bi bilo namenjeno otrokom, bi se izvajale različne igre, otroške predstave in animacije. Zamislili so si tudi, da bi obiskovalci imeli možnost simbolnega sprejema med rudarje ter bi po skoku čez kožo prejeli certifikat, da so postali rudarji za en dan. Le ta je prikazan na spodnji sliki.

Slika 2: Certifikat: "Rudar za en dan"



Vir: Koren idr. 2018, 17

Na festivalu bi nudili tipično rudarsko kulinariko v "Knapovski oštariji": belo kavo, ajdovem žgance, "pren župo", kuhan fižol, praženec s solato, šarkelj, ocvrte bezgove cvetove... V okviru dogodka bi organizirali tudi parado, kjer bi prikazovali razliko med rudarjenjem nekoč in danes. Najprej bi prikazali otroka s konjem, ki vleče voziček s premogom, ter rudarje v starih oblačilih, ki bi s starim orodjem prikazovali, kako so nekoč pridobivali premog, zatem pa bi prikazali moderno delo s stroji.

Igre in animacije za otroke bi zajemale:

- iskanje zakopanih predmetov v peskovniku s črnimi kamenčki oz. lignitom,
- različne delavnice, kjer bi otroci izdelovali rudarske luke iz papirja, rudarske kapice...
- mini labirint,
- igrice "Ligijev lov na lignit", v kateri bi iskali lov na zaklad,
- družabne ter rekreacijske igre.

Aktivnosti za mladino in odrasle:

- priprava tradicionalnih knapovskih jedi,
- tekmovanje, kdo poje največ kranjskih klobas,
- igra "Jekleni rudar" (poligon z različnimi nalogami in ovirami, v katerem bi tekmovala dva igralca)
- igra "Kdo prej napolni voziček z lignitom?"
- igra "Knapovski kerlc" (tekmovanje v "lomljenju" rok)
- igra "Ta gajnsni kameradi" (tekmovanje skupin v vleki vrvi)

Zamislili so si tudi, da bi Zavod za turizem Šaleške doline in Muzej premogovništva Velenje prodajala spominke in promovirala Velenje kot turistično mesto. S prodajo rdečih nageljnov bi sodelovale tudi cvetličarne, saj le te dobijo rudarji pri skoku čez kožo (Koren idr. 2018, 9).

3 IZVEDBA FESTIVALA KNAPFEST

Del turističnega proizvoda "Doživetje rudarskega Velenja" je tudi festival KnapFest, ki smo ga do sedaj dvakrat uspešno izpeljali v sodelovanju z Muzejem premogovništva Slovenije, Muzejem Velenje in Zavodom za turizem Šaleške doline.

Prvič smo ga izvedli, 7. septembra 2018, v sklopu prireditve Knapovska Promenada okusov. Ker je bil dogodek načrtovan več mesecev vnaprej, so si dijaki razdelili naloge že pred zaključkom šolskega leta. Pripravili so predmete (lignit, kamen, les, mineral), ki so bili ključni za njihove naloge. Na kartone so napisali rudarske besede, ki jih uporabljajo rudarji ter slovenske besede z istim pomenom. Pripravili so tudi žetone, ki so jih potrebovali za izvedbo naloge. Takoj ob začetku novega šolskega leta, so začeli z intenzivnimi pripravami na festival. Po nekatere predmete so morali iti na Velenjski grad in Muzej premogovništva Velenje. Na dan prireditve so najprej uredili svoje stojnice. Pripravili so jih šest, ki so jih obiskali dijaki Šole za storitvene dejavnosti in ostali obiskovalci prireditve. Ob prihodu obiskovalcev na stojnice so jim dijaki pojasnili navodila in jim bili ves čas v pomoč, če so jo potrebovali. Naloge, ki so jih morali opraviti so bile: prepoznavanje lignita, tehtanje lignita, iskanje rudarskih predmetov, vlečenje vrvi, prepoznavanje mineralov in iskanje sopomenk. Če so sodelujoči opravili nalogo, so dobili pri vsaki stojnici žeton. Ob zbranih šestih žetonih, so se lahko udeležili Skoka čez kožo, kjer so ob prihodu morali povedati izmišljeno geslo, spiti pijačo ter skočiti čez kožo. Tako so postali rudarji za en dan in dobili certifikat.

Opis nalog:

- Prepoznavanje lignita - na stojnici so bili postavljeni različni predmeti, ki so podobne oblike: kamen, les, mineral, lignit. Sodelujočemu so z ruto zavezali oči nato je moral otipati vse predmete, ki so bili na mizi ter med njimi najti lignit.
- Tehtanje lignita - sodelujoči je moral tehtnico spraviti v ravnovesje s pomočjo lignita.
- Iskanje rudarskih predmetov - sodelujoči je dobili zemljevid z označenimi točkami, kjer se nahajajo predmeti. Ko jih je našel je moral na stojnici povedati kateri so ti predmeti.
- Vlečenje vrvi - sodelujoči so se razdelili v dve skupini. Vsaka skupina je prijela svojo stran vrvi in nato vrv z vso močjo vlekli, dokler ni ena skupina zmagala.
- Prepoznavanje mineralov - na stojnici je bilo razstavljenih več vrst mineralov, poleg pa kartončki z imeni mineralov.
- Iskanje sopomenk - na kartončkih so bile napisane stare rudarske besede in njihove slovenske sopomenke. Sodelujoči je moral besede pravilno povezati. Zapisane so bile naslednje besede: befel-ukaz, gift-strup, hakl-kavelj, konzum-trgovina, omladinka-lopata, purš-samski rudar, pumpa-črpalka, rampa-zapora, sprifan-spreten in tošelj-denarnica.

Druga izvedba KnapFesta pa je bila 9. aprila 2019. Potekala je pred Šolskim centrom Velenje. Poleg dijakov Šolskega centra Velenje, so se festivala udeležili tudi učenci petega in šestega razreda OŠ Anton Aškerc in OŠ Gustav Šilih, ravnatelj srednjih gastronomsko-turističnih šol in mimoidoči. Pri obeh dogodkih je sodeloval tudi krtek Ligi, ki je maskota Premogovnika Velenje. Osnovnošolski otroci so z veliko vnemo in zanimanjem sodelovali pri nalogah.

Nekateri so se želeli tudi večkrat udeležiti posameznih nalog. Tudi ostali so bili navdušeni nad nalogami in njihovimi izvedbami.

O izvedbi našega festivala so poročali v reviji Rudar pa tudi na spletnih straneh MO Velenje. V sodelovanju z Muzejem premogovništva Slovenije, Šola za strojništvo, geotehniko in okolje ter Elektro in računalniško šolo ŠC Velenje je nastal tudi krajši video posnetek z naslovom Doživetje rudarskega Velenja. (Kocev 2019, 3:00)

4 ZAKLJUČEK

V zadnjih letih je precej opazen razvoj novih turističnih produktov na področju rudarske dediščine. Muzeji rudarstva na slovenskem imajo pestro in izvirno ponudbo, kjer lahko obiskovalci dodobra spoznajo rudarjenje nekoč in danes. Za izboljšanje turistične ponudbe rudarske dediščine bi bilo dobrodošlo ponuditi tudi kakšen festival na temo rudarjenja, ki bi privabljal tako domače kot tuje goste in bi s časoma postal tradicionalen. Na tak način bi še bolj intenzivno ohranjali rudarsko dediščino.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Dervarič Evgen, Uroš Herlec, Jakop Likar, Uroš Bajželj, Peter Pušnik, Irena Ivančič Lebar, Silvo Gradišič, Dana Janežič, Matjaž Pikel, Jože Hribar, Karla Oder, Marko Cigale, Suzana Fajmut Štrucl, Franc Avberšek, Zmago Logar, Darko Viler, Irena Lačen Benedičič, Marta Repanšek, Željko Vukelič, Bernarda Lenko, Diana Janežič, Vinko Mihelak. 2005 Rudniki in premogovniki v Sloveniji. Nazarje:Argos
- 2) Doživetje rudarskega Velenja. 2018. Kosta Kocev. Velenje: Šolski center Velenje; Muzej premogovništva Slovenije. YouTube, objavil Turizem SCV, 21. februar. 2018 Reklamni spot. Youtube video, slovenščina. 3:00. <https://www.youtube.com/watch?v=y4SLjRixgXY> (1.9.2019)
- 3) Koren Nina, Tara Šertel, Nina Kotnik, 2018, Doživetje rudarskega Velenja, Velenje: Šolski center Velenje - Šola za storitvene dejavnosti
- 4) Markič, Miloš. 2016. Nekaj mnenj in dejstev o današnji in prihodnji vlogi geo-energetskih virov v svetu in pri nas. V: Mineralne surovine v letu 2015: od 128 do 136. Ljubljana: Geološki zavod Slovenije. Zbornik.
- 5) Mestna občina Velenje, 2019. https://www.velenje.si/o-velenju/predstavitev/zgodovina_5.9.2019
- 6) Muzej premogovništva Slovenije. 2019. <http://muzej.rlv.si/si/o-nas/poslanstvo-muzeja> (1.9.2019)
- 7) Podzemlje Pece. 2019 <https://www.podzemljepece.com> (1.9.2019)
- 8) Premogovnik Velenje. 2019, <http://www.rlv.si/si/premogovnik-velenje/zgodovina> (1.9.2019)
- 9) Rudarski muzej Zagorje. 2019, <https://www.rudarski-muzej-zagorje.si/> (1.9.2019)

OCENA MOŽNOSTI OBUDITVE DRUŽINSKE PIVOVARSKÉ TRADICIJE NA SPODNJEM POSAVINJU

THE POSSIBILITY OF REVITALISATION OF HOME- BREWING TRADITION IN SPODNJE POSAVINJE

mag. Rudi Rumbak

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Višja strokovna šola, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Vocational College, Slovenia
rudi.rumbak@kabelnet.net

Izvleček

Proizvodnja piva za lastno porabo v gospodinjstvu je bila stoletja nazaj osnovna oblika preskrbe prebivalstva s pivom, v desetletju po drugi svetovni vojni pa je ta tradicija tudi pri nas postopoma izginila. Zanimanje za gospodinjstvo oz. družinsko pivovarstvo se je v zadnjih letih sicer nekoliko povečalo, ko je tudi pri nas postalo moderno t.i. mikro pivovarstvo kot protiutež masovni in vse bolj standardizirani industrijski proizvodnji piva. Nihče več pa se ne spominja, po kakšnem receptu so nekoč naše babice in dedki v okviru gospodinjkega opravila občasno zvarili tudi kakšno pivo. Ker je pivo nekoč veljalo za zelo zdravo pijačo, kasneje pa je zaradi vsebnosti alkohola varjenje piva doma postalo prepovedano, nas je zanimalo, od kdaj izvira priljubljenost piva pri nas, kaj je vodilo k opustitvi tradicije družinskega pivovarstva in kakšne so možnosti, da bi se ponovno povečal interes za družinsko pivovarstvo..

Ključne besede: domače pivovarstvo, pivo, hmelj, tradicija, turizem, zdravje

Abstract

Beer production for home consumption was for centuries the basic form of beer supply, in the decade after World War II, this tradition has gradually disappeared in our country. Interest in household or family brewing has increased somewhat in recent years, when the so called microbreweries became fashionable as a counterweight to the mass- and increasingly standardized industrial production of beer. No one remembers what recipes our grandparents used in occasional brewing of beer in the household. Since beer was once considered a very healthy drink, but later because of its alcohol content, home brewing was prohibited, we were interested in the beginnings of popularity of beer in country, what led to the abandonment of the family brewing tradition and what the chances are for a once again increased interest in family brewing of beer.

Keywords: home brewing, beer, hops, tradition, tourism, health

1 UVOD

Družinsko pivovarstvo je bilo nekoč množično razširjeno na območju Spodnjega Posavinja, ki zajema porečje Savinje južno od Celja do njenega izliva v Savo v Zidanem mostu. Kot celotno Spodnje Štajersko se je sicer to območje v preteklosti obravnavalo kot vinorodno območje, obrtno oz. industrijsko pivovarstvo pa je tu s prekinitvami prisotno že od leta 1825. Nekoč je tu obstajala tudi stoletna tradicija gojenja hmelja, ki je sicer bolj značilna za sosednjo Spodnjo Savinjsko dolino, kjer se ponašajo s turistično atrakcijo v obliki pivske fontane.

Ob veliki koncentraciji pivovarniške industrije smo v zadnjem času priča hitremu razvoju majhnih oziroma t.i. craft pivovarn, manj pa ponovnemu oživljanju tradicije družinskega pivovarstva. Pod vplivom harmonizacije predpisov z EU se je tudi naša država odločila za sprostitev tovrstnega pivovarstva. Na drugi strani Atlantika se s pivovarstvom kot hobijem ukvarja cca milijon Američanov, iz te množice pa pogosto izhajajo pivovarji, ki so hobi spremenili v poslovno priložnost. Spet se varijo nekoč priljubljena piva, ki za industrijsko pivovarstvo niso bila več zanimiva oziroma se je nanje pozabilo.

Bolj poglobljeno ukvarjanje s pivom pokaže, da je bilo pivo prisotno že v starodavnih mitih in legendah ter v prvotnih civilizacijah. Zelo priljubljeno je bilo tudi pri starih Slovanih. Industrijska revolucija in hiter razvoj sta prinesla, da lahko danes pločevinka piva zapusti tekoči trak že n.pr. v dveh tednih, odkar je ječmenov slad prispel v pivovarno. Zato pa je potrebna predhodna kemična in mehanska obdelava oziroma destilacija vode, uporaba različnih nadomestkov, dodatkov, encimov, mineralov, kvasovk, sladkorja, filtracija in pasterizacija ter popolnoma zaprt in računalniško nadziran proces priprave piva v popolnoma sterilnem okolju.

Takšno pivo je poceni in ustreza vsem okusom, ker nima izrazitega okusa, vse pogosteje pa brez alkohola. Za razliko od tega piva je lahko domače pivo bolj okusno, lahko se pripravlja po sodobnih, ali pa po nekdanjih uporabljenih postopkih. Družinsko pivovarstvo je ljubiteljska dejavnost, takšno pivo ni podvrženo modnim trendom, bolj kot samo pitje piva pa navdušence za takšno pivovarstvo zanima raziskovanje zgodovine piva, odkrivanje skrivnosti ročnega varjenja piva ter preizkušanje različnih receptov, postopkov in metod. Zato bomo v nadaljevanju poskušali prikazati razloge, zakaj ta dejavnost pri nas stagnira.

2 KAJ JE TO DRUŽINSKO PIVOVARSTVO

Šele sprememba Zakona o trošarinah (Zakon 2016, čl. 78) leta 2016 je uvedla pojma lastna proizvodnja piva in lastna raba piva v gospodinjstvu. Od takrat pod obveznost prijave, obračuna in plačila trošarine ne zapade do 500 litrov letne proizvodnje in porabe piva v lastnem gospodinjstvu. Ker se je že pred tem dalo kupiti vse sestavine za pivo na internetu, pa tudi v hmeljarskem muzeju v Žalcu so ponujali pločevinke ekstrakta z vsemi potrebnimi sestavinami za pivo, bi za takratno družinsko pivovarstvo lahko uporabili star bavarski pregovor: »To sicer ni prepovedano, samo pri tem se ne smeš pustiti ujeti.« (Brückelmeier 2018, 26).

Številni hobi pivovarji verjetno še danes ne želijo stopiti iz anonimnosti, niti sodelovati v debatah na spletnih forumih. Omenjeni zakon namreč določa, da lahko takšno pivo brez obveznosti prijave in plačila trošarine pijejo le člani gospodinjstva, ki ima prijavljeno stalno oz. začasno bivališče v tem gospodinjstvu. Če se takšno pivo ponudi sosedu, prijatelju in znancu,

že zapade pod trošarinsko obveznost ter pomeni kršitev zakona. Zaradi omejenega značaja porabe takšnega piva zato poimenujemo takšno pivovarstvo družinsko in ne gospodinjsko, kar bi bilo sicer bolj skladno z zakonom.

V naših državnih simbolih imamo kar tri šesterokrake zvezde, šesterokraka zvezda pa je večtisočletni simbol pivovarjev. Te zvezde smo ob ustanovitvi države povzeli iz družinskega grba Celjskih grofov, ki sicer niso imeli veze s pivom, razen, da je kraljica vdova Barbara Celjska 13 let pred tem, ko so Madžari v Beogradu leta 1456 zahrbtno umorili zadnjega celjskega kneza in takratnega namestnika njihovega kralja, danes pa morilca slavijo kot narodnega junaka, kar nekaterih naših politikov niti ne moti, ob ponudbi češke kraljeve krone zahtevala zase tudi vse prihodke od pivovarske dejavnosti na Češkem, zato so si ti raje izbrali drugega kralja.

V tistem obdobju je dal nekaj svojih žena umoriti tudi angleški kralj Henrik VIII, veliki ljubitelj angleškega ale piva, ki se je pripravljalo z zelišči, zato je leta 1530 prepovedal uvoz in uporabo »protestantskega« hmelja. Njegove težave z zagotavljanjem moškega nasledstva so povzročile tudi razkol z rimsko katoliško cerkvijo, zato je razpustil samostane, znanje iz samostanskih pivovarn pa se je razširilo med prebivalstvom. Popolnoma drugačen pristop so imeli takrat n.pr. v Nemčiji, saj je bavarska vladarska hiša leta 1516 sprejela t.i. zakon o čistoči piva oziroma še danes veljavni Reinheitsgebot, ki se je kasneje razširil tudi na naše območje in določa, da se za pripravo piva lahko uporabi le voda, ječmen in hmelj.

Poleg tega je bilo v Nemčiji vse do konca 80. let prejšnjega stoletja fizičnim osebam prepovedan nakup sestavin za pivo, niti niso smeli imeti doma opreme za pivovarstvo. (Krause 2013, 10). Danes lahko zvarijo mesečno največ 20 litrov piva in letno največ 200 litrov. Vendar morajo predhodno vsako varjenje piva na posebnem obrazcu prijaviti pristojnemu carinskemu uradu.

Pred stoletjem je imelo za družinsko pivovarstvo usodne posledice protialkoholna gonja v ZDA. Tam so leta 1919 sprejeli ustavni zakon, ki je uvedel splošno prohibicijo alkohola. Večina pivovarn je zato propadla, preostale pa so poleg brezalkoholnega piva ponujale tudi sladni ekstrakt, iz katerega ljudje doma veselo kuhali prepovedano pivo. Ko je bila leta 1933 splošna prohibicija ukinjena, se je družinsko pivovarstvo spregledalo. Šele leta 1979 je takratni predsednik ZDA, Jimmy Carter, potrdil Cranstonov akt, ki je ponovno legaliziral družinsko pivovarstvo (Randy 2013, 4), to pa je potem postalo množično, hkrati pa osnova za razvoj t.i. craft pivovarstva, ki postaja pomemben svetovni trend.

2.1 ZGODOVINA DRUŽINSKEGA PIVOVARSTVA PRI NAS

Pivo je bilo tradicionalna pijača Slovanov, za hmeljni napitek »kvas« pa lahko ugotovimo, da gre za redko ohranjen relikv nekdanje pivovarske prakse. Turisti se lahko na ulicah vzhodne Evrope še danes čudijo avtomobilskim cisternam, iz katerih točijo ta napitek. V preteklosti je bilo kar nekaj sporov, kdo je prvi začel uporabljati hmelj, zato velja omeniti dokaj nenavadni zapis iz leta 985 sklenjene mirovne pogodbe med Rusi in Bolgari: »Mi – car Vladimir in Bolgari – smo sklenili, naj bo mir med nami, dokler ne bo začel kamen plavati in hmelj toniti.« (Slokan 1978, 188).

Pivo in uporabo hmelja so ob naselitvi na naše območje s sabo prinesli Slovenci, ki pa so relativno hitro zapadli pod Germane. Zato velja omeniti takratnega frankovskega kralj Karla Velikega, ki je leta 812 povzdignil pivovarje med obrtnike in delavce, ki so bili podrejeni javni

upravi (Repe 1993, 18). Tudi območje Spodnjega Posavinja je desetletje po omenjeni letnici zapadlo pod njegov fevdalni sistem, ta pa je potem trajal vse do leta 1848.

Iz zapisane inventarizacije posestvi takratnih fevdalnih posestnikov in obveznosti njegovih podložnikov, kar je bilo zapisano v t.i. urbarjih, izhaja prva pisna omemba piva pri nas. V urbarjih Freisinške (Brižinje) škofije iz leta 1160 se navaja merska enota »urna« za pivo kot obvezne vsakoletne dajatev podložne kmetije (hube) zemljiškemu posestniku (Blaznik 1963, 96). Takratne podložne kmetije so zemljiškemu posestniku poravnemale letne obveznosti tudi v obliki hmelja, ječmena in sladu (ibid., 120), tiste podložne kmetije, ki so bile dolžne variti pivo, pa se v urbarjih imenujejo »prevhoub« oz. »priwehoub« (ibid., 79) oziroma pivovarniška kmetija.

Freisinška škofija, ki je takrat obvladovala velik del Koroške, Kranjske in Dolenjske, pa za zgodovino Slovencev ni pomembna toliko zaradi prve omembe piva, ampak bolj zaradi t.i. Brižinskih spomenikov. Gre za še starejši, prvi ohranjen pisni zapis v takratnem slovenskem jeziku in za prvi zapis kakšnega slovanskega jezika v latinici. Ta zapis pa hkrati potrjuje, da je bil slovenski jezik dvorni, diplomatski, uradni in sploh poslovni jezik v stari slovenski državi za vse javno in zasebno poslovanje (Moravski 1919, 4), Slovenci pa so kljub zasedbi ozemlja s strani Germanov še dolgo ohranili nacionalno identiteto v prvotni obliki.

V Urbarju loškega gospodarstva iz let 1291 in 1318 se navaja tudi pivovarniška huba v dvorcu v Stari Loki. V tej pivovarniški hubi so začeli variti pivo pred malo več kot sedemsto leti, zato bi naj imeli ta podatek po mnenju Repeta (Repe 2012, 138) za stvarni začetek slovenskega pivovarstva, kar pa je verjetno napačno sklepanje.

Iz ukrepa Friderika III., nemškega kralja in cesarja (Repe 2012, 140), s katerim je ta leta 1449 v svojih avstrijskih vinorodnih deželah prepovedal varjenje in javno točenje piva, dovoljena pa je bila proizvodnja za domačo porabo na kmečkih dvorih in gradovih, izhaja prva pisna potrditev obstoja oziroma dovoljenja za opravljanje družinskega pivovarstva na Štajerskem.

Proizvodnja piva za lastno rabo na kmetiji izhaja tudi iz opisa vsebine dnevnih obrokov na koroški veliki kmetiji leta 1833 v Črni (Makarovič, 130). Popoldanski vmesni obrok je zajemal pivo in kruh, medtem ko so na kmetiji na Spodnjem Štajerskem leta 1812 imeli za dopoldansko malico kos kruha in maseljc vina (ibid., 133). Po popisu v protokolu franciscejskega katastra so na Lamprehtovi kmetiji v Črni leta 1833 za sedem oseb na leto porabili tudi 469,5 mere piva (ibid., 152). Nekdanja mera maseljc ustreza današnjim 3,5 del, tako da lahko ugotovimo, da je nekdanje domače pivo vsebovalo cca 4 % vol. alkohola, na osebo pa se ga je letno porabilo cca 23 litrov samo ob malicah.

2.2 DRUŽINSKO PIVOVARSTVO NA SPODNJEM POSAVINJU

Spodnje Posavije leži na skrajnem jugozahodu Spodnje Štajerske, ki je priznana vinorodna pokrajina, vendar ob Savinji vina že nekoč niso hvalili, češ da je kislo. Zdravnik dr. Neumann in profesor Puff, ki sta pisala o Rimskih Toplicah (Orožen 1958, 266), sta ga kopališkemu gostom v pretirani skrbi za njihovo zdravje celo odsvetovala, namesto njega pa priporočala pitje vina od drugod oz. celjskega piva.

Ima pa sosednji spodnjesavinjski del Štajerske še danes izjemno pomembno vlogo v slovenskem hmeljarstvu. Dejansko tu pridelava hmelja ni nikoli zamrla (Slokana 1978, 206).

Da je bilo hmeljarstvo nekoč zelo razširjeno na celotnem Spodnjem Štajerskem, nakazuje tudi podatek, da je Veržej leta 1834 prodal pivovarnam 125 ton divjega hmelja (Inštitut 2002, 20). Gojenje hmelja je bilo na območju Laškega in Rimskih Toplic prisotno že konec 19. stoletja (Baš 1925, 42). Hmeljarstvo je bilo na tem območju prisotno še leta 1963, ko je bilo zasajenih s hmeljem 13,66 ha kmetijskih površin. Vendar je do leta 1976 gojenje hmelja iz tega območja v celoti izginilo (Belec 1980, 162).

O družinskem pivovarstvu je na tem območju ohranjeno le še ustno izročilo. S pivom so se ukvarjale bolj ženske kot moški, recepte in hmelj pa so nekateri pridobili iz hmeljarsko bolj razvite spodnjesavinjske doline oz. so divji hmelj nabirali kar po grmovju. Pivo so varili po podobnem receptu kot na Loškem pred oziroma po drugi svetovni vojni: »10 dkg ječmena zmoči, nekoliko osuši ječmen, malo potolči, da razpokajo zrna. Zdaj deni ječmen v lonec in mu prideni 15 dkg sladkorja in 6 litrov vode. Naj počasi zavre in se kuha eno uro. Zdaj prideni 5 gr hmelja, pa naj počasi vre zopet eno uro. Ko se nekoliko ohladi, ga precedi in prideni 1 dkg kvasa in pusti, da stoji 24 ur. Zdaj pivo še enkrat precedi, napolni v steklenice, dobro zamaši in pusti, da stoji 8 dni na hladnem prostoru, nato je pivo užitno.« (Sterle 1987, 119).

Takšno pivo je bilo podobno radleru, temnejše barve, nefiltrirano in manj obstojno. Kljub temu, da smo le pet let po tistem, ko so v češkem Plznu zvarili prvo svetlo lager pivo, ki je danes prevladujoči tip industrijskega piva, že leta 1847 dobili v slovenščino preveden opis bavarskega postopka priprave domačega piva iz ječmenovega sladu (Vertovec 1847, 228), se je sto let kasneje na Spodnjem Posavinju in očitno tudi drugod po Sloveniji, pivo varilo le iz ječmena in sladkorja in ne sladu, kar je danes prevladujoče.

Ker se je pivo varilo bolj po občutku, so steklenice pogosto pokale, zato so jih prevezovali z žico, shranjevali v hladnih kletih oziroma zakopavali v zemljo. Na takratne poroke so radi vabili kuharice, ki so poleg peke dobrot obvladale tudi pripravo domačega piva. Priprava domačega piva pa ni bila razširjena samo na kmetih, ampak tudi med rudarskimi in železničarskimi družinami. Tako so nekoč varile domače pivo skoraj vse žene rudarjev v sosednjem Hrastniku, gospodinje so si izmenjavale recepte in izkušnje s pivom kar po nedeljski maši v cerkvi v Šmarjeti, na domačiji Antona Aškerca pa so se pogosto ustavljali na kozarčku njihovega domačega piva gosti iz bližnjih toplic, kar bi bilo verjetno zelo dobrodošlo tudi v današnjih časih.

3 ZAKLJUČEK

Ne samo na obravnavanem območju, ampak skoraj po celotnem zahodnem svetu je po drugi svetovni vojni začela izginjati tradicija družinskega pivovarstva. Potrošnikom so se bolj priljubila svetla lager piva tipa pils, ki so že več kot stoletje prevladujoč tip piva na trgu. Že uvedba steklenic je spodbudila bolj množično potrošnjo piva, uvedba pločevink in plastične embalaže pa še večjo. Tako so še samo entuziasti čepeli doma za štedilnikom, študirali različne recepte ter preverjali nekdanje in sodobne postopke priprave piva.

Vendar smo v zadnjih letih priča vse bolj kritičnemu odnosu porabnikov do množične proizvodnje in potrošnje ter transportu na velike razdalje. Zato se je zelo povečal interes za samooskrbo. Ne le, da postaja ekologija vse bolj izpostavljena tema, ljudje hočejo tudi vedeti, kaj vse dajo v usta, od kje pride v pivo n.pr. glifosfat, zakaj so za prebivalce Mislinjske doline

sporni nasadi hmelja tik od hiš, zakaj se pivo filtrira in pasterizira, saj se s tem uniči večina koristnih sestavin v pivu, kakšen ogljikni odtis ima steklenica piva na trgovski polici, ipd..

Ugotovimo lahko, da je lahko ukvarjane z družinskim pivovarstvom precej bolj kompleksna in zahtevna dejavnost, kot pa n.pr. obiranje grozdja z brajde okoli hiše in pridelava vina. Domače pivo, pridobljeno po nekdanjih enostavnih postopkih priprave piva, je postalo pred približno pol stoletja manj zanimivo od industrijskega. Vendar smo v zadnjih desetletjih priča ponovnemu oživljanju domačega pivovarstva v tujini, zato lahko predvidevamo, da se bo tudi pri nas začela ta nekdanja dejavnost bolj intenzivno oživljati. Tako n.pr. iz že omenjenega Celja še danes hodijo na Dobrno nabirat poganke divjega hmelja, pa verjetno niti ne vedo, da so te poganke že v srednjem veku spomladi prodajali namesto špargljev tudi na tržnici v Münchnu. Hobi pivovarju pa niti ni potrebno več nabirati divjega hmelja, saj si ga lahko zasadi kar na svojem vrtu.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Baš, Franjo. 1925. Hmeljarstvo v Savinjski dolini. V: Geografski vestnik, 1: 40–52 http://zgs.zrc-sazu.si/Portals/8/Geografski_vestnik/Pred1999/GV_0101_040_052.pdf (11.8.2019)
- 2) Belec, Borut. 1980. Prostorski razvoj kmetijstva na slovenskem. V: Časopis za zgodovino in narodopisje, letnik 51, nova vrsta 16: 147-164. <http://sistory.si/11686/file2497> (11.8.2019)
- 3) Blaznik Pavle. 1963. Srednjeveški urbarji za Slovenijo, Zvezek četrti, Urbarji Freisinške škofije, Ljubljana: Slovenska akademija znanosti in umetnosti <http://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-9J7THOEY> (11.8.2019)
- 4) Brückelmeier, Jan. 2018. Bier Brauen, Grundlagen – Rohstoffe – Brauprozess, Stuttgart: Eugen Ulmer KG
- 5) Krause, Udo. 2013. Bier selbst gebraut. Rottenburg; Kopp Verlag
- 6) Makarovič, Gorazd (1988-1990). Prehrana v 19. stoletju na Slovenskem. V: Slovenski etnograf, letnik 33/34: 127-205. <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-IJ3QUEI> (11.8.2019)
- 7) Moravski. 1919. Slovenski Korotan. Slovensko zgodovinsko društvo za Koroško, Celovec: Družba sv. Mohorja. http://www.sistory.si/cdn/publikacije/26001-27000/26805/Slovenski_Korotan.pdf (11.8.2019)
- 8) Orožen, Janko. 1958. Zgodovina Trbovelj, Hrastnika in Dola 1. del - od početka do 1918, Trbovlje: Občinski ljudski odbor v Trbovljah
- 9) Randy, Frank. 2013. How to Make Beer Like a Pro. Complete Guide to Home Brewing – Even in Small Spaces. London: Ubiquitous Publishing. <https://onlybooks.org/how-to-make-beer-like-a-pro-complete-guide-to-home-brewing-even-in-small-spaces-196326> (11.8.2019)
- 10) Repe, Borivoj. 1993. Knjiga o pivu. Ljubljana: Mediacarso d.o.o.
- 11) Repe, Borivoj. 2012. Hmelj in slad – božanski slad. Celovec: Mohorjeva družba v Celovcu
- 12) Slokan, Jaka. 1978. Hmeljska kronika. V: Savinjski zbornik: 178-230. Žalec: Občinska kulturna skupnost, odbor za tisk in zaloništvo. <http://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC->

ZGEHAZ0R/?euapi=1&query=%27keywords%3dsavinjski+zbornik%27&sortDir=ASC&sort=date&pageSize=100 (11.8.2019)

- 13) Sterle, Meta. 1987. Prehrana na Loškem. V: Loški razgledi, letnik 34, številka 1: 105-161. Škofja Loka. <http://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:doc-NXY0GD5Y> (11.8.2019)
- 14) Vertovec, Matija. 1847. Kmetijska kemija, to je, natorne postave in kemijske resnice obrnjene na človeško in živalsko življenje, na kmetijstvo in njegove pridelke. Ljubljana: natisnil Jože Blaznik, <http://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-PAKVALZF/?euapi=1&query=%27keywords%3dmatija+vertovec%2c%27&sortDir=ASC&sort=date&pageSize=100> (11.8.2019)
- 15) Zakon o trošarinah. Uradni list RS, št. 47/2016 – ZTro-1.

POZABLJENA IN PREZRTA GOMOLJNA ZELENJAVA – NOVI KULINARIČNI IZZIVI IN PRILOŽNOSTI V GASTRONOMIJI

FORGOTTEN AND OVERLOOKED TUBEROUS PLANT - NEW CULINARY CHALLENGES AND OPPORTUNITIES IN GASTRONOMY

Tanita Rus

Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
tanyrus@hotmail.com

Neli Selan

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
neli.selan@bic-lj.si

Izveček

Rdeča pesa je gomoljnica, ki je del naše kulinarčne dediščine. Je poceni, dostopna večji del leta in raste pri nas. Vsebuje številne sestavine, ki pozitivno vplivajo na telo. Rastlina je uporabna v celoti. V naši kulinariki pa jo uporabljamo predvsem kuhano in okisano v solati. Namen strokovnega članka je pokazati številne možnosti uporabe rdeče pese v gastronomiji. Cilji članka so predstaviti hranilno sestavo in zdravilne lastnosti rdeče pese in uporabo rdeče pese v kulinariki - od začetnih jedi do sladice in pri tem ugotoviti, ali zemeljski ter sladkasti okus rdeče pese moti naše zaznavanje okusa. V članku so predstavljene gomoljnice na splošno in rdeča pesa (zgodovina, vrste). Nadalje je obravnavana hranilna vrednost rdeče pese in vplivi na telo, narejen pa je tudi pregled pojavljanja rdeče pese v kuharskih receptih s poudarkom na slovenski kulinarčni dediščini.

Ključne besede: gomoljnice, rdeča pesa, kulinarika, recepti

Abstract

Beetroot is a tuberous plant which is a part of our culinary heritage. It is cheap, accessible for most of the year and grows with us. The plant is useful in its entirety. It contains many ingredients that have a positive effect on the body. The cuisine we use is mainly cooked and sourced in salads. The purpose of the bachelor's thesis is to show the numerous useful possibilities of using red beet in the culinary art. The aim of the bachelor's thesis is to present the nutritional composition and medicinal properties of red beet and the use of red beet in culinary from appetizers to desserts, and in determining whether the earthly and sweet taste of beet disturbs our perception of taste. In the article presents a tuberous plant in general and red beet (history, types). Furthermore the nutritional value and effects on the body and an overview of the occurrence of red beet in cooking recipes with an emphasis on the Slovenian culinary heritage are examined.

Keywords: tuberous plant, beetroot, culinary, recipes

1 PREZRTA GOMOLJNA ZELENJAVA

V strokovnem članku smo želeli, bolj podrobno raziskati značilnosti rdeče pese, te rdeče zelenjave, ki nam polni krožnike. Ustvarili smo tudi nove jedi iz rdeče pese, ki zajemajo mogoče tudi nenavadne kombinacije živil z rdečo peso. Najbolj nas je zanimalo ali se bo v jedeh čutil zemeljski in sladki okus rdeče pese, ali nam bo to všeč ali pa nam bo moteče.

Ko pomislimo na rdečo peso bi večina od nas najprej pomislila na vsakdanjo okisano, konzervirano solato iz rdeče pese. Zaradi tega, smo želeli v članku uporabnikom približati jedi iz rdeče pese in jim bolj predstaviti to čudovito gomoljnico.

Namen članka je, da predstavimo številne možnosti uporabe rdeče pese v kulinariki. Uporabnikom želim približati to zdravo, vsestransko vrtnino in pokazati, da se iz nje lahko pripravi od slanih, kislih do sladkih jedi.

Naš cilj je, da preučim sestavo in zdravilne lastnosti rdeče pese ter uporabo rdeče pese v kulinariki v Sloveniji in drugje po svetu. Skozi raziskovanje želimo ustvariti nekaj novih jedi, jih preizkusiti in predstaviti.

1.1 RDEČA PESA

Značilnost gomoljnic je, da v tleh oblikujejo odebeljene dele - gomolje, v katerih shranjujejo hranilne snovi. Od zelenjave spadajo v to skupino sladki krompir, krompir, topinambur in rdeča pesa. Rdeča pesa ali latinsko *Beta vulgaris*, je dvoletna vrtnina vendar jo gojimo kot enoletnico. Pri gojitvi ne zahteva veliko nege. Odporna je proti boleznim, škodljivci pa jo napadejo redko. Poskrbeti moramo, da je posajena 15 cm globoko, da je razdalja med rastlinami okoli 7 cm in da jo zalivamo na 14 dni (posebej, če je suša). Z vidika prsti, pa je rdeča pesa občutljiva vrtnina. Če so listi rdeče pese porjaveli, robovi pa so navihani navznoter, to pomeni, da v zemlji primanjkuje mangana, če pa listi venejo je vzrok pomanjkanje bora. Ne smemo pa spregledati listne pegavosti, ki je najbolj razširjena bolezen. Ko na listih nastanejo rjave pike, ukrepamo tako, da jih potrgamo in uničimo. Zato moramo spremljati in biti pozorni na njeno rast. Seje se jo na začetku pomladi, uspeva vse do konca jeseni (**Aspden itd. 1994, 352 ; Hessayon, David Gerald 1997, 24**).

1.1.1 Vrste rdeče pese in lastnosti

Obstaja okrogla oblika rdeče pese, ki je najbolj priljubljena vendar rastejo tudi ovalne in podolgovate sorte. Med najbolj znanimi vrstami rdeče pese so rdeča pesa Egiptovska, rdeča pesa Crapaudine, rdeča pesa Cylindra, temno rdeča pesa Detroit, rdeča pesa Bikores in Bull's Blood rdeča pesa (**Hessayon, David Gerald 1997, 23**).

V to kategorijo pes spada Albino pesa, Blankoma pesa, beli Detroit pesa ter najbolj razširjena in poznana na svetu, sladkorna pesa, ki je postala znana kot vir sladkorja. Vendar je trajalo nekaj časa, preden so ugotovili, kako lahko iz sladkorne pese dobijo saharozo. V Evropi so za slajenje od nekdaj uporabljali predvsem naravni med. Komaj v 14. stoletju so spoznali kristalizirano saharozo iz sladkornega trsa iz Indije in arabskega sveta, vendar je bila ta precej draga. Zato so se odločili, da bodo naredili oziroma poiskali cenejši način, ki bo saharozo naredil lažje dostopno ter dostopno v večjih količinah. Tako je tri stoletja kasneje, leta 1747 kemik iz Berlina, Andreas Marggraf, odkril način kako dobiti saharozo iz sladkorne pese. Njegov študent, Franz Achard, je izpopolnil metodo za pridobivanje sladkorja, ki je privedla do neizogibnega vzpona proizvodnje sladkorne pese in melase. Čeprav ni bil popolnoma prepričan, da bo imela sladkorna pesa svetlo prihodnost, je kralj Prusije vseeno subvencioniral industrijo

sladkorne pese. Prva tovarna je bila zgrajena v današnji zahodni Poljski. Izkazalo se je, da je bila dobra naložba. Danes se približno 20 odstotkov svetovnega sladkorja pridobiva iz sladkorne pese. Proizvodnja sladkorja iz sladkorne pese zahteva štirikrat manj vode kot proizvodnja iz sladkornega trsa, zaradi česar je sladkorna pesa privlačna rastlina po vsej Evropi in tudi v bolj sušnih državah, kot je Egipt (**Avey, Tori 2014**).

Za belo peso velja da je najbolj blaga, sladka in nima zemeljskega okusa. Razlog je v tem, ker ne vsebuje betalaina, ki je nosilec značilnega okusa rdeče pese.

1.1.2 Hranilna sestava rdeče pese

Najbolj poznana vrednost rdeče pese je velika vsebnost železa, ki vpliva na nastanek rdečih krvničk, ki sodelujejo pri vnosu kisika v telo. Vendar to ni vse, kar ta rastlina premore. Vsebuje tudi veliko folne kisline, silicija, vitaminov A, B, C, antioksidantov, bogata je z magnezijem, kalijem in natrijem. V njej najdemo tudi antioksidant betalain, ki je odgovoren za rdečo barvo (Rdeča pesa 2017).

Ker njen gomolj raste pod zemljo vsebuje veliko ogljikovih hidratov in vsebnost sladkorja. Ker ima rdeča pesa dokaj visok glikemični indeks moramo posledično paziti na hiter dvig sladkorja v krvi. Zato morajo biti sladkorni bolniki previdni pri količini zaužite rdeče pese (**Korošec 2017**).

Sestavlja jo kar 88 odstotkov vode, 0,01g omega - 3 in 0,06 omega - 6 maščobnih kislin. Vsebuje tudi pomembne antioksidante za naše telo (polifenole).

2 UPORABA RDEČE PESE V KULINARIKI

Kot že omenjeno so včasih prvenstveno uživali liste rdeče pese, dandanes pa večinoma gomolj. Peso so začeli uživati v 19. stoletju v znani slovanski juhi boršč ter konzervirano v kisu in olju. Zadnjih nekaj let pa je zaslovela kot »super živilo«. V kuhinji je njena uporaba vsestranska - od solat do juh, raznih prigrizkov, ter tudi do sladic. Ta gomoljnica daje tudi edinstveno teksturo, okus jedem in predvsem svojo lepo, močno barvo. Najraje in najpogosteje ljudje uživajo pesin sok ter jo kombinirajo v solatah.

Prehransko gledano kuhana rdeča pesa ohrani številne hranljive snovi. Konzervirana rdeča pesa pa izgubi številne vitamine. Zato je bolj priporočljivo uživati surovo kot kuhano rdečo peso. Pri kuhani rdeči pesi moramo paziti, da jo kuhamo na nizki temperaturi, za največ 15 - 20 minut. Betalain je namreč občutljiv na visoke temperature in se posledično uniči. Rdečo peso kuhamo neolupljeno, saj lupina preprečuje uhajanje hranilnih snovi in betalaina. Ko delamo z rdečo peso moramo paziti na svoja oblačila, saj so madeži trdovratni, koža na rokah ostane obarvana, zato navadno nosimo rokavice, ko jo lupimo in režemo. Če želimo odstraniti rdeče madeže iz kože, moramo roke oprati pod mrzlo vodo in nato še dodati jedilno sol ali sodo bikarbono ter dodatno močno zdrgniti.

Ko kupujemo rdečo peso je zaželeno, da jo kupimo skupaj z listi, saj tako takoj vidimo, ali je rdeča pesa sveža ali ne ter dobimo dve sestavini za ceno ene, saj so listi zelo zdravi in jih lahko uporabimo za prikuho ali pa preprosto naredimo solato. Velikost gomolja rdeče pese sega od golf žogice vse do softball žoge. Najboljše je vzeti manjše ali srednje velike gomolje, saj če so preveliki, lahko rdeča pesa izgubi svoj okus.

Rdečo peso lahko kuhamo v loncu, najbolje z lupino vred, lahko jo zavijemo v folijo ali pa jo damo na grobo sol in pečemo v pečici na temperaturo 180 °C, do 30 minut oziroma odvisna je velikost rdeče pese. Če jo želimo pred termično obdelavo očistiti, moramo paziti, da ne poškodujemo lupine, kar pomeni, da tudi ne smemo odrezati korenine. S tem dosežemo, da

obdržimo številne hranljive snovi. Rdeča pesa slovi po svojem sladkem in zemeljskem okusu. Nekaterih to ne moti medtem ko jo drugi zaradi teh značilnosti ne marajo. Je pa dokaj priljubljena pri otrocih saj ima sladek okus. Veliko pa je odvisno od načina priprave. Veliko kuharjev jo uporabijo okisano v solatah, nadvse za rižote, izkoristijo pa tudi njeno močno barvo. Hrano se je barvalo že tisoče let nazaj zato, da bi bila na pogled bolj mikavna in privlačna. Med industrijsko revolucijo je prišlo do tragedije zaradi zastrupitve z bonboni. Zato da bi bili bonboni videti svetle barve, so vsebovali razne kemijske elemente (baker, sulfat, rdeči svinec in mnogo drugih), da je pritegnilo pozornost otrok. Leta 1858, se je v mestu Bradford, v Veliki Britaniji, zastrupilo 200 otrok in odraslih, kar je terjalo 20 žrtev zaradi bonbonov, ki so po nesreči vsebovali arzenik. Takrat so poostriili nadzor nad barvanjem hrane in so naredili seznam dovoljenih barvil, med katerimi je številka E162 - betalain iz rdeče pese. (Super food 2017, 54) Kot že omenjeno je v Rusiji najbolj znana jed iz rdeče pese boršč, ki mu za piko na i dodajo žlico kisle smetane, medtem v Avstraliji veliko rdeče pese uporabljajo v burgerjih, narezano na kolobarje, tako kot paradižnik. V verigah s hitro prehrano (kot na primer McDonalds) vključijo rdečo peso v svoje menije.

2.1 RDEČA PESA V SLOVENSKI KULINARIČNI DEDIŠČINI

Prvo kuharsko knjigo, Kuharske bukve, je iz nemščine v slovenščino prevedel Valentin Vodnik. Izdali so jo leta 1799 v Ljubljani.

V starih slovenskih kuharskih knjigah sem naletela le na nekaj receptov iz rdeče pese. V knjižnici sem našla sodobnejšo knjigo Valentina Vodnika, ki jo je preuredil dr. Janez Bogataj. Na strani 172 najdemo recept pesine torte, iz 18. stoletja (pod številko 141). »Narpred naredi puter - testo. Potlej skuhaj nakrhljane lepo rdeče pese v mehko, kakor kašo, prideni zraven en mal cukra, sladke skorje, soli inu vina; ter vse pusti še en čas kuhati. Kadar se ohladi, se namaže na masleno testo na pleh, se pokrije z maslenim testom, po vrhi pomaže z rumenjacom inu počasi peče. Jo potresi s cukrom, dokler se peče, ali pa cukreni sneg gori naredi.« (**Vodnik, Valentin** 2011, 172).

Leta 1993 je Pavla Zakonjšek - Žagar objavila knjigo z naslovom Praktična kuharica, kjer tudi omenja rdečo peso. Napisala je dva recepta in sicer o marinirani rdeči pesi ter o dušeni pesi. Prvi se glasi takole: »(rdeča pesa, kis, sol, sladkor, kumina, hren). Pesa naj se ohladi v isti vodi v kateri se je kuhala. Potem jo olup, zareži na tanke listke in daj v porcelanasto skledo. Posebej skuhaj z vodo zmešan kis, ga osoli, pokrij in pusti na hladnem 1 do 2 dni, da se dodobra napoji. Po okusu postrezi z naribanim hrenom« (**Zakonjšek – Žagar, Pavla** 1993, 203). O dušeni pesi pa pravi, da jo moramo pripraviti: »(pesa, mast, kumina, moka, sladkor). Peso dobro operi, olup in zreži na rezance ali zribaj na strgalniku kakor repo. V kozo deni maslo ali mast, vrzi vanjo košček sladkorja in na to stresi peso. Potresi jo s kumino, posoli in polij še z žlico kisa. Potem duši peso toliko časa, da se zmehča, to je približno 2 uri. Če se med dušenjem sok posuši in se hoče smoditi, ji prilij malo juhe ali vode. Zmehčano peso potresi z žličko moke, jo malo prepraži in nato peso po potrebi zalij. Po okusu ji lahko pridaš še sladkorja. Ko pesa dobro prevre in je mehka, je gotova. Peso daj na mizo z zelenjavnimi zrezki, z govedino, praženim krompirjem in podobno« (**Zakonjšek – Žagar, Pavla** 1993, 143).

Tudi »Kuharica sestre Vendeline«, ki omenja slovensko meščansko kuhinjo, vsebuje recept z rdečo peso. Med recepti je rdeča pesa v solati, ki pa jo pripravimo na naslednji način: »1 kg pese, koreninica hrena, kumina, 1 žlička sladkorja, olje, kis, sol. Peso operemo in jo skuhamo s koreninico vred. Odcedimo, nalijemo hladno vodo in olupimo. Peso narežemo na ploščice, jo osolimo, potresemo s kumino in sladkorjem, dodamo na koščke narezan hren in nalijemo toliko kisa, da je pesa pokrita. Tako pustimo nekaj ur, najbolje čez noč. Preden damo peso na mizo, jo zabelimo z oljem« (**Ilc Marija** 2011, 188).

Kot lahko opazimo iz starih kuharskih receptov so v tistih časih uporabljali peso predvsem v solati. Prijetno smo bili presenečeni nad receptom pesine torte, saj nismo pričakovali, da so v Vodnikovem času na ta način jedli rdečo peso.

3 PREDSTAVITEV JEDI IZ RDEČE PESE

V glavnem delu bomo predstavili nekoliko drugačne jedi iz rdeče pese. Za ta del smo pripravili pet hodni meni. Za hladno predjed smo pripravili pesin tacos, za toplo predjed raviol polnjen z rdečo peso in skuto, za glavno jed mariniranega lososa v rdeči pesi, ter za sladico jogurtovo strjenko z rdečo peso in mangom ter pesin zlatnik.

3.1 RECEPTI

V nadaljevanju smo predstavljeni novonastale jedi.

3.1.1 Pesin tacos

Sestavine za 4 osebe:

- 2 veliki rdeči pesi
- 5 dag svežega kremastega kozjega sira
- 1,5 dag suhih dateljnov
- 3 dag grškega jogurta
- 1 žlička limoninega soka
- 2 dag drobnjaka in peteršilja

Postopek priprave:

Surovo rdečo peso očistimo in umijemo. S pomočjo mandoline jo narežemo na tanjše kolobarje. Kolobarje rdeče pese damo v vrečko za vakumiranje in dodamo še sok rdeče pese ter sol. Suhe dateljne namočimo v hladni vodi in jih pustimo namakati 2 – 3 ure. Kremni kozji sir zmešamo z grškim jogurtom. Namočene dateljne, peteršilj in drobnjak fino nasekljamo ter jih zmešamo z grškim jogurtom, kozjim sirom in limoninim sokom. Zmes začinimo z malo soli in poprom, ter oljčnim oljem. Nadevamo v kolobarje pese tako kot bi delali tacose. Na koncu posujemo s prepraženimi bučnimi semeni.

3.1.2 Raviol polnjen z rdečo peso in skuto

Sestavine za 4 osebe:

Testo:

- 30 dag moke
- 4 jajca
- 1½ žlice olivnega olja
- sol

Omaka:

- 6 dag masla
- 1 dag makovih semen
- 2 žlici žajbljevih listov
- 1 dag naribanega parmezana

Nadev:

- 2 veliki rdeči pesi
- 12 dag skute

Postopek priprave:

Rdečo peso umijemo in skuhamo. Ko je kuhana jo olupimo in zmeljemo v pire. Ko to naredimo damo še skozi cedilo, da nastane lepa, gladka zmes. Za nadev zmešamo vse sestavine v skledo in začинimo s soljo in poprom. Zmes postavimo v hladilnik, da se dobro ohladi. Z električnim mešalnikom zmešamo sestavine za testo (moko, tri jajca, olje in 3 žličke soli). Testo gnetemo tako dolgo, da postane elastično in se ne prijemlje rok in delovne površine. Ko prerežemo testo, ne smemo videti nobenih luknjic. Testo razdelimo na 4 hlebčke, zavijemo v plastično folijo in postavimo v hladilnik za 30 minut. Stroj za testenine nastavimo na najširšo nastavitev. Testo razvaljamo na debelino ravijolov. Nadev razdelimo na 4 dele. 1 del nadeva damo v dresirno vrečko. Z ražvrkljanim jajcem namažemo testenine. Nadevi naj bodo okoli 4 cm narazen. Ko končamo z nadevom, pokrijemo s testenino. Z rokami pritisnimo okrog nadeva, da odstranimo zrak, ki je nastal ob zaprtju raviola. Z rezalnikom izrežemo 4 raviole. Ponovimo s preostalimi testeninami in nadevi, da naredimo 16 raviolov. Raviole kuhamo v vreli, slani vodi 4 minute ali dokler se ne dvignejo na površino. Maslo raztopimo na srednji vročini do pene, dodamo žajbelj ter makova semena. Ko so ravioli kuhani, jih dodamo k maslu ter približno 2 minuti mešamo. Raviole damo na krožnik in jih razpršimo še z naribanim parmezanom.

3.1.3 Losos mariniran v rdeči pesi

Sestavine za 4 osebe:

- 4 fileji lososa (18 dag)
- 19 dag rdeče pese, zmeljeno
- 1 dl soka rdeče pese
- 3 dag ingverja, nastrgan
- 1 žlica gorčičnih semen
- 2 žlici sesekljanega kopra
- lupina 1 limone
- sol
- 3 žlice olivnega olja

Postopek priprave:

Lososa očistimo in postavimo v vrečo za vakuumiranje, kjer lososu dodamo sok rdeče pese, pire sveže rdeče pese, nastrgan ingver, gorčična semena, nasekljan koper, limonino lupino in sok in 3 žlice olivnega olja ter nato dobro zapremo vrečo. Postavimo v hladilnik za vsaj 6 ur ali čez noč. Preostalo olje segrejemo v ponev na srednji vročini. Losos, na strani kože pečemo 3 - 4 minute, nato obrnemo in pečemo še 3 minute.

3.1.4 Jogurtova strjenka z rdečo peso in mangom

Sestavine:

Strjenka:

- 5 dl jogurta
- 1 dl kisle smetane
- 5 dl sladke smetane

- 8 listov želatine (2,5 dag)
- 10 dag sladkorja v prahu
- 1 dag vaniljin sladkor
- 16 dag pečene rdeče pese

Preliv iz svežega sadja:

- 3 dl mangovega pireja

Postopek priprave:

Rdečo peso damo kuhati v krop vode za 15 minut oziroma za toliko časa dokler ni mehka. V kotličku zmešamo jogurt, polovico sladkorja in vanilin sladkor ter pustimo na sobni temperaturi. Sladko smetano stepemo, nekoliko manj kot običajno, dodamo ji še preostali sladkor. Ko je rdeča pesa kuhana, jo olupimo, zmeljemo s paličnim mešalnikom ter jo damo čez cedilo. Želatino namočimo v hladni vodi in pustimo da nabrekne. Nato jo ožamemo in stopimo nad vodno soparo. Jogurtu primešamo stopljeno želatino, nato narahlo vmešamo smetano in zmeljemo rdečo peso ter jo vlijemo v pripravljene z oljem namazane modele. Postavimo na hladno, da se strdi. Pred serviranjem zvrnemo iz modelčkov. Mangov pire pogrejemo v kozici in ga pokapljamo poleg strjenke.

3.1.5 Pesin zlatnik

Sestavine za 8 zlatnikov:

- 2 podolgovati rdeči pesi
- 10 dag jedilne čokolade 60 – 70 odstotkov
- 2 žlici cedevite

Postopek priprave:

Rdečo peso umijemo. Rdečo peso skuhamo, olupimo in počakamo da se malo ohladi. Narežemo jo na kolobarje debeline 4 mm in jih po obeh straneh posujemo s cedevito. Nad vodno soparo stopimo čokolado in pazimo da temperatura ne preseže 50 °C. Če imate občutek, da je čokolada pregosta, dodate malo olja. Peso pomočimo v stopljeno čokolado in počakamo da se čokolada strdi.

4 ZAKLJUČEK

Rdeča pesa je dober vir hranil, vlaknin in drugih rastlinskih spojin. Ima velik vpliv na bolezn srca in ožilja, preprečuje slabokrvnost, izboljša splošno počutje, deluje kot odvajalo, pomaga pri hitrejši regeneraciji mišic itd. Dejstva o rdeči pesi so nas prijetno presenetila, saj si nismo predstavljali, da vsebuje toliko pozitivnih sestavin, ki blagodejno vplivajo na naše telo. Seznam je kar dolg in precej manjši pri negativnem vplivu. Ob sestavljanju menija smo bili pozorni samo na jedi, ki zajemajo gomolj rdeče pese. Ko pa smo raziskovali zgodovino rdeče pese, smo spoznali, da so užitni in zdravilni tudi listi rdeče pese, smo v mislih sestavili »zgodovinsko prehodni« meniju. S samim člankom želimo ljudi spodbujati, k pripravi jedi, ki vključujejo to pozabljeno in prezrto gomoljnico, ki je nenazadnje še kako zdrava.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Avey, Tori. 2014. Discover the History of Beets. PBS. Food <http://www.pbs.org/food/the-history-kitchen/history-beets/> (20. 2. 2018).
- 2) Aspden, Jane. Robert Uzman, Maja Bilbija, Peter Anderson, Ina Šuklje Erjavec, Enciklopedija vrtnarjenja. 1994. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- 3) Hessayon, David Gerald. 1997. Zelenjava. 1997. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- 4) Ilc, Marija (sestra Vendelina). 1994. Kuharica sestre Vendeline; slovenska meščanska kuhinja. 2011. Ljubljana: Gal.
- 5) Korošec, Živa. 2017. Rdeča pesa. Naša lekarna. <http://www.nasalekarna.si/clanki/clanek/rdeca-pesa-1/> (24. 9. 2018)
- 6) Rdeča pesa na krožniku: koristi in tveganja. 2017. Eko dežela. <http://www.ekodezela.si/vsebina/zdravje/rdeca-pesa-na-krozniku-koristi-tveganja/> (21. 2. 2018).
- 7) Vodnik, Valentin. 1799. Kuharske bukve. Uvodna študija Janez Bogataj. 2011. Celje: Celjska Mohorjeva družba.
- 8) Zakonjšek – Žagar, Pavla. 1947. Praktična kuharica. 1993. Ljubljana: Tone Tomšič.

FOOD STYLING – STILIRANJE TRADICIONALNE SLOVENSKE HRANE NA SODOBEN NAČIN V FOOD STUDIJU RASHUSHKA ZA POSTAVITEV SPLETNE APLIKACIJE UŽIVAM TRADICIJO

FOOD STYLING - STYLING TRADITIONAL SLOVENIAN FOOD IN A MODERN WAY IN THE FOOD STUDIO RASHUSHK TO ENTER THE ONLINE APPLICATION I ENJOY TRADITION

Neli Selan

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
neli.selan@bic-lj.si

Izvleček

Zadnje čase v kulinarčnih revijah zasledimo recepte z lepimi fotografijami. Lep kos mesa na keramičnem krožniku, postrežen na pogrnjeni mizi z zlatim prtom, srebrnim priborom in kozarcem rdečega vina ob soju sveč nam vzbudi vseh pet čutov in željo po hrani. Za tako uspešno predstavitev je potrebno kar nekaj strokovnjakov, kuharska ekipa in fotograf ter stilist hrane, ki imata tudi največ zaslug za dobro fotografijo. Namen strokovnega članka je predstavitev fotografiranja za spletno aplikacijo projekta »Uživam tradicijo« s poudarkom na pripravi tradicionalnih jedi. Uporabnikom spletne aplikacije bo s fotografijami in recepti predstavljena tradicionalna slovenska in hrvaška kulinarika z recepti. Cilj lepo predstavljenih jedi je, da bi si čimveč obiskovalcev strani zaželelo jed pripraviti tudi doma.

Ključne besede: fotografija hrane, stiliranje, spletna aplikacija, blagovna znamka »Uživam tradicijo«

Abstract

Recently, in culinary magazines recipes accompanied by beautiful photos can be found. For example a nice piece of meat on a ceramic plate, served on a table covered with a golden tablecloth, next to silverware and glass of red wine in a candle light glow. A scene like this arouses all the five senses and our desire for food. Such a successful food presentation requires quite a few experts - a chef team, a photographer and also a food stylist, the latter two can take the most credit for good photography. The aim of the article is to present food photographing for the "Uživam tradicijo" project web application, with an emphasis on the preparation of traditional dishes. Traditional Slovenian and Croatian cuisine will be presented to the users of the web application through photos and recipes. The aim of beautifully presented dishes is that as many visitors to the site as possible would have a wish to prepare one of the presented dishes on their own at home.

Keywords: food photography, styling, web application, brand »Enjoy tradition«

1 PRIPRAVA SPLETNE APLIKACIJE ZA BLAGOVNO ZNAMKO UŽIVAM TRADICIJO

Projekt Uživam tradicijo po kulinarčni transverzali od Panonije do Jadrana ali na kratko poimenovan Uživam tradicijo, je projekt, ki je bil odobren v okviru Programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija - Hrvaška v programskem obdobju 2014–2020 in je sofinanciran s sredstvi Evropskega sklada za regionalni razvoj (ESRR). Projekt bo izveden v 30 mesecih, z zaključkom 31. decembra 2019. V projekt je vključenih 8 partnerjev, po 4 partnerji iz Slovenije in po 4 partnerji s Hrvaške. Namen projekta Uživam tradicijo je aktivno ohranjanje dediščine preko trajnostnega turizma in prikazati kulinarčno dediščino na avtentičen, a moderen način. Glavni cilj projekta je vzpostaviti kulinarčno transverzalo od Panonije do Jadrana, ki bo obiskovalcem ponudila doživetje avtohtone tradicije, običajev in kulinarike v obliki privlačnih programov, ki bodo na podlagi trajnostnega sodelovanja lokalnih ponudnikov potekali na različnih območjih dediščine trajnostnega turizma. Območje od Prekmurja do Istre je bogato s kulturnimi in naravnimi spomeniki, od muzejev do naravnih parkov. Zaradi svoje raznolikosti in prepletenosti z nesnovno dediščino, ki med drugim vključuje dediščino kulinarčne kulture, šege, navade in obrti, je dediščina ključna za razvoj turizma. Glavni izziv pa je, da je ta izjemen potencial za razvoj lokalnih okolij preslabo izkoriščen, ker je dediščina obravnavana parcialno in premalo strokovno, in zato ni dovolj privlačna za zahtevne sodobne obiskovalce. Glavni cilj projekta je zato vzpostaviti kulinarčno transverzalo od Panonije do Jadrana, ki bo obiskovalcem ponudila edinstveno doživetje avtohtone tradicije, običajev in kulinarike v obliki privlačnih programov, ki bodo na podlagi trajnostnega sodelovanja lokalnih ponudnikov potekali v edinstvenih območjih dediščine: zidanica na Trški gori, Botanični vrt in Muzej mesta Ljubljana, Trubarjeva domačija na Rašici, Lončarska vas Filovci – muzej na prostem, Naravni park Žumberak-Samoborsko gorje, vaško jedro Prezida, staro mestno jedro Vrsarja in Muzeji Hrvaškega zagorja. Glavni rezultati projekta je izboljšano znanje, kapacitete in strokovnost ciljnih skupin, zlasti dediščinskih skupnosti pri povezovanju v lokalne verige dodane vrednosti, oblikovanju in izvedbi inovativnih skupnih čezmejnih turističnih programov in ustvarjanju doživetij z gosti, ter mladih (Uživam tradicijo 2017-2019).

1.1 SPLETNO-MOBILNA APLIKACIJA

Vsako spletno-mobilno aplikacijo je pred izdelavo potrebno skrbno načrtovati. Nato sledi izdelava grafične oblike v kolikor je le-ta potrebna in zatem programiranje spletne aplikacije. Ko je izdelava spletne aplikacije končana, sledi temeljito testiranje elementov aplikacije ter testiranje podprtosti aplikacije na različnih verzijah različnih brskalnikov (eNSA 2014-2019). S spletno aplikacijo želimo ljudem podati pester nabor informacije o kulturni dediščini na avtentičen, a moderen način in z njo povezan trajnostni turizem Slovenije in Hrvaške. Uporabniki, ki bodo obiskali spletno mesto »Uživam tradicijo« bodo lahko pridobili informacije o v projektu oblikovanih Slovensko - Hrvaških food turah, primerih dobrih praks, tradicionalnih receptih in tradicionalnih receptih prilagojenih na sodoben način s slikovnim prikazom postopkov priprave jedi, ter jedi, ki bodo predstavljene tudi kot video vsebine. Uporabnik si bo lahko pridobil informacije, v katerih restavracijah bo lahko jed tudi okušal. Poleg vseh navedenih vsebin si bo lahko uporabnik prebral od kod izvirajo živila, kdo je dobavitelj in njihove hranilne vrednosti. Na področju kulinarčne dediščine pa se bodo pripravila formalna in neformalna izobraževanja za različne ciljne skupine.

1.2 BLAGOVNA ZNAMKA UŽIVAM TRADICIJ

Blagovna znamka (angl. Brand) je bila pomenka za označevanje, brandiranje oz. žigosanje. Privzeto je med trgovci in živinorejci, da so lahko ločili lastništvo ene črede od druge s tem, da so označili, ožigosali živalsko kožo z vročim kovinskim žigom (Kastelic, 2013). Beseda brand je izpeljana iz starogermanske besede brandr, ki je pomenila »to burn« oz. vžgati, zažgati. Ravno tako pa izhaja iz prakse, kjer so proizvajalci na svoje izdelke vžgali ime (Ritson 2006). Pojem blagovne znamke bi lahko na kratko definirali kot obljubo proizvajalca, da bo ves čas zagotavljal edinstvene značilnosti, karakteristike in storitve kupcem, porabnikom. Blagovna znamka je umetnost in temelj trženja. American Marketing Association opredeljuje blagovno znamko kot: ime, izraz, znak, simbol, obliko ali njihovo kombinacijo, namenjeno prepoznavanju izdelkov ali storitev enega ali skupine prodajalcev ter raziskovanju njihovih izdelkov ali storitev od konkurenčnih (Kotler 1996).

2 FOTOGRAFIJA HRANE

V 16. in 17. stoletju so se ukvarjali s slikarstvom, slikali so sveže sadje, ki je ležalo na mizi. Te slike, ki jim danes pravimo tihožitje, so takrat sporočale bogastvo in premožnost, torej višji nivo gospodarstva. Skozi ves ta čas se je iz slik tihožitja razvila tradicija, saj večina slikarjev še v današnjih časih začno s slikanjem tihožitja na platno. Že takrat so se skozi slikanje opazili igro svetlobe in kompozicije, kar se je preneslo in nadgradilo v sedanjem času. Fotografiji hrane so se začeli pojavljati v začetku 18. stoletja. Hrano so fotografirali za prehranske namene in raziskave ter kuharske knjige. Ko pa so se te fotografije hrane začele pojavljati na internetu, to ni bilo zaradi posebnega interesa v hrani, pač pa zgolj zaradi zabave, komunikacije o tem in oglaševanja. Fotografija hrane je v preteklosti bolj zaznamovale kraje kot samo hrane. Zdaj pa hrano fotografiramo za različne namene trženja in sicer za časopise, revije, kuharske knjige, menije, embalaže in drugo. Fotografijo hrane v oglaševanju lahko uporabimo npr. za promocijo restavracije na spletu, v revijah, gostinske šole in podobno (Grace Ventura Thompsom 2011).

Gre torej za statične motive, cilj pa je, da v opazovalcu vzbudi tek in željo, da bi sedel za mizo in pojedel pripravljeno. Na to, kako bo določena fotografija delovala na opazovalca, lahko vplivamo tudi z izbiro barv. Vsaka stvar ima svojo naravno barvo. Čim bolj dostopamo od te naravne zakonitosti, tem bolj nenavadno stvari učinkujejo na nas in tem slabše se človek počuti ob njih (Trstenjak 1996, str. 409).

Iz povzetka raziskovalnega projekta, ki so ga med letoma 2001 – 2002 opravljale študentke ljubljanske Filozofske fakultete, v okviru študijskega raziskovalnega projekta, so ljudem razvidne določene zveze med barvo in okusom. Njihovi rezultati raziskave so pokazali, da so preizkuševalci večinoma zeleno barvo povezovali z grenkim, rumeno barvo s kislim okusom, rdeče barve s sladkim okusom in modre barve s slanim okusom (Andrejč, Lepoša, Martinuzzi 2004).

2.1 EKIPA STROKOVNJAKOV

V okviru projekta Uživam tradicijo in priprave izobraževalne spletno - mobilne aplikacije za blagovno znamko »Uživam tradicijo«, je bila najprej izbrana ekipa strokovnjakov iz različnih področji kot so stilist hrane, fotograf, video snemalec, kuharska ekipa, pedagoški delavci,

študentje, kreativni vodja in oglaševalska agencija. V samem procesu priprave tradicionalnih jedi so sodelovali strokovni člani in sicer; kreativni vodja, fotograf/snemalec in stilist hrane.

2.1.1 Stilist hrane

Stilist hrane je največkrat tudi kuhar, oziroma oseba s kuharsko izobrazbo, ali z nekaj letnimi izkušnjami iz prakse. Pomembno je, da sledi in upošteva današnje trende in lastnosti posameznih živil. Pri stiliranju hrane je bistvenega pomena, da stilist uporablja naravne materiale in da je hrana, ki se slika tudi užitna, kajti če hrana ni za pojest, tudi ni za fotografiranje. V Združenih državah Amerike je stiliranje hrane popolnoma drugačno, za slikanje jedi uporabljajo motorna olja, peno za britje, različna barvila, barva za pleskanje ... Predvsem ko gre za slikanje čokolade, kave, čaja, jogurta oz. mlečnih izdelkov, le redko uporabljajo prave sestavine (Grbin 2016).

2.1.2 Fotograf/snemalec

Fotograf je oseba, ki se profesionalno ukvarja in preživlja s fotografijo. Glede na področje dela ločimo fotografe, ki izdelujejo portrete, komercialne fotografe in fotoreporterje. Pri svojem delu uporablja fotoaparatus zato dobro pozna delovanje in funkcije fotografskih naprav in opreme, saj le tako naredi posnetek, kakršnega si želi. Fotograf praviloma dela v fotografskem studiu. So pa razmere za delo fotografa odvisne od področja, ki ga pokriva.

Poznamo več vrst fotografov:

Fotoreporter pogosto potuje na kraj dogodka, kjer po navodilih urednika časopisa posname dogodek zanimiv za bralce. Zato je njegov delovni čas raznolik in prilagojen aktualnim dogodkom. Fotografira v zaprtem prostoru ali na prostem.

Komercialni fotograf pripravlja fotografije, ki jih založniki natisnejo kot ilustracije v knjigah, izdelava reklamne fotografije ali fotografije za plakate. Na željo naročnika naredi fotografijo zapletenih strojnih elementov ali posnetek najnovejše modne kreacije. Pozna različne tehnike fotografiranja in postopke za nadaljnjo obdelavo, kot je sprememba barvne in prostorske kompozicije slike in kontrastov.

Fotograf-portretist izdeluje fotografije za dokumente ali fotografira posebne dogodke, kot je poroka ali rojstni dan. Nekateri fotografi se posvečajo umetniški fotografiji, lahko pa delajo tudi v znanstveno-raziskovalnih ustanovah ali v turizmu (Wikipedija 2016).

3 KULINARIČNI DNEVI V FOOD STUDIO

Food studio je kulinarčni studio, ki je namenjen ustvarjanju, bodisi fotografiranju, izdelavi video vsebin o kulinariki, namenjen je lahko tudi kulinarčnim delavnicam, delovnim večerjam, večerjam s prijatelji ali pa zgolj kuhanju z namenom raziskovanja nečesa novega. Za fotografijo hrane je potreben prostor, kjer imajo kuharski mojstri, stilisti hrane in fotografi dovolj prostora in svetlobe za ustvarjanje. BIC Ljubljana ima za ta namen prostore v Centru kulinarike in turizma KULT316, kjer pogosto potekajo različna stiliranja in fotografiranja pripravljenih jedi (npr. za NeDelovo prilogo Odprta kuhinja), vendar pa prostor ni namenjen le temu. V Sloveniji je še nekaj prav profesionalnih kulinarčnih studiov, npr. eden takšnih je kulinarčni studio »Rushushka«, ime »Rushushka« pa v prekmurščini pomeni vilice, in je kot nalašč primerno za tako vrsta studia.

3.1 PRIPRAVE JEDI ZA STILIRANJE V STUDIJU

Za uspešno fotografijo hrane moramo poznati vsaj osnove fotografiranja, kjer lahko z uporabo posebnih tehnik izboljšamo sam videz fotografije. Pri tem moramo biti izjemno natančni, znati moramo najti podrobnosti, pri čemer tudi pomaga celovito poznavanje sestavin, ki jih fotografiramo (Taylor – Haw 2007, str. 47-48). Po navadi nam pri stiliranju oziroma postavitvi sestavin na krožniku pomaga kuharska ekipa oziroma stilist hrane. Kajti stilist hrane mora poznati kako so barve med seboj združljive oziroma kompatibilne in kako se med seboj kombinirajo. Paziti mora na velikost, obliko in smer sestavin, da uredi in skomponira popoln krožnik. V njegovo okolico lahko doda različne rekvizite kot so, cvetje, jedilni pribor, servirni pribor, prte, sveče, ki fotografijo popestrijo in naredijo bolj privlačno in atraktivno (Dujardin 2011, str. 148-160). Poleg vseh naštetih nalog je pomembna naloga stilista tudi sodelovanje ter komunikacija med fotografom in naročnikom, saj je to cilj do dobrih fotografij oz. videa. (Pišlar 2016, str. 38)

Študenti Višje strokovne šole BIC Ljubljana, smer Gostinstva in turizma z inštruktorico kuharstva že vrsto let sodelujejo na številnih zanimivih projektih in pri tem nadobudno vrtijo svoje kuhalnice pri pripravi različnih jedi. V okviru projekta »Uživam tradicijo« so se za pripravo omenjene spletno-mobilne aplikacije podali v zanimivo sodelovanje, saj želijo, da bo spletno-mobilna aplikacija privlačna in nadvse zanimiva za naše uporabnike. Zato so morali pripraviti tudi izbor stilistov hrane in fotografov/snemalcev. Pri tem je bilo pomembno tudi to, da imajo strokovnjaki na tem področju dolgoletne izkušnje in so v slovenskem prostoru ali tudi širše prepoznani po kakovostnih fotografijah.

Bistvo te zgodbe je, da so študentje pod mentorstvom inštruktorice kuharstva pripravljali kulinarčne tradicionalne jedi, tako na tradicionalen način kot s pridihom sodobnosti. Pripravili so nabor receptov, ki jih bodo objavljali v novi izobraževalni spletno mobilni aplikaciji »Uživam tradicijo«. Ves pester nabor kulinarčne dediščine so pripravili v odlično opremljenem food oziroma kulinarčnem studio v Ljubljani, kjer je velik prostor opremljen s sodobno kuhinjo in ostali elementi, ki so potrebni za pripravo jedi. Skupaj s stilistko hrane, fotografom in snemalec so pripravili načrt, kako se bodo jedi pripravile, kako bodo jedi poslikane in kako si bodo jedi sledile. Pripravili so si tudi časovni plan, saj so tako bili tudi bolj organizirani.

Tak način samostojnega izobraževanja je zgodovinsko gledano prva oziroma najstarejša oblika učenja, veliko starejša od organiziranih oblik učenja in izobraževanja. Človek je že od nekdaj iskal novo znanje, vedenje in se učil novih spretnosti. Pri tem je bil največkrat prepuščen sam sebi, svoji iznajdljivosti, s poskusi in napakami se je dokopal do rešitev in do današnje civilizacijske stopnje. Znanje in spoznanja so se prenašala iz roda v rod. Posameznik se je sam odločal, ali se želi kaj učiti, kaj je tisto, kar želi izvedeti, kakšni sta njegova potreba ali želja po znanju, sam si je skušal najti pot do znanja in nazadnje ugotovil, ali tisto, kar zna, zadošča, ali morda potrebuje še kaj (Repašek 2002).

Poleg sposobnosti, motivacije in nekaterih drugih dejavnikov so za uspešno učenje zelo pomembne ustrezno razvite učne navade. Gre za celoto tistih načinov ravnanja v učni situaciji, ki omogočijo uspešno učenje. S samostojnim izobraževanje pri pripravi tradicionalni jedi za pripravo spletne aplikacije »uživam tradicijo« študent pridobi še dodano znanje in samopodobo, za kar je izredno pomembno za njegovo osebno rast.

Učne navade so sestavljene iz več komponent:

- Delovne navade (smotrna ureditev prostora in časa za učenje - navada prostora in časa).

- Učne tehnike (uspešni načini učenja pri uporabi različnih sredstev, npr. učbenikov in drugih virov informacij).
- Učne spretnosti, na katerih temeljijo učne tehnike (spretnost branja, pisanja, poslušanja,...).
- Učne metode (zaporedja postopkov za pridobivanje znanja, razdelitev učne snovi glede na čas in vsebino) (Marentič Požarnik 1980).

4 ZAKLJUČEK

Pri projektu Uživam tradicijo, za postavitev izobraževalne spletno-mobilne aplikacije pod blagovno znamko »Uživam tradicijo« je pomembno, da upoštevamo več dejavnikov: tematiko spletne strani, ciljne skupine uporabnikov, strokovno znanje, vključevanje kulinarčne transverzale po Sloveniji in Hrvaški, vključevanje študentov s strokovnim znanjem o tradicionalni kulturni dediščini Slovenije in Hrvaške, formalna in neformalna izobraževanja, pomen zanimivega ustvarjanja pri pripravi tradicionalnih jedi, individualno delo in raziskovalno delo, pri čemer pa ne smemo zanemariti učnih metod dela.

Fotografijo hrane lahko uporabimo za različne trženjske namene, bodisi za časopis, kulinarčne revije, za promocije, kuharske knjige, spletne strani in drugo. Fotografija ima lahko močno sporočilo, ki pa ni nujno, da je vedno pozitivna. Popolna estetsko dovršena slika lahko v nas vzbudi vseh pet čutov in željo po hrani, medtem ko nasprotno vzbudi negativne občutke, ter zatre našo željo po okušanju.

Torej, na BIC Ljubljana se nam zdi pomembno, da študentom v času študija omogočimo sodelovanja tudi pri takih projektih, ki jim nudijo še dodatna znanja in veščine - konkretno v tem primeru o pripravi hrane za fotografiranje, o načinih stiliranja in fotografiranja hrane, sodelovanja z mediji. Ta znanja niso del učnega načrta, so nekaj več. Pridobivanje teh znanj lahko poteka v ustreznem šolskem prostoru, še bolje, kot je to v primeru izdelave spletno – mobilne aplikacije, pa v profesionalnem kulinarčnem studiju, kot je npr. že omenjeni studio »Rushushka«. Študenti tako pridobijo nova znanja in razvijejo nove veščine, pridobivajo tudi na samozavesti, kar pa zagotovo vpliva kasneje na boljše opravljanje poklica, za katerega se izobražujejo. Študente je potrebno vse bolj spodbujati k samostojnemu učenju in izobraževanju v ustreznem okolju, kajti motivacija je tiska, ki nas krepi.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Andrejč, Anja. Lepoša, Petra. Martinuzzi, Maja. 2001/02 Ali obstajajo med barvami in okusi ter kakšne so te povezave: Študentski raziskovalni projekti v študijskem letu psy.ff.uni-lj.si/Vaje/xZP-VSP/Osnova/Projekti-01-ZP.php?vaje=ZP (05. 09. 2019)
- 2) Dujardin h. plate to pixel. Digital food photography , styling. Indianapolis, IN: Wiley publishing, 2011. str. 148-160.
- 3) eNSA: načrtovanj in razvoj spletnih aplikacij Spletne aplikacije 2014-2019 copyright <https://nsa-splet.si/splet/uvod/splet-uvod-05-sap.php> (01.09. 2019)
- 4) Grace Venture Thompson h. v The foodie bugle journal: History of food photography <https://thefoodiebugle.com/article/food-photography/history-of-food-photography> (05. 09. 2019)

- 5) Grbin, Branka. 2016. Gruša Zorn ima sanjski poklic, ki ji ga lahko zavidajo vsi gurmani. Siol.net.<https://siol.net/trendi/kulinarika/grusa-zorn-ima-sanjski-poklic-ki-ji-ga-lahko-zavidajo-vsi-gurmani-intervju-432158> (09. 09. 2019)
- 6) Kastelic, Igor. 2013. Vpeljevanje nove blagovne znamke na tržišče ter njena umestitev na prodajne police na primeru podjetja Procter&Gamble Slovenija: diplomsko delo. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Ekonomska fakulteta.
- 7) Kotler, Philip. 1996. Marketing Management – Tržensko upravljanje, analiza, načrtovanje izvajanje in kontrola. Ljubljana: GV Založba. str.722
- 8) Marentič Požarnik, Barica. 1980. Dejavniki in metode uspešnega učenja. Ljubljana: DDU Univerzum.
- 9) Pišlar, Jasna. 2016. Fotografija hrane – pristop ljubiteljskega fotografa: diplomsko delo. Ljubljana: Univerza v Ljubljani Naravoslovnotehnična fakulteta, Oddelek a tekstilstvo, grafiko in oblikovanje
- 10) Repanšek, Zdenka. 2002. Samostojno izobraževanje študentov: Vseživljensko samoizobraževanje. Za boljšo prakso. str. od 42 do 52
- 11) Ritson, Mark. 2006. Norse Fire smokes out Brand Names. MarketingMagazine.co.uk https://www.campaignlive.co.uk/article/mark-ritson-branding-norse-fire-smokes-bland-brands/534969?src_site=marketingmagazine (02. 09. 2019)
- 12) Taylor – Haw c. 2007. The studio photographer s lighting bible: food , drink. Switzerland: RotoVision Sa, str. 47-48
- 13) Trstenjak, Anton. 1996. Psihologija barv. Ljubljana: Inštitut Antona 1996. Trstenjaka za psihologijo, logoterapijo in antropologijo.
- 14) Uživam tradicijo. Projekt 2017-2019. <https://www.uzivam-tradicijo.eu/si/> (26. 08. 2019)
- 15) Wikipedija. 2019. Fotograf. <https://sl.wikipedia.org/wiki/Fotograf> (02. 09. 2019)

MED IN PIJAČE IZ MEDU – PRILOŽNOST ZA ISKANJE NOVIH GASTRONOMSKIH PONUDB

HONEY AND HONEY BEVERAGES - AN OPPORTUNITY FOR NEW GASTRONOMIC OFFERS

Eva Smuk

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
evasmuk@gmail.com

mag. Gordana Vulić

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
gordana.vulic@bic-lj.si

Izvleček

V prispevku se obravnava med in pijače iz medu s posebni poudarkom na penčih medicah. Peneča medica je izdelana je po klasični - šampanjski metodi iz različnih vrst medu. Vsebuje 9,5 - 15 vol % alkohola in je lahko suha, polsuha, polsladka in sladka. Celoten postopek izdelave peneče medice traja najmanj 2 leti. Predstavljeni so rezultati raziskave v kateri se obravnavajo senzorične lastnosti penečih medic v povezavi z iskanjem ustreznih kombinacij z jedmi. Obravnavane so štiri peneče medice Čebelarstva Oder: suha (Carnica), dve polsladki (Mana in Nektar) in sladko (Ana) ter pripadajoče jedi in siri, za katere smo poiskali najboljša ujemanje in izvedli ocenjevanje ujemanja okusov. Okusi penečih medic so zahtevni in kompleksni, vendar je prava kombinacija jedi in sirov izziv za visoko kulinariko. Ugotovljeno je, da so bile izbrane kombinacije navedenih jedi in sirov ocenjevalcem všeč in so predstavljale izjemne kombinacije.

Ključne besede: med in izdelki iz medu, peneče medice, gastronomija, senzorično ocenjevanje

Abstract

In this article honey and honey beverages are discussed, with an emphasis on mead. The mead is produced according to the classic champagne-making method, and from several types of honey. It contains 9,5 - 15 vol % alcohol and can be dry, semi-dry, semi-sweet or sweet. The process of making sparkling mead lasts at least two years in its entirety. Presented are research findings of the sensory characteristics of sparkling mead and combinations of suitable dishes. Four sparkling meads of Čebelarstvo Oder: a dry (Carnica), two semi-sweet (Mana and Nektar), and a sweet (Ana) are considered, as well as dishes and cheeses, for which we found the best combinations and performed assessments for their flavour matching. The taste of a sparkling mead is complex, however with the right combination of dishes and cheese a new harmony of taste is discovered. It is concluded, that the assessors liked the combinations of selected dishes and cheeses, and that the tastes of the combinations were exceptional.

Key words: honey and honey products, sparkling mead, gastronomy, sensory assessment

1 UVOD - MED KOT DEL SLOVENSKE KULINARIČNE DEDIŠČINE

Čebelarstvo oziroma apikultura je kmetijska panoga, ki se ukvarja z vzgajanjem čebel in pridobivanjem čebeljih proizvodov. Čebelje proizvode so pridobivali že stari Slovani, čebelarstvo pa se je začelo intenzivneje razvijati v 13. stoletju. V novem veku so morali zaradi uvajanja novih kulturnih rastlin obseg čebelarstva povečati. V tem obdobju so začeli izdelovati tudi korita za čebelarjenje. Korita so največkrat izdelali iz izdolbenih kosov debel. Ljudske panje in čebelnjak, kot ga poznamo danes, je prvič omenil Valvasor v drugi polovici 17. stoletja. Stoletje kasneje je čebelarstvo postalo še bolj pomembno. Na Dunaju so leta 1770 ustanovili čebelarsko šolo. Tam je učil Slovenec Anton Janša. V 18. stoletju so začeli s poslikavami prednjih strani panjev. Najstarejša ohranjena panjska končnica je iz leta 1758. V 19. stoletju se je uveljavilo intenzivno čebelarstvo. Skrb za čebele je zahtevala veliko dela in znanja. V 19. stoletju je Peter Danjko napisal prvo knjigo o čebelarstvu v slovenskem jeziku. Leta 1873 je bilo ustanovljeno prvo čebelarsko društvo na Slovenskem, to je Kranjsko društvo za umno čebelarstvo. Štiriindvajset let kasneje so v Ljubljani ustanovili Slovensko čebelarsko društvo za Kranjsko, Štajersko, Koroško in Primorsko. Po prvi svetovni vojni so ga preimenovali v Čebelarsko društvo za Slovenijo, nekaj let kasneje pa v Čebelarsko zvezo Slovenije.

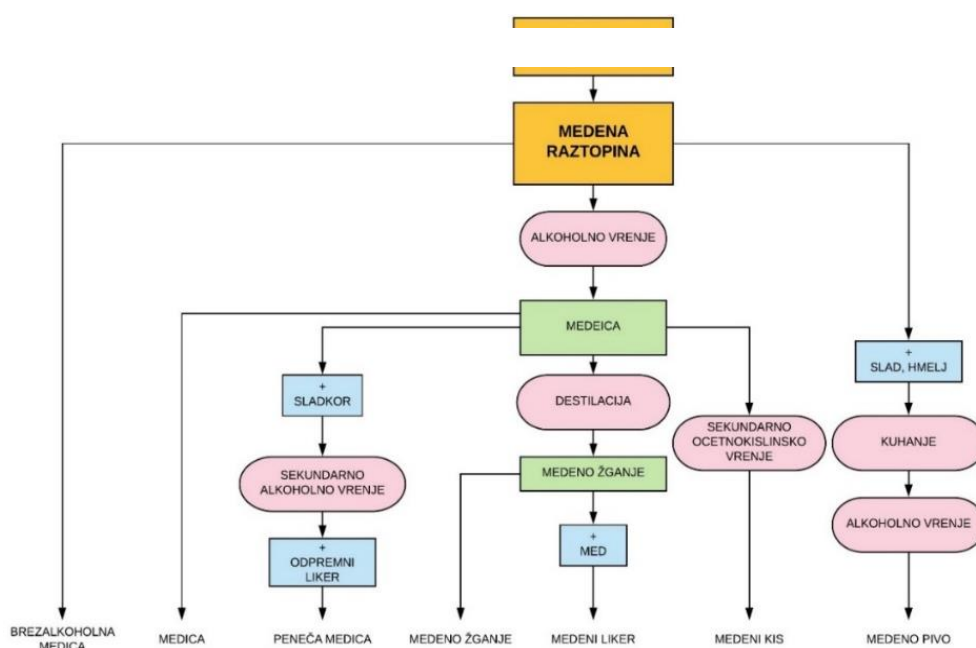
Včasih so čebelarili predvsem zaradi medu in voska, ki je pomemben za izdelavo sveč. Med je bil zelo dolgo najpomembnejše sladilo, uporabljali so ga tudi za peko medenjakov, izdelavo medicine in v prehrani. V zdajšnjih časih se med uporablja tudi v kozmetiki in farmaciji. Za čebelarstvo pomembni možje so Anton Janša, Peter Pavel Glavar in Janez Anton Scopoli. Anton Janša (1734-1773) je bil z Breznice pri Žirovnici. Na Dunaju se je z bratom Lovrencem želel izučiti risarstva. Tam je kmalu našel družbo pri drugih čebelarjih in jim predajal svoje znanje. Po zaslugi Petra Pavla Glavarja je dobil službo čebelarja pri Nižjeavstrijski kmetijski družbi, leto kasneje pa so ga izbrali za učitelja na čebelarski šoli. V času poučevanja je izdal dve knjigi: *Razprava o rojenju* (1771) in *Popolni nauk o čebelarstvu* (1774). Peter Pavel Glavar (1721–1784) je bil duhovnik, ki se je ukvarjal s čebelarstvom in kmetijstvom. Poznan je bil kot zagovornik čebelarstva in preprostih čebelarjev. Bil je aktiven član Kmetijske družbe v Ljubljani. Zaslužen je tudi za prevod in dopolnitev Janševe razprave o rojenju, a je Kmetijska družba ni izdala. Leta 1780 je ustanovil čebelarsko družbo na Lanšprežu in organiziral prvo vaško zadrugo. Janez Anton Scopoli (1723–1788) pa je bil sodobnik Petra Pavla Glavarja. Napisal je knjigo *Entomologia Carniolica* (Poklukar, B.L.).

Slovenija je znana predvsem po panjskih končnicah (poslikane deščice, ki zapirajo čebelji panj), slovenskem čebelnjaku, čebelarski zgodovini in avtohtoni vrsti čebele – kranjski sivki. Slovenija ima bogato čebelarsko tradicijo. Leta 2013 so slovenski čebelarji dosegli zaščito blagovne znamke slovenskega medu (Slovenski med z geografsko označbo). To je devetnajsti slovenski proizvod, registriran pri Evropski komisiji. Med s takšno označbo ima stroga merila kakovosti in združuje veliko slovenskih čebelarjev. Kot pišejo Kandolf Borovšak in drugi (2014), mora biti med za pridobitev te označbe pridelan, točen, skladiščen in polnjen v kozarce v Sloveniji ter mora vsebovati cvetni prah rastlin z območja Slovenije, poleg tega pa mora vsebovati manj kot 18,6 % vode in manj kot 15 mg HMF/kg (hidroksimetilfurfurala na kilogram).

2 PIJAČE IZ MEDU

Medene pijače so lahko brezalkoholne (to je medeni napitek v obliki koncentrata ali soka), alkoholne (medica, medeno žganje, medeni liker, medeno pivo in peneča medica). (Grafikon 1) Za vse medene pijače je značilno, da so sladke in da imajo okus po medu. Za izdelavo medenih pijač uporabljamo najkakovostnejši med, aroma pijače pa je odvisna od botaničnega izvora medu, torej od tega, kje so čebele nabirale nektar oz. mano. V Sloveniji se lahko pohvalimo z visoko kakovostjo in s pestrostjo okusov različnih vrst medu. Za medene pijače so najprimernejši cvetlični, gozdni, lipov in kostanjev med. Od vrste medu je odvisna tudi svetlejša ali temnejša barva pijače. (Oder 2018a, 346; Sekcija izdelovalcev medenih pijač 2008, 2; Društvo in drugi 2015, 2)

Grafikon 6: Osnovni postopki izdelave medenih pijač



Vir: Oder 2018a, 347

Medica

Medica je najbolj razširjena in tudi zelo stara pijača. Je proizvod alkoholnega vrenja v vodi raztopljenega medu. Vsebuje 9 - 15 vol % alkohola ter od 40 g do 200 g nepovretega sladkorja (medu). Medico pijemo ohlajeno na 8 – 10 ° C kot aperitiv ali pa kot desertno pijačo ob slaščicah. (Društvo in drugi 2015, 3; Čebelarstvo Oder 2018)

Ponekod jo nepravilno imenujejo tudi medeno vino, kar je vpliv kuharske literature, ki je prinašala navodila za pripravo raznih vrst vin (npr. sadnih, zeliščnih, itd.) (Renčelj in drugi 2005, 3)

Z medico se največkrat zamenjujeta medeno žganje in medeni liker, vendar gre za popolnoma različni pijači. Iz prve polovice 19. stoletja je znan medenovec, iz medicine kuhano žganje, s konca 19. stoletja pa medeni liker - sadno žganje z dodatkom medu. (Sekcija izdelovalcev medenih pijač 2008, 2 - 3; Renčelj in drugi 2005, 3)

Medeno žganje

Medeno žganje je destilat medice. Za proizvodnjo medenega žganja moramo najprej proizvesti kakovostno medico, ki mora čim bolj povreti. Z destilacijo takšne medice dobimo medeno žganje. Medeno žganje vsebuje 32 - 55 vol. % alkohola. Delamo ga iz vseh vrst medu, najprimernejši so aromatični medovi. Primerno ohlajenega pijemo kot aperitiv. (Sekcija izdelovalcev medenih pijač 2008, 3.)

V rabi sta narečna izraza »medeni šnops« in »medena žganica«. Viri iz prve polovice 19. stoletja navajajo tudi kuhanje žganja iz medice, ki se imenuje medenovec. (Renčelj in drugi 2005, 3)

Medeni liker

Medeni liker je pijača, ki je narejena iz medenega ali sadnega žganja, ki smo mu dodali med. Medeni liker mora imeti značilen vonj in okus po medu ter vsebovati 16 - 35 vol % alkohola. (Sekcija izdelovalcev medenih pijač 2008, 3; Čebelarstvo Oder 2018)

Medeni likerji z dodatki - aromo medenih likerjev lahko še obogatimo z različnimi dodatki, kot npr. s smrekovimi vršički, ameriškim slamnikom, višnjami... (Sekcija izdelovalcev medenih pijač 2008, 3)

Peneča medica

Peneča medica je plod vrhunskega znanja čebelarja, ki se ukvarja z izdelavo medenih pijač. Izdelana je po klasični - šampanjski metodi iz različnih vrst medu. Značilnosti peneče medice so enake osnovni medici, oplemeniteni s spremembami, ki so posledica sekundarnega vrenja v zaprti steklenici in dolgotrajnega zorenja na kvasovkah. Vsebuje 9,5 - 15 vol % alkohola in je lahko suha, polsuha, polsladka in sladka. Celoten postopek izdelave peneče medice traja najmanj 2 leti. S podaljšanjem časa zorenja se kakovost peneče medice še izboljšuje. (Društvo in drugi 2015, 3; Čebelarstvo Oder 2018)

Točimo jo ohlajeno na 6 – 8 °C v kozarcih, v katerih lahko opazujemo dolgotrajno igrivost drobnih mehurčkov. (Sekcija izdelovalcev medenih pijač 2008, 4)

Medeno pivo

Medeno pivo vsebuje 3,5 - 6 vol. % alkohola. Lahko je temno ali svetlo, od običajnega piva pa se loči po aromi dodanega medu, saj je v postopku izdelave del sladku nadomeščen z medom. Za izdelavo potrebujejo med, slad, hmelj in vodo. (Društvo in drugi 2015, 5; Oder 2018a, 347)

Medeni napitek ali brezalkoholna medica

Brezalkoholna medica je osvežilna pijača iz medu in z dodatkom dišavnic (npr. cimet, meta,..) ter je bolj ali manj sladka raztopina. Običajno jo delajo v 50 – 60 % koncentraciji in jo morajo pasterizirati, da zagotovijo daljši rok uporabnosti. V poletnem času je, primerno ohlajena, razredčena z vodo in obogatena z raznimi »dodatki«, odlična osvežilna pijača. (Oder 2018a, 347; Sekcija izdelovalcev medenih pijač 2008, 5)

Ta pijača je bogata predvsem z rudninami, sladkorja fruktoza in glukoza pa sta že predelana in zato lažje prebavljiva. Medeni napitek tako lahko uživajo tudi tisti, ki ne morejo uživati samega medu. (Sekcija izdelovalcev medenih pijač 2008, 5)

Medeni kis

Medeni kis je naravni proizvod, narejen iz medu in vode, s pomočjo alkoholnega in očetno-kislinskega vrenja. Tako dobljen kis vsebuje 5 % očetne kisline. Odlikuje ga bogat in poln okus, ki pa ni sladek. (Oder 2018a, 348)

2.1 PENEČA MEDICA

Ideja o izdelavi peneče medice je nastala v sekciji pridelovalcev medenih pijač v Mariboru leta 2004. Pod vodstvom strokovnjakov Biotehniške šole Maribor je skupina petih najaktivnejših članov sekcije izdelala prve peneče medice po klasični metodi. Prva predstavitev peneče medice je bila 11. 11. 2005. Po podatkih Društva izdelovalcev medenih pijač so slovenski čebelarji prvi na svetu izdelali penečo medico, in na to so lahko upravičeno ponosni. Najprej se je imenovala »Medena penina«, kasneje so jo preimenovali v »Penečo medico«. (Društvo in drugi 2015, 6) Po pravilniku o kakovosti medice in peneče medice se kot peneča medica ali peneče medeno vino označi alkoholna pijača, proizvedena iz raztopine medu in vode, ki jo izpostavimo procesu fermentacije s kvasovkami. Sekundarna fermentacija poteka po klasični metodi v steklenicah. Vsebuje od 9,5 do 15,0 vol. %. Minimalen tlak peneče medice mora biti najmanj 3,0 bara.

Glede na ostanek neprevretega sladkorja označimo penečo medico kot:

- suho, če vsebuje do 25 g invertnega sladkorja/l,
- polsuho, če vsebuje več kot 25,1 g in do 35 g invertnega sladkorja/l,
- polsladko, če vsebuje več kot 35,1 g in do 45 g invertnega sladkorja/l,
- sladko, če vsebuje več kot 45,1 g invertnega sladkorja/l.

Peneči medici se lahko doda žveplov dioksid. Skupno žveplo ne sme presežati 180 mg/l, prosto pa 40 mg/l. (Pravilnik o kakovosti medice in peneče medice 2012, 5. člen)

Osnovna surovina za pridobivanje peneče medice je med, ki pa glede svojih senzoričnih lastnosti opredeljuje tudi okus peneče medice.

3 RAZISKAVA O UJEMANJU OKUSOV PENEČIH MEDIC S HRANO

V nadaljevanju so predstavljeni so rezultati raziskave v kateri se obravnavajo senzorične lastnosti penečih medic v povezavi z iskanjem ustreznih kombinacij z jedmi. Obravnavane so štiri peneče medice: suha, dve polsladki in sladko ter pripadajoče jedi in siri, za katere smo poiskali najboljša ujemanje in izvedli ocenjevanje ujemanja.

Ocenjevanje ujemanja penečih medic in hrane je potekalo s pomočjo ocenjevalnega lista. Za ocenjevanje ujemanja med hrano in penečimi medicami smo uporabili ocene od 1 do 5, pri čemer ocene pomenijo: 1 (zelo slabo ujemanje), 2 (slabo ujemanje), 3 (dobro ujemanje), 4 (zelo dobro ujemanje) in 5 (odlično ujemanje).

Ocenjevali smo ujemanje štirih penečih medic Čebelarstva Oder s hrano. V nadaljevanju so predstavljene senzorične lastnosti obravnavanih penečih medic:

1. Suha peneča medica Carnica

Suha peneča medica Carnica je nežne jantarne barve, je bistra, iskrivost je srednje izražena. Vonj spominja na kostanjev med. Aroma (vonj in okus) je intenzivna, spominja na kostanj, nežno zagreni in sama peneča medica je blago sladkega okusa. Okus hitro izgine, pookus je srednje dolg.

2. Polsladka peneča medica Mana

Polsladka peneča medica Mana je nežne jantarne barve, je bistra, iskrivost je nekoliko slabša od prve peneče medice. Vonj spominja na akacijev med. Aroma (vonj in okus) je intenzivna, spominja na akacijev med, CO₂ se močno čuti. Pookus je srednje dolg.

3. Polsladka peneča medica Nektar

Polsladka peneča medica Nektar je nežne jantarne barve, je bistra, iskrivost CO₂ je srednje izražena. Vonj spominja na cvetlični med. Aroma (vonj in okus) je intenzivna, spominja na cvetlični med. Pookus ostaja dolgo v ustih.

4. Sladka peneča medica Ana

Sladka peneča medica je jantarne barve, je bistra, oljnato viskozna, iskrivost je srednje izražena. Vonj spominja na cvetlični med. Aroma (vonj in okus) spominja na sladek cvetlični med. Pookus se še dolgo okuša.

3.1 Rezultati ujemanja penečih medic s hrano

Po analizi okusov penečih medic smo za potrebe raziskave, na osnovi najboljšega ujemanja okusov, pripravili pripadajoče jedi k vsaki peneči medicini in izbrali ustrezne sire. Našo izbiro gastronomskih parčkov smo dali na ocenjevanje skupini ocenjalcev. V nadaljevanju su predstavljeni rezultati ocenjevanja ujemanja okusov.

3.1.1 Ujemanje suhe peneče medice Carnica sirom Parmigiano Reggiano (staran 36 mesecev) ter piščančjo pašteto z brusnično omako

Ujemanje med penečo medico in sirom Parmigianom Reggiano je ocenjeno s 3,9 točke. Ujemanje med piščančjo pašteto z brusnično omako in penečo medico pa je ocenjeno s 4,4 točke in je prikazano v grafikonu 2.

Grafikon 2: Ujemanje suhe peneče medice Carnice s sirom Parmigiano Reggiano (staran 36 mesecev) ter piščančjo pašteto z brusnično omako



Vir: lasten 2019

Pri ocenjevanju ujemanja so ocenjevalci imeli ocenjevalci možnost podati komentar. Predstavljeno je nekaj nekaj izbranih komentarjev:

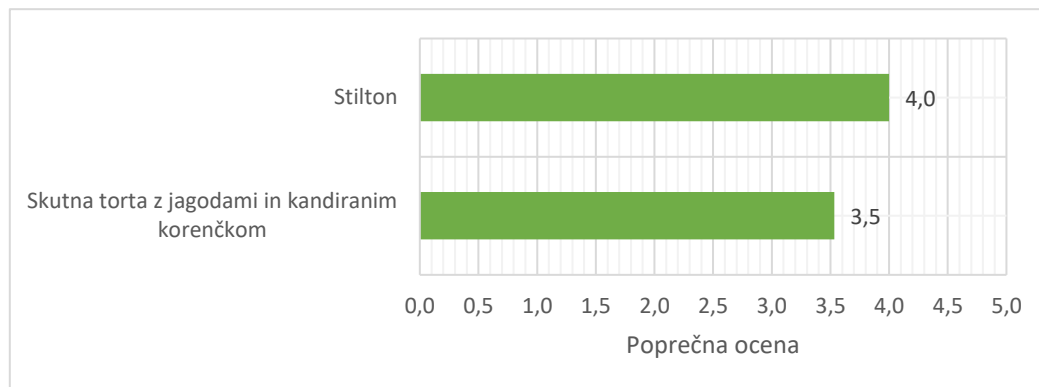
- »Super kombinacija pikantnega sira s penečo medico.«
- »Zelo lepo ujemanje, tako sira kot paštete.«
- »Odlično ujemanje.«
- Zelo mi je všeč kombinacija z sirom. Saj okus peneče medice ne prevlada. Pri pašteti peneča medica malo zagreni.«
- »Zanimivo ujemanje paštete, ob sladki omaki, ki se ujema s penečo medico. Lepo se prepletajo tudi okusi s sirom, ki ima močan okus, ampak vseeno ne prevlada noben okus.«
- »Piščančja pašteta z brusnično omako se je odlično ujemala s priokusom medu v peneči medicini, mešanica okusov je bila res dobra.«
- »Vsestranska peneča medica, ki se zelo dobro poda k obema kombinacijama.«

Iz komentarjev ugotavljamo, da je bila ocenjevalcem kombinacija med penečo medico Carnico, sirom in jedjo zelo všeč. Okusi se lepo ujemajo in noben okus ne prevladuje. Skoraj popolno ujemanje.

3.1.2 Ujemanje polsladke peneče medice Mana s sirom Stilton ter skutno torto z jagodami in kandiranim korenčkom

Ujemanje med penečo medico in sirom Stilton je ocenjeno s 4,0 točke. Ujemanje med skutino torto z jagodami in kandiranim korenčkom in penečo medico je ocenjeno s 3,5 točke kar je prikazano na grafikonu 3.

Grafikon 3: Ujemanje polsladke peneče medice Mana s sirom Stilton ter skutno torto z jagodami in kandiranim korenčkom



Vir: lasten 2018

Pri ocenjevanju ujemanja so imeli ocenjevalci možnost podati komentar. Predstavljeno je nekaj izbranih komentarjev:

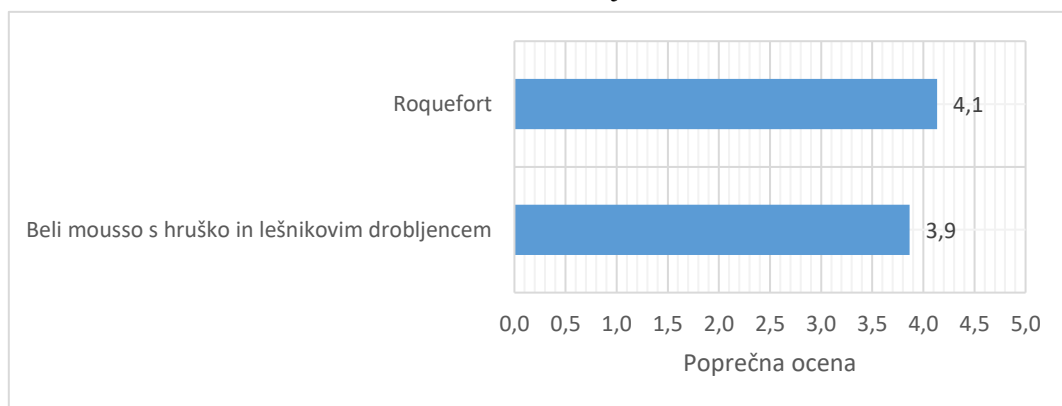
- »Sir je morda nekoliko premočan za to penečo medico. Sladkoba skutine torte se lepo ujema s penečo medico.«
- »Skutini torti morda manjka malo svežine. Malo več sadne note.«
- »Odlično ujemanje s sirom.«
- »Všeč mi je sladkoba tortice, (mogoče malo več sadja) in rahla grenkoba od peneče medice. Dobra kombinacija. S sirom mi ne gre dobro skupaj, saj sir prevlada, ima preveč slan okus.«
- »Peneča medica je osebno bolj okusna s sirom. Sirova torta bi bila boljša z malo več strukture oz. okusa (sadja). V torti so me motili koščki želatine. Podlaga (piškoti) bi lahko bila bolj kompaktna.«
- »Kombinacija s sirom mi je bolj všeč, boljša kombinacija kot s torto, čeprav se tudi sladki okusi lepo ujemajo. Dodala bi več oreščkov.«
- »Sir in peneča medica, odlično.«
- »Okusi se med seboj zelo dobro ujemajo in se med seboj lepo povezujejo.«

Iz komentarjev ugotavljamo, da je bila ocenjevalcem kombinacija med penečo medico Mano, sirom in jedjo všeč. Priporočajo pa, da se v skutino torto doda malo več sadja za več svežine. Kombinacija peneče medice in sira pa je nekaterim ugajala, nekaterim ne.

3.1.3 Ujemanje polsladke peneče medice Nektar s sirom Roquefort ter mouss s hruško in lešnikovim drobljencem

Ujemanje med penečo medico in sirom Roquefort je ocenjeno z 4,1 točke. Ujemanje med moussom s hruško in lešnikovim drobljencem in penečo medico je ocenjeno s 3,9 točke kar je predstavljeno na grafikonu 4.

Grafikon 4: Rezultati ujemanja polsladke peneče medice Nektar s sirom Roquefort ter mouss s hruško in lešnikovim drobljencem



Vir: lasten 2018

Pri ocenjevanju ujemanja so imeli ocenjevalci možnost podati komentar. Predstavljam nekaj izbranih komentarjev:

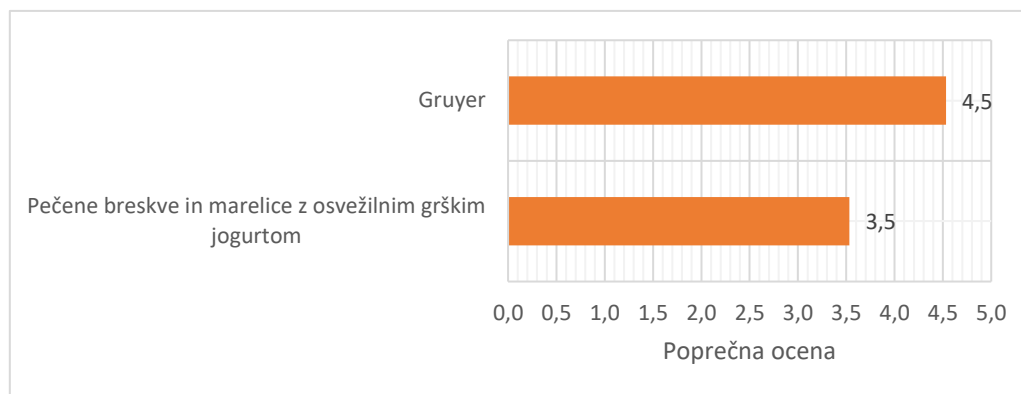
- »Roquefort je zelo slan. Peneča medica se odlično ujema s hruško oz. z okusom hruške, ne pa s to kremo. Za izboljšavo bi naredila drugačno sladico s hruško. Kot sama sladica pa je zelo dobrega okusa.«
- »Zelo lepo se je podal okus lešnika. Hruška je premalo izrazita.«
- »Odlično.«
- »S sirom se zelo dobro ujema, saj peneča medica vse skupaj osveži v ustih. Zelo dobra sladica. Noben okus ne prevlada. Okus po hruški se lepo poda.«
- »Peneča medica v kombinaciji s sirom odpre neko nova plast okusov. Sladica ni nič posebnega.«
- »Ujemanje s sirom je odlično, vendar prevlada okus, pookus sira. Mousse ni presladak in hruška se odlično ujema zraven.«
- »Moje osebno mnenje je, da gredo te vrste penečih medic veliko bolj z močnejšimi okusi, kot so siri, kot pa s sladkim izborom sladice.«
- »S sladico pride morda malo preveč sladko vse skupaj, s sirom se lepo ujema.«

Iz komentarjev ugotavljam, da je bila ocenjevalcem kombinacija med penečo medico Nektar, sirom in jedjo všeč. Ujemanje med penečo medico in sirom jim zelo ugaja. Pri sladici pa nekateri pravijo, da je nekoliko presladka in ima preblag okus po hruški, ki se lepo ujema s penečo medico. Predlagajo, da bi se bolje ujemala z močnejšimi okusi in bolj mastno hrano.

3.1.4 Ujemanje sladke peneče medice Ana s sirom Gruyer ter pečenimi breskvami in marelicami z osvežilnim grškim jogurtom

Ujemanje med penečo medico in sirom Gruyer je ocenjeno z 4,5 točke. Ujemanje med pečenimi breskvami in marelicami z grškim jogurtom in penečo medico je ocenjeno s 3,5 točke kar je prikazano na grafikonu 5.

Grafikon 5: Ujemanje sladke peneče medice Ana s sirom Gruyer ter pečenimi breskvami in marelicami z osvežilnim grškim jogurtom



Vir: lasten 2018

Pri ocenjevanju ujemanja so imeli ocenjevalci možnost podati komentar. Predstavljeno je nekaj izbranih komentarjev:

- »Gruyer se od sirov najboljše poda s to penečo medico. Je super kombinacija. Breskev se bolje poda k penini kot marelica, je namreč prekislja. Servirala bi ju še topli. Z grškim jogurtom se lepo ujemata/dopolnjujeta. Na splošno pa je sladica prekislja za dopolnjevanje s to penečo medico.«
- »Odlično.«
- »Všeč mi je kislina marelice in jogurta s sladko penečo medico. Skupaj mi ustreza oreškast okus sira in sladkoba peneče medice.«
- »V peneči medici bi lahko bila večja iskrivost. V kombinaciji s sirom sir povezi penečo medico. Breskev in marelica mi ne ustrežata, preveč intenzivna kislota.«
- Ni mi všeč kombinacija z grškim jogurtom, ker je preveč kisel. Marelice so tudi zelo kisle, prav tako breskve. Medu se ne čuti. Marelice bi mogoče popekli na žaru ter dodali med, da bi bile bolj sladke.«
- »Sadje gre super skupaj s penečo medico, kislota grškega jogurta mi pa ne ustreza s priokusom peneče medice.«
- »Ta peneča medica se ujema tudi z ostalimi siri.«

Iz komentarjev ugotavljamo, da je bila ocenjevalcem kombinacija med penečo medico Ano, sirom in jedjo všeč. Ujemanje med penečo medico in sirom jim ugaja. Ujema se tudi z ostalimi siri. Sladica pa je bila nekaterim prekislja. Priporočajo bolj sladko sladico.

4 ZAKLJUČEK

Predstavljeni so rezultati raziskave v kateri se obravnavajo senzorične lastnosti penečih medic v povezavi z iskanjem ustreznih kombinacij z jedmi. Obravnavane so štiri peneče medice: suha, dve polsladki in sladko ter pripadajoče jedi in siri, za katere smo poiskali najboljše ujemanje in izvedli ocenjevanje ujemanja. Okusi penečih medic so zahtevni in kompleksni, vendar s pravo kombinacijo jedi in sirov pride do novih harmonij okusa. Priprava kombinacije je izziv za visoko kulinariko. Ugotovljeno je, da so bile izbrane kombinacije navedenih jedi in sirov ocenjevalcem všeč in bili so presenečeni nad izjemnimi okusi in so uživali v kombinacijah.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Božič, Janko. 2009. Recepture izdelkov iz čebeljih pridelkov. Lukovica: Čebelarstva zveza Slovenije.
- 2) Čebelarstvo Oder. 2000. Medene pijače. http://www.cebelaarstvo.com/cgi-bin/stran.pl?id=4&izris=izpisiNovico&jezik=slo&st_pod=0&templ=0&tipTempl=0s (16. 4. 2018).
- 3) Čebelarstvo Oder. 2014. Čebelarstvo Oder katalog. <https://images.cdn-cnj.si/Catalogues/sl/5720/files/assets/basic-html/page1.html> (1. 2. 2019).
- 4) Čebelarstvo Oder. 2018. Čebelarstvo Oder. <http://www.cebelaarstvo.com/> (1. 2. 2019).
- 5) Društvo izdelovalcev medenih pijač Maribor, Tomaž Samec in Mateja Vohar. 2015. Katalog medenih pijač: simfonija medenih okusov. Lukovica: Čebelarstva zveza Slovenije, javna svetovalna služba v čebelarstvu.
- 6) Fleetwood, Jenni, 2009: Med. Tržič: Učila International.
- 7) Golob, Terezija, Mojca Jamnik, Jasna Bertonec, Urška Kropf, Andreja Kandolf, Janko Božič, Pavel Zdešar, Milan Meglič, Andrej Goljat. 2008. Med: značilnosti slovenskega medu. Lukovica: Čebelarstva zveza Slovenije, Javna svetovalna služba v čebelarstvu.
- 8) Oder, Franc. 2018a. Medene pijače – pijače tisočerih cvetov. Slovenski čebelar 12: 346–348.
- 9) Oder, Franc. 2018b. Osebna fototeka. Zgornja Poljska.
- 10) Podlesnik, Silva. B. L. Priprava peneče medice po klasičnem postopku. BTŠ Maribor.
- 11) Poklukar, Janez. B. L. Zgodovina. <http://www.czs.si/content/A2> (1. 2. 2019).
- 12) Pravilnik o kakovosti medice in peneče medice. Uradni list RS, 4/2012. <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/107161> (1. 2. 2019).
- 13) Renčelj, Stanislav, Janez Hribar, Jana Potokar. 2005. Elaborat o označbi porekla blaga »medica Carnica«. Lukovica: Čebelarstva zveza Slovenije.
- 14) Sekcija izdelovalcev medenih pijač. 2008. Pestrost okusov medu v medenih pijačah. Lukovica: Čebelarstva zveza Slovenije, Čebelarstva svetovalna služba.

PROJEKT AMAZON OF EUROPE BIKE TRAIL

AMAZON OF EUROPE BIKE TRAIL PROJECT

Zarja Šinkovec

Zavod Iskriva, iskrišče za razvoj lokalnih potencialov, Slovenija
Iskriva - Institute for Development of Local Potentials, Slovenia
zarja.sinkovec@iskriva.net

Anja Krajnik

Zavod Iskriva, iskrišče za razvoj lokalnih potencialov, Slovenija
Iskriva - Institute for Development of Local Potentials, Slovenia
anja.krajnik@iskriva.net

Izveček

Projekt Amazon of Europe Bike Trail (kolesarska pot »Evropska Amazonka«) je prvi projekt, pri katerem je pet vključenih držav združilo svoje moči z namenom trajnostnega ekonomskega razvoja regije, ki temelji na valorizaciji naravnih in kulturnih virov. V okviru projekta razvijamo več kot 1200 kilometrov dolgo daljinsko kolesarsko povezavo od Avstrije, skozi Slovenijo, Hrvaško, Madžarsko vse do Srbije, ki bo kot integralni turistični produkt na voljo za rezervacijo večdnevnega kolesarjenja ob treh rekah, v bodočem 5-državnem UNESCO-vem biosfernem območju Mura-Drava-Donava. Posamezne obstoječe kolesarske poti bodo opremljene z enotno zasnovano infrastrukturo (počivališči, info točkami), ki bo zagotovila doživljanje neokrnjene narave in kulturnih znamenitosti. V projektu povezujemo zavarovana območja, turistične organizacije in ponudnike storitev v enoten produkt, ki bo vzpostavil tudi model vračanja deleža profita za financiranje zavarovanih območij, ter prispeval k trajnostnemu razvoju celotne regije..

Ključne besede: trajnostni turizem, kolesarjenje, 5-državno UNESCO biosferno območje Mura-Drava-Donava, ekoturizem, družbena odgovornost, regionalni razvoj

Abstract

The Amazon of Europe Bike Trail project is the first EU project, where 5 countries are joining forces to establish a tourism product, based on valorization of natural and cultural resources and assuring sustainable regional development within the region. More than 1200 kilometers long cycling route will be established in Austria, Slovenia, Croatia, Hungary and Serbia as a bookable tourism product – a cycling adventure through the UNESCO 5-country biosphere reserve Mura-Drava-Danube. Each stage of the route will be equipped with common infrastructure (resting areas, info points, etc.), which will ensure the best experience of pristine natural landscapes and cultural heritage. The project connects protected areas, tourism organizations and service providers into a business model, where a share of booking profits will be redirected towards nature-protection projects, as well as promoting regional development in all 5 countries.).

Keywords: sustainable tourism, cycling, UNESCO 5-country biosphere reserve Mura-Drava-Danube, ecotourism, social responsibility, regional development

1 UVODNE BESEDE O PROJEKTU

Projekt Amazon of Europe Bike Trail (kolesarska pot »Evropska Amazonka«, akronim: AoE Bike Trail) je sofinanciran v okviru evropskega transnacionalnega programa Podonavje (instrumenta pomoči ESRR in IPA). Celoten proračun projekta, ki znaša 3.176.000 evrov, se deli med 15 projektnih partnerjev. Vodilni partner je Zavod Iskriva, iskrišče za razvoj lokalnih potencialov, poleg njega pa v projektu sodeluje še 14 organizacij iz Avstrije, Slovenije, Madžarske, Hrvaške in Srbije. Glavni cilj projekta je vzpostaviti daljinsko kolesarsko pot Amazon of Europe Bike Trail v bodočem 5-državnem UNESCO-vem biosfernem območju »Mura-Drava-Donava«, imenovanem tudi »Evropska Amazonka«, ki med seboj povezuje 11 zavarovanih območij v petih državah: Avstriji, Sloveniji, Hrvaški, Madžarski in Srbiji. Projekt se je začel 1. junija 2018 in traja do 31. maja 2021, ko bo turistični produkt kolesarske poti tudi uradno lansiran na turističnem trgu. Slika 1 prikazuje logotip projekta.

Slika 11: Logotip projekta



Vir: Interreg program Podonavje

Poleg razvoja turističnega produkta projekt krepi tudi sodelovanje med regijami in zaščitenimi območji v okviru načrtovanega čezmejnega biosfernega območja, s čimer bo prispeval k njegovi celoviti uspešnosti. Projekt služi kot platforma za trajnostni razvoj predelov v okviru varovanih območij, ki regijo »Mura-Drava-Donava« vzpostavlja kot trajnostno ekološko turistično makro destinacijo na območju petih držav. Ko bo pot vzpostavljena, bo z zagotavljanjem podpore projektom, ki se ukvarjajo z varovanjem narave na tem območju, spodbujala nove zaposlitve in ustvarjala nove čezmejne povezave.

Da bi izoblikovali kolesarsko pot Amazon of Europe Bike Trail kot napreden vodilni trajnostni produkt in edinstveno znamko, je 25 organizacij najprej pričelo vzpostavljati organizacijski sistem, na podlagi katerega bo nastal skupen produkt z možnostmi sprejemanja rezervacij, ki bo osupljive rečne pokrajine predstavljal kot edinstveno prodajno priložnost. S pomočjo na naravo osredotočenega usmerjevalnega sistema za obiskovalce bodo povezali obstoječe kolesarske poti in jih opremili z ustrežno infrastrukturo (počivališča, informacijske točke). Tako bo v okviru načrtovanega čezmejnega biosfernega območja nastalo več kot 1200 km povezanih kolesarskih poti ob obeh nabrežjih Mure, Drave in Donave.

Kolesarska pot Amazon of Europe Bike Trail pa ne bo namenjena izključno kolesarjem, temveč vsem obiskovalcem. Slikovita rečna pokrajina z možnostmi za raznovrstne pristočasne dejavnosti bo postala izvrstna destinacija za vse ljubitelje narave!

2 PARTNERJI

V projektu sodeluje 25 organizacij iz vseh 5-ih držav (turistične organizacije, regionalne razvojne agencije, vodstva zavarovanih območij, nevladne organizacije, itd.). Je prvi tovrstni razvojni projekt s področja turizma z vizijo in interesom za dolgoročno sodelovanje s strani

vseh vključenih organizacij ter podporo UNESCO-vega programa »Človek in Biosfera« (*UNESCO's Man and Biosphere*), okoljskih ministrstev, turističnih organizacij, lokalnega gospodarstva, vodstva občin in prebivalstva iz celotnega območja vseh petih držav, in s tem velik potencial za uresničitev vseh zastavljenih ciljev.

2.1 PROJEKTNI PARTNERJI:

- Zavod Iskriva, iskrišče za razvoj lokalnih potencialov, Slovenija
- Občina Velika Polana, Slovenija
- Turistična zveza regije Bad Radkersburg, Avstrija
- Turistična zveza Međimurske pokrajine, Hrvaška
- Javni zavod za upravljanje varovanih območij naravnega in ekološkega omrežja v Virovitiško-podravski pokrajini, Hrvaška
- Koprivniško-križevska pokrajina, Hrvaška
- Direktorat naravnega parka Balaton-felvidéki, Madžarska
- Trail Angels GmbH, Avstrija
- Javni zavod pokrajinska razvojna agencija Osješko-baranjske pokrajine, Hrvaška
- WWF Adria – Združenje za varstvo narave in ohranjanje biotske raznovrstnosti, Hrvaška
- Zahodno panonska javna neprofitna organizacija za regionalni in gospodarski razvoj West Pannon Ltd., Madžarska
- Podjetniški center fundacije pokrajine Somogy, Madžarska
- WWF Avstrija – svetovna organizacija za varstvo narave, Avstrija
- Občina Apatin, Srbija
- Mesto Sombor, Srbija

2.2 PRIDRUŽENI PARTNERJI:

- Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo, Slovenija
- Deželni sekretariat za regionalni razvoj, medregionalno sodelovanje in lokalno samoupravo, Srbija
- Ministrstvo za inovacije in tehnologijo, Oddelek za koordinacijo kolesarstva, Madžarska
- Ministrstvo za inovacije in tehnologijo, služba vladnega komisarja za aktivno Madžarsko, Madžarska
- Pokrajinska vlada Zala, Madžarska
- Ministrstvo za turizem, Hrvaška
- Turistična zveza Osješko-baranjske pokrajine, Hrvaška
- Zvezno ministrstvo za trajnost in turizem, Direktorat I/10 Služba za preprečevanje poplav, Avstrija
- UNESCO Evropski regionalni urad za znanost in kulturo, Italija
- Danube Competence Centre, Srbija

3 OBMOČJE »EVROPSKE AMAZONKE«

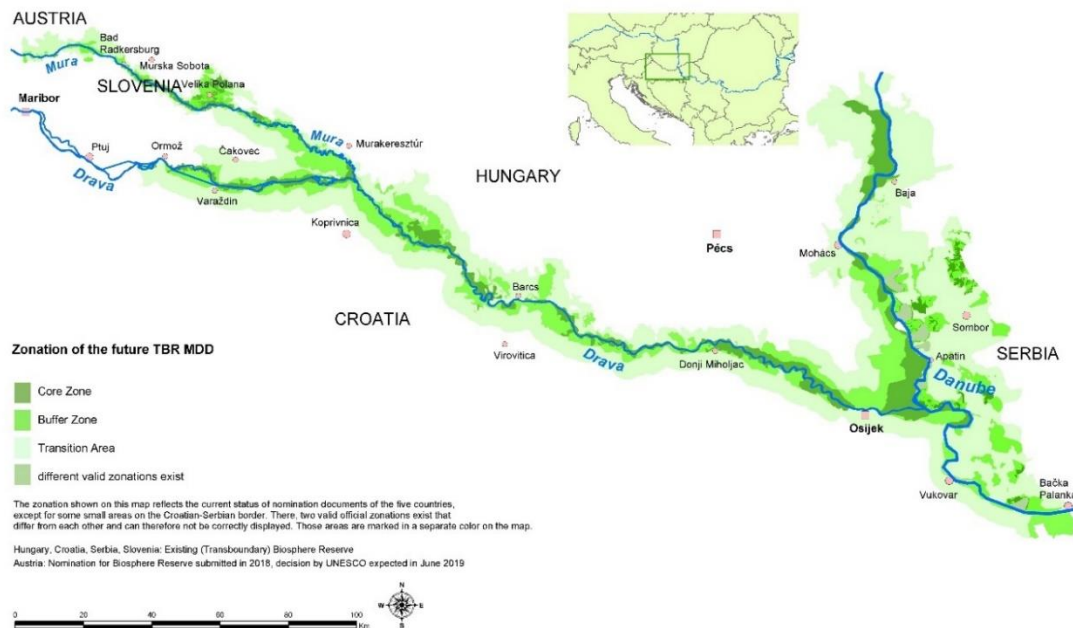
Od Alp do Panonske nižine se razprostira največji naravni rečni sistem v Srednji Evropi, poznan tudi kot »Evropska Amazonka«. Porečje Mure, Drave in Donave, skupaj z njihovimi poplavnimi površinami oblikuje 700km dolg zeleni pas, ki povezuje skoraj 8.499,28 km²

dragocene naravne in kulturne krajine držav Avstrije, Slovenije, Madžarske, Hrvaške in Srbije. Gre za enega najlepših rečnih območij na naši celini, ki bo kmalu postalo simbol enotnosti kot prvo 5-državno biosferno območje pod UNESCOVO zaščito na svetu.

Namen mreže biosfernih območij (*UNESCO's Man and Biosphere*) je širjenje znanja o ekosistemih in biotski raznovrstnosti ter prostor za razvoj dobrih praks trajnostnega razvoja, ki bo pozitivno vplival tako na lokalno prebivalstvo, kot na naravno okolje. Služijo kot dinamičen in interaktiven prostor za razvoj in testiranje interdisciplinarnih pristopov k razumevanju in upravljanju sprememb in interakcij med socialnimi in ekološkimi sistemi, vključujoč preprečevanje konfliktov in upravljanjem z biodiverzitetjo.

Načrtovano čezmejno biosferno območje »Mura-Drava-Donava« (v nadaljevanju TBR MDD) skupaj pokriva 2,5 % celotne površine držav v območju in je prikazano na Sliki 2. Območja, prikazana na zemljevidu na Sliki 2.

Slika 12: Načrtovano čezmejno biosferno območje pod UNESCOVO zaščito »Mura-Drava-Donava«
Future Transboundary UNESCO Biosphere Reserve „Mura-Drava-Danube“ (TBR MDD)



Vir: WWF, 2011

Biosferno območje »Mura-Drava-Donava« obsega okoli 300.000 hektarjev osrednjih in varovalnih con, in približno 700.000 hektarjev tranzicijskih con. Osrednja cona je zakonsko zaščitena in zajema obstoječe omrežje zavarovanih območij, ki predstavljajo ekološko hrbtenico rezervata in vključujejo reko ter poplavna območja, ki pa se večinoma nahajajo znotraj nasipov za zaščito pred poplavami.

V vseh vključenih državah so na nacionalni ravni območja že razglašena kot biosferna območja pod UNESCOVO zaščito, v načrtu pa je skupna nominacija za čezmejno 5-državno biosferno območje »Mura-Drava-Donava«, ki bo združevalo vsa posamezna biosferna območja v Avstriji, Sloveniji, Hrvaški, Madžarski in Srbiji. Pričakuje se, da bo ta nominacija sprejeta še pred zaključkom projekta.

Tabela 1: Seznam biosfernih območij predlaganih za skupno čezmejno biosferno območje TBR MDD pod UNESCOVO zaščito v petih vključenih državah

Država	Biosferno območje	Letnica
Slovenija	Biosferno območje Mure (Mura river Biosfere Reserve)	2018
Hrvaška in Madžarska	Transnacionalno biosferno območje MDD (Mura-Drava-Danube Transboundary Biosphere Reserve)	2012
Srbija	Biosferno območje Bačko Podunavlje (Bačko Podunavlje Biosphere Reserve)	2017
Avstrija	Biosferno območje spodnjega toka Mure (Lower Mura Valley Biosphere Reserve)	2019

Vir: UNESCO, 2019

4 ZAŠČITENA OBMOČJA

Povezana mreža 12 zavarovanih območij ob rekah znotraj bodočega TBR MDD še dodatno poudarja njihovo ekološko vrednost in vključuje območja Nature 2000 ter narodne, regijske in krajinske parke ter naravne rezervate (Amazon of Europe, 2019). Območja Nature 2000 v TBR MDD ponujajo nove priložnosti financiranja za nadaljnji razvoj območja s programom LIFE - finančnim instrumentom EU za okolje in podnebne ukrepe. Skupaj predstavljajo 2,5% celotne površine območij Natura 2000 v petih omenjenih državah.

Tabela 2 in Slika 4 prikazujeta vsa zaščitena območja, ki so delno vključena v TBR MDD in so locirana na območju, kjer bo potekala kolesarska pot Amazon of Europe Bike Trail.

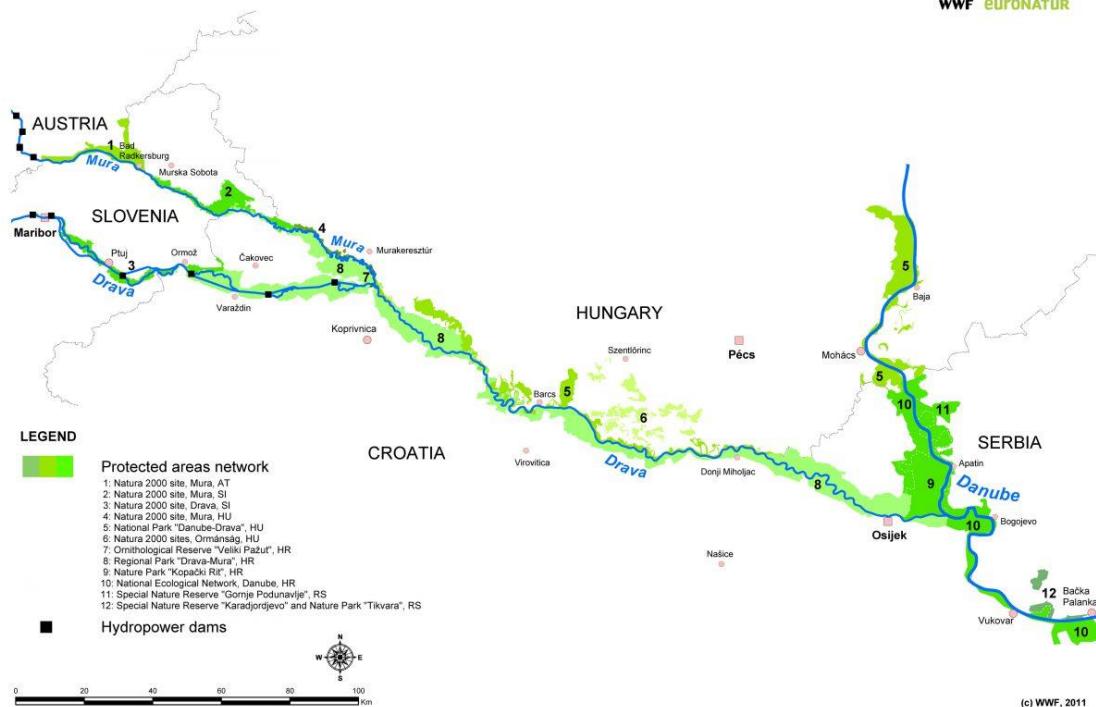
Tabela 2: Površina zaščitene območij, ki so delno vključena v TBR MDD

Št.	Ime zaščitene območja	DRŽAVA	POVRŠINA (km ²)
1	Območje Natura 2000, Mura	Avstrija	21,59
2	Območje Natura 2000, Mura	Slovenija	127,67
3	Območje Natura 2000 Site, Drava	Slovenija	95,35
4	Območje Natura 2000, Mura	Madžarska	21,35
5	Narodni park Donava-Drava	Madžarska	504,41
6	Območje Natura 2000, Ormánság	Madžarska	14,14
7	Ornitološki rezervat Veliki Pažut	Hrvaška	5,71
8	Regijski park Drava-Mura, Natura 2000	Hrvaška	876,81
9	Krajinski park Kopački Rit	Hrvaška	231,26
10	Nacionalna ekološka mreža, Donava	Hrvaška	133,49
11	Posebni naravni rezervat Gornje Podunavlje	Srbija	196,05
12	Posebni naravni rezervat Karadjordjevo	Srbija	41,84
	Krajinski park Tikvara	Srbija	5,53

Vir: WWF, 2011

Slika 3: Zaščitena območja delno vključena v načrtovano čezmejno biosferno območje »Mura-Drava-Donava«

Trans-Boundary River System of the Mura, Drava and Danube



Vir: WWF, 2011

Kljub številnim spremembam, ki jih je človek naredil v preteklosti, ta čudovita rečna pokrajina še vedno gosti izjemno biološko raznovrstnost in je žarišče redkih naravnih habitatov, kot so veliki poplavni gozdovi, rečni otoki, gramoznice, prodišča, vijugasti rečni rokavi in mrtvice. Na tem območju je mogoče najti največje število gnezdišč parov belorepih orlov v celinski Evropi in drugih ogroženih vrst, kot so mala čigra, črna štorčija, bober, vidra in skoraj izumrli jeseter. Vsako leto več kot 250.000 vodnih ptic selivk uporablja reke za počitek in prehrano.

Poleg naravnih lepot se območje »Evropske Amazonke« lahko pohvali tudi z raznoliko kulturno dediščino in lokalnimi obrtni. Starodavni gradovi, slikovite cerkve, muzeji in tradicionalni vodni mlini predstavljajo le nekaj primerov najbolj značilnih kulturnih znamenitosti tega območja, ki jih je mogoče najti tako v mestih kot na podeželju. Poleg opredmetene kulturne dediščine, pa se v regiji odvijajo tudi številni zanimivi festivali kot so kulturni, glasbeni, plesni in kolesarski festivali ter različni sejmi, ki so zelo privlačni za potencialne obiskovalce. Bogata naravna in kulturna dediščina območja tako predstavljata odlično priložnost za nadaljnji razvoj in krepitev turističnega gospodarstva v regiji.

5 REGIJE

Območje Evropske Amazonke se razprostira čez pet držav in 10 NUTS 3 regij:

- Avstrija: Vzhodna Štajerska,
- Slovenija: Pomurska,

- Hrvaška: Međimurska županija, Osješko-baranjska županija, Koprivničko-križevaška županija, Virovitiško-podravska županija,
- Madžarska: Županija Zala, Šomodska županija, Županija Baranja,
- Srbija: Zahodna Bačka.

Kolesarska pot Amazon of Europe Bike Trail bo potekala tudi po območju NUTS 3 regije Varaždinska županija, ki pa ni vključena v projekt Amazon of Europe Bike Trail kot partnerska organizacija.

NUTS 3 regije območja Evropske Amazonke pokrivajo 8,5 % celotne površine petih držav, v katerih ležijo in tako predstavljajo znaten del nacionalnih ozemelj. Kljub 20-letnim prizadevanjem za zaščito čezmejnega biosfernega območja »Mura-Drava-Donava« je 11 obmejnih regij Avstrije, Slovenije, Hrvaške in Srbije še vedno gospodarsko manj razvitih. Še posebej jih zaznamujejo izgube delovnih mest in izseljevanje prebivalstva.

6 PRIZADEVANJA PROJEKTA AMAZON OF EUROPE BIKE TRAIL

Vizija projekta je vzpostaviti mednarodni integralni trajnostni turistični produkt kolesarske poti in na območju ustvariti prvo in edinstveno trajnostno turistično destinacijo, ki bo spodbujala okolju, lokalnemu prebivalstvu in gospodarstvu prijazen, trajnostni razvoj celotne regije ter istočasno sredstva vračala v naravno okolje. V vseh petih državah sicer že obstajajo kolesarske poti in turistični ponudniki, ki si želijo takšnih ciljnih skupin, vendar nimajo znanja ali sredstev za skupni nastop in promocijo na mednarodnem turističnem trgu. S tem projektom jim bomo to omogočili.

Cilji:

- Spodbuditi regionalno gospodarstvo z razvojem in vzpostavitvijo kolesarske poti Evropske Amazonke kot vodilnega turističnega produkta za kolesarjenje.
- Izboljšanje spretnosti in znanja lokalnega prebivalstva za trajnostni turizem.
- Zagotoviti valorizacijo zavarovanih območij z razvojem trajnostnega turizma.

Ciljne skupine:

- javne institucije,
- turistične organizacije in informacijski centri,
- obstoječi in potencialni ponudniki storitev,
- ministrstva (za turizem, infrastrukturo, okolje),
- mediji,
- lokalno prebivalstvo,
- obiskovalci.

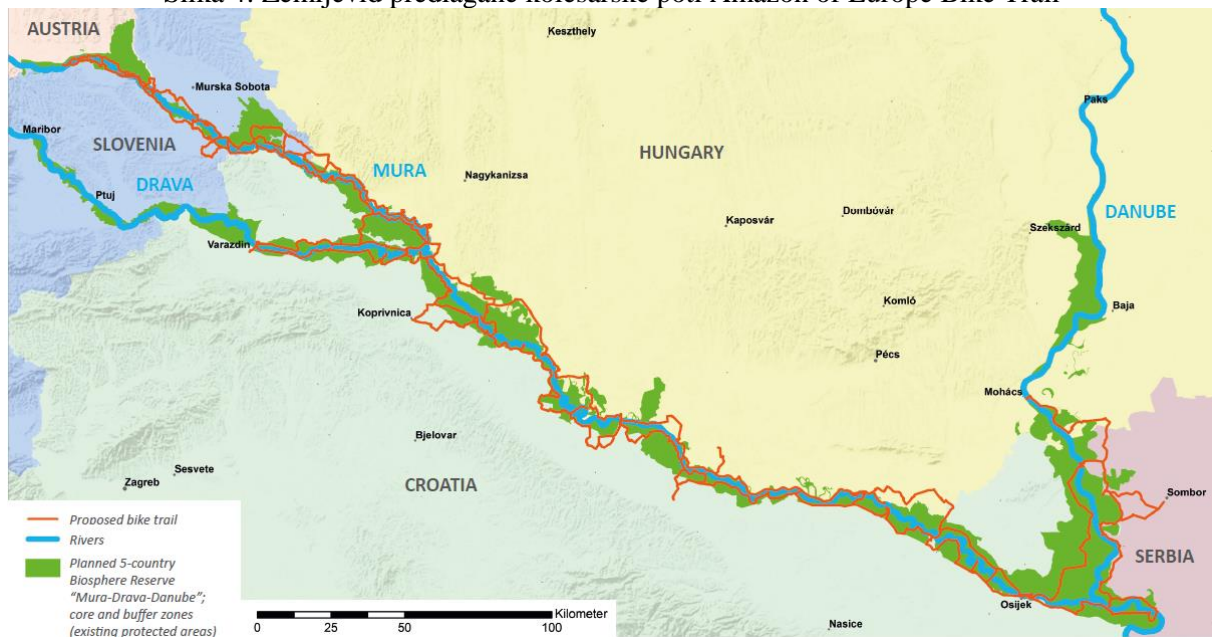
Pričakovani rezultati – vpliv na razvoj območij in lokalne prebivalce:

- boljše povezovanje v regiji,
- razvoj novih okolju prijaznih delovnih mest,
- izboljšati znanje o trajnostnem turizmu,
- izboljšanje obstoječe turistične ponudbe, s katero bodo lahko ponudniki tudi več zaslužili.

Pričakovani rezultati – vpliv na okolje:

- vzpostavitev čustvene povezave in boljšega odnosa lokalnega prebivalstva do zavarovanih območij,
- zavedanje o pomembnosti varovanja okolja,
- boljši pogoji za živalske in rastlinske vrste na teh zavarovanih območjih,
- boljše zavedanje obiskovalcev o zavarovanih območjih,
- boljša regulacija obiskovalcev teh območij,
- skupni pristop k valorizaciji teh zavarovanih območij (Program Podonavje, 2018).

Slika 4: Zemljevid predlagane kolesarske poti Amazon of Europe Bike Trail



Vir: WWF Austria, EuroNatur, REVITAL (2016)

Daljinska kolesarska pot Amazon of Europe Bike Trail je prikazana na Sliki 5 in bo potekala po obeh straneh rek, po že obstoječih kolesarskih poteh. Potekala bo v bližini rek (tam, kjer bo to mogoče), izogibala se bo vizualnim, zvočnim in industrijskim motnjam, predvsem pa se bo izogibala ekološko občutljivih območij. Celotna trasa bo sestavljena iz posameznih etap, vsaka etapa bo imela najmanj 2 počivališči. Vse etape se lahko uporablja posamezno ali v kombinaciji z drugimi etapami – kolesar se lahko priključi na kolesarsko pot kjerkoli vzdolž celotne trase. (WWF, 2016).

7 ZAKLJUČEK

Partnerstvo pri izvedbi projekta in vzpostavljanju kolesarske poti sledi vrednoti: »Razmišljaj drugače!« Zavedamo se, da popotniki ne rezervirajo infrastrukture, niti dogodkov ali spletnih strani, temveč rezervirajo storitev. Prav zaradi navedenega kolesarsko pot Amazon of Europe Bike Trail razvijamo kot napreden vodilni trajnostni produkt in edinstveno znamko, ki bo obiskovalcem ponujala možnost rezervacije kolesarskega izleta preko spleta (*bookable product*) in organizacije vseh podpornih storitev potrebnih za udobno potovanje: nastanitve, prehrano, prevoz osebne prtljage med nastanitvami ter ogled »top 10« lokalnih turističnih atrakcij na vsaki etapi. Za vse storitve bodo zadolženi lokalni turistični ponudniki, kar bo dolgoročno pripomoglo k regionalnemu razvoju sicer slabše razvitih obmejnih območij vseh

petih držav. Kolesarska pot Evropske Amazonke se bo od podobnih daljinskih poti razlikovala tudi v okoljski ozaveščenosti, saj bo na podlagi valorizacijskega modela (*valorization scheme*) del zaslužka od spletnih rezervacij namenjen financiranju izbranih projektov varovanja okolja na biosfernem območju, po katerem bo tekla trasa kolesarske poti.

Poleti 2020 bo produkt kolesarske poti že na voljo za testiranje, po zaključku projekta, poleti 2021 pa bo uradno lansiran na globalnem turističnem trgu.

Več informacij o projektu:

- Spletna stran: <http://www.interreg-danube.eu/approved-projects/amazon-of-europe-bike-trail>
- Facebook: <https://www.facebook.com/AoEBikeTrail/>
- Youtube: https://www.youtube.com/channel/UC9WifpiHbmH_aJIV166nfow

8 LITERATURA IN VIRI

- 1) Amazon of Europe. 2019. Predstavitev načrtovanega 5-državnega biosfernega območja TBR MDD. <http://www.amazon-of-europe.com/si/mura-novice/> (12.9.2019) → (WWF, 2019)
- 2) Man and the Biosphere Programme. 2017. Predstavitev programa »Man and the Biosphere Programme«. <http://www.unesco.org/new/en/natural-sciences/environment/ecological-sciences/> (12.9.2019) → (UNESCO, 2017)
- 3) Regulation (EC) No 1059/2003 of the European Parliament and of the Council of 26 May 2003 on the establishment of a common classification of territorial units for statistics (NUTS)

UPORABA INVAZIVNIH TUJERODNIH RASTLIN V KULINARIKI

INVASIVE ALIEN PLANTS IN CULINARY

Stela Špoljar

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
stela.spoljar@gmail.com

Izvleček

Tujerodne rastline so tiste rastline, ki jih je človek prenesel iz njihovega naravnega območja razširjenosti v okolje, kjer prej niso bile prisotne. Takšne rastline lahko porušijo ravnovesje v ekosistemu in postanejo invazivne. Eden izmed postopkov zamejevanja, ki do sedaj ni bil zelo razširjen, je lahko tudi uporaba užitnih tujerodnih rastlin v kulinariki. Pri tem se lahko zgledujemo po tradicionalni uporabi in jedeh iz teh rastlin v njihovih izvornih deželah. Najpomembnejše je stalno ozaveščanje javnosti in spodbujanje k uporabi tujerodnih rastlin kot vira hrane. V okviru projekta APPLAUSE smo pripravili kuharske delavnice, s katerimi smo udeležencem približali naše recepte. Pripravljali smo jedi iz treh tujerodnih rastlin robinije, mirabolane in topinamburja. S pomočjo anketnega vprašalnika sem želela ugotoviti, ali so respondenti že prej poznali in uporabljali te rastline ter uspešnost delavnic. Naše delo in prizadevanje se je izkazalo kot zelo uspešno, saj sem ugotovila, da bodo skoraj vsi udeleženci, ki so pred delavnicami zelo slabo poznali in uporabljali te rastline, v svojih kuhinjah začeli uporabljati vse tri invazivne rastline.

Ključne besede: tujerodne invazivne rastline, kulinarika, mirabolana, robinija, topinambur

Abstract

An alien plant is a species introduced outside its natural past distribution by the human. If this species becomes problematic and affects the balance of new ecosystem, it is termed an invasive alien species. This issue can be reduced also by using alien plants in culinary. Till now this way of thinking was not very common. Public needs to be better informed and encouraged to use alien plants in their own kitchens. Example for us could be traditional usage in countries from where our alien species came. Therefore with my thesis I've tried to contribute to the solution of this matter. In the project APPLAUSE we've had organised demonstrative and cooking workshops. We prepared dishes from three invasive alien plants; robinia, myrobalan plum and Jerusalem artichoke, which are already on the list of edible plants. The results of the survey show that we were doing a good job, because all participants were really satisfied with our workshops, furthermore almost all also said that they will prepare our recipes at home. On the other hand most of them have not been well informed of alien species problematic and possibilities of their use in culinary before.

Key words: invasive alien species, culinary, robinia, myrobalan plum, Jerusalem artichoke

1 UVOD

Referat predstavlja možnosti uporabe invazivnih tujerodnih rastlin v kulinariki. Delo je nastalo na osnovi mojega sodelovanja v projektu Mestne občine Ljubljana APPOUSE (Alien PLAnt SpECies) z naslovom "Od škodljivih do uporabnih tujerodnih rastlin z aktivnim vključevanjem prebivalcev". V sam projekt so vključeni tudi številni partnerji. Vsi se ukvarjajo z reševanjem vprašanja o ravnanju z invazivnimi tujerodnimi rastlinami, kamor sodi tudi njihova uporaba kot vir hrane. Biotehniški izobraževalni center Ljubljana je sodeloval z Mestno občino Ljubljana in Kemijskim inštitutom v delu projekta, ki zajema uporabo invazivnih tujerodnih rastlin v kulinariki. Delna rešitev nenadzorovanega širjenja invazivnih tujerodnih rastlin bi vsekakor lahko bila uporaba užitnih vrst kot vir hrane. S tem bi namreč lahko kontrolirali in preprečili prekomerno širjenje teh rastlin. Sodelovanje v projektu je omogočilo predstaviti uporabo invazivnih rastlin v kuhinji na predstavitvenih in praktičnih kulinaricnih delavnicah. Z anketo smo preverili uspešnost delavnic in koliko so udeleženci že uporabljali tujerodne rastline v kuhinji. Z vprašalnikom smo želeli preveriti hipoteze:

- udeleženci ne poznajo dobro invazivnih samoniklih tujerodnih rastlin,
- udeleženci večinoma ne uporabljajo tujerodnih samoniklih invazivnih rastlin v domačih kuhinjah,
- recepti, ki smo jih predstavili na delavnicah, so ustrezni za pripravo v domačih kuhinjah.

Namen je bil izboljšati in povečati uporabo teh rastlin v Sloveniji in slediti načelu kuhanja s čim manj odpadki oziroma »Zero-Waste« kuhanja.

Začetek praktičnega dela je bilo sodelovanje z Marjeto Cevc pri razvijanju receptov iz treh omenjenih rastlin. Najprej sva naredili idejno zasnovo za čim bolj uporabne in kreativne recepte iz mirabolane, topinamburja in robinije, ki bi bili primerni za uporabo v domačih gospodinjstvih. V nadaljevanju sva preizkusili zastavljene recepte v učni kuhinji v Centru kulinarike in turizma KULT316, jih dopolnili in izboljšali ter preverili njihovo uporabnost v kulinariki. Recepte sva zastavili tako, da bi bili čim bolj enostavni, da uporabljene tehnike niso prezahtevne, saj je bil naš namen približati uporabo tujerodnih rastlin širši javnosti. Nato smo s partnerji projekta pripravili predstavitveno delavnico, kjer sva udeležencem skuhalih 5 jedi. V nadaljevanju smo izpeljali več kuharskih delavnic na to temo.

2 INVAZIVNE TUJERODNE RASTLINE TER SAMONIKLE TUJERODNE RASTLINE

V strokovni terminologiji so tujerodne rastlinske vrste tiste, ki jih je človek (namerno ali nenamerno) prenesel izven njihovega naravnega oziroma prvotnega območja razširjenosti v okolje, kjer prej niso bile prisotne. Tega okolja brez naselitve ali človeškega posredovanja ne bi mogle doseči (Invasive species 2019). Medtem pa za domorodne vrste velja ravno nasprotno: da so na dano območje prišle z naravnimi širjenjem (Kus Veenvliet in drugi 2009, 1).

V kolikor se tujerodna vrsta v novem okolju dobro prilagodi ter začne samodejno razmnoževati in na ta način obstoji, vendar pa tam še ne povzroča škode, jo imenujemo naturalizirana vrsta. Prehodne tujerodne vrste se na novem območju ne uspejo ustaliti ali pa se pojavljajo zgolj občasno. Takšne vrste v ekosistemu ne povzročajo zaznavnih sprememb (Kus Veenvliet in drugi 2009, 6). Veliko takšnih rastlin lahko sčasoma postane problematičnih - invazivnih, kar pomeni, da se v novem okolju dobro ustalijo in razširijo. Ker te vrste navadno nimajo naravnega sovražnika na novem območju poselitve, se lahko zgodi, da njihovo širjenje začne ogrožati

tamkajšnja biotsko raznovrstnost, zdravje ljudi (npr. orjaški dežen) ter gospodarstvo. Zaradi takšnih vrst se lahko poruši ekosistem (Invasive species 2019).

V literaturi se pogosto pojavlja tudi termin samonikla rastlina, ki ga je potrebno poznati za boljše razumevanje. Le-ta označuje tiste rastline, ki zrastejo na določenem področju samodejno, ne da bi jih zasadil človek. Torej lahko rečemo, da tujerodna rastlina lahko postane samonikla, če pa se preveč razširi, postane tudi invazivna.

Do prekomerne širitve pride zaradi pomanjkanja naravnih sovražnikov v novem habitatu. Preventivnih ukrepov ter postopkov zamejitev njihovega širjenja je več, v tem referatu se bomo osredotočili na področje zamejevanja širjenja z uporabo v kulinariki. Delna rešitev te problematike bi namreč lahko bila uporaba užitnih tujerodnih invazivnih vrst kot vira hrane. S tem bi lahko kontrolirali in preprečili prekomerno širjenje invazivnih rastlin. V nadaljevanju se osredotočam le na užitne tujerodne rastline, saj lahko v namen kulinarike uporabimo le takšne rastline. Delavnice so bile namenjene predvsem ljubiteljskim kuharjem, ki bi radi preizkusili nove recepte in okuse v svojih kuhinjah, vendar bi bile jedi primerne tudi za uporabo v gostinskih lokalih.

V tem poglavju opisujem nekaj užitnih vrst, ki smo jih uporabili med potekom projekta. Posvetila se bom torej trem užitnim rastlinam, ki so že priznane kot živilo. To so mirabolana, robinija in topinambur. Zadnji dve sta tudi med najhujšimi invazivnimi rastlinami v Sloveniji (Kus Veenvliet in drugi 2009, 16).

2.1 UŽITNE TUJERODNE RASTLINE V SLOVENIJI

Mirabolana ali štrboncelj je manjše sadno drevo, sorodno slivi, ki izvira iz Azije, v 16. stoletju pa je prišla preko Perzije v Evropo (Mirabelle plum: nutrition facts and health benefits 2019). Njegov naravni habitat sega od Balkana do Anatolije. Zaradi svoje odpornosti na boleznin in prilagodljivosti na klimatske razmere: sušo, veter in zmrzal, se je mirabolana razširila tudi drugod po Evropi. Potrebuje zadostno količino svetlobe, zato samoniklo raste na gozdnih obrobjih, ob rekah, v živih mejah in v zapuščenih sadovnjakih, kamor se je večinoma razširila iz vrtov, kjer so jo zasadili kot okrasno ali sadno drevo (*Prunus cerasifera* 2019). Sadeže jemo surove, lahko pa jih uporabljamo tudi za juhe, chutney, sladko-kisle omake k mesu, napitke, alkoholne pijače, peciva in ostale sladice. Rastlina je zaradi lepega cveta priljubljena na vrtovih in v parkih, kot okrasno drevo se uporablja predvsem rdečelistna različica (*Prunus cerasifera* 2019). Sadeži dozori v juliju in avgustu, so okrogle oblike, rumene do rdeče barve, v premeru okrog 4 cm, sladko kislega okusa.

Topinambur, poznan tudi kot jeruzalemska artičoka ali laška repa (*Helianthus tuberosus*) je znana po več kot 60 različicah, ki izhajajo iz severne Amerike. Danes samoniklo raste tudi v Evropi, zlasti v mediteranskih regijah. Sodi med najbolj problematične invazivne rastline pri nas. Kot vir hrane je bil dobro poznan med indijanskimi plemeni, kjer poznajo veliko več različnih vrst krompirja ter podobnih rastlin, danes pa postaja vse bolj priljubljen zlasti v Italiji, Nemčiji in Franciji (De Santis, Frangipane 2018, 25 – 30).

Topinambur je trajnica z gomoljasto odebeljenimi koreniki, steblo zraste do 3 m visoko. Ima jajčasto suličaste liste in rumene cvetove, ki se pojavijo od septembra do novembra. Rastišča so predvsem sončni vlažni predeli, zlasti rečna nabrežja in gozdni obronki. Razmnožuje se z gomolji in koreniki, katere lahko raznese voda ali pa se širijo s prstjo. Pomembno je, da pri odstranjevanju izkopljemo celotne gomolje in jih v celoti uničimo. Ravno zato je ta rastlina zelo primerna za uporabo v kulinariki, saj tako gomolje v celoti odstranimo in hkrati tudi koristno uporabimo. Za tiste, ki topinambur načrtno gojijo, se priporoča, da rastline posadijo v lonce, od koder se ne bodo mogle nenadzorovano širiti, saj semena pri nas ne dozori (Strgulc Krajšek

in drugi 2016, 39). V gomoljih ogljik ni shranjen v obliki škroba, ampak kot inulin, ki je polimer fruktoze, zaradi česar je zelo primeren za diabetične bolnike (Kays in Nottingham 2008, 67), poleg tega pa le-ta v kombinaciji z vodo tvori gelno bazo, ki poskrbi za lepo teksturo v pirejih in kremah (Bach in drugi 2013, 169). Topinambur ima odlične gastronomske lastnosti, v kulinariki se ga pripravlja tako surovega (solate, dodatek jedem) kakor tudi kuhanega (pireji, kreme ter kremne juhe ipd.), pečenega in ocvrtega (čips). Ko so preučevali izgubo mase med pečenjem, so ugotovili, da je v gomoljih, pobranih spomladi, le-ta večja kot pri tistih, pobranih jeseni, kar nakazuje, da se kapacitete vezave vode zmanjšajo s časom, ko rastlina prezimuje (Bach in drugi 2013, 165 – 170). Pri pripravi gomoljev je potrebno vedeti, da po lupljenju in rezanju potečejo encimske reakcije in pride po predolgem vretju do sive obarvanosti zaradi potemnitvenih reakcij med železom in fenolno kislino (Bach in drugi 2013, 1445–1456). To je potrebno upoštevati pri postopkih toplotne obdelave v procesu priprave jedi.

Robinija, ki jo večinoma poznajo pod nestrokovnim imenom akacija, je do 25 m visoko listopadno drevo z velikimi trni na vejah. Sodi med hujše invazivke v Sloveniji. Izhaja iz Severne Amerike in ima jajčaste, lihopernate liste (3-10 parov lističev). Užitni so metuljasti, beli cvetovi, združeni v viseče grozde, ki zrastejo v maju in juniju. Njena rastišča so predvsem na Primorskem ob gozdovih in na zaraščenih travnikih, na revnih peščenih tleh nasipov, ob cestah in obrežjih. Rastlina se razmnožuje s semeni, ki dozori v avgustu in septembru, zato je lahko zelo učinkovito zamejevanje razraščanja na ta način, da pobereмо z dreves užitne cvetove, saj tako izrazito zmanjšamo širjenje s semeni, ki so dobro kaljiva zlasti po požarih, in sicer tudi do 10 let (Strgulc in drugi 2016, 20). Poleg tega se razmnožuje s poganjki iz podzemnih delov, torej uporaba v kulinariki lahko le delno zameji širjenje. Robinija ima med drugim slab vpliv na sestavo podrasti, saj pripomore k širjenju in razraščanju plevelov, ki so hitrorastoče rastline, saj bogati tla z vezavo dušika v koreninah (Kus Veenvliet 2012,12).

Robinija daje gastronomsko odličen med, zaradi česar so jo načrtno zasajali čebelarji (Grlič 1980, 214). Užitni so cvetovi (ocvrti, v pecivih, sladoledi in kreme, čaj itd.). Iz cvetov se v spomladanskem času izdelujejo sokovi, sirupi in marmelade. Ameriški Indijanci so uporabljali tudi kisl semena, ki vsebujejo do 38 % beljakovin ter 13 % maščobnih olj. Pripravljali so jih s kuhanjem, kakor jedi iz fižola, s čimer so dobili okusne in hranljive jedi. Lahko jih sušimo in uporabimo pri pripravi zelenjavnih jedi, pražena pa imajo okus podoben kavi (Grlič 1980, 214).

3 UPORABA INVAZIVNIH TUJERODNIH RASTLIN KOT VIRA HRANE

Pod vodstvom Marjete Cevc sva izvedli šest kuharskih delavnic z namenom ozavestiti ljudi ter spodbuditi širšo uporabo tujerodnih rastlin v domačih gospodinjstvih. Naš namen je bil z zanimivimi in uporabnimi recepti motivirati in navdušiti udeležence delavnic za uporabo invazivnih tujerodnih rastlin pri pripravi obrokov doma. Izvedli sva dve predstavitveni delavnici, pri katerih so udeleženci lahko spremljali in si zapisovali ter fotografirali postopke priprave raznovrstnih jedi iz mirabolane, topinamburja in robinije. Pri ostalih štirih delavnicah so udeleženci aktivno sodelovali pri pripravi jedi in naučili pripravljati predstavljene jedi. Vse delavnice so potekale v prostorih Centra kulinarike in turizma KULT316.

V prvem sklopu treh delavnic (ena predstavitvena in dve praktični) smo pripravljali jedi iz topinamburja in mirabolane, saj so potekale v jesenskem času (14., 22. in 25. 9. 2018). V drugem sklopu, ki je potekal v spomladanskem času leta 2019 (17., 21. in 25. 5. 2019), pa smo pripravljali nove recepte in vključili vse tri tujerodne rastline. Posamezne delavnice se je

udeležilo povprečno 15 ljudi. V tem poglavju bom tudi podrobneje predstavila vse jedi, ki smo jih pripravljali.

4.1 NAČRTOVANJE IN IZVEDBA DELAVNIC

V začetku sva imeli z vodjo delavnic Marjeto Cevc tako imenovano »možgansko viharjenje« (brainstroming), pri čemer sva zapisali vse ideje za jedi, ki bi jih lahko pripravljali. Te osnovne ideje sva nekoliko prilagodili glede na naše potrebe ter jih oblikovali v jasne zamisli za jedi iz različnih skupin (hladne začetne, glavne jedi, sladice...). Želeli sva ustvariti raznolik izbor jedi iz vseh treh tujerodnih rastlin. Pri tem sva pazili na raznolikost in ravnotežje, kar je pomenilo, da je bilo pri jedeh potrebno izbirati različne postopke toplotne obdelave (kuhanje, cvrtje, pečenje, dušenje...). Želeli sva jedi z različnimi teksturami in okusi, kontrasti (uravnoveženost med sladkim in kislim in podobno.), barvitostjo... Ker so bili udeleženci delavnic ljubiteljski kuharji je bilo zelo pomembno tudi, da so jedi primerne za pripravo v domačih gospodinjstvih. Nato sva pregledali obstoječe recepte in jih nekoliko prilagodili ter jih v več srečanjih preizkusili, dopolnjevali in ustvarjali nove recepte za vse tri tujerodne rastline. Tako sva dobili več kreativnih jedi in dva menija za dva sklopa delavnic. Pred prvim sklopom delavnic jeseni 2018 sva preizkušali jedi iz topinamburja in mirabolane, za katera je bila takrat sezona:

- mirabolanin smoothie,
- mirabolanin chutney s siri,
- ajdovo kašo s topinamburjem,
- topinamburjevo kremno juho s hrustljivo slanino in topinamburjevim čipsom,
- čokoladno peno (mousse) z mirabolano in mirabolaninim gelom ter prahom,
- mirabolanino jogurtovo strjenko.

Pred drugim sklopom delavnic, ki je potekal junija 2019 sva poleg topinamburjevih in jedi iz mirabolane preizkusili tudi recepte iz robinije. Nekaterih preizkušenih jedi v tem sklopu nismo pripravljali na delavnicah, saj je bilo potrebno število jedi omejiti glede na razpoložljivi čas. Za pripravo na delavnicah sva izbrali:

- napitek iz robinije,
- solato s topinamburjem,
- topinamburjeve štruklje,
- svinjsko ribico v sladko-kisli omaki mirabolane,
- kremno tortico z robinijo,
- ocvrte akacijeve cvetove,
- mirabolanino pito z meringo in gelom.

Na sliki je nekaj izmed omenjenih sladkic iz mirabolane in akacije.

Slika 1: Od leve proti desni: strjenka, mousse, kremna tortica in pita z meringo.



Vir: Stela Špoljar

Pred vsakim srečanjem in delavnicami je bilo potrebno razmisliti, katere in koliko sestavin potrebujemo. Zato sva spisali zahtevek, na podlagi katerega so lahko v KULT316 nabavili vsa

potrebna živila do določenega datuma. Plodove štrbonclja, cvetove akacije ter topinambur pa so priskrbeli partnerji projekta Applause. Le-te je bilo potrebno tudi primerno shraniti, saj je dobavljivost teh rastlin vezana na sezono. Primerna oblika shranjevanja je bila zelo pomembna, da smo obdržali rastline v ustreznem stanju za uporabo. Del topinamburja smo blanširali in vakuumirali v marinadi, del smo ga hranili v hladilniku, del pa takoj uporabili. Mirabolanine plodove smo zamrznili v vakuum vrečkah (rumene in rdeče posebej), cvetovi robinije so bili najbolj problematični, saj v hladilniku niso zdržali več kot teden dni in smo jih morali čim prej predelati v sirup.

Ko je bil meni za posamezno delavnico dokončno sestavljen in recepti izpopolnjeni, so sledile delavnice, pri katerih sva sodelovali z Marjeto Cevc. Pred vsako kuharsko delavnico sva pripravili živila, orodja in pripomočke (»mise en place«) za vsak recept. Mise en place je strokovni izraz, ki v prevodu pomeni vse ob svojem času na svojem mestu. S tem pravilom si zagotovimo mirno in organizirano delo.

Vse sestavine sva natehtali in posode pregledno zložili po postajah na delovno površino. Pripravili sva tudi ves potreben inventar in natisnjene recepte. Sestavili sva načrt dela in okvirno časovnico, kako bodo potekale delavnice. Pripravili sva krožnike in ostali inventar za pripravo pogrinjkov. Pri predstavitvenih delavnicah sva se organizirali tako, da je Marjeta Cevc predavala publiki in delno pripravljala jedi, jaz pa sem pomagala pred udeleženci demonstrirati potek kuhanja. Pri praktičnih kuharskih delavnicah je bilo potrebno udeležencem najprej predstaviti recepte in jih seznaniti z redom v kuhinji (upoštevanje dobre higienske prakse, nošenje kuharskih kap in predpasnikov itd.), nato sva jih razdelili v skupine, ki so bile zadolžene za pripravo vsaka svojih jedi. Med potekom delavnic sva si razdelili delo in sva obe usmerjali pripravo posameznih jedi. Udeleženci so za seboj tudi pomivali posodo, saj je to del delovnega procesa. Ko so bile jedi in pogrinjki pripravljene, sva pokazali načine serviranja in garniranja na krožnike ter razdelili delo, da je izdaja vsake jedi potekala čim bolj strokovno. Tako so udeleženci lahko spoznali pravila serviranja jedi v profesionalni kuhinji. V nadaljevanju so ob sproščenem druženju okušali in komentirali pripravljene jedi. Na delavnicah smo poskrbeli tudi za primerno osvežitev – različnimi pijačami iz tujerodnih invazivnih rastlin.

5 ZAKLJUČEK

Cilji mojega dela so bili javnosti preko kuharskih delavnic predstaviti uporabnost nekaterih tujerodnih invazivnih rastlin v kulinariki z namenom, da bi ljudi spodbudili k uporabi teh rastlin v lastnih kuhinjah in s tem pripomogli k zamejitvi njihovega nenadzorovanega širjenja in invazivnosti v naravi. V ta namen sva z Marjeto Cevc pripravili in preizkusili recepte, ki bi bili uporabni predvsem za pripravo jedi v gospodinjstvih. S pomočjo anket sem ugotavljala, kakšno je poznavanje in uporaba treh tujerodnih rastlin med udeleženci delavnic ter kako smo bili uspešni pri doseganju zastavljenih ciljev. Izkazalo se je, da so bili udeleženci z delavnicami izredno zadovoljni, vsi recepti so se jim okusni in zanimivi. Lahko sklepam, da smo jih s predstavljenimi jedmi navdušili v taki meri, da bodo jedi iz mirabolane, topinamburja in robinije v bodoče pripravljali tudi doma. To potrjuje, da je ideja o delnem zamejevanju širjenja tujerodnih samoniklih invazivnih rastlin z uporabo v kulinariki lahko učinkovita. Veliko udeležencev je tudi povedalo, da so prvič slišali za katero od uporabljenih tujerodnih rastlin in da pred delavnicami niso vedeli za problematiko invazivnosti. Prav tako si niso predstavljali, da je iz teh rastlin mogoče pripraviti okusne in izvirne jedi.

Z analizo vprašalnikov lahko potrdim vse tri hipoteze, postavljene v uvodu:

- udeleženci ne poznajo dobro invazivnih samoniklih tujerodnih rastlin,

- udeleženci večinoma ne uporabljajo tujerodnih samoniklih invazivnih rastlin v domačih kuhinjah,
- recepti, ki smo jih predstavili na delavnicah, so ustrezni za pripravo v domačih kuhinjah.

Analiza anket je pokazala, da so udeleženci pred delavnicami splošno poznano robinijo najmanj uporabljali v kulinariki, medtem ko so mirabolano, ki jo je večina zamenjala z ringlojem, največkrat pripravljali doma. Izkazalo se je, da imajo udeleženci prav tako slabo poznavanje ostalih problematičnih tujerodnih vrst, in da jih ne uporabljajo kot vir hrane. Delavnice lahko ocenjujem kot izredno uspešne, saj so bile prav vsem udeležencem jedi všeč. Udeleženci so večinoma menili, da so jedi primerne za domačo izvedbo, in da jih bodo ponovno poskusili pripraviti tudi sami v domači kuhinji, kar je bil naš glavni cilj. S tem smo dolgoročno v veliki meri pripomogli k enemu od načinov zamejevanja invazivnosti tujerodnih rastlin.

V okviru Projekta APPLAUSE bomo v sodelovanju z Mestno občino Ljubljana in Kemijskim inštitutom na BIC Ljubljana tudi prihodnje leto pripravili predstavitvene in praktične kuharske delavnice, s katerimi nameravamo še večjemu številu udeležencev približati inovativne ter praktične recepte.

S pregledom literature sem ugotovila, da bi bila lahko množična uporaba teh rastlin v kulinarčne namene zelo uspešna pri postopku zamejevanja nenadzorovanega širjenja tujerodnih rastlin. V prihodnje pa se lahko še bolj zgledujemo po tradicionalni uporabi nam tujih rastlin, v deželah od koder le-te izvirajo. Vse z namenom na inovativen in do sedaj nerabljen način zamejiti invazivne rastline v našem okolju, kjer povzročajo težave. V ta namen bi bilo potrebno organizirati še več izobraževanj, delavnic in podobnih dejavnosti, s katerimi bi navdušili ljudi nad večjim številom zanimivih receptov in uporabnostjo invazivnih rastlin. Tovrstno zamejevanje ne more v celoti odpraviti obravnavane problematike, saj je za to potreben celosten pristop in uporaba tudi drugih delov rastlin v različne namene, ne samo v kulinariki. Veliko invazivnih tujerodnih rastlin se namreč širi tudi z neužitnimi deli (denimo robinija s poganjki iz korenin in podobno). Zavedati se je potrebno, da ti postopki zamejevanja niso kratkoročni, in da jih je potrebno izvajati v daljšem časovnem obdobju, da bodo tudi v naravi v bodočnosti vidne pozitivne spremembe na tem področju. Zato je potrebno tovrstne napore razumeti kot začetek celostnega dolgoročnega truda čim širše javnosti za zamejitev tujerodnih invazivnih rastlin na slovenskem.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Bach, Vibe, Sidsel Jensen, Morten R. Clausen, Hanne C. Bertram, Merete Edelenbos. 2013. Enzymatic browning and after-cooking darkening of Jerusalem artichoke tubers (*Helianthus tuberosus* L.). *Food Chemistry* 141: 1445–1450.
- 2) Bach, Vibe, Sidsel Jensen, Ulla Kidmose, Jørn Nygaard Sørensen, Merete Edelenbos. 2013. The effect of culinary preparation on carbohydrate composition, texture and sensory quality of Jerusalem artichoke tubers (*Helianthus tuberosus* L.). *LWT - Food Science and Technology* 54: 165 – 170.
- 3) De Groot, Maarten, Marija Kolšek, Jana Kus Veenvliet, Lado Kutnar, Judita Malovrh, Nikica Ogris, Boris Rantaša, Sonja Rozman. 2017. *Tujerodne vrste v slovenskih gozdovih*. Ljubljana: Založba Silva Slovenica.
- 4) De Santis, Diana in Maria Teresa Frangipane. 2018. Evaluation of chemical composition and sensory profile in Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L) tubers: The effect of clones and cooking conditions. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 11: 25 – 30.

- 5) Grlič, Ljubiša. 1980. Užitne divje rastline. Ljubljana: Cankarjeva.
- 6) Invasive species. International Union for Conservation of Nature. 2019. <https://www.iucn.org/theme/species/our-work/invasive-species> (24.4.2019)
- 7) Kays J., Stanley in Stephen F. Nottingham. 2008. Biology and Chemistry of Jerusalem Artichoke *Helianthus tuberosus* L. Boca Raton: Taylor & Francis Group.
- 8) Kus Veenvliet, Jana, Paul Veenvliet, Martina Bačič, Božo Frajman, Nejc Jogan, Simona Strgulc Krajšek. 2012. Tujerodne vrste, ubežnice z vrto. Nova vas: Zavod Symbiosis.
- 9) Kus Veenvliet, Jana, Paul Veenvliet, Tinka Bačič, Božo Frajman, Nejc Jogan, Mario Lešnik, Leon Kebe. 2009. Tujerodne vrste, priročnik za naravovarstvenike. Grahovo: Zavod Symbiosis.
- 10) Mirabelle plum: nutrition facts and health benefits. Nutrition and Innovation. 2019. <https://www.nutritionandinnovation.com/mirabelle-plum/> (3.6.2019)
- 11) Projekt APPLOUSE. Mestna občina Ljubljana. 2019. <https://www.ljubljana.si/sl/moja-ljubljana/applause/> (3.6.2019)
- 12) *Prunus cerasifera*. European Forest Genetic Resources Programme. 2019. <http://www.euforgen.org/species/prunus-cerasifera/> (12.3.2019)
- 13) Strgulc Krajšek, Simona, Tinka Bačič, Nejc Jogan. 2016. Invazivne tujerodne rastline v Mestni občini Ljubljana. Ljubljana: Mestna občina Ljubljana.

IMPROVEMENT OF BELGRADE TOURISM SUPPLY BY IMPLEMENTATION OF THE MUSEUM THEATER CONCEPT

Violeta Tošić, PhD

The College of Tourism, Belgrade, Serbia
violetat@visokaturisticka.edu.rs

Jelisaveta Vučković, PhD

The College of Tourism, Belgrade, Serbia
jelisaveta@visokaturisticka.edu.rs

Sanja Lazarević, M.A.

The College of Tourism, Belgrade, Serbia
sanjal@visokaturisticka.edu.rs

Abstract

Last few years, Belgrade tourism product became very attractive to numerous tourists, particularly foreigners, which is indicated by relevant statistic researches. That trend is contributed by abundance of content i.e. rich cultural offering, attractive locations, numerous happenings and other festivals, which are at tourist's disposal. As a remarkably successful example for implementation of interpretative-informational concept, so called museum theatre, which contributes to enrichment and improvement of Belgrade tourism supply in a specific way, stands out the monodrama „A Coffee with Princess Ljubica“ („Na kafi kod kneginje Ljubice“), which has been being played for ten years in The Residence of Princess Ljubica (a part of Belgrade City Museum), both in Serbian and English language, regularly twice a week. Setting of aforementioned monodrama initiated a sequence of similar projects, which are either already in performance, or in preparation.

Keywords: tourism product, museum theater, storytelling, role-playing

1 INTRODUCTION

Belgrade, the capital of Serbia, is the most important domestic tourism destination, which continuously achieves an increase in tourist arrivals and in tourism receipts. In order to respond to the greatest requests of contemporary tourism market, it is necessary to continue investing in road infrastructure and with construction of accommodation capacities. Belgrade has very favorable strategic position, it is situated at the crossroad of European roads, on the confluence of Sava into Danube and possesses an international airport, therefore, it is easily accessible both to domestic and foreign tourists. Around 120 hotels⁴ is at tourist's disposal, as well as categorized hostels and apartments and increasingly popular private accommodation. Thanks to new investments in city and tourism infrastructure, Belgrade profiled and positioned itself as a regional leader in the category of business and congress tourism. Nevertheless, for foreign tourists, Belgrade is a synonym for nightlife and hedonism, an attractive European city break destination with an abundance of urban content and a rich offer of cultural, sport and other happenings.

According to official data, Belgrade had total of 662.218 guests during the first seven months of 2019, 552.643 foreign and 109.575 domestic. The total number of overnight stays was 1.431.464, which is 6% more, compared to the same period of 2018. In July of 2019, the number of tourist arrivals and overnight stays was increased for 3%, compared to the July of 2018. The greatest number of overnight stays in July was made by tourists from Turkey, China, Germany, Russia, Israel and USA. Great interest for Belgrade tourism supply is, as well, shown by tourists from the region (Bosnia and Herzegovina, Croatia, Slovenia, North Macedonia).⁵ Beside tourist arrivals registered in Belgrade accommodation capacities, 523 tourist ships came in Belgrade Port during the first eight months of 2019, bringing additional 70.395 guests, which also represent a record level of visits in its own right.⁶

2 BELGRADE TOURISM SUPPLY

Along continuous investment in receptive and communication factors, a solid foundation for creation of this city's versatile and attractive tourism supply can be found in favorable geographic position, abundance of natural attractions, as well as rich cultural-historical heritage.

Natural tourism values of Belgrade are numerous and versatile. Belgrade is situated on the confluence of two international rivers - Sava and Danube. The length of its riverbanks is 200 km and 16 river islands can be found in this area. Great War Island is situated on the confluence and has been representing a significant military-strategic point since ancient times. There is a popular beach called Lido at the upper peak of this island. Land of Great War Island (and waters around it) is a habitat of rare and endangered species of birds, but, at the same time, it is a location of outstanding morphologic and geologic formations. Only a few kilometers away from the very center of Belgrade, there is a former island - now forested river peninsula, called Ada

⁴4-star hotels - around 70; 3-star hotels - around 40; 5-star hotels - five; 1-star & 2-star hotels - the rest. Total number of rooms - around 7.650, with estimations that optimal number of rooms is between 10.000 i 12.000. There is systematic work in progress, related to increasing the number of hotel rooms and balancing the structure of hotel objects by categories.

⁵Gradska uprava grada Beograda, Sekretarijat za upravu – Sektor statistike, Promet turista u Beogradu, jul 2019.

⁶Gradska uprava grada Beograda, Sekretarijat za upravu – Sektor statistike, Promet stranih gostiju u pristaništima u Beogradu, januar-avgust 2019.

Ciganki, which contains a lake and a 7 kilometers long beach in its formation. This is the biggest center for sport and recreation in Belgrade, which offers over 50 open sport fields, recreation activities, wellness programs, entertainment for children and adults, as well as possibility for various adrenalin activities.

Urban city area has several dozen of parks and park forests. There is a Botanical Garden "Jevremovac" in the very center of Belgrade. With more than 2000 various plant species from the whole world, it represents a sort of "museum of plants under the open sky". It is also a very significant monument of nature, as well as a part of Faculty for Biology at University of Belgrade. On the rims of Belgrade, two mountains rise - Avala and Kosmaj, which attract both foreign and domestic tourists with its supply of sports, recreation, culture and other content.

Anthropogenic tourism values give a particular significance to development of tourism in Belgrade. One of the most famous symbols of Belgrade is Kalemegdan Fortress, its park, Upper and Lower city and numerous historic monuments, which witnessed various conquests of this area. The most beautiful pedestrian and shopping street, Knez Mihailova Street, nowadays is protected by law as one of the oldest and most valuable city monuments. It is considered that the center of Singidunum was at this exact spot, during the reign of ancient Romans, and that this is where the most significant merchant and catering establishments were situated, during the Turkish reign. Numerous squares have its historic and cultural values. The most famous is The Republic Square with a monument to Prince Mihailo, which was erected in 19th century and represents cultural property of utmost significance. The famous bohemian quarter, Skadarlija, is known for its taverns. Once upon a time, the most famous figures of Serbian literature, art and history were sitting there, talking and creating their artworks.

The interest of domestic and foreign tourists for museum supply of Belgrade increases year after year. There are more than 11.000 theater performances, exhibitions, concerts and other artistic happenings in Belgrade annually. Following European trends, in order to affirm tradition, culture and language, as well as nurturing the values of Serbian history and general culture, museums of Belgrade started to incorporate the concept of museum theater in its programs, which contributed to enrichment of Belgrade tourism supply. This concept was materialized for the first time ten years ago in The Residence of Princess Ljubica, by performance of monodrama "A Coffee with Princess Ljubica", organized by Belgrade City Museum and Tourism Organization of Belgrade. During the summer of 2019, another program called "Serbian slava" („Srpska slava“) was started in the same building. Program is performed in Serbian and English language. Presentation of this centuries-old custom in family life of Serbs is founded on the demonstration of our tradition, customs and interaction with visitors. Costumed actor, playing the role of the host, welcomes visitors in the authentic ambience of The Residence of Princess Ljubica and, along with traditional ritual serving, familiarizes them to traits and symbols of slava ritual. Slava is the most important family festivity, which represents the celebration of a Christian saint - protector of the family. Being the only nation in the world who celebrates such a festivity, slava is introduced to UNESCO's list of intangible cultural heritage in 2014. Celebration of slava remained the only uninterrupted tradition since conversion of Serbs to Christianity. It was passed from generation to generation, exclusively through oral tradition and preserved itself as the most sacred thing to Serbian people. According to tradition, slava is passed from father to son, but if there are no male heirs left, a son-in-law takes over the role of the host. By getting married, girls take their husband's slava. Preparation and celebration of slava is very complex ritual, pervaded by symbolism of offering the sacrificial gifts. Slava's cake, wheat, wine, candle, icon of the saint, as well as festive table

itself, are yielded to the glory of God, to the honor of saint, as a mark of remembrance to passed family members and for the health and prosperity of the living ones.⁷

Since 2017, in authentic ambience of Museum of Vuk and Dositej, an interesting multimedia program is performed in Serbian language, called “My father Vuk Karadžić” („Moj otac Vuk Karadžić“). Museum facility used to be the head office of former Great School, first Serbian institution for higher education, founded by Dositej Obradović and attended by Vuk Stefanović Karadžić, as a student of its first class. Costumed actress, performing the role of Vuk’s daughter Mina Karadžić, tells an emotional biographic story of a life of Karadžić family to visitors. Program, enriched by display of documents, family photographs and sounds of old town music, evokes time from Mina’s story and modern audio-visual effects revive the space of the old facility. After program ends, visitors are given an opportunity to see permanent museum exhibit, containing Vuk’s and Mina’s personal items, family tree and photographs of Karadžić family. In 2018, this multimedia museum program became a component of campaign *Go Belgrade*, which aims to promote Belgrade tourism supply on foreign markets.⁸

In order to promote an idea of museum theater, a very successful musical-stage play „The Clash of my Thoughts” (Što se bore misli moje“) and monodrama „Wise Hero, The Duke Janko Katić“ (“Mudri i junačni vojvoda JankoKatić”) have been performed for last several years at The Residence of Prince Miloš, in organization of Historical Museum of Serbia.⁹

Interest for the concept of museum theater indeed increases, which is also shown by a fact that last year, a round table meeting, called “I love theater too”, took place in the scope of the seminar called “Museum and communication: knowledge, skills and tools”. On that meeting, eminent experts discussed potentials and their experiences with this form of museum communication.¹⁰

3 MUSEUM THEATER AS AN INTERPRETATIVE -INFORMATIONAL CONCEPT

In the context of overcoming the crisis that struck museum circles in the middle of 20th century, a need for modernization of museums became obvious and necessary, so museums started a quest to find new ways to present their content and to communicate with their visitors, both present and potential. In such a sense, museums directed themselves to theaters, and started to connect museum techniques with theater techniques. Therefore, **museum theater** can be defined as a **usage of theater and its techniques in museum surrounding aiming to educate, inform and entertain visitors**.

It is very important to emphasize that this form should be complementary to already existing museum activities and its primary function - preserving the heritage.

Museum theater is not restricted to museum exhibitions, it can be performed at any place where preservation, communication and interpretation of heritage is present. Therefore, museums lately frequently resort to a sort of “*traveling theater*”, in order to attract more visitors and expand its own scope of education. Besides, museum theater erases all boundaries between actors and visitors, both physical and interpretative, therefore, museum visitors get the possibility to interact with performers and participate in performance. Likewise, the nature of museum theater is educative in its basis, it is well-designed and well-articulated

⁷ <http://www.tiketklub.com/ostali-dogadjaji/konak-kneginje-ljubice/> (1.7.2019.)

⁸ <https://mojasrbija.rs/wp/moj-otac-vuk-karadzic/> (1.7.2019.)

⁹ [http://muzejirade.com/event/muzicko-scenski-igrokaz-sto-se-bore-misli-moje/\(5.7.2019.\)](http://muzejirade.com/event/muzicko-scenski-igrokaz-sto-se-bore-misli-moje/(5.7.2019.))

¹⁰ <http://www.artiscenter.com> (5.7.2019.)

communication, which intends to make a transfer of certain knowledge. At the same time, aforementioned characteristics are *key differences between museum and traditional theater*. *Similarities* are mostly artistically-performing. Both forms are performed and experienced live, both of them encompass directed and prepared performance, with the presence of audience and usage of costumes, as well as light and sound equipment.

It is hard to determine the real beginning of museum theater, having in mind the fact that it exists, in really different shapes, since the middle of 19th century. However, transformation of museums from static and, in many opinions, monotonous into interactive and dynamic cultural centers, happened during the 60's of 20th century, which was the most obviously seen in museums for children. Boston's Children Museum is a museum theater's pioneer in programs for children, and it was followed by science museums (Science Museum of Minnesota in Saint Paul and Museum of Science and Industry in Chicago), which had their exhibitions complementary introduced, both in a traditional and in a new way - by implementing the concept of museum theater. Nowadays, numerous museums, ZOOs and historical localities use the concept of museum theater as a tool to communicate their content. (Bridal2004, 15-17)

It is important to point out the fact that in 1984 was organized the first "Theatre in Museums Workshop" for museum experts from the whole world, and it has been regularly organized each year ever since, in duration of six days, divided in two parts. The first part tackles the topics of founding and running museum theaters, while the second part is aimed at writing scenarios and plays. (Bridal2004, 16)

Significance of museum theater was attested by the fact that in 1990 was founded International Museum Theatre Alliance - IMTAL, which continuously promotes and encourages the development of museum theater, organizes conferences, workshops and seminars, and works on education and connection of museum experts from the whole world ever since. Besides, it developed a sequence of guidelines for usage and evaluation of museum theater (IMTAL. Recommended Best Practices for Museum Theatre, 2012).¹¹

The most used and the most attractive **theater techniques used by museum theater, single or in various combinations**, related to the nature of exhibitions and goals of museum in question, are:

1. *Storytelling* - Eric Miller writes about 12 principles¹² which represent a useful guide both to existing and potential museum storytellers. Museums can hire professional narrators and actors, or provide quality training in storytelling for their own employees.
2. *"Reviving" of historical persons by role-playing* - It is a first person way of interpretation, which gives the visitors an opportunity to interact with actors and, in certain way, with the past too. Here, an interpretative power of theater and its scenography is fully expressed by "reviving" historical figures, whose life and work are, in certain way, connected with the "life" and work of the museum.

The concept of, so called, *"reviving the history"*, which is also encompassed by an idea of museum theater, should be mentioned too, and it can be related to a certain historic location and museum in open space. Recently, it can appear in a form of cultural-tourism happenings.

3. *Pantomime* - Pantomime is a performance in which actor uses no words, so thoughts and emotions of its character are transferred exclusively by physical movement and

¹¹<http://www.imtal-us.org/home> i
http://www.imtal-us.org/resources/Documents/IMTAL_Best_Practices.pdf(26.06.2019.)

[http://www.imtal-](http://www.imtal-us.org/resources/Documents/IMTAL_Best_Practices.pdf)

¹² Miller, E. *12 Principles of Storytelling*, URL: <http://www.storytellingandvideoconferencing.com/16.html> (28.06.2019.)

mimic. It can be shaped as an independent performance, or as a part in the scope of some bigger performance, but anyway, it is recommended to be performed by professionals.

4. *Music and dance* - Musical and dance performances appear in museums in various shapes and combinations, and they provide very dynamic possibility of studying and interpretation of various cultures. As with a pantomime, it is best to be left to professionals.
5. *Puppetry* - As a simple and dynamic way to influence the imagination and creativity both of children and adult visitors, puppetry in museums (puppets of different shapes and sizes as a museum props and a part of puppetry performance) is very useful interpretative tool, which can create very incentive and efficient educative environment.

There are no many museums with possibilities to form a separate department for museum theater. Therefore, those tasks are mostly performed by museum staff, and available financial means are used for hiring professional playwrights, actors and directors.

Compatibility of museum theater with all the other aspects of museum managing is of utmost importance. Well-designed theatrical program, with a high level of organization and coordination of experts from various fields, will result in a successful product and satisfied visitors.

Regarding the **playwriting**, a lot of museums leave that task to their experts, having in mind that they are quite familiar with the subjects of interest for museum theater. Beside familiarity to the museum material and facts, it is important that subject of scenario is interpreted in an understandable, clear and entertaining way. On the other side, some authors point out the significance of hiring educated playwrights. (Bridal2004, 49) Students of dramaturgy can be hired too.

If financial means for hiring the professional actors are insufficient, **acting tasks** can be given to museum staff, but volunteers and students of acting can be hired too.

Museum theater must not interfere with museum work in any way, so it should work together with the museum. Access to museum collections has to be granted at any moment, as well as the protection of all the museum pieces. *Audience*, as a part of museum theater, should be provided with comfortable and secure surrounding, which will encourage the interaction with performers. It is also necessary to fulfill all the *technical prerequisites*, like an adequate illumination and sounding, as well as direction boards, if needed.

Ways of financing the museum theater can be various. Part of financial means can be provided by charging the tickets, and their price depends of numerous factors, such as: prices of other museum programs, length of the show, quality of production, level of professionalism of the staff, etc. Some museums include financial means for museum theater into the budget for some greater exhibition or project. Museums can also address their financial requests to competent state agencies which do finance special projects, but main sources of financing museum theaters are endowments/private foundations, local businesses and individual donors.

The last stage of implementing the museum theater project is **the evaluation**, which must be conducted in a proper way and at the proper time. Quantitative aspect of evaluation is primarily used to determine the financial effects of museum theater program. Qualitative aspect of evaluation is used to obtain insight into impressions, reactions and thoughts of visitors, which should point to those parts of performance which need additional work and attention. Museums can also make a demographic analysis of museum theater visitors to get an insight into which groups are the most frequent visitors, as well as which groups are visiting less, or not visiting at all, in order to consider an introduction of some changes or new content. Gathering

of data for quality evaluation can be conducted by using a book of impressions, questionnaires, interviewing the visitors or observing their behavior, etc.

Promotion of the museum theater is connected to daily and weekly newspaper, certain TV channels, posters, etc., but nowadays, in a time of IT and communication technology, promotion through museum web pages, web pages of partner organizations and social networks is dominant.

It can be concluded that museum theater represents a powerful tool for transfer of complex ideas and creation of convincing experience for visitors, (Hughes 1998, 50) as well as it represents a great challenge, but it is also a potential which must not be overlooked by museums.

4 CASE STUDY - MONODRAMA “A COFFEE WITH PRINCESS LJUBICA”

Belgrade City Museum, promoted a stage play “A Coffee with Princess Ljubica”, in September 2009 in Serbian, and in October 2010 in English language, and that is the first museum theater in Serbia. Up to now, it has been seen by 34.637 visitors in total of 830 performances. Serbian language version has been performed 729 times (total of 32.472 visitors from Serbia and region), and English language version has been performed 101 times (total of 2.165 foreign visitors).

This museum performance, which, beside monodramatic display, includes interactive approach in presentation of permanent exhibition, for its predominant part is set in The Residence of Princess Ljubica, which is a part of Belgrade City Museum. In authentic space, a home of Princess, which is cultural monument itself, the performance was given to 17.578 visitors in 757 shows, of which 659 shows were in Serbian language (15.609 visitors from Serbia and region) and 98 in English language (1.969 foreign visitors). The rest of data is related to outside performances.

This stage play participated in various museum and touristic happenings outside The Residence of Princess Ljubica. Up to now, it has been 73 outside performances, 70 in Serbian and three in English language, for the total of 17.059 visitors. The play is included in numerous significant city happenings, such as „Museum Night“, „European Heritage Days“ and „The Days of Belgrade“. This play was also performed in the scope of International Tourism Fair, in eminent theater houses, cultural centers and libraries throughout Serbia, in 48th festival, „The Mimosa Feast“ in Herceg Novi, in Vienna Kursalon and in many other happenings. Invitations for new visits keep coming all the time.

Senior custodian in The Residence of Princess Ljubica, Mrs. Nataša Popovska took the roles of playwright, director and actor, setting the story in the first person perspective and in „present time“, which gave it the form of museum theater, a monodrama placed in the interactive concept. Therefore, dominant theater technique is „reviving“ of historical figure by role-playing, including storytelling.

The main idea of the project was to perceive the character of Princess Ljubica from the aspects of woman, mother, wife and ruler. A care was also taken about accompanying elements, such as costume, ambience of The Residence, a custom of drinking coffee, etc.

The costume for this museum performance was modeled after Princess's image on her portrait, which pictured her in the Serbian civil garment of that time. A care was taken that all the elements of the garment were made of the highest quality materials, predominantly silk, but also to accurately represent the Princess's character, whose main traits were simplicity and modesty.

With its approach, museum theater stage play „A Coffee with Princess Ljubica“ satisfies educative and visual needs of the majority of visitors, and it mostly attracts mature population. A research was conducted, based on gender, age and education, and it showed that visitors are predominantly women, age from 35 to 65, of the following vocations: professors, experts in tourism industry, museum experts, artists, but also doctors and engineers. Those were followed by mature males, and then by young people (from elementary schools, high schools and students), who mostly come in onward announced groups.

Beside mostly individual visits (tickets can be bought in The Residence itself or in the Tourist Info Center of Tourist Organization of Belgrade), a lot of institutions and associations organized group visits of audience, often as a part of Belgrade sightseeing tours. Therefore, groups from the whole Serbia, from the numerous cities from Republic of Srpska, from Slovenia, Croatia, members of „Mensa“ and many others were hosted in The Residence. With the help of simultaneous interpreting, this performance was also given to the group from Chinese Embassy in Belgrade, led by His Excellency The Ambassador, as well as to official delegation of PR China.

Version of performance in English language was seen in The Residence by numerous important persons from the areas of business, politics, diplomacy, science, medicine, etc.; groups of European businessmen, entrepreneurs and bankers, guests from Europe and world, who stayed in Belgrade for General Assembly of European Olympic Committee, a group of world's top ophthalmologists organized by „Miloš Clinic“, members of Trilateral Commission, members of World's Bank, guests from American Embassy in Belgrade, employees in Swedish Embassy in Belgrade (including H.E. Swedish Ambassador), guests from Moroccan Embassy in Belgrade (including H.E. Moroccan Ambassador with family and friends from Morocco), guests from Turkish Embassy, guests from Israel, students from Libya in organization of their embassy in Belgrade, American students from exchange and many others, up to numerous invitees of some wedding in Belgrade, where guests from groom's side came from America.

5 CONCLUSION

Touristic product of Belgrade is very substantial, with continuous work on its enrichment and development. One of the ways to achieve that goal is an implementation of a very attractive concept of museum theater in several museum institutions. Conducted researches and evaluations showed that it is a very successful museum direction at matter.

The potential of this concept is also confirmed by an example of monodrama „A Coffee with Princess Ljubica“, which was analyzed in the case study.

6 REFERENCES

1. Bridal, T. Exploring Museum Theatre, AltaMira Press, Walnut Creek, CA, 2004.
2. Hughes, C. Museum Theatre: Communicating with Visitors through Drama, Heinemann, Portsmouth, NH, 1998.

Other sources:

1. Internal documents of the Belgrade City Museum
2. <http://www.imtal-us.org/home>(26.06. 2019)

3. http://www.imtal-us.org/resources/Documents/IMTAL_Best_Practices.pdf(26.06.2019.)
4. <http://www.tiketklub.com/ostali-dogadjaji/konak-kneginje-ljubice/> (1.7.2019.)
5. <https://mojasrbija.rs/wp/moj-otac-vuk-karadzic/> (1.7.2019.)
6. <http://www.artiscenter.com> (5.7.2019.)
7. <http://muzejirade.com/event/muzicko-scenski-igrokaz-sto-se-bore-misli-moje/>
8. Miller, E. 12 Principles of Storytelling, URL:
<http://www.storytellingandvideoconferencing.com/16.html> (28.06. 2019)

BUILDING IMMERSIVE EXPERIENCE BY USING GAMIFICATION - CASE STUDY "OLD FAIR BY THE CASTLE", VRSAR (CROATIA)

dr. sc. Klara Trošt Lesić

Juraj Dobrila University of Pula, Croatia
Faculty of Economics and Tourism "Dr. Mijo Mirković, Pula, Croatia
klara@eventor.hr

Maja Jović

fourLINK Consulting, London, England
maja.jovic@fourlinkconsulting.com

Abstract

In this paper we have presented an example of building immersive experience by using gamification in the case of "Old fair by the Castle" in Vrsar. The phenomena that was interpreted was the 17th century town Statute of Vrsar that served as the starting point in creating the narrative and playful ways of learning and experiencing historical fair. The event was upgraded to the new level in terms of content interpretation giving the visitors and the locals possibility to experience the history in more immersive way. In the paper the concept of gamification is analysed, by showing how to intentionally use game elements for creating a gameful experience.

Keywords: experience design, gamification, cultural tourism, cultural event, Vrsar

1 THEMATIC INTERPRETATION AND EXPERIENCE DESIGN

Vrsar area is a cultural landscape where the traces of human intervention into the natural environment could be tracked from the prehistorical times. Although there is many other cultural and natural aspects that have the potential to become an interpretation phenomena, one has a specific position in Vrsar cultural history, and that is its Statute. The time of the Vrsar Statute is the time when Vrsar came under the rule of Poreč Diocese where it remained there “constantly from 983 to 1778, despite the fact that both Venetians and the Patriarch of Aquileia tried to take it away from the bishops in Poreč. From 10th to 18th century, Vrsar was the administrative center of the County of Poreč Diocese. Even though Venice conquered the west coast of Istria in the 13th century, Vrsar remained under the rule of the bishops. Under that rule, Vrsar lived a life of a village commune that had its own Statute. The administration over Vrsar was given by the bishops to their Governor, and the land was given to various vassals. The Diocese lands in and around Vrsar were the most important source of income. In 1778, Venetian Senate abolished the church county in Vrsar and it was placed directly under the rule of the Venetian Doge. For the properties seized, Venetian authorities paid compensation in money to the Poreč Diocese.”¹³

Because of the Statute’s importance, it was recognized as something worth of attention and thematic interpretation which led to the unique cultural and touristic event such as the “Old fair in Vrsar”. Held for 7 years by now, it is recreated in summer times; once in June and once in September with the free entrance for everybody. It is promoted as a “Historical fair with gastro offers and music program. The event is held in the old town of Vrsar, on the premises around the old town gate, on the squares and little streets heading to the church, and on the stunning lookouts of Vrsar. The fair stalls offer small meals, Istrian smoked ham, cheese, wine and homemade liqueurs, honey and honey products, traditional dry biscuits, candied almonds and sweet fritters, together with other indigenous products such as souvenirs made of stone and wood. Costumed guards in front of the town gate welcome the visitors and lead them to the square, which embodies the atmosphere of the times when the famous adventurer Giacomo Casanova visited Vrsar. The hosts, dressed in costumes, present brief accounts of the history of Vrsar, particularly curiosities from the 1609 Vrsar Statute. The Statute defined the rules of living in Vrsar at that time, such as regulations on: the way taverns worked, wine quality control, town gates opening and closing times, the control of foreigners entering the town, hygiene and municipal order etc. Street entertainers and musicians contribute to the cheerful and pleasant ambiance of the event, together with evening guitar concerts and performances by ethno-musicians.”¹⁴ In recreating the 17th century Vrsar in its original ambience, one of the key steps was to create thematic interpretation. Thematic interpretation is creative, but also a strategic process, which goal is to create intellectual and emotional connections between the visitors (audience) and the phenomena of the interpretation which could be an object, a site, a person, or anything distinctive and relevant to rethink and to contextualize.

In the last couple of years, there was a book in storytelling as a method in creating experience design. It is known that telling stories helps to organize and contextualize experience and information. People are naturally better learning through narratives, than it is the case with the presenting the dry information about something. Reason to that is in people that are thinking metaphorically and are connecting facts in pictures, and the stories are those that are activating the frames which we connect to the universal values. Goal of every interpreter is not in giving

¹³ <https://lag-sredisnjaistra.hr/en/podrucje-lag-a/opcina-vrsar/>

¹⁴ <http://infovrsar.com/en/events/historical-fair-below-the-castle/>

the information about some phenomena but in creating themes, or messages that are telling a story. It is important to emphasize that the themes are different than the topics; while themes are giving higher meanings, the topics are only information, inputs about a phenomena. Thematic interpretation is there to explore those higher meanings but with bearing in mind that the interpreter is not there to say to people what should some phenomena of the interpretation mean to them.

Like with the Vrsar Statute, which is here the phenomena of interpretation, it was essential to collect all the data, topics about it, so that the stories could be created. It was not all that was in the Statute relevant to present, to interpret, but only those that were serving in creating the narrative, main story. In creating the “Old fair” in Vrsar narrative there were couple of primary themes where each of them was having the subthemes. When we mention the subthemes we are then opening the story of including the media designers in presenting the interpretation. By applying the methods of storytelling and gamification we are talking about experience design. In nowadays context where the audience seeks for experiences, the emphasis will always be on who they are. We think about the potential audience, the visitors that would come to become a part of the “Old fair by the castle” in Vrsar. The task was to think about their needs and relevance of the phenomena in today’s context. How to turn some history phenomena into experience – by creating the world of some older times we are giving some sort of escapism and an opportunity to rethink the values that we promoted and proclaimed in the times when the Statute was applied in Vrsar.

It is not everybody who is a history enthusiast so the task of the interpreter when creating the experience was to open different ways of learning about the history. The solution was in method of storytelling and gamification. Experience will presuppose inclusiveness and that interaction will be gained through gamification. The experience economy emerged in the early 2000s as part of the transformation of the global economy and the changing consumer demands in the service sector (Yavan & Kurtar Anlı, 2019). With the increase in understanding and importance of experience in tourism destination offer, event organizers face the challenge to provide to their visitors with experiences which are as intense as possible. Pine & Gilmore (1998) wrote about the experience economy and elements which an event programme must contain and which will intrigue, delight, educate, relax and emotionally bond visitors and participants. These elements are known as the four realms of an experience: entertainment, education, aesthetic and escapism. By adding the four realms of an experience to the event program by using gamification, the focus is directed on creating quality content based on uniqueness of the event and based on visitor’s needs. Using the four realms of an experience, helps event organizers to solve the problem many events suffer from. Getz (1997) identifies this problem as “product orientation”, when event organizers try to sell their event with little or no regard for what potential customers need, want and will pay for. According to Bulencea & Egger (2015, p. 14.) “Focusing on deliberately designing memorable experiences is essential as the future economic sustainability of the tourism industry.” The paradigm of the society has changed; from information society to ludic society. According to Huizinga (1991), culture in its form has been generated from game. Culture “plays” and that is in many ways the factor of assessment of some society – how playful it is, innovative and creative it becomes.

2 GAMIFICATION IN TOURISM

Gamification refers to the use of game design elements like rewards, missions, rankings, and fun in non-game or business domains such as education, management, health care, and tourism (Deterding et al, 2011). According to Seaborn & Fels (2015) the definition of gamification

refers to the international use of game elements for a gameful experience of non-game tasks and contexts. Seaborn & Fels (2015) explained that game elements are patterns, objects, principles, models and methods directly inspired by games. Simply said, gamification is the usage of games mechanics and game design thinking in non-gaming contexts. The main purposes of the use of gamification in tourism are to provide information to the tourist and to promote the place of the visit (Elmi, Bartoli & Smorti, 2018). In recent years, gamification was used in tourism practices for pre, during and after traveling to create innovative products and services. Some examples are location-based augmented reality games, gamified travel tours for urban and rural environments, gaming in theme parks, gaming in cultural heritage, gamification and transmedia storytelling, gamified restaurant experience, gamification in hospitality, gamified flying experience, experiencing virtual cultural heritage and gamified virtual travel experience (Weber, 2014). All the listed practices implied the usage of information and communications technology (ICT). Gamification tries to address intrinsic motivation by applying game design thinking in order to engage people into meaningful and effective activities (Xu, Weber & Buhalis, 2013). Xu et al (2015) identified six important motivations to play with tourist mobile games:

- 1) The curiosity to try this new kind of game for the first time,
- 2) The possibility to enjoy while exploring and collecting information about the place,
- 3) The possibility to experience the boundaries between real world and virtual world,
- 4) The social sharing of the touristic experience with local people and other tourists,
- 5) The possibility to enjoy while learning new things,
- 6) The challenges and the goals achievement, also typical in the traditional video games, that represents intrinsic motivations.

The benefits of gamification include increased user engagement, improved customer loyalty, expanded brand awareness and enhanced customer experience (Xu, Weber & Buhalis, 2013). Gamification has a strong influence on knowledge gain about cultural heritage attractions (Lee, 2019). By using gamification in event organization many results can be achieved, such as: increased attendee engagement, activating a sense of common purpose, Improving the proactivity of attendees, generating high-quality experiences, creating an environment of trust and collaboration, transforming the event into an epic environment, facilitating easier communication, creating a more relaxed atmosphere, Boosting the self-confidence of attendees and generating positivity (Colston, 2019).

3 APPLICATION OF GAMIFICATION IN CULTURAL EVENT PROGRAM - CASE STUDY "OLD FAIR BY THE CASTLE", VRSAR (CROATIA)

ICTs were not used in the example of cultural event “Old fair by the castle” which was analysed for the purpose of this paper. In collaboration with the local community a much simpler and cheaper game “Become a resident of the Vrsar Castel” was created. The cultural event has been held for six years when the game was created within the European Union project “Uživam tradicijo” and added to the event programme in 2018. Game elements:

- 1) NUMBER OF RANK: four.
- 2) RANK DESCRIPTION:
 - I. Hygiene is extremely important for us in order to protect the city from diseases, keep our water sources clean and ourselves healthy. Look for the hygienists and find out if you are clean enough for our city.

- II. Bread is particularly important nourishment for us. Bread baked in the city has to undergo a quality control and receive the bishop’s seal of quality. Only then it can be consumed. Make your own bread and give it to the baker for the quality control to find out if you are skilful enough for our city.
 - III. If you want to live in Vrsar, you must pay one tenth of the harvest to the bishop of Poreč or his vicar in Vrsar. Look after the bishop’s vicar and give him one tenth of your harvest if you want to line inside the Castel.
 - IV. Certificate of citizenship – a person from Vrsar must guarantee your identity. Go to the vicar to check if you really are who say you are.
- 3) RULE: Collect all the stamps on each stage and receive a reward.
 - 4) EQUIPMENT: Stamps note.
 - 5) CHALLENGES: hand washing, knead and bake bread, pay tax with putting nuts on the balance.
 - 6) INTRINSIC REWARD: Challenge, education, entertainment.
 - 7) EXTRINSIC REWARD: Certificate of citizenship.
 - 8) TIME: During the event “Old fair by the castle”, two days in June and two days in September.

Table 1: Analysis of multi-sensory engagement in the game “Become a resident of the Vrsar Castel”

<i>RANK</i>		<i>1.</i>	<i>2.</i>	<i>3.</i>	<i>4.</i>
<i>STAGE NAME</i>		<i>Hygiene</i>	<i>Bread</i>	<i>Tax “decime”</i>	<i>Certificate</i>
<i>S E N S E</i>	<i>VISION</i>		✓	✓	✓
	<i>HEARING</i>		✓	✓	✓
	<i>SMELL</i>	✓	✓		
	<i>TASTE</i>		✓		
	<i>TOUCH</i>	✓	✓	✓	

Source: Data processed by authors

Image 1: The first rank in the game “Become a resident of the Vrsar Castel” – hygiene



Source: Authors private collection, 2018.

Image 2: The second rank in the game “Become a resident of the Vrsar Castel” – bread



Source: Vrsar Tourist Board, 2019.

Image 3: The third rank in the game “Become a resident of the Vrsar Castel” – tax



Source: Authors private collection, 2018.

Image 4: The fourth rank in the game “Become a resident of the Vrsar Castel” – certificate



Source: Vrsar Tourist Board, 2019.

Image 5: Part of the local volunteers involved in the event program and interactive game



Source: Authors private collection, 2018.

4 CONCLUSION

By structuring such experiences, not only satisfied and loyal visitors are generated, but also a basis for sustainable event development. Contemporary tourists are active tourists, therefore he or she will even before visiting some destination look for information about it and that is where gamification as a tool can serve well. During the stay in the destination they could encounter gamification in various ways; first one in the event programme by using simple gamification model as we presented in the case study “Old fair by the castle”. By using this simple gamification model two goals can be achieved. First one is referring to explore tourist interest in such a cultural touristic product and the second one is expressed in achieving interaction between the locals and the tourists and to get the sense of a place and its authenticity. We can conclude that by using thematic interpretation, storytelling and gamification as methods in creating experiences we are thinking about our audience, i.e. visitors, who are now demanding quality content besides sun and sea. To enhance an event it is not just about great service but adding a new level of expertise that is seen in good quality content which is realised by using thematic interpretation and experience design.

5 LITERATURE

- 1) Bulencea, Paul, Roman Egger. 2015. Gamification in tourism, Designing memorable experiences, Norderstedt: BoD
- 2) Colston, Kaitlin. 2019. How To Use Event Gamification and Boost The Energy Of The Attendees. <https://helloendless.com/how-to-use-event-gamification-and-boost-the-energy-of-the-attendees/> (22.9.2019.)
- 3) Deterding, Sebastian, Dan Dixon, Rilla Khaled, Lennart Nacke. 2011. From Game Design Elements to Gamefulness: Defining “Gamification”. In: Proceedings of the 15th International Academic MindTrek Conference: Envisioning Future Media Environments, Tampere, Finland, 28–30 September 2011): pages 9–15. New York, NY, USA: ACM
- 4) Elmi, Benedetta, Eleonora Bartoli, Andrea Smorti. 2018. Gamification in Tourism, The Open Behavioral Science Journal, 8 (3): 1–2
- 5) Getz, Donald. 1997. Event Management & Event Tourism, 1st Edition, New York: Cognizant Communication
- 6) Huizinga, Johan. 1991. *Jesen srednjega vijeka*. Prev. D. Perković. Zagreb: Naprijed.
- 7) Lee, Byeong Cheol. 2019. The Effect of Gamification on Psychological and Behavioral Outcomes: Implications for Cruise Tourism Destinations. *Sustainability*. 11 (11): 1–15
- 8) Pine, Joseph, James H. Gilmore. 1998. Welcome to the experience economy, *Harvard Business Review*. July–August, 97–105
- 9) Seaborn, Katie, Deborah I. Fels. 2015. Gamification in theory and action: A survey, *International Journal of Human-Computer Studies*. 74, 14–31
- 10) Weber, Jessika. 2014. Gaming and Gamification in Tourism, 10 Ways to Make Tourism

MorePlayful, Digital Tourism Think Thank

- 11) Yavan, N. & Kurtar Anlı, Ceyda. (2019). The Role of Space in Creating an Experience Economy: Examining Starbucks and Kahve Dünyası in the Context of Experience Economy and Third Place. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*. 18. 100-132. 10.21547/jss.494355.
- 12) Xu, Feifei, Jessika Weber, Dimitrios Buhalis. 2013. Gamification in Tourism. 10.1007/978-3-319-03973-2_38.
- 13) Xu, Feifei, Feng Tian, Dimitrios Buhalis, Jessika Weber, Hongmei Zhang. 2015. Tourists as Mobile Gamers: Gamification for Tourism Marketing, *Journal of Travel & Tourism Marketing*. 1–19. 10.1080/10548408.2015.1093999.
- 14) <http://infovrsar.com/en/events/historical-fair-below-the-castle/> (21.9.2019.)
- 15) <https://lag-sredisnjaistra.hr/en/podrucje-lag-a/opcina-vrsar/> (21.9.2019.)

UČNI TURIZEM KOT PRILOŽNOST ZA PODEŽELJE

EDUCATIONAL TOURISM IS AN OPPURTUNITY FOR THE COUNTRYSIDE

red. prof. ddr. Ana Vovk Korže.

Univerza v Mariboru, Filozofska fakulteta, Slovenija
University of Maribor, Faculty of Arts, Slovenia
ana.vovk@um.si

Izvleček

V prispevku je predstavljen aplikativni primer učnega turizma na Učnem poligonu za samooskrbo. Vse več turistov želi pridobiti novo znanje, zato se nekateri odločajo potovati daleč, drugi pa si pridobivajo izkušnje z večkratnimi obiski narave. Zato je potrebno za učni turizem razviti čim bolj primerna učna okolja, ki omogočajo pridobivanje praktičnih znanj. Učni turizem ne temelji več le na ogledu, ampak mora biti zasnovan izkustveno in inovativno. Z metodo treh faz je mogoče prepoznati sisteme v okolju, kjer želimo razviti učni turizem ter jih z novimi aktualnimi pristopi uporabiti za izobraževanje v naravi. V prispevku so predstavljeni izbrani primeri vsebin, ki jih obiskovalci doživijo na Učnem poligonu za samooskrbo. Vse ureditve so označene tudi dvojezično in slikovno, kar omogoča večgeneracijsko izobraževanje. Ključne besede: Učni poligon za samooskrbo Dole, učni turizem, samooskrba, izobraževanje

Abstract

In the contribution we present an applicative case of educational tourism on the Educational polygon for self-sufficiency. More and more tourists want to acquire new knowledge, which is why some of them decide to travel far away and others gain experiences by visiting nature multiple times. We have to develop appropriate educational environments for the purposes of educational tourism that will allow people to gain practical skills. Educational tourism is not based solely on observation, but it must be designed experientially and innovatively. The method of three phases allows us to recognize systems in the environment, where we would like to develop educational tourism and new approaches for education in nature. The contribution presents selected examples of contents that the visitors experience on the Educational polygon for self-sufficiency. All arrangements are pictorial and bilingual which allows multigenerational education.

Key words: Educational polygon for self-sufficiency Dole, educational tourism, self-sufficiency, education

1 UČNI TURIZEM

Učni turizem v svetu zelo pridobiva na pomenu in ustvarja možnosti za nov trajnostni razvoj (Brent, 2010). Avtor poudarja pomen izkušenj v izobraževanju, ki se pridobivajo prav preko turizma, to je aktivnega stika z naravo. Danes opažamo, da so največje ciljne skupine izobraževanja v naravi šole, generacije tretjega življenjskega obdobja in da se krepi tudi ciljna skupina delovno aktivne generacije zaradi potrebe po gibanju in stika z naravo (Vovk Korže, 2014 in Spletna stran 1). Brent (2010) vidi pozitivne vplive učnega turizma na regionalni razvoj, kjer učenje ob potovanju ustvarja nove možnosti za razvoj raznolikih dejavnosti (od obrtnih, gostinskih, agro-proizvodnih in doživljajskih oblik povezanih z gibanjem in prehrano). Učni turizem krepi intelektualni kapital ali prikrito bogastvo, ki je kombinacija človeškega znanja, kreativnosti in sposobnosti ter organizacijski kapital, ki ga sestavljajo znanje, izkušnje, povezanost, predanost in finančna sredstva (Brent, 2010). Zaradi številnih že vzpostavljenih učnih destinacij v Sloveniji, bi lahko povečali prepoznavnost države prav preko učnih regij. V prispevku predstavljamo Učni pogon za samooskrbo kot prepoznano učnico v naravi.

1.1 KRATKA PREDSTAVITEV UČNEGA POLIGONA ZA SAMOOSKRBO DOLE

Na hektarju in pol velikem območju v naselju Modraže v zaselku Dole v občini Poljčane je urejeno območje za praktično raziskovanje in izkustveno učenje s ciljem, kako lahko živimo od narave na povsem trajnosten in odgovoren način (Vovk Korže, 2014). Poudarek je na trajnostni rabi naravnih virov ter na poznavanju prsti, vode, vegetacije in na obnovljivih virov energije kot osnovi za naravno kmetovanje in posledično samooskrbo. Posebno mesto imajo divji oprasačevalci, zato se podpira njihovo sobivanje na učnem poligonu z različnimi ureditvami za insekte. Uporabljena so načela biodinamike, permakulture in agroekologije, ki izhajajo iz starih vedenj o pomenu upoštevanja položajev planetov (kar omogoča zbiranje energij, ki koristijo zemlji in rastlinam), vertikalni sistemi z zadrževalnimi sposobnostmi za vodo ter celostni pristop od pridelave, predelave do trženja po principu kratih dobavnih verig. Kot raziskovalni poligon je namenjen razvijanju novih načinov razmišljanja, življenja in načrtovanja, ki v sebi nosi sporočilo sožitja človeka in narave (Vovk Korže, 2014).

Za prikaz bivanja na podeželskih območjih je postavljena jurta ali mongolska hiša, ki je sestavljena iz obnovljivih materialov (volna, konoplja, lan in les). Pozimi jo ogrevamo z biomaso. Ostala infrastruktura na učnem poligonu je vrtna kuhinja z umivalnico, rastlinjak, ki se uporablja za vzgojo semen, zemljanka, ki služi za shrambo semen in naravnih izdelkov. solarna postaja za uporabo elektrike, kompostno stranišče in drevesno stranišče. Za zbiranje padavinske vode sta izkopana bajer in mlaka, voda teče podzemno z naravnim padcem do jurte in do rastlinjaka. Na poligonu je tudi urejen vodohram (za potrebe pitne vode), tako da poligon ni priključen na vodovodno omrežje in ne na javno električno omrežje, saj ima svojo vodo in energijo. Za pridobivanje električne energije in za ogrevanje vode se uporabljajo sončni kolektorji SunTracer OG(+). Njihova posebnost je ta, da obračajo s sončno celico vedno pravokotno na padanje sončnih žarkov. S tem sistemom sledenja soncu dobijo do 62 % več električne energije na sončen dan kot bi jo sicer. Odpadna voda se čisti s peščeni filtri. Po zgledu narave, ki nas uči zaključenih krogov se sledi temu, da odpadkov ni, oziroma da so minimalni, kar je dandanes koncept krožnega gospodarjenja na podeželju.

Učni poligon Dole je namenjen izkustvenemu izobraževanju vseh, ki jih zanima celostna samooskrba (Slika 1 in Slika 2).

Slika 1. Pogled na Učni poligon za samooskrbo Dole.



Vir: lasten

Slika 2. Mongolska hiša jurta kot bivanjski objekt.



Vir: lasten

2 METODOLOGIJA

Razvoj novega znanja, ki ga pričakujejo obiskovalci, zahteva dobro poznavanje narave in okolja. Potrebne so tri faze, ki omogočajo identifikacijo učnih točk, ki so potem temelj izobraževanja v naravi (Vovk Korže, 2016). Predstavljen je primer za samooskrbno posest in prepoznavanje potencialov narave.

Metodo prostega opazovanja imenujemo faza 1, kjer si natančno ogledamo vse razpoložljive vire in njihove značilnosti (Preglednica 1). Rezultat te metode je enostavna skica vrisanimi značilnostmi.

Preglednica 1. Opazovanje terena za potrebe samooskrbe

<i>Faza 1</i>	<i>Elementi opazovanja</i>	<i>Opombe</i>
<i>Metoda točkovnega opazovanja</i>	<i>Mikrorelief, posebnosti na površju</i>	<i>Izogremo se jamam, jaškom, kjer voda ploskovno odteka</i>
<i>Metoda ploskovnega opazovanja</i>	<i>Makrorelief, razgibanost terena, erozija, plazovi</i>	<i>Obdelovalno površino lociamo izven vseh motenj na površju</i>
<i>Metoda vertikalnega opazovanja</i>	<i>Vegetacijski pokrov, senčenje, vpadnih kot sočnih žarkov</i>	<i>Vertikalnemu pogledu moramo prilagoditi rabo tal in upoštevati strani neba</i>

Vir: lasten

Po fazi 1 je potrebno za samooskrbo zemljo pogledati bolj od blizu. Zato vzamemo lopato in izkopljemo vsaj 40 cm globoko jamo ter opazujemo zaporedje horizontov in njihove lastnosti (Preglednica 2). Na površini, kjer želimo imeti vrt ali njivo izkopljemo profil in sicer eno pedološko jamo na 100 m² in tako dobimo zanesljiv vpogled v sestavo in lastnosti prsti. Če opazimo, da je prst mokra, vlažna, je to znak, da je prisotna podzemna ali poplavna voda. Če so zbite in svetle barve je to znak, da je zemlja še surova in bo potrebovala veliko organske snovi.

Preglednica 2. Izkop pedološke jame nam omogoča vpogled v naravno zemljo, preden se odločimo za pridelavo.

<i>Faza 2</i>	<i>Elementi opazovanja</i>	<i>Opombe</i>
<i>Metoda globinskega opazovanja</i>	<i>Spreminjanje lastnosti zemlje z globino</i>	<i>Globina neposredno vpliva na razraščanje korenin</i>
<i>Metoda fizikalnega opazovanja zemlje</i>	<i>Vlaga, barava, prekoreninjenost, tekstura ali zrnavaost, struktura</i>	<i>Fizikalne lastnosti so prvi znak zdravja prsti</i>
<i>Metoda kemijskega merjenja</i>	<i>Reakcija, vsebnost karbonatov, vsebnost kalija, fosforja</i>	<i>Kemijske reakcije odločilno vplivajo na rodovitnost zemlje</i>

Vir: lasten

Za podrobnejši pregled izpeljemo fazo 3 in iz zgornjega horizonta z vrtno lopato odvezamemo vzorce prsti (Preglednica 1).

Preglednica 3. Pregled lastnosti zemlje

<i>Faza 3</i>	<i>Elementi opazovanja</i>	<i>Opombe</i>
<i>Metoda spremljanja humusa</i>	<i>Količina in vrsta humusa v zgornjem delu prsti</i>	<i>Barva je pokazatelj razpadnih organskih snovi</i>
<i>Metoda opazovanja organske snovi</i>	<i>Prisotnost korenin in drugih živih bitij</i>	<i>Življenje v prsti je pokazatelj razvoja prsti</i>
<i>Metoda za opazovanje strukture</i>	<i>Oblikovanje povezanosti organskih in anorganskih sestavin – oblika grudic</i>	<i>Rahlost oz. zbitost zemlje je pogojena s strukturo</i>

<i>Metoda ocenjevanja prekoreninjenosti</i>	<i>ocenjevanja</i>	<i>Dolžina, velikost in razvejanost korenin</i>	<i>in</i>	<i>Prekoreninjenost je znak življenja v zemlji</i>
<i>Metoda merjenja pH</i>		<i>Reakcija v zgornjem in spodnjem delu</i>	<i>in</i>	<i>Reakcijo lahko izmerimo s priročnimi seti</i>
<i>Metoda ocenjevanja CaCO₃</i>		<i>Prisotnost karbonatov v zemlji</i>	<i>v</i>	<i>Prisotnost kalcijevega karbonata omogoča večjo odpornost rastlin</i>

Vir: lasten

S faznim pristopom prepoznamo na izbranem območju tiste posebnosti, značilnosti in ureditve, ki jih lahko vključimo v učni turizem. Bistvo namreč je, da udeleženci v izobraževanju dobijo konkretne odgovore na izzive, s katerimi se srečujejo doma in zaradi česar so se udeležili izobraževanja na terenu.

3 VSEBINE IZOBRAŽEVANJA V NARAVI NA PRIMERU UČNEGA POLIGONA ZA SAMOOSKRBO DOLE

Cilj učnega turizma mora biti posredovanje novih znanj, ki izhajajo iz konkretnih ureditev in zaradi česar bodo obiskovalci prihajali na učne destinacije tudi večkrat. S faznim pristopom prepoznamo vidne in skrite potenciale območja, ki jih potem na ustrezni način označimo in opišemo (Slika 1).

Slika 1. Ureditve na Učnem poligonu za samooskrbo



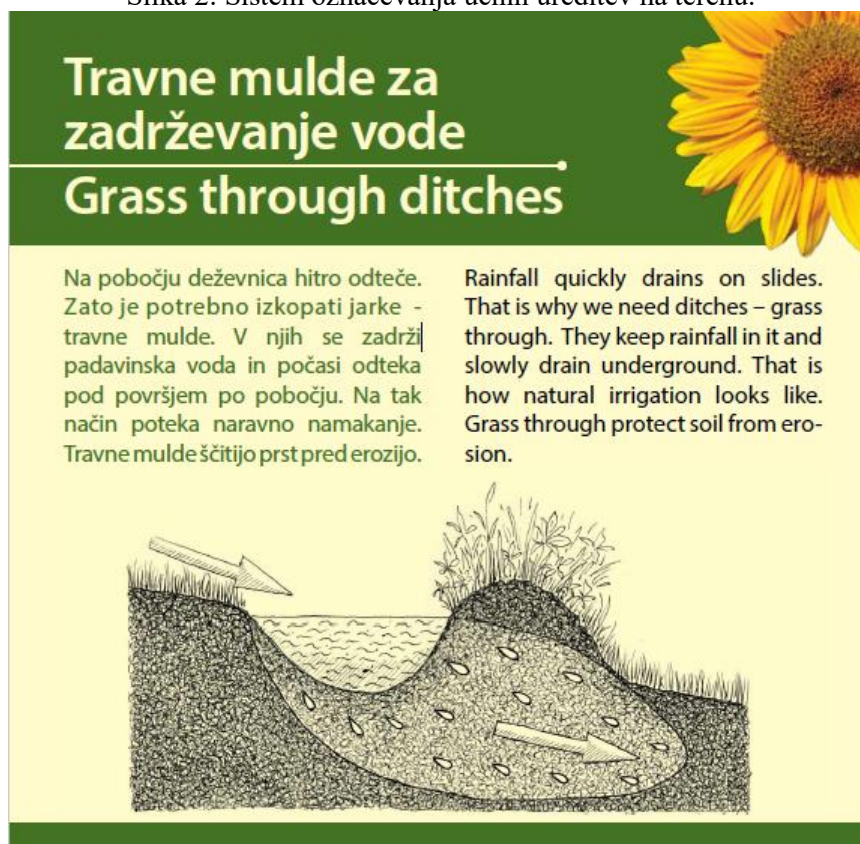
Vir: lasten

V nadaljevanju so zelo na kratko predstavljeni nekateri sistemi, ki jih udeleženci izobraževanja vidijo na učnem poligonu in prepoznajo način njihovega oblikovanja in delovanja.

Bionasip ali rastlinska čepica: namesto plastičnih cevi in folije – zadržuje višek meteorne vode in onemogoča, da bi se ta voda razlila po površini, saj je bionasip iz gline in ta vpije viške vode, zgornji del pa je posut s kompostom in omogoča gojenje različnih rastlin.

Fitoremediacijske rastline: namesto kemičnih spojin za čiščenje zemlje – opravljajo fitoremediacijo, to je prevzema viška hranil ali onesnažil iz zemlje. **Indikatorske ali opozorilne rastline:** so tiste, ki nas opozarjajo na procese v prsti. Mednje sodijo koprive, ki kažejo na višek dušika ali homulice, ki so značilnice suhih rastišč. **Dinamični bioakumulatorji:** so tiste rastline, ki v sebi zbirajo in akumulirajo snovi, ki jih sicer v zemlji primanjkuje. Na primer regrat akumulira v sebi železo in mikroelemente. **Travne mulde:** namesto plastičnih ali betonskih cevi dovajajo vodo s pobočja v bajer in so površinski jaški za odtok viška padavinske vode, ki bi sicer stekla po pobočju ter povzročala erozijo (Slika 2).

Slika 2: Sistem označevanja učnih ureditev na terenu.



Deževni vrt: se uporabi namesto betonskega usedalnika – zbiralnik viška padavinske vode, ki je zgrajen tako, da je poglobljen, notranja spodnja plast je napolnjena s peskom, nad njo pa je rodovitna plast zemlje, kjer lahko gojimo rastline. **Bioretencijski filter: uporabimo** namesto betonske drenaže za čiščenje vode, ki površinsko odteka in se zbira v bajerju. Z njim zadržimo višek blata, da le-ta ne polni bajerja. **Vrbov poplet:** namesto betonskih škarp uporabimo rastlinske korenine pri zadrževanju zemlje na pobočju. Rastline odvezemajo odvečno vlago, ki je sicer problem pri reševanju plazov in istočasno ustvarijo naravno rastlinsko mrežo, ki zadrži zemljo na pobočju. **Vegetacijski pas:** se uporablja za zadrževanje prašnih delcev in s tem ščiti rastline na gredah. **Ekoremediacijski jarek:** se uporabi namesto drenažnega jarka, vanj se stekajo meteorne in drenažne vode in ker je napolnjen s peskom, počisti vodo, ki se zbira ali v

bajerju ali v deževnem vrtu. **Biofiltri:** namesto kemijskih naprav za čiščenje vode – so primer enostavnega čiščenja vode, ki teče po pobočju. Podobni so bioretencijskim filtrom, le da ne zadržujejo vode, ampak jo samo počistijo, ko le-ta odteka po pobočju v zadrževalne sisteme. **Naravno zbiranje deževnice: uporabimo** namesto velikih akumulacijskih bazenov s folijo – uredimo vodne jarke, v katerih se zbira padavinska padavinska voda, ki bi sicer odtekla, zaradi počasnega odtoka je na voljo rastlinam, ko jo potrebujejo. **Zelena streha:** je namesto plastičnih materialov – rastline na zemljini in drenaži opravljajo vlogo zadrževalca vlage in toplotnega izolatorja. Zelene strehe so dodatni ekosistemi za živa bitja. **Peščeni filter:** je naravni čistilni sistem in čisti odpadno vodo ter služi za čiščenje in ponovno rabo te vode. **Greda s trstjem:** se uporabi za čiščenje sive vode – se uporablja kot enostavna rastlinska čistilna naprava ob toaletnih prostorih in s tem preprečuje nekontroliran odtok vode v okolje. Slika 3 prikazuje izgled učnega poligona, ki temelji na ekoremediaciji, permakulturi, biodinamiki in agroekologiji, ki so temelj samooskrbe.

Slika 3. Učni turizem naj bi prinašal obiskovalcem nova znanja.



Vir: lasten

4 ZAKLJUČEK

Učni turizem je več kot samo turizem, saj prinaša nova znanja in preko uporabnih tehnik omogoča, da jih obiskovalci lahko uporabijo v vsakdanjem življenju. V času, ko je potrebno nemudoma najti tehnike prilagajanja podnebnim spremembam, dvigu biodiverzitete, oživljanje vasi in aktiviranja podeželja kot oskrbnega območja urbanim regijam, ki se vse bolj povečujejo, je prav učni turizem panoga, ki lahko veliko pripomore k prepoznavnosti in tudi ekonomski

okrepitvi podeželja. Ekonomska moč pa omogoča nove investicije, ki pritegnejo tudi mlade in odprejo podeželje v mednarodni prostor, zato je prav ta oblika turizma tudi most za povezavo vasi z mesti in kot medgeneracijski most prinaša številne nove priložnosti.

5 LITERATURA

- 1) Brent W. Ritchie. 2010. Aspects of Tourism. Managing Educational Tourism. Chanel view publications. Library of Congress Cataloging in Publication Data. ISBN 1-853150-51-2.
- 2) Vovk Korže, Ana. 2013. Učni poligon za samooskrbo Dole, permakultura in ekoremediacije. Maribor: Univerza v Mariboru, Mednarodni center za ekoremediacije, Filozofska fakulteta Maribor.
- 3) Vovk Korže, Ana. 2014. Prepoznavnost Slovenije z učnimi regijami. Univerza v Mariboru, Mednarodni center za ekoremediacije, Filozofska fakulteta Maribor.
- 4) Vovk Korže, Ana. 2016. Agroekologija okoli nas. Univerza v Mariboru, Mednarodni center za ekoremediacije, Filozofska fakulteta Maribor.
- 5) Spletna stran 1: Child and Yout in Educational toursim in rural area
http://www.serbia.travel/download/brosure/child_and_youth_tourism_1edition.pdf

WASTE COOKING OIL IN SUSTAINABLE HOSPITALITY. CASE STUDY: NOVI SAD

Vesna Vujašinović, PhD

Department of Geography, Tourism and Hotel Management, Faculty of Sciences, University of Novi Sad, R. Serbia
vesna.vujasinovic@dgt.uns.ac.rs

Dragan Tešanović, PhD

Department of Geography, Tourism and Hotel Management, Faculty of Sciences, University of Novi Sad, R. Serbia
dragan.tesanovic@dgt.uns.ac.rs

Maja Banjac, MSc

Department of Geography, Tourism and Hotel Management, Faculty of Sciences, University of Novi Sad, R. Serbia
maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

Bojana Kalenjuk, PhD

Department of Geography, Tourism and Hotel Management, Faculty of Sciences, University of Novi Sad, R. Serbia
bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

Stanković Aleksandar, MSc

Hotel Splendid Conference and Spa Resort, Budva, Montenegro.
gastronom6@gmail.com

Abstract

Waste management in the hospitality industry is a major social challenge, however the topic itself is not enough investigated. The studies about sustainability and environmental protection that have been so far conducted are mostly based on other industries while hospitality sector is neglected. Catering activities are rather specific and complex and therefore a way of waste manipulation hinders understanding of the determinants of management. The development of good business practice should be the aim of every catering facility. It should be based on establishing basic internal competencies, continuous training of employees, with considerable initial investments. As previously mentioned catering industry is very complex and waste management consists of several segments among which waste cooking oil manipulation is one of the crucial items. Edible oils are widely used in the hospitality industry for food processing and preparation. Although waste cooking oil is classified as non-hazardous waste, inadequate manipulation can cause severe environmental problems and therefore its disposal is strictly regulated by the law of Republic of Serbia. The aim of this paper is to present whether the manipulation of waste cooking oil in restaurants in Novi Sad is in compliance with regulations. The task is to show to which extent a good business practice is applied when waste cooking oils are considered.

Keywords: sustainable hospitality, waste cooking oil, environmental protection

1 INTRODUCTION

The hospitality industry is expected to grow significantly in the forthcoming period. Manipulating edible waste cooking oils is one of the key aspects of the hospitality industry that directly correlates to environment protection. The development of the hospitality sector also requires adequate waste management and expansion of existing waste management operations. Increased production of waste has a negative impact on the environment and the ecosystem. In the hospitality industry, one hotel guest generates an average of 1 kg of waste per day (International Hotel Environmental Initiative, 2002), which is one million tons of waste generated annually worldwide. The importance of research on sustainable hospitality cannot be ignored, and the most effective management must be the aim of every business.

The hospitality industry did not address the issue of environmental impact at the end of the last century (Radvan et al., 2010). Today, environmental awareness is in the focus of attention, as evidenced by the increasing number of labels used as a certification tool for many hospitality industry products and goods. Labels are given voluntarily, which is also an indication of the increased interest of guests and caterers in environmental issues. The research shows that, with effective waste management, a medium-sized hotel can produce a quarter of the waste created by a similar hotel which does not implement the same waste management strategies (VVF-UK and International Business Leaders Forum (IBLF), 2005).

There is not much relevant literature on hospitality waste management. Also, only 58 articles on environmental research were published in the period from 2000 to 2010 in relevant hospitality journals (Miung et al., 2012). The articles focused not only on waste management, but also considered other types of environmental research. Environmental management reports do not focus on the hospitality sector. Often, the Environmental and Sustainability Reports lack data on hospitality waste (Marthinsen et al., 2012). Sustainable practice is gaining in popularity, with policy and regulatory changes, followed by proper enforcement and oversight, are considered the most effective ways to achieve measurable changes (Ball and Abou Taleb, 2010). Caterers in Japan have urged the state to be more active if they want restaurants to implement eco-friendly practices and standards in the most efficient way (Kasim and Ismail, 2012). Significant research on sustainable hospitality in Serbia has not been carried out. Research conducted in Vojvodina shows that a large number of restaurant employees are unfortunately not familiar with the legal regulations regarding waste oils and most catering establishments (55%) do not have adequate space to dispose of oil tanks, which is a concern for the environment (Banjac et al., 2014). The aim of this paper is to show whether the hospitality industry employees in Novi Sad follow all the regulations related to the management of edible cooking oil waste.

The aim of this paper is to show the extent to which good business practice is applied to waste cooking oils.

2 WASTE COOKING OIL IN THE HOSPITALITY INDUSTRY

In the hospitality industry, edible oils are widely used in food preparation. The most common types of oils used in restaurants are:

- palm oil, which is used mostly for deep frying;
- refined sunflower oil, which is used for shallow frying and
- olive oil, which is used in its raw state to dress different types of salads and meals.

By definition, waste cooking oil is any oil produced by the hospitality and tourism industry, trade and other similar industries where more than 50 meals are prepared daily ("Sl. glasnik RS", br. 71/2010). Waste cooking oils result from numerous chemical reactions when various products are formed which are commonly named total polar matter (abbreviated as TPM). TPMs, in addition to affecting the taste, consistency and appearance of oil, also significantly affect the quality of cooking of foods (Banjac et al., 2015).

In numerous food preparation processes, large quantities of cooking oils and fats (deep frying, stir-frying, baking ...) are used in hospitality establishments, which, after use, become waste cooking oils. Disposal of this type of waste by direct spillage or in food crushers can cause drainage pipes to clog. Clogged drainage pipes can occur in the restaurant itself and later in the sewerage pipes. Changing the menu and cooking method can significantly help reduce the amount of oil and fat used. For this reason, the following steps can be applied:

- Check the menu to determine the number of products that require frying
- Conclude whether food can be prepared by some other method of preparation, e.g. stewing, steaming...
- Decide whether food can be prepared by frying in a frying pan instead of deep oil
- Personnel education is important, so that staff are aware of the amount of oil and fat they use to prepare food

It is estimated that even small changes to the menu and cooking method can reduce oil and fat consumption by 40-50% (Fruit N., 2014).

The evident problems and the low level of waste cooking oil management, in our country in recent years, are primarily reflected in incomplete legislation in this area, and the waste cooking oil was mainly illegally combusted, spilled and disposed of. The pass of the Waste Oil Regulation and the draft Law on Waste Management, which is in the process of passing, have created legal frameworks for waste cooking oil management, which opens the possibility of investment, i.e. business in this field. Waste cooking oils are classified as non-hazardous waste, but they can cause environmental pollution. Spilling cooking oil into drains and sewage can cause sewer pipes to clog, which can lead to flooding of buildings or parts of streets. The discharge of edible waste oils into sewage directly threatens the flora and fauna of rivers, lakes and seas. A significant data reveals that only one liter of waste cooking oil can contaminate up to 1 million cubic meters of water (www.recikliraj.rs). In Serbia, beginning in 2012, it is forbidden to dispose cooking oil from hospitality establishments, either commercial (restaurants, pubs, pizzerias, etc.) or subsidized type (worker and student canteens, hospitals, etc.), which must be submitted to registered operators for processing.

As previously mentioned, waste cooking oil can be a problem for the environment, especially water, due to improper disposal. As a result, many developed countries have introduced a policy of penalizing the disposal of cooking waste oils into drains. It is estimated that 700,000 to 1,000,000 tons of waste cooking oil are collected annually in the EU (Brdarić et al., 2011; Kulkarni and Dalai, 2006; Yaakob et al., 2013). According to the Environmental Protection and Energy Efficiency Fund, collected quantities of waste cooking oil are increasing year by year. Data from the Ministry of Infrastructure and Energy show that the consumption of cooking oil in Serbia is around 16 liters per capita per year, which indicates that around 10,000 tons of cooking oil suitable for biodiesel production could be collected during the year.

Waste oil, which is classified as biomass, is most commonly used as an alternative fuel, i.e. it is processed into biodiesel (Kulkarni and Dalai, 2006; Mitrovic et al., 2008; Zhang et al., 2012; Đerčan et al., 2012; Rodrigues Pereira et al., 2014). Biodiesel is an organic fuel derived from vegetable oils, agricultural, industrial and municipal waste. It does not cause a greenhouse effect, SO₂ is neutral, it is less flammable than other fuels, and more importantly biodiesel

releases as much carbon dioxide as plants consume in the process of photosynthesis, i.e. much less compared to the combustion of other fuels (www.euractiv.rs).

3 METHODOLOGY OF RESEARCH

The first part of the research is related to the study of desk research studies available on the topic of sustainable hospitality with an emphasis on the management of waste cooking oils in the hospitality industry.

The second part of the research is based on a questionnaire that was created based on the available studies. The questionnaire was created in this way because, to date, there are no studies available on the management of waste cooking oils in the hospitality industry. The questionnaire was created based on the research carried out by: Pirani and Arfart, 2014; Losanove, 2013; Schindre 2013. It consists of two parts, the first part is related to the socio-demographic characteristics of the respondents, while the second part contains questions and findings that are related to the way of manipulating waste cooking oils in the hospitality industry. The survey was carried out in fifty hospitality establishments - a la carte type, operating on the territory of the city of Novi Sad. The questionnaire was distributed between May and June of this year. Chefs participated in the study.

Survey results were processed using the SPSS software package using descriptive statistics (average values \bar{x}). The survey involved 60% of male and 40% of female respondents (table 1), out of which 2% have completed elementary school, 58% have completed secondary school, 34% have completed college/university, while 6% have basic academic studies.

Table 1: Socio-demographic characteristics of the respondents

SEX	NUMBER	AVERAGE VALUES
male	30	60%
female	20	40%
EDUCATION	NUMBER	AVERAGE VALUES
elementary school	1	2%
secondary school	29	58%
college/university	17	34%
basic academic studies	3	6%
work experience in the hospitality industry	NUMBER	AVERAGE VALUES
from 1 to 3 years	1	2%
from 4 to 10 years	17	58%
from 11 to 20 years	29	34%
from 21 to 30 years	3	6%
from 31 to 40 years	0	0

2% of respondents have work experience from one to three years in the hospitality industry, furthermore, 58% of respondents have work experience of four up to ten years in the hospitality industry, 34% of respondents from eleven to twenty years in the hospitality industry, 6% of respondents have work experience from twenty one to thirty years in the hospitality industry, and not one respondent has work experience of thirty one to forty years in the hospitality industry.

4 RESEARCH RESULTS AND DISCUSSION

During the research, chefs expressed their opinion on the manipulation of the waste cooking oil in the hospitality industry.

4.1 ANALYSIS OF THE DAILY NUMBER OF MEALS COOKED IN OIL

The number of meals cooked in oil on a daily basis is as follows: 42% of respondents declared that 101 to 149 meals are processed or cooked in oil, then 38% of respondents stated that 50 to 100 meals are cooked in oil, in their restaurants, followed by restaurants that handle up to 49 meals a day with a 20% share. It is important to point out that all hospitality establishments are classified as small or medium sized in terms of the volume of meal production. A devastating data collected in this research shows that 68% of respondents say that a deep-fryer is constantly working at a high temperature, regardless of the amount of frying, while 32% of chefs have stated that a deep-fryer works at a high temperature when food is being fried.

4.2 THE ANALYSIS OF THE METHODS USED BY RESTAURANTS TO DETERMINE THE QUALITY OF COOKING OILS

Oil status control is considered a significant segment in the hospitality business as it directly affects the quality of the food (Banjac et al., 2016). 80% of the respondents overwhelmingly stated that they rely on their practical and professional experience to evaluate the quality of the cooking oil. Furthermore, determination of free fatty acids is applied by indicator strips in 12% of hospitality establishments, Testo 270 is applied by 8% of survey participants. The method of determining polar substances by column chromatography is not used by any of the restaurants surveyed. The data obtained are commendable because a survey conducted by Banjac et al. (2012) indicates that only one restaurant in Novi Sad used oil strips to check the oil. When asked if the catering policy determines how often the cooking oil should be replaced, 12% of respondents gave a positive answer, while 82% of respondents said that their restaurant policy does not affect the time period of oil replacement.

4.3 THE ANALYSIS OF MANIPULATING COOKING OILS

Waste cooking oils can be a problem for the environment, especially for water due to improper disposal, which is why many developed countries have introduced regulations that penalize disposal or discharge of waste cooking oils into drains. The Law of the Republic of Serbia (RS) has envisaged and regulated in detail the entire process of collecting, transporting and processing of waste cooking oil in accordance with EU standards. Since 2012, it is obligatory to properly treat waste oil, a system of supervision and control has been established, as well as penalty measures that apply to all who do not comply with the prescribed rules. The RS Law does not foresee the obligation to collect waste cooking oil in households (RS Law).

In Novi Sad, 80% of hospitality facilities collect waste cooking oils and deliver them to a licensed collector, all catering establishments have a contract with a licensed supplier. In Serbia, 23 companies have licenses for the collection and transport of waste cooking oils, and two operators have licenses for managing them, namely "Biodiesel co." From Bolec and "Bio-energoil" from Sombor. The survey has shown that 20% of the respondents did not deliver the waste cooking oils to a licensed collector but handed them over to the owners of farms who used them to feed the livestock. The results presented are devastating because the substances

produced while cooking oil at high temperature are carcinogenic, which negatively affects the quality of future meat products (Todd and Hawkins, 2003). It is commendable that no hospitality facility wastes cooking oils into sewage pipes uncontrollably.

4.4 THE ANALYSIS OF THE POSSESSION OF THE LEGITIMATE SPACE AND EQUIPMENT FOR THE DISPOSAL OF WASTE COOKING OILS

Waste cooking oils must be properly stored for reasons that could otherwise lead to environmental disasters. The results of the research show that 90% of the establishments have the legitimate space for the disposal of waste cooking oils, while 10% of the respondents stated that there is no legitimate space in the hospitality establishments. Such results were expected because HACCP hospitality establishments have designated storage facilities for tankers containing waste cooking oils (Arnold and Butts, 2014). Banjac et al. (2014) state that frequent places where tankers are improperly disposed of in hospitality establishments in Novi Sad are near sewer pipes and drains that are without any protection.

The results of the survey show that 70% of restaurants have legitimate tanks for the disposal of waste cooking oil, while 30% of restaurants do not have them. Facilities that do not have the legitimate tankers dispose of waste cooking oil in packaging that is not commended by the law. Oils are usually stored in unmarked cans, balloons, bottles.

4.5 POSSESSION OF GUIDELINES FOR THE MANAGEMET OF WASTE COOKING OILS

Guidelines for the management of waste cooking oils are necessary to be prominently placed in the hot kitchen sector where oils are most used, as well as where they should be disposed of, in order to see how oils should be handled (Ball and Abou Taleb , 2010). The research shows that in 90% of hospitality establishments there are instructions for management of waste cooking oils in only 10% of hospitality establishments there are no operating instructions and written management procedures. It is important to note that the same facilities do not have recommended waste oil tankers and waste oil management instructions. Cookery activities are specific and complex, and thus the way waste is managed interferes with the understanding of management determinants. The development of good business practices should be the goal of every hospitality establishment. Business practice should be based on establishing basic internal competencies, continuous training of employees, large initial economic investments (Myung et al., 2012).

4.6 THE AWARENESS ANALYSIS AND KNOWLEDGE OF THE WASTE COOKING OIL LABEL IN THE WASTE CATALOG

Waste oil code in the Waste Catalog is 20 01 25, 63% of respondents correctly answered the question what is the waste oil code, while 37% of the respondents provided an incorrect answer. Generally considering all the statements of the respondents, the specified claim requires a more thorough consideration because the level of knowledge as well as the course of the management of waste cooking oils in the restaurants is not the focus of the hospitality business. It is considered that the respondents were able to answer this question "by a lucky guess" or by simply checking it online and for this reason it cannot be claimed that these answers are a true indicator of the status and knowledge of the waste oil code.

4.7 THE ANALYSIS OF THE LEVEL OF PENALTIES IN CASE OF NON-COMPLIANCE WITH THE REGULATIONS RELATED TO WASTE COOKING OILS

The Law on Waste Management provides penalties for all companies and entrepreneurs who do not treat waste cooking oils in the legal manner in the amount of 250,000 to 1,000,000 dinars, and for responsible persons from 25,000 to 50,000 dinars (Banjac et al., 2015).

70% of the respondents are familiar with the penalties, while 30% of chefs are not familiar with the regulations. Respondents who stated that they were not aware of the penalties for non-compliance with the regulations related to waste cooking oils are mostly respondents from facilities where there are no working instructions for the management of waste cooking oils.

5 CONCLUSION

Waste cooking oil management in the hospitality industry of Novi Sad is carried out in accordance with the Laws. Furthermore, good manufacturing practice is partially applied. It is important to point out that during field research it has been observed that restaurants often deviate from written procedures even though they exist. The level of environmental awareness among hospitality employees in Novi Sad is at a very low level, most procedures followed and implemented in restaurants have resulted from high penalties due to inadequate treatment, while the individual's social responsibility is neglected.

6 ACKNOWLEDGMENT

This work is a part of a short-time research project No. 142-451-2535/2019 funded by the Provincial Secretariat for Higher Education and Scientific Research, A.P. Vojvodina.

7 LITERATURE

- 1) ARNOLD G.S., S. BUTTS. (2014). Storage tank assembly and system for storing waste cooking oil, U.S. Patent: 8,831,413.
- 2) Ball, M. Abou Taleb (2010): Benchmarking waste disposal in the Egyptian hotel industry. *Tour. Hosp. Res.*, 11, 1-18.
- 3) BANJC M., B. KALENJUK., M. ŽIVKOVIĆ, B. CVETKOVIĆ, J. DEVIĆ. (2015). Rukovanje otpadnim jestivim uljima u ugostiteljstvu, *Zbornik radova Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Univerzitet u Novom Sadu, Srbija*: 45-1: 69-78.
- 4) BRDARIĆ D., D. KRALIK, V. ZLATAR, S. KUKIĆ, N. URANJEK, D. JOVIČIĆ, Đ. MIHIĆ. (2011). Otpadna jestiva ulja iz ugostiteljskih objekata skupine restorani, *Agronomski glasnik: Glasilo hrvatskog agronomskog društva, Zavod za javno zdravstvo Osječko-Baranjske županije, Osijek, Hrvatska*.
- 5) ĐERČAN B., T. LUKIĆ, M. BUBALO-ŽIVKOVIĆ, B. ĐURĐEV, R. STOJSAVLJEVIĆ, M. PANTELIĆ. (2012). Possibility of efficient utilization of wood waste as a renewable energy resource in Serbia. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*: 16 (3): 1516-1527.

- 6) INTERNATIONAL HOTEL ENVIRONMENTAL INITIATIVE. (2002). Hotels care: Community action and responsibility for the environment. IHEI, London, UK.
- 7) KULKARNI M.G., A.K. DALAI. (2006). Waste Cooking Oil – An Economical Source for Biodiesel: A Review. *Industrial and engineering chemistry research*: 45 (9): 2901-2913.
- 8) MARTHINSEN, P. SUNDT, O. KAYSEN, K. KIRKEVAAG. (2012). Prevention of Food Waste in Restaurants, Hotels, Canteens and Catering Nordic Council of Ministers, Copenhagen.
- 9) MILBURN AND HALL, R. MILBURN, L. HALL. (2014). Room to Grow: European Cities Hotel Forecast for 2014 and 2015. 18 Gateway Cities, Amsterdam to Zurich.
- 10) MITROVIĆ J., D. UROŠEVIĆ, V. JANKOVIĆ. (2008). Iskorišćenje otpadnih ulja, Victoria group, Novi Sad, Srbija.
- 11) PIRANI S.I., H.A. ARAFAT. (2014). Solid waste management in the hospitality industry: A Review. *Journal of Environmental Management*: 146: 320-336.
- 12) O USLOVIMA, NAČINU I POSTUPKU UPRAVLJANJA OTPADNIM ULJIMA “Sl. glasnik RS”, br.71/2010.
- 13) TODD, O., R. HAWKINS. (2003). *Waste Counts: a Handbook for Accommodation Operators*. Oxford Brookes University, United Kingdom.
- 14) YAAKOB Z., M. MOHAMMAD, M. ALHERBAWI, Z. ALAM, K. SOPIAN. (2013). Overview of the production of biodiesel from waste cooking oil. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*: 18: 184-193.

OBLIKOVANJE TRENDOV IN SPOPADANJE Z IZZIVI V TURIZMU - Z UPORABO POSLOVNE ANTROPOLOGIJE

SETTING TRENDS AND MANAGING CHALLENGES IN TOURISM - WITH THE USE OF BUSINESS ANTHROPOLOGY

Jasna Vukovič

JaSNO Inštitut za poslovno antropologijo, Ankaran, Slovenija

Institute for Business Anthropology, Ankaran, Slovenia

jasna.vukovic@jasno.si

Izvleček

Turizem se sooča z različnimi izzivi in posledicami; lažji in hitrejši dostop do turističnih atrakcij, preveč turizma in globalizacija so med njimi. Posledice večje dostopnosti turističnih atrakcij v tem kontekstu jih dela tudi bolj "instantne". Članek bo predstavil enega izmed izzivov turizma – prepoznati pomembnost avtentičnosti, raznolikosti, originalnosti, Ohranjanje tradicije je eden od vidikov omogočanja tega. Še več, avtentičnost je postala potreba v turizmu, z različnimi vidiki in akterji turizma, kot je odkrila in prepoznala nedavna raziskava z uporabo poslovne antropologije v turizmu. Avtentičnost bo predstavljena v antropološkem kontekstu, kjer bo prikazana pomembnost razumevanja in upoštevanja kulturnih in družbenih specifik in razlik v turizmu. Predstavljena bo uporaba poslovne antropologije, raziskave in implementacije v poslovne prakse v turizmu.

Ključne besede: turizem, trendi, avtentičnost, antropologija, poslovna antropologija, raziskave, študije primerov

Abstract

Tourism is facing various challenges and consequences; having easier and quicker access to tourist attractions, overtourism and globalization being among them. The consequences of making tourist attractions in that context more available is also making them and tourist experiences more "instant". The paper will present one of the challenges in tourism - to recognize the importance of authenticity, differentiation, originality. Maintaining traditions is being one of the aspect enabling them. Even more; authenticity is becoming the need in tourism, in various aspects and actors in tourism, as was revealed and recognized in the latest research with the use of business anthropology in tourism. The authenticity will be presented in the anthropological context, showing the importance of understanding and consideration of cultural and social specifics and differences in tourism. The use of business anthropology, research and implementation in business practices in tourism will be presented.

Keywords: tourism, trends, authenticity, anthropology, business anthropology, research, case study

1 TOURISM AND ITS CHALLENGES

Overtourism, with unsustainable growth of tourism, is now a serious issue in many parts of the world. It endangers environment, natural and cultural attractions and reduces the quality of life of local inhabitants in tourist places.

Many destinations are reaching "peak tourism". (**Scheyvens** 2019), with over crowded destinations. There is a "global battle" between tourists and locals, also in the form of anti-tourism marches in Barcelona and Venice for instance (ibid.)

Local communities do not accept influences of tourism passively, but they have developed strategies of defense against tourists and their behavior, like in New York for example, "to protect themselves from tourists bent on penetrating their back regions to stare, undergo authentic experiences, and photograph". (**Robb** 2014)

In 2016 there were more than one billion "globetrotters" sightseeing wonders of culture and nature. "We now have more places to go and more ways to get there than ever before. With that comes an even greater responsibility to safeguard our fragile planet for future generations," (**Christ** 2017).

There are various approaches to this challenges of tourism, bigger sustainability being one of them. United Nations set 17 sustainable development goals, ratified in 2015 by 193 countries and set to guide global development through to 2030. In 2017 the United Nations declared as the International Year of Sustainable Tourism for Development, with Slovenia being declared the world's most sustainable country. Slovenia achieved 96 out of 100 sustainability indicators (environment and climate, culture and authenticity, nature and biodiversity, among others.) (**ibid.** 2017)

Development of tourism, along with sustainability, should in economic development actively incorporate also society and environment. Which leads tourism to become also a "catalyst for social change", where tourism and community stakeholders work together. (**Ren** 2018)

Some destinations and countries are battling challenges of tourism with trying to achieve collaboration among tourists and locals, to change the perspective of tourism, to show the benefits of tourism for local residents.

In Barcelona, for example, where the mass tourism is influencing the lives of citizens, have proposed two solutions to it: the importance of caring about "your city's life and the lives of the residents in it," and the image a destination projects which will affect the types of visitors it attracts. (**Archer** 2016)

By declaring "localhood for everyone" (**Archer** 2017), Copenhagen encourages understanding of visitors to become temporary residents instead of tourists. Being a resident means being a part of a community and add value to it. By that tourism can help visitors adding value to the community, instead of expect permanent residents to exchange their quality of life for money. The increasing globalization results in people and cultures becoming more increasingly interlinked and mutually dependent (see **Kottak** 2004, 99). And that means that increasing globalization also includes understanding of culture-based everyday-life-style, characteristics of societies, meanings etc. All that to bridge cultural differences.

Deeper understanding of culturally determined values and social norms is urgent in tourism, to be able to cope with the challenges and to take all of the actors in tourism into consideration.

2 AUTHENTICITY IN TOURISM – ANTHROPOLOGICAL APPROACH

The research on tourism I have conducted this year, with the use of research methods of business anthropology, showed that tourists want and desire authenticity. It is becoming the need of tourists when they are visiting places, having experiences and also when interacting with locals. In this context authenticity is becoming important for many actors in tourism; for tourists, providers of tourists services and products, for locals.

The anthropological approach to authenticity is putting it in the context of culture and society. Understanding of specifics, differences and characteristics of cultures and societies are essential also in tourism.

Tourism enables us to get in touch with and closer to distant places and different cultures. At the same time we are facing the problem of not understanding "the others".

Cultural values and social norms are in general common to all of the members of one society and its belonging culture. As Tylor (in **Kottak** 2004, 84) defines »Culture... (it) includes knowledge, belief, arts, morals, law, custom, and any other capabilities and habits acquired by man as a member of society.« Culture is learned and passed from one to next generation through the process of enculturation, and experiences, values, beliefs etc. are shared between individuals that belong to a society. »Societies are integrated and patterned through their dominant economic forces, social patterns, key symbols, and core values.« (**Kottak** 2004, 83).

But culture is also symbolic, and meaning of a particular symbol (verbal or nonverbal) in a society is culturally determined.

»...humans characteristically mistake their own cultural behavior for natural, pan-human behavior«, and »Thus each society views its own culturally sanctioned behaviors as »natural«.« (Jordan in McDonald 2002, 393), and the extreme to it is ethnocentrism. But cultural relativism is needed because »behavior in one culture should not be judged by the standards of another culture.« (**Kottak** 2004, 93). Therefore we have to find consensus in the sense of respecting and consideration of values and norms of a culture and society, which is the only way of achieving intercultural communication.

Not knowing the cultural context as a base of understanding the meanings and symbols of a culture and belonging society and of social norms has many times resulted as failure when interacting with locals other cultures; because of that the transfer of patterns from one culture to another has not been successful. »Projects routinely fail when planners ignore the cultural dimension of development. Problems arise from lack of attention to, and consequent lack of fit with, existing sociocultural conditions«. (**Kottak** 2004, 17)

So globalization and rapid changes in business decision making require innovative approaches and solutions that go beyond conventional business practice. To understand cultural background and develop new approaches in business, research is needed. Anthropologists view business practices in a cultural and social context. »The anthropologists...can act as a culture broker and sort out the miss understandings that occur across cultural diversity«. (**Jordan** 2013, 50)

»...the modern business and industrial anthropology support decision making and problem solving in both home (domestic) and host (international) contexts.« (**Baba** 1986, 11) Business anthropology applies research, methods and theories to solving the problems in business locally and globally; in marketing and consumer behavior, organizational theory and culture and also in international business at marketing, intercultural communication and management and others.

The following case from tourism industry is illustrating the former. A large Slovene casino company entered foreign market and among others they opened a casino in Bosnia and

Herzegovina. They wanted to use similar business approach as with casinos in Slovenia, but failed—the project in Bosnia in Herzegovina didn't bring the expected results despite the research about casino visitors in Bosnia and Herzegovina they have done beforehand. The research with the questionnaire approach was later proved as not a very useful one; they have a priori jumped to conclusions about the segmentation of casino visitors, their desires, needs and expectations.

After that attempt they have hired me to do an anthropological research—another research on casino and its visitors. I had done anthropological fieldwork in Bosnia and Herzegovina, in the city of Sarajevo where that particular casino was located. I had been researching the culture and society, history, geo-political characteristics etc., which all together led to understanding the local cultural and social context. This was then the starting point for implementing research results and adopting business practice. The result was amazing; already in the next month the sales of casino services increased by 230 percent.

What makes anthropological research different from other research methods in business practices is among others the perspective of approach to human beings, whether they are users, consumers, tourists or something else. One has to be aware of complexity and multitude of aspects of human beings; social, psychological, physical, and one has to place all of that into a cultural context.

3 TRADITION IN THE CONTEXT OF AUTHENTIC EXPERIENCES IN TURISM

Tradition was seen as “cultural features which ... were to be continued to be handed on, thought about, preserved and not lost.” (Graburn 2000, 8).

Tradition includes both; the process of passing from generation to generation and also the “object”, the custom being passed on over time. (Horner in Graburn 2000, 8). It was done spontaneously, the question of tradition and its importance arise with the end of spontaneity in this context.

Tradition can be seen as a picture of the past, of practices that are only part of the history, that no longer exist. That not only has been the part of the past but it also stayed there. This approach raises question “whether tradition is still there or whether it has been drained away by the forces of history” (Graburn 2000, 10).

When understanding tradition in the context of authenticity it should not be left in the past, dead, but it should be having “live” characteristics.

Tradition is acting as a mirror of practices, rituals etc. of a society and culture. When understood in the anthropological context, in the context of society and culture, it should be presented as live, along with changes. Tradition is also changing along with changes of cultures and societies. When wanting to show tradition in this context, its authenticity, those changes should be incorporated.

With that tradition would be seen as a part of a “real life”, showing authentic characteristics, rituals, behaviors of a society and culture and enabling tourist to have authentic experiences.

When natives are being seen as positive only when acting like the modern world didn't influence their life, rituals, practices, it can have also other consequences. This “imperialist nostalgia” can lead to judgments, being “some sort of indicator against which to measure the speed of change or the measure of progress in the ever fickle main-stream society” (Graburn 2000, 8).

When natives are being seen as positive only when acting like they live in the past and not how they really live, it can lead to a twist in tourism and experiences of tourist, too.

The case of global tourism and the different perspective to authenticity and tourism - the twist - is shown in the documentary film *Cannibal Tours* by (O'Rourke 1988), where tourists are visiting village at the Sepik river in Papua New Guinea where natives live. The film is revealing both sides, of tourists and of natives; regarding perceptions of each other, tourism and globalization, cultures and themselves in those roles. In that context a lot of obscurities can be seen. The roles and behavior of visitors (tourists) and the ones being visited (natives) can be put in different perspective.

Questioning occurs about who is really being watched there, who is "a savage" and who is really being authentic. The answer to that can be - tourists, with their behavior, understandings and expectations. Not the natives with their own understanding of how tourism works, what do tourists expect from them, how to "be a native" – how to act and perform for tourists to meet their expectations to make money. Which is far away from authentic experiences in tourism.

4 CONCLUSION

Nowadays tourism is facing numerous challenges due to its unsustainable growth which influences the environment, people and tourist attractions. There are various strategies developing for coping with challenges locally and globally; sustainability among them.

The need for understanding cultures and societies, their authenticity, specifics and differences enables more sustainable tourism, empathy and communication.

Authenticity is becoming the focus, the need for experiences in tourism, where understanding of cultural context is very important for all of the actors in tourism. Research with business anthropology enables understanding of cultural contexts and all of the actors in tourism to interact and cooperate.

Understanding the cultural context and changes in cultures and societies is making tradition, perceived through authenticity, to be "alive", to be a part of the real life, and not forgotten in the past, which also enables authentic experiences in tourism.

5 LITERATURE AND SOURCES

- 1) Archer, David. 2016. Is mass tourism destroying our cities? Bye Bye Barcelona documentary investigates. Destinationthink. <https://destinationthink.com/mass-tourism-cities-bye-bye-barcelona-documentary/> (16.5.2019)
- 2) Archer, David. 2017. Copenhagen declares "The End of Tourism as We Know It" in 4-year destination strategy Destinationthink. <https://destinationthink.com/copenhagen-end-of-tourism-4-year-destination-strategy/> (14.5.2019)
- 3) Baba, Marietta L. 1986. Business and Industrial Anthropology: An overview. NAPA Bulletin 2. Washington: American Anthropological Association.
- 4) Costas Christ, Costas. 2017. This Is the World's Most Sustainable Country. National geographic. <https://www.nationalgeographic.com/travel/destinations/europe/slovenia/worlds-most-sustainable-eco-green-country/> (14.5.2019)
- 5) Graburn, Nelson H.H.. 2000. What is tradition? *Museum Anthropology*, 24 (2/3): 6-1.
- 6) Jordan, Ann T. 2013. Business anthropology. Second edition. Long grove, Illinois: Waveland

Press.

- 7) Kottak, Philip Conrad. 2004. Cultural anthropology. Tenth edition. New York: McGRAW-Hill.
- 8) McDonald, James H. 2002. The applied anthropology reader. Boston etc.: Allyn and Bacon.
- 9) O'Rourke, Denis. Cannibal tours. 1988 (film)
- 10) Ren, Carina. 2018. Arctic Tourism – More than an Industry? The Arctic institute.
<https://www.thearcticinstitute.org/arctic-tourism-industry/> (6.6.2019)
- 11) Robb, Alice. 2014. A Guide to Dealing With NYC Tourists. The New republic.
<https://newrepublic.com/article/117569/anthropologist-theorizes-how-we-cope-tourists> (6.6.2019)
- 12) Scheyvens, Regina. 2019. We're in the era of overtourism but there is a more sustainable way forward. Physorg. <https://phys.org/news/2019-01-era-overtourism-sustainable.html> (14.5.2019)

AIRBNB »NA REŠETU« SODIŠČA EU

AIRBNB ON DISCRETION OF EUROPEAN COURT OF JUSTICE

doc. dr. Saša Zupan Korže
Vanadis d.o.o., Lavrica, Slovenija
Vanadis LLC, Lavrica, Slovenia
sasa.zupan@vanadis.si

Izvleček

Airbnb in Uber sta s posredovanjem nastanitvenih enot turistom oziroma s posebno storitvijo prevoza korenito posegla v ustaljen način poslovanja klasičnih ponudnikov teh storitev. Obenem sta spodbudila vrsto pravnih vprašanj glede poslov, ki jih posamezniki sklepajo s pomočjo njunih tehnoloških platform. V prispevku predstavimo študijo primera Airbnb in izpostavimo poskus 'umestitve' dejavnosti Airbnb v okviru obstoječe regulative. Prispevek je pripravljen na podlagi relevantnih sekundarnih virov podatkov.

Ključne besede: Airbnb, Uber, tehnološke platforme, sodelovalno gospodarstvo, pravni položaj

Abstract

Airbnb and Uber have radically disrupted the traditional providers of accommodation units to tourists and of transport services. Companies have raised a number of legal issues about business provided through their technology platforms. The paper presents case study of Airbnb highlights the latest attempt of European Court of Justice to 'fit' Airbnb's activities within the scope of existing regulation. The paper is based on relevant secondary data sources.

Keywords: Airbnb, Uber, technology-based platforms, collaborartive economy, legal status

1 UVOD

Eksplozivna rast dveh ključnih podjetij, ki ponujata ponudnikom in povpraševalcem tržišče na tehnoloških platformah, Airbnb and Uber, je v zadnjih letih vzbudila pozornost stroke in javnosti, kakor tudi EU in vlad držav članic. Omenjeni podjetji sta v teoriji in praksi praviloma izpostavljeni kot tipična predstavnika t. i. sodelovalnega gospodarstva, ki bo po nekaterih ocenah do leta 2025 na globalni ravni prispevalo k dvigu prihodkov iz dosedanjih EUR 13 milijard na EUR 300 (PwC 2015, 14). Zaradi njihovega velikega ekonomskega vpliva je prevladalo stališče, da je potrebno spremljati njun pravni, ekonomski in družbeni položaj.

V teoriji in praksi obstaja zmeda glede uporabe pojmov sodelovalnega/delitvenega gospodarstva ter glede njenih tipičnih predstavnikov. V tem prispevku uporabimo izraz sodelovalno gospodarstvo (angl. collaborative economy), ki ga v svojih dokumentih uporablja tudi Evropska Unija (EU). V letu 2016 je sprejela Agendo o delitvenem gospodarstvu in ga v njej opredelila kot »poslovni model, v katerem aktivnosti potekajo s pomočjo sodelovalnih tehnoloških platform; le-te vzpostavljajo odprto tržišče za začasno uporabo izdelkov ali storitev, ki jih praviloma zagotavljajo fizične osebe« (EC European Agenda 2016). Ključni sektorji in tipični predstavniki sodelovalnega gospodarstva so (EC Exploratory study 2017):

- delitev oziroma izposoja predmetov (npr. Peerby),
- delitev oziroma najem nastanitev (npr. Airbnb),
- delitev oziroma najem prevoza (npr. Blablacar, Uber),
- najem ljudi za izvedbo določenih opravil (npr. Yoopies).

EU pripisuje sektorjem sodelovalnega gospodarstva velik ekonomski in družbeni pomen. Obenem pa se zaveda ekonomskih, družbenih in pravnih izzivov, ki jih predstavniki teh sektorjev v praksi povzročajo. Vendar: EU državam članicam ne daje enotnih smernic o tem, kako naj k regulaciji poslovanja podjetij, katerih dejavnost je zagotavljanje trga prek njihovih tehnoloških platform, pristopijo.

V prispevku se osredotočimo na pravne izzive sodelovalnega gospodarstva, pri čemer v ospredje obravnave postavimo Airbnb, ki je najbolj povezan s turizmom. Zaradi družbenih sprememb, nastalih kot posledica kratkotrajnega oddajanja stanovanjskih enot turistom v evropskih metropolah, in konkurence, ki so jo s tovrstno ponudbo dobili standardni ponudniki turističnih nastanitev (TN), so zahteve po večji regulaciji tovrstne dejavnosti s strani držav in predstavnikov TN vse močnejše. Predstavimo poskus francoskih tožnikov, ki si prizadevajo, da bi v Franciji omejili dejavnost Airbnb. Francosko sodišče je za mnenje zaprosilo Sodišče EU, katerega Generalni pravobranilec je v aprilu 2019 o zadevi predstavil svoje predhodno mnenje.

2 AIRBNB: ZA IN PROTI

V desetih letih poslovanja je Airbnb iz zagonskega podjetja, ki so ga v letu 2008 v San Franciscu, ZDA, ustanovili trije sostanovalci (v času pomanjkanja TN so v njihovem stanovanju ponudila tri napihljive 'vzmetnice' in zajtrk) zrastel do velikana z milijardnimi prihodki. Platformo, ki je prvotno predstavljala trg za kratkotrajno oddajo/najem bivalnih enot zasebnikov, so kasneje razširili tudi z virtualnim trgom za restavracije in doživetja (Airbnb Press Room b.d.).

Sodelovalna platforma za nastanitve ponuja preko 6 milijonov nastanitvenih enot za najem v 191 državah sveta. V povprečju prenoči v nastanitvah, najetih preko Airbnb-jeve platforme, 2 milijona ljudi (Airbnb Press Room b.d.). Tržna kapitalizacija podjetja je v letu 2018 znašala 35 milijard USD dolarjev, čeprav je po ocenah ta vrednost dejansko višja (Schleifer 2019).

Uporaba platforme je preprosta. Ponudnik in povpraševalec se registrirata kot uporabnika ter dogovorita čas in ceno za najem/oddajo nastanitve. Airbnb za določeno provizijo pri tem nastopa kot posrednik pri izvrstitvi plačila. Sistem delovanja je podoben kot pri Booking.com. Ključna razlika je ta, da je platforma Booking.com bolj primerna za objekte/ponudnike z več nastanitvenimi enotami, Airbnb pa naj bi (praviloma) dovolil na enem mestu oglaševati le eno enoto posameznega ponudnika (Zupan Korže 2018).

Podobno kot Booking.com in Airbnb delujejo tudi druge platforme za oddajo oziroma najem nastanitvenih enot, npr. Vrbo, Homeaway, Flickey, Homestay, Go with Oh, One fine stay, Vila Direct (Airbnb Alternatives b.d.). Ključna razlika med slednjimi in Airbnb pa je v Airbnb-jevi marketinški zgodbi in podobi, ki si ju je podjetje ustvarilo v javnosti.

Nedvomno ima Airbnb pozitivne učinke na razvoj turizma in tudi na blaginjo ljudi, ki z oddajo nezasedenih stanovanjskih enot obogatijo svoj osebni proračun. Zaradi obogatitve trga TN z zasebnimi stanovanjskimi enotami tudi ni potrebno graditi novih nastanitvenih objektov. Zato nekateri pri Airbnb izpostavljajo celo trajnostni vidik.

Vendar je prav hitra rast podjetja v kratkem obdobju sprožila velike polemike o negativnih vplivih kratkotrajne oddaje zasebnih nastanitvenih enot. Airbnb je namreč povzročil dramatično preobrazbo običajnih stanovanjskih enot v 'hotelske sobe' (Schneiderman 2014). To velja predvsem za središča svetovnih metropol. V Evropi so mesta z največjo koncentracijo ponudbe zasebnih stanovanjskih enot za kratkoročen najem preko Airbnb: Amsterdam, Berlin, London in Madrid, ki jih Oskam (2018) označi kot ABLM mesta. Glede na ponudbo celotnih stanovanjskih enot in ponudbo več enot pri enem najemodajalcu, številu dni, ko se bivalne enote oddajajo, ter zaslužkih nekaterih posameznikov, Oskam (2018) zastopa stališče, da kratkoročne oddaje stanovanj preko Airbnb le v manjšini primerov lahko razumemo kot 'delitev'. V večini primerov se s pomočjo Airbnb platforme opravlja gospodarska dejavnost.

Poleg očitkov o degradaciji stanovanjskih sosesk v metropolah ponudbi zasebnih stanovanjskih enot kot TN preko Airbnb nasprotujejo klasični ponudniki TN: hoteli, turistična naselja ipd. Zasebnikom, ki oddajo svoje stanovanjske objekte turistom, očitajo nelojalno konkurenco. Ker ne plačujejo davkov, niti turistične takse, lahko na trgu nastopajo z nižjo ceno. Očitki o nesorazmerju med dejanskim plačilom davka na dobiček in visokimi prihodki, letijo tudi na Airbnb kot podjetje.

3 KATERO REGULATIVO UPORABITI ZA AIRBNB

EU državam članicam ne predpisuje enotnih rešitev za ureditev sektorjev sodelovalnega gospodarstva. Ocenjuje, da so dejavnosti v njem preveč heterogene. Prav tako so t. i. tradicionalni sektorji, npr. prevoz, turistične nastanitve ipd., v državah članicah različno urejeni. Zato bi predpisovanje enotne regulative prineslo več škode kot koristi. Posledično prihaja v državah članicah EU do neenotnih rešitev glede regulacije dejavnosti preko Airbnb platform in do zmede, katera pravila v dvomu uporabiti. Nekatere države oziroma njihove lokalne oblasti

so npr. dejavnost Airbnb omejile s sektorskimi predpisi (npr. Avstrija za Dunaj, Nemčija za Berlin).

Tudi v Sloveniji je bilo v letu 2017 sodelovalno gospodarstvo v medijih pogosto obravnavana tema: zaradi aktualnosti teme o sodelovalnem gospodarstvu v EU in zaradi vse večjega števila nastanitvenih enot, ponujenih na platformi Airbnb. Na koncu leta 2017 pa je ravno glede Airbnb regulator ugotovil, da pravni mehanizmi za ureditev oddaje stanovanjskih enot v najem obstajajo. To področje urejajo stanovanjski in gostinski predpisi, le izvajati jih je potrebno; za nadzor so pristojne inšpekcijske službe (Zupan Korže 2018). V marcu leta 2018 je skupina poslancev oblikovala predlog Zakona o delovanju tehnoloških platform sodelovalnega gospodarstva (Državni zbor 2018). Zaradi politične situacije v tem obdobju pristojni organi postopka niso nadaljevali.

V Franciji so tožniki v letu 2017 sprožili sodni postopek proti Airbnb, ki je v aprilu 2019 dobil zanimivo preliminarno stališče o pravnem statusu Airbnb Irska. *Hôtelière Turenne SAS*, *Association pour un hébergement et un tourisme professionnel (AHTOP)* in *Valhotel* so kot civilna stranka (tožnik) vložile tožbo proti Airbnb Ireland (Court of Justice 2019) zaradi kršitve t. i. Huguertovega zakona. Po stališču francoskih tožnikov (navedenih v predhodnem stavku) Airbnb Irska krši zakon, ki ureja pogoje za opravljanje dejavnosti v zvezi z nekaterimi transakcijami, ki se nanašajo na nepremičnine in finančno dobro ime (Huguertov zakon) v dejavnostih nepremičninskih agentov. Airbnb zanika, da bi na trgu nastopala kot nepremičninski agent in trdi, da Huguertovega zakona v njihovem primeru ni mogoče uporabiti. Trdijo, da ni v združljiv z določbami Direktive Evropskega parlamenta in Sveta z dne 8. junija 2000 o nekaterih pravnih vidikih storitev informacijske družbe, zlasti o elektronskem poslovanju na notranjem trgu (UL L 178, str.1) (v nadaljevanju: Direktiva o SID).

Sodnik, pristojen za odločanje v tej zadevi v Franciji, je zaprosil Sodišče EU za preliminarno odločitev o interpretaciji tega zakona (France24, 2019). Sodišče EU zadevo še ni obravnavalo, pač pa je svoje pravno mnenje aprila 2019 predstavil njegov Generalni pravobranilec. Ugotovitve povzemamo po izjavi za javnost Sodišča EU (Court of Justice 2019, 1-2). Dejstvo, da je Airbnb Irska družba, ustanovljena po irskem pravu, tožena pa v Franciji, je pomembno dejstvo, ki vpliva na nadaljnjo presojo spora.

Za Generalnega pravobranilca je bilo kot prvo pomembno vprašanje, ali je storitev, ki jo opravlja Airbnb Irska, mogoče šteti kot storitev informacijske družbe. Glede na opredelitev iz Direktive o SID je ugotovil, da je potrebno v prvi vrsti ugotoviti naravo storitev, ki jo Airbnb Irska opravlja. Za presojo je ključen odgovor na vprašanje, ali gre v tem primeru za storitev na daljavo brez sočasne prisotnosti pogodbenih strank in ali je storitev v celoti zagotovljena s pomočjo elektronske opreme, ki nima nobene relacije s storitvami materialne vsebine, čeprav je zagotovljena z uporabo elektronskih sredstev. Sodišče EU je v svoji praksi namreč že določilo določena merila za 'mešane storitve', ki so sestavljene iz elementa, zagotovljenega elektronsko in elementa, ki je zagotovljen s storitvijo materialne vsebine. Tak primer npr. predstavlja storitev, ki jo zagotavlja podjetje Uber. Njegova storitev se šteje kot 'mešana storitev', ker je sestavljena iz elektronskega naročila prevoza (s pomočjo elektronske opreme) ter dejanske izvedbe prevoza (element materialne vsebine). Sodišče EU je v zadevi Uber ugotovilo, da podjetje obvladuje eno od ključnih sestavin posla – ceno. Upošteva ostale značilnosti poslovnega modela Uber je zato Sodišče EU presodilo, da opravlja Uber dejansko dejavnost prevoznika in ne samo posrednika med naročnikom prevoza in osebo, ki bo prevoz izvršilo (Court of Justice 2017).

Generalni pravobranilec je glede prvega, ključnega vprašanja ugotovil, da dejavnost Airbnb Irska in že sprejeti kriteriji nakazujejo, da storitvena platforma ne zagotavlja kontrole nad bistvenimi postopki za zagotavljanje storitev (drugače je bilo ugotovljeno za Uber), kar *dejansko pomeni opravljanje storitev informacijske družbe*.

V primeru Hoguetovega zakona Generalni pravobranilec ugotavlja, da v danem primeru ta zakon sodi v okvir Direktive o SID. Vendar v konkretnem primeru francoski tožniki tožijo pred francoskim sodiščem Airbnb Irsko, ki je bila ustanovljena v drugi državi članici EU. Zato Francija, ki ni država članica 'izvora' (registracije podjetja) Airbnb Irska, ne more na svojem ozemlju omejiti opravljanje SID.

Omejitev bi pomenila kršitev EU predpisov o prostem pretoku blaga in storitev. Mogoča bi bila le v primeru, če bi bili izpolnjeni pogoji, ki jih določa Direktiva o SID in to samo z ukrepi, ki se sprejmejo v vsakem primeru posebej. V takem primeru mora nacionalno sodišče ob upoštevanju dejanskega stanja ugotoviti, ali ti resnično zagotavljajo zaščito potrošnika in ne presegajo splošnega cilja. Poleg tega mora država članica EU, če želi omejiti SID podjetja, ki je registrirano v drugi državi članici, o tem najprej obvestiti Komisijo. Pav tako mora zaprositi državo članico, v kateri je izvajalec SID registriran, da sprejme ustrezne ukrepe.

4 ZAKLJUČEK

V prispevku obravnavamo Airbnb kot enega najvidnejših predstavnikov podjetij sodelovalnega gospodarstva. Predstavimo njegov poslovni model, dejavnost in hitro rast, ki podjetje uvršča v skupino zagonških podjetij, ki so v kratkem obdobju dosegle tržno kapitalizacijo preko milijarde USD (v angleškem jeziku se je za tovrstna podjetja uveljavil izraz 'unihorns'). Prav tako prikažemo ključne pozitivne plati, ki jih je Airbnb vnesel v turizem in tiste, ki jim ne moremo pripisati pozitivnega predznaka. Med slednje uvrščamo izogibanje predpisom v t. i. turistično-nastanitvenem sektorju in drugim splošnim predpisom (plačilo davčnih obveznosti, o nelojalni konkurenci), spreminjanju stanovanjskih naselij v neformalne 'hotelske sobe', rast cen nepremičnin ipd.

Pogovorno podjetje Airbnb označimo kot 'največjega hotelirja, ki nima v lasti nobenega hotela', podobno kot Uber, da je 'največji prevoznik, ki nima v lasti enega vozila'. Na podlagi stališča, izdanega v aprilu 2019, pa lahko sklepamo, da bodo pravosodni organi EU Airbnb-ju pripisali drugačno dejavnost, kot mu jo pripisujemo v praksi. Generalni pravobranilec Sodišča EU meni, da Airbnb opravlja dejavnost storitve informacijske družbe in ne dejavnosti oddaje turističnih nastanitvev.

Pričakovana sodba Sodišča EU, če bo sprejeta v tej smeri, sicer ne rešuje pravnih dilem o (ne)upoštevanju sektorske in splošne regulative udeležencev, ki na teh platformah sodelujejo. Nakazuje pa pristop pravosodnih organov EU do sodelovalnega gospodarstva: element tehnologije, ki ga udeleženci vpnejo v okvir t. i. tradicionalnih sektorjev, ni razlog za to, da jim regulative, ki velja za tradicionalne sektorje, ni potrebno spoštovati.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Airbnb Press Room. b.d. Fast facts <https://press.airbnb.com/fast-facts/> (7. 8. 2019)
- 2) Airbnb Alternatives. B.d. The best sites like Airbnb in 2019. (7. 9. 2019)
- 3) Court of Justice of the European Union. 2017. Press Release No/136/17, Judgement case C-434/15, Luxemburg, 20 December 2017. <https://curia.europa.eu/jcms/upload/docs/application/pdf/2017-12/cp170136en.pdf> (25. 9. 2019)
- 4) Court of Justice of the European Union. 2019. Press Release No 51/19, Advocate General's Opinion in case C-390/18. <https://curia.europa.eu/jcms/upload/docs/application/pdf/2019-04/cp190051en.pdf> (12. 8. 2019)
- 5) Državni zbor. 2018. Predlog Zakona o delovanju spletnih platform sodelovalnega gospodarstva. <https://imss.dz-rs.si/imis/c7940dfb5109bdbc9466.pdf> (6. 8. 2019)
- 6) EC European Agenda. 2016. Communication from the Commission to the European Parliament, the council, the European economic and social Committee and the Committee of the regions. A European agenda for the collaborative economy. Brussels, 2. 6. 2016. <http://ec.europa.eu/DocsRoom/documents/16881/attachments/2/translations> (6. 8. 2019)
- 7) EC Exploratory study (2017): European Commission, A Exploratory study of consumer issues in online peer-to-peer platform markets. Executive summary. [file:///C:/Users/sasaz/Downloads/ExecutivesummaryEN%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/sasaz/Downloads/ExecutivesummaryEN%20(1).pdf) (6. 8. 2019)
- 8) Oskam, Joachim. 2018. The future of sharing in Europe's metropolises: basic data for policy makers, presentation of the research presented on ITB Berlin 7 March 2018, ITB Workshop Day 1, Hall 4.1. Room Regensburg.
- 9) PwC - PricewaterhouseCoopers LLP. 2015. The sharing Economy Report. Consumer Intelligence Service. https://www.pwc.fr/fr/assets/files/pdf/2015/05/pwc_etude_sharing_economy.pdf (5. 8. 2019)
- 10) Schleifer, Theodore. 2019. Airbnb sold some common stock at a 35 USD but what is the company really worth? <https://www.vox.com/2019/3/19/18272274/airbnb-valuation-common-stock-hoteltonight> (7. .8 .2019)
- 11) Shneiderman, E.T. (2014), Airbnb in the City. New York State Attorney General. <https://ag.ny.gov/pdfs/AIRBNB%20REPORT.pdf> (7. 8. 2019)
- 12) Zupan Korže, Saša. 2018. Airbnb and Uber: legal platform but illegal networked business. Innovative Issues and Approaches in Social Sciences, str. 8-37. Vol. 11, No. 2.

TURIZEM 4.0

TOURISM 4.0

doc. dr. Saša Zupan Korže
Vanadis d.o.o., Lavrica, Slovenija
Vanadis LLC, Lavrica, Slovenia
sasa.zupan@vanadis.si

Izvleček

V prispevku predstavimo, kako je Turizem 4.0 komuniciran v dokumentih nekaterih držav ter kako ga razumemo in udejanjamo v Sloveniji. Rezultati analize sekundarnih virov, ki smo jih uporabili za pripravo prispevka, kažejo, da izraz uporabljajo predvsem predstavniki javne turistične sfere in sicer v smislu krovnega termina za tehnološke inovacije in digitalizacijo v turizmu. V Sloveniji je Turizem 4.0 predstavljen kot nova paradigma, ki prilagaja koncepte Industrije 4.0 sektorjem turizma in vanje uvaja nove poslovne modele. Sočasno je Turizem 4.0 oznaka za največji razvojno-raziskovalni projekt na področju turizma v državi. Cilj projekta je, da z inovativnim sodelovanjem deležnikov v turizmu in z uporabo tehnologij Industrije 4.0 spremenimo dojemanje turizma in z njim povezanih poslovnih sektorjev.

Ključne besede: turizem, Industrija 4.0, Turizem 4.0, tehnologija

Abstract

The purpose of the paper is to present how the term Tourism 4.0 is communicated in different countries and how is understood and exercised in Slovenia. The results of content analysis of the data collected from secondary sources reveal that Tourism 4.0 is used mostly among public tourism actors as an 'umbrella term' for technological innovations and digitalisation in tourism. In Slovenia, Tourism 4.0 is presented as a new paradigm which adapts concepts of Industry 4.0 in tourism sectors and implements new business models. Moreover, Tourism 4.0 is also a name for the biggest research project in Slovenian tourism. Its goal is to change the perception of tourism and its related sectors with innovative collaboration of tourism stakeholders and with the use of technologies of Industry 4.0.

Keywords: tourism, Industry 4.0, Tourism 4.0, technology

1 UVOD

Izraz 'Industrija 4.0', ki ga je nemška vlada prvič uporabila leta 2011 v povezavi z visoko razvitimi tehnologijami (Rodič 2017), se je hitro razširil v strokovnih krogih in v javnosti. Na Svetovnem forumu so Industrijo 4.0 označili kot industrijsko obdobje, zaznamovano z vrsto novih tehnologij, ki omogočajo fuzijo/zlivanje fizičnega, digitalnega in biološkega sveta (Schwab 2016). Fizični svet predstavljajo samovozeča vozila, 3D tiskalniki, napredni roboti in novi materiali ipd., digitalnega povezovalne/sodelovalne tehnološke platforme, tehnologije podatkovnih verig (blockchain), internet stvari (IoT) ipd., biološkega pa genetika.

Računalništvo v oblakih, velepodatki, internet stvari, virtualna in obogatena resničnost, robotika in umetna inteligenca so začeli celovito preoblikovati proizvodna okolja, ki jih vse pogosteje naslavljamo kot ekosistemi. Vzorniki Industrije 4.0 so postale t.i. pametne tovarne, v katerih so proizvodni procesi vodeni, medsebojno povezani in avtomatizirani s pomočjo tehnologije (Pereira in Romero 2017).

Uporaba sodobnih tehnologij in naprav se ni omejevala samo na proizvodni sektor, temveč se je širila v družbeno življenje (npr. množična uporaba pametnih telefonov) in v sektorje storitev, tudi v turizmu. Tehnologija (tako meni Organizacija za gospodarsko sodelovanje in razvoj) pomembno sooblikuje razvoj turističnih sektorjev (OECD 2018). Tehnološka evolucija v turizmu se po vzoru Industrije 4.0 že označuje kot Turizem 4.0.

V nadaljevanju prispevka predstavimo, kje in v kakšnem kontekstu izraz Turizem 4.0 zasledimo v pisnih virih. Podatke smo pridobili in analizirali iz sekundarnih virov (strokovnih člankov ter drugih relevantnih spletnih objav), pridobljenih v internetni raziskavi, ki je potekala od meseca julija do septembra 2019.

2 OD KDAJ IN KAKO GOVORIMO O TURIZMU 4.0

Izraz Turizem 4.0 prvič zasledimo leta 2016 v portugalski podjetniški pobudi in podpori zagonskim podjetjem na področju turizma (Turismo de Portugal 2017). S tem projektom je Portugalska na natečaju Svetovne turistične organizacije postala ena od štirih finalistov za nagrado odličnosti in inovativnosti v raziskovanju in tehnologijah v turizmu (UNWTO Awards 2016).

Slika 1: Turismo de Portugal predstavi projekt Turizem 4.0 na sejmu v Barceloni 2016



Vir: <https://www.dinheirovivo.pt/fazedores/turismo-4-0-portugal-e-o-unico-pais-com-startups-em-feiras-de-negocios/>

Finci so leta 2017 kot Turizem 4.0 poimenovali akcijski program, ki vsebuje vrsto ukrepov za prenovu turizma v državi in njegovo mednarodno rast (Tourism 4.0 key projects 2017). Za Italijane je Turizem 4.0 sinonim za digitalne inovacije v transportu in z njim povezanimi aktivnostmi na področju prehrane in nastanitve ter kulture (Milano 2017). Turčija je kot projekt Turizem 4.0 leta 2017 objavila namero o sofinanciranju digitalnega marketinga v turizmu (Digital Tourism b.d.), medtem ko v Španiji pod Turizem 4.0 razumejo v celoti digitaliziran turistični sektor (Pino 2018).

Poleg naštetih držav, ki izraz Turizem 4.0 uporabljajo v Evropi (Slovenijo predstavimo v posebni točki), izraz v svojih dokumentih o razvoju turizma uporabljajo tudi vlade držav Tajske, Malezije in Balijske. Tajska vlada Turizem 4.0 opredeli kot politiko, katere cilj je razviti inteligentni turistični center, promovirati digitalni turizem, izboljšati sistem elektronskih dokumentov, spremembo organizacijske kulture in pospešitev raziskovanja (Five pillars 2017). Na eni od univerz so celo uvedli istoimenski študijski program. Na Balijski je turistična politika usmerjena v pametne destinacije in uporabo tehnologije z namenom iti v korak z digitalno pismenostjo milenijcev (Capturing Millennial 2018). Cilj malezijske vlade je, da s Pametnim Turizmom 4.0 razvije turizem na digitalno raven, prvenstveno pa oblikovati digitalni ekosistem za kitajske turiste (Tan 2018).

Svetovna turistična organizacija izraza Turizem 4.0 v svoji komunikaciji ne uporablja. Izjemoma je bila uporaba izraza, omenjena na generalni skupščini leta 2017, vendar v povezavi s pametnim turizmom (Conference note 2017).

3 O TURIZMU 4.0 V SLOVENIJI

V Sloveniji Turizem 4.0 uporabljamo od leta 2018 dalje. V okviru mednarodne eKonference so predstavniki slovenskih raziskovalcev turizma in poslovnežev s področja tehnologije predstavili idejno zasnovo, kako naj Slovenija prevzame vodilno vlogo v razvoju Turizma 4.0 kot nove paradigme (Skupnost 2018). Navedenega izziva se je lotil konzorcij v okviru projekta Turizem 4.0, v katerega so vključeni predstavniki treh slovenskih univerz ter tehnološko podjetje Arctur.

Projekt Turizem 4.0 je predstavljen kot največji raziskovalno-razvojni projekt v zgodovini Slovenije. Namen raziskave turističnega ekosistema v Sloveniji je razumeti procesne in tehnološke potrebe deležnikov v turizmu ter ugotoviti možnosti oblikovanja bolj sodelovalnega gospodarstva v turizmu, ki se bo lahko postavilo 'v bok' velikim platformam; le-te v lokalnem okolju namreč ne puščajo ne denarja in ne podatkov (Curk Repič 2019).

Turizmu 4.0 je (opredelitev je povzeta iz predstavitve projektne skupine) nova paradigma, ki prilagaja koncepte Industrije 4.0 sektorjem turizma in uvaja nove poslovne modele, podprte s pomočjo tehnologije hitrih in visoko zmogljivih računalnikov, interneta stvari, velepodatkov, računalništva v oblaku, umetne inteligence, podatkovnih verig, virtualne in obogatene resničnosti. Z inovativnim soustvarjanjem in tehnologijo Industrije 4.0 naj bi v okviru Turizma 4.0 spremenili dojemanje turizma in z njim povezanih poslovnih sektorjev (Tourism 4.0 b.d.).

Navedene tehnologije in digitalizacija pospešujejo dinamiko zbiranja podatkov s pomočjo digitalnih orodij, s čimer se oblikuje prostor za nove razsežnosti povezovanja. Nekatera teh orodij omogočajo vpogled v kazalnike okoljskega, ekonomskega in družbenega zornega kota

kot tudi v rezultate sodelovanja. Rezultati naj bi pomagali destinacijam razumeti njihove omejitve in jim pomagali pri načrtovanju strateških ukrepov za razvoj destinacij, ki jih želijo ljudje obiskati in v njih živeti (T4.0 Co-creating tourism b.d.). T.i. 'CIM model (collaboration impact model) predstavlja orodje za modeliranje in optimizacijo vpliva turizma na lokalne ekosisteme s ciljem doseganja trajnostnega razvoja lokalnih skupnosti v skladu s smernicami Združenih narodov. Model lahko uporabijo za strateško načrtovanje za specifično mikro lokacijo, za aktivno spremljanje in za napovedi (T4.0 Collaboration impact model 2019).

Vendar bistvo Turizma 4.0 ni v tehnologiji, temveč v človeku in njegovem doživljanju potovanj v fizičnem in digitalnem svetu. Cilj Turizma 4.0 po 'slovenskem modelu' je ustvariti okolje, v katerem sodelujejo različni deležniki, se povezujejo in izobrazijo s pravimi veščinami ter s pomočjo tehnologij ustvarjajo vedno večja doživetja za posameznike. Ključni deležniki pri tem so vsekakor lokalni akterji, ki so nepogrešljiv člen turizma. V ekosistemu Turizem 4.0 naj bi se poleg lokalnih ponudnikov povezovali tudi predstavniki javnega turističnega sektorja – lokalnih oblasti in države, lokalno prebivalstvo in turisti (Tourism 4.0 b.d.).

Eden izmed prvih izzivov projekta Turizem 4.0 je bila 3D digitalizacija objektov slovenske kulturne dediščine, nadaljevanje projekta, ki ga je leta 2013 začelo Ministrstvo za kulturo. Skupina strokovnjakov partnerstva Turizem 4.0 je pripravila prenovljene smernice za izvedbo digitalizacije navedenih objektov (T4.0 Technical Guidelines 2019).

Nov zagon je projekt Turizem 4.0 dobil s sestavo konzorcija podjetja Arctur s Turistično gostinsko zbornico za prijavo na razpis Demo 4.0 Piloti II v vrednosti 10,7 mio EUR (T4.0 2019). V sklopu tega projekta bodo turistični ponudniki in tehnološka podjetja soustvarjali projekt razvojno demonstracijske narave, kjer bodo rezultati znanstvenega raziskovanja preneseni v poslovno okolje. Eden od rezultatov tega projekta bo t.i. Tourism 4.0 Living Lab Slovenia (Curk Repič 2019).

Predstavniki slovenskega modela Turizma 4.0 projekt predstavljajo v različnih državah Evrope (npr. na Hrvaškem, v Italiji, na Portugalskem, v Španiji, v Avstriji itd.) in drugod po svetu (T4.0 2019; T4.0 An incredible interest 2018). Z njim so vzbudili zanimanje tudi v pristojnih organih za turizem v Evropski Uniji.

4 ZAKLJUČEK

Četrta industrijska revolucija je poleg novih tehnologij v prakso vnesla tudi vrsto izvedenih skovank, ki temeljijo na Industriji 4.0. V prispevku obravnavamo Turizem 4.0. Ugotovili smo, da izraz prvič zasledimo v letu 2016, nekoliko pogosteje v letih 2017 in 2018. Največkrat je uporabljen kot krovni izraz, ki označuje tehnološke inovacije in digitalizacijo v turizmu. Bolj kot v zasebnem turističnem sektorju ga uporabljajo turistični akterji javnega sektorja v strateških dokumentih o razvoju turizma v določeni državi (npr. na Finskem, v Italiji, v Turčiji, na Baliju, na Tajskem, v Maleziji).

V Sloveniji je izraz Turizem 4.0 v letu 2018 predstavilo partnerstvo za razvoj Turizma 4.0, ki je sestavljeno iz predstavnikov slovenskih univerz in tehnološkega podjetja Arctur za vodenje istoimenskega projekta. Turizem 4.0 ima v Sloveniji torej dvojni pomen: kot največji razvojno-raziskovalni projekt na področju turizma in kot nova paradigma. S pomočjo sodelovanja in soustvarjanja ter z uporabo tehnologij Industrije 4.0 naj bi deležniki spremenili dojemanje

turizma in z njim povezanih sektorjev, boljše upravljali destinacijo, turistom pa omogočili doživetja potovanj v fizičnem in digitalnem svetu.

V turizmu smo do nekaj let nazaj v povezavi s tehnologijo, digitalizacijo, mobilnimi platformami, medsebojno povezavo naprav in velepodatki uporabljali izraz 'pametni (smart) turizem' in s tem povezane izpeljanke 'pametne destinacije', 'pametna mesta' in 'pametne vasi'. Glede na dosedanje razumevanje in obravnavo pametnega turizma ugotavljamo, da se njegove vsebine v marsičem prekrivajo s področjem Turizma 4.0. Ali kateri od navedenih izrazov zajema širše vsebine od drugega oziroma v čem je razlika med njima, je glede na dosedanje stanje raziskav nemogoče z gotovostjo trditi. Predvidevamo, da je stroki bolj pomembna vsebina od poimenovanja, nedvomno pa to ne drži za znanost. Zato bodo šele prihodnje raziskave ali pa praksa podale bolj jasen odgovor na vprašanje, ali je Turizem 4.0 le »brenčalo« (angl. buzzword) v pametnem turizmu, ali morda obratno, ali pa morda z različnima izrazoma govorimo o istih vsebinah.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Capturing Millennial. 2018. Capturing Millennial Travelers Through OMNITX and Tourism 4.0, 16 Nov 2018. <https://era.cognitix.id/cognitix/capturing-millennial-travelers> (2. 7. 2019)
- 2) Conference note. 2017. The 22nd Session of the UNWTO General Assembly – Special Session on Smart Tourism, Chengu. China, 14-15 September 2017. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13032917.2017.1393720?journalCode=rana20> (2. 7. 2019)
- 3) Curk Repič, Anja. 2019. Turizem 4.0 – največji raziskovalno-razvojni projekt v zgodovini Slovenije. <https://upbudi.upr.si/si/akadema/turizem-40-najvecji-raziskovalno-razvojni-projekt-v-zgodovini-slovenije-na-temo-turizma-evropski-od> (2. 9. 2019)
- 4) Digital Tourism. Modernising Existing Programs and Launching Niche and Community-Based Tourism. 2017. <https://firstlinesoftware.com/209-digital-tourism-modernizing-existing-programs-and-launching-niche-and-community-based-tourism/> (4. 8. 2019)
- 5) Five pillars of Thailand Tourism 4.0 are progressing. 2017. <https://www.thaivisa.com/forum/topic/985551-five-pillars-of-thailand-tourism-40-are-progressing/> (2. 7. 2019)
- 6) Milano, Roberta. 2017. Turismo 4.0: come sfruttare i Big Data per una nuova esperienza di viaggio, 26 Jul 2017. https://www.agendadigitale.eu/industry-4-0/turismo-4-0-come-sfruttare-i-big-data-per-una-nuova-esperienza-di-viaggio/#_ftnref2 (7. 7. 2019)
- 7) OECD Tourism Trends and Policies 2018. 2018. <https://www.oecd-ilibrary.org/docserver/tour-2018-en.pdf?expires=1528810821&id=id&accname=guest&checksum=2ECE8672C38B553D54B209E97C81329D> (5. 7. 2019)
- 8) Pereira, A.C. in Romero, F. 2017. A review of the meanings and implications of the Industry 4.0 Concept. *Procedia Manufacturing* 13, pp. 1206-1214. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2351978917306649> (2. 7. 2019)
- 9) Pino, M. 2018. Tourism 4.0? Here we explain it to you, 26 Apr 2018. <http://bitfinance.news/en/a->

- cryptocurrency-for-modern-travelers/ (12. 7. 2019)
- 10) Rodič, Blaž. 2017. Industry 4.0 and the New Simulation Modelling Paradigm, Organizacija, Vol. 50 <http://organizacija.fov.uni-mb.si/index.php/organizacija/article/viewFile/778/1166> (8. 7. 2019)
 - 11) Schwab, Klaus. 2016. The Fourth Industrial Revolution, Penguin Random House: UK
 - 12) Skupnost občin Slovenije. 2018. Turizem 4.0 – Slovenija pred novo priložnostjo. <https://skupnostobcin.si/2018/06/turizem-4-0-slovenija-pred-novo-priloznostjo/> (2. 9. 2019)
 - 13) Tan, Janice. 2018. Tourism Malaysia and tencent tie up for smart Tourism 4.0 initiative. <http://www.marketing-interactive.com/tourism-malaysia-and-tencent-tie-up-for-smart-tourism-4-0-initiative/> (8. 7. 2019)
 - 14) Turismo de Portugal. 2017. Turismo 4.0. <http://business.turismoportugal.pt/pt/Conhecer/Inovacao/Turismo4/Paginas/default.aspx> (2. 7. 2019)
 - 15) Tourism 4.0 key projects. 2017. Fast growth and jobs from tourism. <http://tem.fi/en/tourism-4.0-action-programme> (2. 7. 2019).
 - 16) Tourism 4.0 – Enriched Tourism Experience, b.d. <https://tourism4-0.org/> (2. 9. 2019)
 - 17) T4.0. 2019. Tourism 4.0 founded within a new project T4.0 Demo Pilot. <https://tourism4-0.org/tourism-4-0-founded-within-a-new-project-t4-0-demo-pilot/>
 - 18) T4.0 Co-creating tourism for the future. b.d. <https://tourism4-0.org/inspiring-the-world/co-creating-tourism-for-the-future/> (2. 9. 2019)
 - 19) T4.0 Technical Guidelines for Digitalisation of Cultural Heritage. 2019. <https://tourism4-0.org/t4-0-technical-guidelines-for-digitisation-of-cultural-heritage/> (2. 9. 2019)
 - 20) T4.0 Collaboration impact model. 2019. <https://tourism4-0.org/strategic-thinking/collaboration-impact-model/> (2. 9. 2019)
 - 21) T4.0 An incredible interest for tourism 4.0. 2018. <https://tourism4-0.org/an-incredible-interest-for-tourism-4-0/> (2.9. 2019)
 - 22) UNWTO Awards Excellence and Innovation in Tourism Finalists are Announced. 2016. <https://ecoclub.com/headlines/reports/1037-161201-unwto> (12. 7. 2019).

V KRALJESTVU ZLATOROGA - TEMATSKA POT OKOLI BLEJSKEGA JEZERA

IN THE KINGDOM OF THE GOLDHORN - A THEME PARK AROUND BLED LAKE

Peter Zupan

Osnovna šola prof. dr. Josipa Plemlja Bled, Slovenija
Prof. dr. Josip Plemelj Elementary School Bled, Slovenia
peter.zupan@os-bled.si

Izvleček

Naloga predstavlja tematsko pot okrog jezera z naslovom Ne razjezimo blejskega Zlatoroga. Tematska pot bi obogatila turistično ponudbo kraja preko okolju prijaznih postaj ob blejskem jezeru, kjer bi otroci preko lastne izkušnje spoznali pravljico in okreplili čut za varovanje okolja. Izhajali smo iz ugotovitve, da je nemška različica pripovedke Zlatorog nemškega avtorja Rudolfa Baumbacha nastala prav na Bledu. To mitično bitje z zlatimi rogovi je že v 19. stoletju preko literarnega sveta opozarjalo ljudi, kako pomemben je spoštljiv odnos do narave. Cilj naloge je ustvariti turistično pot (Zlatorogov krog) okoli Blejskega jezera, ki bi z nalogami in izzivi ljudi ozavestila o pomembnosti narave in sožitju ljudi z njo. V nalogi smo predstavili, kje bo pot potekala in kje bodo postavljene ključne točke z nalogami in izzivi. Osnovni zeleni krog bo postavljen na šestih ključnih mestih in bo obiskovalca popeljal okoli jezera. Na zadnji točki bo preko nalog okoli jezera dobil Zlatorogov ključ do zaklada. Bistvo je, da ugotovi, da je zaklad narava in pogled preko jezera na Triglav.

Zlatorogov krog je namenjen vsem turistom, naša ciljna skupina pa so otroci in starši.

Ključne besede: Zlatorog, tematska pot, Bled, pravljica

Abstract

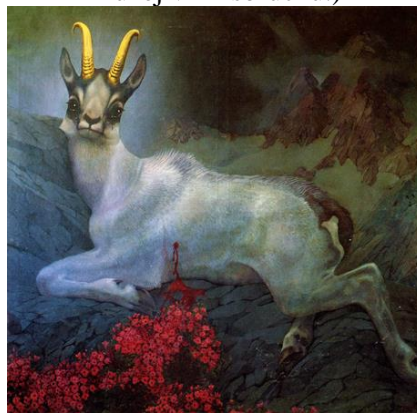
The assignment presents a theme park around Bled lake bearing the title Let's not upset the Goldhorn of Bled. The goal of this theme park is to enhance Bled tourist sights with a path of environmentally friendly stations around Bled lake. Children would get to know the Goldhorn fairytale through their own experience and thereby deepen their sense for preserving the environment. The most renowned version of the myth was written by the German author Rudolf Baumbach in Bled. This mythical creature with golden horns has been warning people about the importance of respectful relationship towards the nature through various stories since the mid 19th century. The goal of the assignment has been to create a path (Zlatorog's circle) around the famous Bled lake. Tasks and challenges would raise the awareness of the tourists about the importance of nature for all human beings and the possibility of coexistence of nature with man. We have presented the route and the stations. The basic Zlatorog's circle would be set up on six key point stations around the lake's shore. The last station would provide each visitor with the key to Zlatorog's treasure. The treasure itself would be the beautiful nature of Bled that everyone could admire by viewing across the lake towards the highest Slovenian mountain Triglav.

Keywords: Goldhorn, theme park, Bled, fairy tale

1 UVOD, OD LITERARNE PREDLOGE DO UMESTITVE V NARAVNEM OKOLJU

Julijske Alpe danes dojemamo kot pohodniško destinacijo za navdušene planince in alpiniste. V 18. in 19. stoletju pa je ta gorska veriga pri prebivalcih okoliških dolin vzbujala popolnoma drugačne predstave. Veljala je za mistični kraj, kjer so živela čudežna bitja, ki so čuvala zaklade, in kamor naj človeška noga ne bi smela stopiti. Čeprav so bili prebivalci Baške grape, Trente, Zgornjesavske doline, Bohinja in Blejskega kota rimskokatoliške izpovedi, so se v svojih predstavah pogosto zatekali k svojim poganskim koreninam. Najbolj se je to odražalo v pripovedkah, ki so si jih v dolgih zimskih večerih pripovedovali v krogu družine za kmečko pečjo. Na območju Trente so si med drugim pripovedovali zgodbo o Zlatorogu.

Slika 1: Die Zlatorog – Gams, olje na platnu, 1923, Carl Huck (1876–1925) (Umetnino hrani alpski muzej v Innsbrucku.)



Vir: (Scharfe 2008, 31)

V dolini triglavskih jezer in Komni so nedolgo nazaj bivale vile rojenice, ki so pomagale siromakom v stiskah. Kdorkoli je prišel v njihovo kraljestvo, tega so odvrnile s poti z grozečimi gibi: s plazovi, nalivi ali točo. Te žene so imele čredo belih koz, ki so se pasle na stenah, ki gledajo proti okoliškim dolinam. Prvi v čredi je bil neranjiv kozel z zlatimi rogovi. Pravili so mu Zlatorog. Če ga je strelec zadel, je iz njegove krvi zraslo čudovito zelišče, po imenu triglavska roža. Po zaužitju tega zelišča je Zlatorog v hipu ozdravel.

Le tisti najbolj poučeni pa so vedeli, da Zlatorog svojih rogov ne uporablja samo za postavljanje v svoji čredi. Legenda je trdila, da naj bi rogovje služilo tudi kot ključ do skritega zaklada v gori Bogatin.

Nekega dne je neki trentarski lovec iz napuha streljal na Zlatoroga. Ko ga je zadel, se je žival zatekla do strmih pečin. Lovec mu je sledil in opazil, da se je Zlatorog že naužil zdravilnih zelišč, ki so pognale iz tal, prepojenih s krvjo. Polna novih moči se je žival pognala proti lovcu in ga pahnila v prepad. Mlado truplo je drugo pomlad naplavila reka Soča. Takrat so iz njegovih rok iztrgali tudi šopek triglavskih rož.

Vile so s svojimi čredami koz dolino triglavskih jezer za vedno zapustile. Zlatorog je iz gole jeze z rogovi razbrazdal pokrajino in iz visokogorskih travnikov ustvaril kamnita melišča. Še danes naj bi se na pobočjih gora poznali sledovi njegovih rogov. (Deschmann 1868, nepaginirano)

Iz zgodovinsko-literarnega vidika je bila druga polovica 19. stoletja prav posebno obdobje. Posebej veliko pozornosti se je namenjal raziskovanju in zbiranju narodnega blaga.

Pripovedka o Zlatorogu se je v zapisih prvič pojavila v 43. številki Laibacher Zeitunga z dne 21. 2. 1868. Takrat jo je Karel Dežman objavil z nemškim naslovom Die Sage von Goldkrickel, kot del obsežnejšega članka o Triglavskem ledeniku. Z zgodbo o Zlatorogu je želel Dežman ponazoriti, kako skrivnostni svet med vrhovi vpliva na človeško domišljijo.

Le osem let kasneje se je pravljica o Zlatorogu pojavila tudi v samostojni izdaji kot epska pesnitev. Spesnena v nemščini in kasneje v slovenščino prevedena pravljica o čudežnem kozlu je postala znana znotraj celotne habsburške monarhije. Epsko prepesnitev Rudolfa Baumbacha iz leta 1876 z naslovom Zlatorog: eine Alpensage bi lahko glede na število ponatisov in naklado izvodov (preko 100.000 enot do 1914. leta) primerjali z današnjo popularnostjo knjig o Harryju Potterju.

Medtem, ko se je Karel Deschmann po objavi Zlatoroga bolj posvetil političnemu življenju (med drugim je bil tudi župan Ljubljane), je Rudolf Baumbach znan predvsem kot strasten botanik in ljubitelj hoje v gore. V času, ko je v Trstu deloval kot zasebni učitelj, je prepotoval celoten Balkan, Apenine, celo Turčijo in Egipt. V Julijske Alpe in na kras se je podajal predvsem kot botanik skupaj s svojima prijateljema Juliusom Kugyjem in Richardom Kühnauem. (Matič 2002, 8)

S pesništvom se je bavil tudi zavoľo dejstva, da je pomagal zbrati denar za postavitev gorskih koč (npr. tiste pod Snežnikom). Njegovo delo in talent je opazil založnik Liebeskind iz Leipziga. S pogodbo, ki jo je sklenil Baumbach z omenjeno založbo, je pesnik dobil dovolj denarja, da se je med leti 1873 in 1874 ustalil na Bledu (v današnji stavbi Trst – nasproti Grand hotela Toplice) in ustvaril njegov ep v verzih z originalnim naslovom Zlatorog – eine Alpensage (Seifert 1995, 6).

Zlatoroga torej lahko umestimo v Blejsko okolje, saj je njegova najbolj uspešna verzija, t. j. Baumbachova epska pesnitev Zlatorog, alpska pripovedka, nastala na Bledu.

V času, ko na Bled prihajajo trume turistov se zdi potreba po osveščanju in skrbi za ohranitev okolja še toliko večja. Zlatorog nam ponuja idealno priložnost, kako lahko pri najmlajših turistih zbudimo zavest o ohranjanju narave v prvobitni obliki. Posamezne postaje okrog blejskega jezera omogočijo raziskovanje narave z lastnimi čutili. S tem lahko preko pripovedk otrokom približamo obiskan turistični kraj in poudarimo ohranjanje narave v prvobitni obliki. Na pot okrog blejskega jezera se lahko podamo peš, s kolesom ali z rolerji, kar omogoča tudi staršem kvalitetno in zdravju prijazno preživljanje prostega časa s svojimi najbližjimi. Pedagoški delavci lahko tematsko pot uporabijo za učne ure v naravi, učenci pa s tem poglobijo svoj odnos do narave, spoznavajo kraj in krepijo orientacijo v okolju ter druge veščine, npr. koordinacijo, slikanje, fotografiranje, branje ipd. Večjezična predstavitev na postajah mimoidoče turiste seznanja o skrbi domačinov za okolje, predstavi kulturo, tradicijo in mistiko pripovedk iz našega kraja ter spodbuja spoštovanje in ohranjanje narave.

2 TEMATSKA POT – NE RAZJEZIMO BLEJSKEGA ZLATOROGA

Tematski Zlatorogov krog Ne razjezimo blejskega Zlatoroga naj bi bil postavljen na promenadni poti okoli jezera. Krog se lahko širi navzven glede na željo in zahtevnost obiskovalca. Osnovni zeleni krog bo postavljen na šestih ključnih mestih okoli jezera. Ideja je, da bi se krog lahko razširil v dodatni zunanji krog, ki bi ponujal še hojo na griče okoli jezera (Grajska skala, Stan, Osojnica, Straža, Smreka velikanka nad Veliko Zako).

Vsaka ključna točka ima svoj pomen.

Predstavljajo naravo:

- človek – sožitje ali uničevanje,

- povezanost narava – človek,
- živali (ribe, potočni rak, školjke, race, labodi) in voda,
- kamenine – zemlja,
- gozd – drevesa,
- rastlinstvo – rože.

Točke naj bi predstavljale naravo in naj bi obiskovalca popeljale nazaj v preteklost, kjer je bila narava še vedno spoštovana.

Skozi igriv način bomo ozavestili človeka in ga spodbudili k razmisleku ali dejanju, kako naravi spet stopiti naproti.

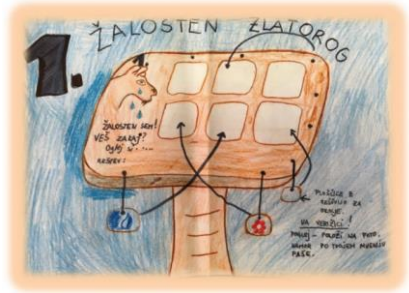

Na točkah bodo postavljene dejavnosti ali informacijske table z motivacijsko vsebino.




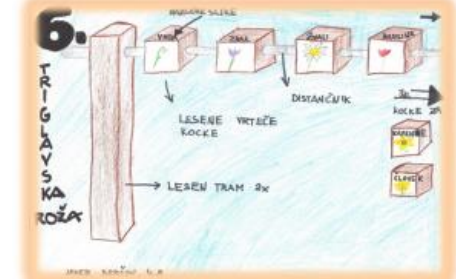
Na vsaki točki bo obiskovalec na Zlatorogov zemljevid (vodnik) zbral simbole kroga in na koncu, na zadnji točki, prišel do ključa – blejskega zaklada, ki je skrit, a hkrati vsem na očeh. Zaklad je Bled in njegova narava z jezerom, ki ima dejansko obliko ključa. Zaklad je tudi Triglav, ki je viden v vsem svojem sijaju.

Bistvo je spoznati, da imamo vse, a je le-to treba čuvati in spoštovati, marsikje pa na žalost tudi pomagati, da se narava vrne v prvotno stanje.

3 POSTAJE

Tabela 1: Postaje na tematski poti Ne razvejimo Blejskega Zlatoroga

Osnutek postaje (skica in naslov)	Opis
<p>Slika 2: Žalosten Zlatorog</p> 	<p>Gost s pomočjo brošure poišče prvo točko, ki se nahaja v Zdraviliškem parku pod kostanji. Obiskovalec na tabli izbere slike, ki kažejo dejavnosti, s katerimi poskrbimo za naše okolje. S tem razveseli mistično žival, ki ga bo povabila do naslednje točke. Pri tem bomo posebej otroke poskusili spodbuditi, naj tečejo oz. uberejo fizično bolj naporno dejavnost.</p>
<p>Slika 3: V pravljico po nasvet</p> 	<p>Gosti preberejo pripovedko o Zlatorogu v svoji originalni in otroški izvedbi. Točka se nahaja ob vili Zlatorog. Preko pravljice iz preteklosti naj bi obiskovalci prišli do spoznanja, da je človek že od nekdaj uničeval in izkoriščal naravo ter bil za to tudi kaznovan. Po prebrani pravljici naj bi se turisti sedemkrat zavrteli okoli svoje osi. S tem naj bi ponazarjali ples vil, obenem pa izboljšali ravnotežje.</p>
<p>Slika 4: Živali kličejo na pomoč</p>	<p>Pod postajo, ki se nahaja v regatnem centru v Mali Zaki, se nahaja sedem ravnotežnih plošč, nad njimi pa tabla s slikami in z opisi glavnih prebivalcev v jezeru in ob obali. Obiskovalci izkusijo pridobivanje znanja preko gibalnih aktivnosti, pri čemer povežejo več senzoričnih elementov. Ugotovijo, da živali za svoj obstoj</p>

	<p>potrebujejo življenjske pogoje, ki jih človek s svojim ravnanjem pogosto ruši.</p>
	<p>Postaja, ki stoji v Veliki Zaki ponuja obiskovalcem čutno delavnico. Obiskovalci tipajo vsebino posameznih zabojev in ugotavljajo, kaj je notri (prst, strohnelo listje, kamenje, trava, les, ...). Če zabojček odprejo, lahko izkusijo tudi vonj posameznega elementa. Loviti morajo tudi ravnotežje na gibalni mreži, ki se nahaja pod postajo, kar naredi izkušnjo še zabavnejšo in zanimivejšo.</p>
	<p>Točka je namenjena spoznavanju grmovnic in dreves, ki se nahajajo okoli jezera. Didaktična klop v notranjosti sedalnega dela skriva igro s figuricami. Posamezni elementi so zavarovani z verigo. Preko igre gostje spoznavajo pomen gozda za ohranitev narave. Postaja, ki se nahaja sredi parka blizu vasi Mlino, turiste seznanja tudi z dejstvom, da je okoli njih zasajenih približno 100 domačih in tujerodnih dreves in grmovnic.</p>
	<p>Zadnja postaja, ki se nahaja v parku ob stavbi blejske občine, predstavlja tudi zaključek poti, turiste seznanja s cvetjem, zelišči in endemiti na območju Blejskega kota. Otroci spoznajo, da je Zlatorogov zaklad pravzaprav neokrnjena narava, ki jo simbolizira razgled na okolico s Triglavom v ozadju. Turist ugotovi rešitev z vrtenjem lesenih vrtečih kock, ki imajo določeno zaporedje.</p>

Vir: Ne razvezimo blejskega Zlatoroga, 2019

4 INTERAKTIVNI ELEMENTI NA POSTAJAH

V dobi interneta je za mlade raziskovalce iskanje informacij na medmrežju samoumevno. Zato smo za projekt uredili spletno stran <http://zlatorog.splet.arnes.si>.

Spletna stran bo služila tudi kot prevajalnik za tuje goste. Vsako postajo lahko opremimo s QR kodo, ki lahko služi kot povezava do informacij. Tako bomo v naravi porabili manj prostora, prihranili stroške, turistom ponudili več informacij in imeli možnost, da vsebino posodabljam. Ker je vsak telefon že opremljen s fotoaparatom, bi obiskovalce lahko tudi motivirali k nalaganju razglednic na strežnik. Obiskovalcem strani bi tako omogočili vpogled v doživetja posameznih turistov in tako poskrbeli za redno samodejno osveževanje vsebine na strežniku.

Pot okoli jezera bi opremili s polnilci za telefon, ki bi se napajali preko sončne energije in tako opozarjali na možnost uporabe alternativnih virov energije.

Možnosti za vključitev interaktivnih elementov so seveda ogromne. V dobi interneta stvari (Internet of Things) bi morebitne vlagatelje poprosili za razvoj dodatnih interaktivnih elementov, ki bi omogočali posredovanje fotografij in dosežkov otrok na e-poštne predale gostov.

Ker pot poudarja kvalitetno preživljanje družinskega časa, prva stran spletnega portala vsebuje obvestilo o varni rabi interneta in pomembnosti preživljanja prostega časa v naravi.

5 ZAKLJUČEK

Lahko trdimo, da se je zgodbi o Zlatorogu posrečilo vzpostaviti vseprisotnost na slovenskem območju. Njegovo ime namreč nosijo podjetja, športne ekipe, izdelki, vile in hoteli. Zgodba o Zlatorogu je bila v 19. stoletju poznana kot knjižna uspešnica na območju celotne Habsburške monarhije ter v nemških deželah severno od nje. Pripovedka, katere srž je ohranitev okolja tudi s svojo starostjo priča o pomembnosti ozaveščanja ljudi o pomembnosti sobivanja z naravo (Kunaver 2003, 12). Njena multikulturalnost pa nagovarja bralca k razmisleku, da skrb za okolje mora presegati državne meje. Ozaveščanje turistov o pomembnosti ekologije prinaša številne pozitivne lastnosti tudi za Bled kot turistični kraj. Ekologijo na igriv način privzgaja najmlajšim in jo tako vnaša v kolektivno zavest. Glede na dejstvo, da se postaje na preprost in poceni način lahko vklopijo v celotno podobo blejskih promenad in obenem ne zakrivajo blejskih vedut, lahko pričakujemo interes potencialnih vlagateljev in občine v projekt.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Bogataj, Magda (roj. 1957, stan. Radovljica, razredna učiteljica na OŠ prof. dr. Josipa Plemlja Bled). 2017. Pogovor o umeščanju turističnega produkta v blejsko okolje.
- 2) Deschmann, Karel. 1868. Beiträge zur Landeskunde Krains II. Der Triglaugletscher und die Spuren einstiger Gletscher in Oberkrain. V: Laibacher Zeitung (21. 2. 1868), št. 43, nepaginirano.
- 3) Kunaver, Dušica. 2003. Zlatorog. Ljubljana: samozaložba D. Kunaver.
- 4) Matic, Dragan. 2002. Nemci v Ljubljani, 1861–1918, Ljubljana: Oddelek za zgodovino Filozofske fakultete.
- 5) Opis Zlatorogovega kroga. 2017. Ne razvezimo blejskega Zlatoroga.
<http://zlatorog.splet.arnes.si/vzorcna-stran/turisticni-proizvod/opis-zlatorogovega-kroga/>
(28. 9. 2019)
- 6) Scharfe, Martin. 2008. Zlatorog: Aus der Sammlung des Alpenverein-Museums, Teil XX. Bergauf.
- 7) Seifert, Andreas. 1995. Baumbach, Rosegger und die Alpen. Meiningen: Staatliche Museen Meiningen.

**IZOBRAŽEVANJE IN USPOSABLJANJE
/ EDUCATION AND TRAINING**

S SPLETNIM ANKETIRANJEM DO PREDLOGOV ZA IZBOLJŠAVE

CREATING SUGGESTIONS FOR IMPROVEMENTS WITH THE HELP OF ONLINE SURVEYS

Vesna Badjuk Kunaver

Šolski center Novo mesto, Slovenija
School Centre Novo mesto, Slovenia
vesna.badjuk@sc-nm.si

Izvleček

Sistem zagotavljanja kakovosti na Srednji strojni šoli na Šolskem centru Novo mesto temelji na modelu Kakovost za prihodnost. Izboljševanje kakovosti na šoli pa temelji na principu PDCA kroga (načrtuj – izvedi – preveri – izboljšuj). Ugotavljanje kakovosti na šoli in priložnosti za izboljševanje izvajamo s pomočjo anketiranja in samoevalvacije. V referatu bom predstavila kako si na Srednji strojni šoli Šolskega centra Novo mesto v komisiji za kakovost pri načrtovanju izboljšav pomagamo s spletnim anketiranjem. V ta namen uporabljamo tri različne spletne ankete: anketo EPoS o ugotavljanju celovite kakovosti šole, anketo Barometer kakovosti in anketo o zaposljivosti. Anketo EPoS je pripravila delovna skupina v okviru Konzorcija srednjih šol v sodelovanju s CPI na temo Učenje in poučevanje ter šolska klima, anketi Barometer kakovosti in Zaposljivost pa smo pripravili na Šolskem centru Novo mesto. S pomočjo rezultatov teh anket smo prišli do predlogov izboljšav kot so: sprememba odprtega kurikuluma, organizacija strokovnih ekskurzij tudi v nižjih letnikih, prerazporeditev športnih dni, usmerjanje dijakov na vire informacij, izvedba razrednikovih ur na temo medsebojnega spoštovanja, ...

Ključne besede: zagotavljanje kakovosti, anketa Barometer kakovosti, anketa Zaposljivost, anketa EPoS, predlogi izboljšav

Abstract

The quality assurance system at the Secondary School of Mechanical Engineering at the Novo mesto School Center, is based on the 'Quality for the Future' model. Quality improvement is based on the principle of the PDCA circle (plan - do - check - act). Through surveys and self-evaluations, we determine quality at the school and improve opportunities. In this paper, I will present how the quality commission, at the Secondary School for Mechanical Engineering, makes use of online surveys when planning improvements. To this end, we use three different online surveys: the EPoS Survey on School's Overall Quality, the Barometer Quality Survey, and the Employability Survey. The EPoS survey was prepared by a working group within the Secondary Schools Consortium in collaboration with CPI on the subject of 'Learning and Teaching and the School Environment', while the Quality Barometer and Employability Survey were prepared at the Novo mesto School Center. By analysing the results of these surveys, we came up with improvement suggestions such as: changing the open curriculum, organising professional excursions in lower years, rearranging sports days, directing students to sources of information, conducting classes on the topic of mutual respect, ...

Keywords: quality assurance, Quality Barometer survey, Employability survey, EPoS survey, improvement suggestions

1 PREDSTAVITEV ŠOLE IN SISTEMA ZAGOTAVLJANJA KAKOVOSTI NA ŠOLI

1.1 PREDSTAVITEV SREDNJE STROJNE ŠOLE

Srednja strojna šola je ena izmed petih šol Šolskega centra Novo mesto, katere korenine segajo skoraj 140 let nazaj. Šola je v tem času doživela vrsto sprememb, vseskozi pa je izobraževala kakovosten kader za potrebe gospodarstva ali za nadaljnji študij. V šolskem letu 2018/2019 je bilo na šoli 599 dijakov, v 28-ih oddelkih, in sicer v programu: srednjega poklicnega izobraževanja 12 oddelkov, srednjega strokovnega izobraževanja – strojni tehnik 9 oddelkov, poklicno-tehniškega izobraževanja – strojni tehnik 2 oddelka in poklicno -tehniškega izobraževanja – avtoservisni tehnik 2 oddelka ter 2 oddelka nižjega poklicnega izobraževanja pomočnik v tehnoloških procesih. Velik odstotek naših dijakov, ki so zaključili srednje strokovno ali poklicno - tehniško izobraževanje, se vpiše tudi na višje in visoke šole.

1.2 PREDSTAVITEV SISTEMA ZAGOTAVLJANJA KAKOVOSTI NA ŠOLI

Sistem zagotavljanja kakovosti na Srednji strojni šoli na Šolskem centru Novo mesto temelji na modelu Kakovost za prihodnost. Na osnovi tega smo na šoli pripravili Poslovnik kakovosti, ki opredeljuje ključne procese in dejavnike, ki vplivajo na kakovost v šoli. Izboljševanje kakovosti na šoli pa temelji na principu PDCA kroga (načrtuj – izvedi – preveri – izboljšuj). Ugotavljanje kakovosti na šoli in priložnosti za izboljševanje izvajamo s pomočjo anketiranja in samoevalvacije. Na podlagi rezultatov anketiranja komisija za kakovost pripravi predloge za izboljšave.

Delo na področju kakovosti na šoli koordinira in pri tem aktivno sodeluje Komisija za kakovost, ki jo sestavlja sedem članov učiteljskega zbora Srednje strojne šole. Komisija ima osnovno nalogo, da spremlja in ugotavlja kakovost vzgojno - izobraževalnega dela na šoli. Komisija daje tudi predloge za izboljšave, skrbi za obvladovanje šolske dokumentacije in pripravo internih dokumentov. Komisijo sestavljajo ravnatelj, svetovalna delavka, organizator praktičnega izobraževanja, učitelj splošno teoretičnih predmetov in trije učitelji strokovno teoretičnih predmetov.

Cilji dela komisije za kakovost in glavna področja delovanja:

- Skrb za izvajanje sistema zagotavljanja kakovosti Kakovost za prihodnost in preverjanje delovanja sistema z notranjo presojo.
- Izvedba vsaj ene skupinske samoevalvacije na šoli v šolskem letu.
- Spodbujanje sodelavcev na šoli, da se odločijo za vsaj eno izboljšavo, ki jo bodo izbrali na podlagi samoevalvacije.
- Skrb za nenehno izboljševanje kakovosti na šoli.
- Izvedba vsaj dveh delavnic za učitelje, kjer bodo teme s področja kakovosti.
- Obveščanje dijakov in staršev o aktivnostih in rezultatih na področju kakovosti.

2 OPIS SPLETNIH ANKET

2.1 BAROMETER KAKOVOSTI

Barometer kakovosti temelji na predhodno dogovorjenih kazalnikih kakovosti in anketnem vprašalniku. V anketnem vprašalniku s petstopenjsko ocenjevalno lestvico so bili upoštevani

tako predlogi dijakov in študentov kot tudi predlogi predstavnikov vseh vzgojno - izobraževalnih enot iz Šolskega centra Novo mesto. Na podlagi teh se je komisija odločila, da v barometer vključi naslednja področja: a) materialni pogoji izobraževanja na šoli, b) kakovost poučevanja na šoli, c) odnos in sodelovanje med učitelji (predavatelji) in dijaki (študenti, udeleženci izobraževanja) na šoli, č) kakovost informiranosti na šoli, d) drugo (dodaten komentar). Barometer kakovosti je zaživel oktobra 2014 s postavitvijo na spletno stran Šolskega centra Novo mesto. V začetku decembra 2014 so bili predstavljeni prvi rezultati barometra kakovosti, ki so pokazali zadovoljive ocene ocenjevalcev (dijakov/študentov in učiteljskega osebja), poleg tega so omogočili poglobljen uvid v kompleksno delovanje vseh elementov, ki so vključeni v proces učenja in poučevanja. Na Srednji strojni šoli je pri anketi Barometer kakovosti v šolskem letu 2017/18 sodelovalo 206 dijakov, kar pomeni okoli 36 % vseh dijakov na Srednji strojni šoli.

2.2 ANKETA EPoS – elektronsko podprta samoevalvacija

Sistem EPoS je razvit z namenom opolnomočenja in podpore uporabnikom pri stalnem izboljševanju kakovosti dela na ravni posameznika in šole ob spodbujanju komplementarne uporabe drugih metod, orodij in virov podatkov pri spremljanju, načrtovanju in uvajanju sprememb na področju kakovosti v izobraževanju. Elektronsko podprta samoevalvacija je sistem, ki ga je v obdobju šestih let postopno izoblikovala skupina sodelavcev Šolskega centra Novo mesto, Šolskega centra Ptuj, Šolskega centra Celje, Šolskega centra Kranj, Šolskega centra Ljubljana in Šolskega centra Velenje v sodelovanju s Centrom Republike Slovenije za poklicno izobraževanje. Njen namen je organizacija skupnih elektronskih samoevalvacij v podporo stalnemu ugotavljanju in zagotavljanju kakovosti na šolah. Ugotavlja se kakovost na različnih področjih in ravneh. Šola lahko na podlagi anketiranja primerja svoje rezultate s slovenskim povprečjem vseh šol, ki so sodelovale pri spletnem anketiranju. Skupina deluje v okviru Konzorcija šolskih centrov Slovenije, ki je podprl takšen način ugotavljanja kakovosti, saj na ta način šole dobijo pomembne informacije o kakovosti. Na osnovi tega lahko pripravijo ukrepe za izboljšave svojega dela.

Komisija za kakovost po zaključku anketiranja dobi skupne rezultate anketiranja za posamezno šolo in za povprečje na državnem nivoju. Rezultate mora vrednotiti na dveh ravneh: ravni učenja in poučevanja in ravni šole (šolska klima, medsebojni odnosi,..). V šolskem letu 2018/2019 smo ponovno izvedli vseslovensko spletno anketiranje EPoS na temo učenje in poučevanje ter šolska klima. Anketirali smo dijake in učitelje. Dijake smo anketirali s področij: raven učitelja (učenje in poučevanje), raven šole: (medosebni odnosi, pričakovanja in zadovoljstvo, organizacija in informiranje, oprema in urejenost, podpora dijakom). Učitelje smo anketirali s področja učenja in poučevanja, tako kot je bilo do zdaj. Na željo, izraženo v spletni samoevalvaciji med sodelujočimi šolami o zadovoljstvu z izvajanjem spletnega anketiranja EPoS 2016/2017, so letošnji anketi dodali trditve s področja šolske klime.

2.3 ANKETA ZAPOS LJIVOST

Spletno anketo Zaposljivost smo leta 2015 oblikovale svetovalne delavke Šolskega centra Novo mesto. Zbiranje podatkov poteka s pomočjo spletne ankete, ki je kandidatom na voljo 2 tedna v mesecu septembru. V vzorec so vključeni vsi udeleženci, ki so pred dvema letoma obiskovali zaključni letnik in so soglašali s sodelovanjem pri tej anketi. Anketa vsebuje osnovna vprašanja o kandidatu, čas iskanja zaposlitve in trditve o njihovem samozaznavanju različnih kompetenc, kot so teoretično strokovno znanje, sposobnost uporabe znanja v praksi, sodelovanje v skupini, timu, podjetnost in samoiniciativnost, znanje uporabe sodobne informacijsko - komunikacijske

tehnologije, znanje sporazumevanja v maternem in tujem jeziku. Pridobljene rezultate predstavimo učiteljskemu zboru, svetu zavoda, delodajalcem ter zainteresirani javnosti. Rezultati so nam izhodišče za izboljšave na področju kakovosti izvajanja programov.

3 ANALIZA REZULTATOV, PREDLOGI ZA IZBOLJŠANJE

Na podlagi rezultatov anketiranja komisija za kakovost analizira rezultate in pripravi predloge za izboljšave. Rezultati in predlogi se predstavijo učiteljskemu zboru, ki ima prav tako možnost analizirati rezultate in predlagati predloge. Prav tako pa pripravijo ukrepe za izboljšanje tudi učitelji glede na individualne rezultate ankete.

Rezultati navedenih spletnih anket se med seboj prepletajo in tako smo v zadnjih šolskih letih na podlagi rezultatov prišli do različnih predlogov za izboljšanje, ki se tičejo različnih področij od organizacije izobraževanja, do informiranja, spoštovanja hišnega reda, izboljšanju medsebojnih odnosov ter kakovosti pouka. Tako smo se na podlagi odgovorov dijakov pri barometru kakovosti in zaposljivosti odločili za spremembo odprtega kurikuluma – povečanje števila ur prakse. Tudi sprememba načrta strokovnih ekskurzij in športnih dni je bila plod rezultatov analize anket. Večinoma so bile strokovne ekskurzije in dvodnevni športni dnevi namenjeni višjim letnikom, zdaj smo nekaj teh vsebin namenili tudi prvošolcem, ki so te vsebine precej pogrešali. Za izboljšanje informiranosti smo poleg tega, da smo izboljšali in ažurirali spletno stran, namenili nekaj časa tudi razlagi dijakom, kje dobiti informacije. Nekaj predlogov se je nanašalo tudi na razrednikove ure. Komisija za kakovost je pripravila načrt za razrednikovo uro na temo spoštovanja in medsebojnih odnosov, razredniki pa so seveda pri izvedbi svobodni in lahko tudi na svoj način predstavijo to tematiko. Nekaj predlogov se je nanašalo tudi na hišni red, in sicer, da z dežurstvom učiteljev pri malici začnemo s prvim dnevom pouka. Za izboljšanje kakovosti pouka smo predlagali uporabo različnih metod poučevanja in več medpredmetnega povezovanja. Tudi skupinsko izobraževanje učiteljev je bilo temu namenjeno.

4 ZAKLJUČEK

Spletno anketiranje je odličen pripomoček za delo Komisij za kakovost, saj olajšuje izvedbo anketiranja in vrednotenja rezultatov. Seveda pa je potrebno rezultate pridobljene iz spletnih anket kombinirati z drugimi metodami in podatki o kakovosti dela in delovanja v šoli v smeri celostnega dviga kakovosti dela na šoli. V bodoče si želimo v obliki spletnih anket pripraviti tudi anketo za starše in anketo za delodajalce. V kolikor nam bo to uspelo, bomo imeli podatke od vseh deležnikov vzgojno – izobraževalnega procesa in jih bomo lahko upoštevali pri spremljanju in dvigu kakovosti.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Badjuk Kunaver, Vesna, Zlata Kocjan, 2015. Ugotavljanje samozaznavanja zaposlitvenih in drugih kompetenc pri bivših udeležencih izobraževanja kot izhodišče za dvig kakovosti dela, V: Zbornik nacionalne konference Krepitev in evalvacija kakovosti v sistemu vzgoje in izobraževanja, Brdo pri Kranju, , 18. in 19. november 2015, 231-232. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo, E-knjiga, 2015, www.zrss.si/pdf/Zbornik-prispevkov-keks2015.pdf

- 2) Mihelač, Lorena. 2015. Ugotavljanje in merjenje kakovosti na Šolskem centru Novo mesto z uvedbo barometra kakovosti, V:Zbornik nacionalne konference Krepitev in evalvacija kakovosti v sistemu vzgoje in izobraževanja, Brdo pri Kranju, 18. in 19. november 2015, 79-80. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo, E-knjiga, 2015, www.zrss.si/pdf/Zbornik-prispevkov-keks2015.pdf
- 3) Vrabič, Albin idr. 2015. Merjenje šolske klime in kulture z elektronsko podprto samoevalvacijo v samoiniciativno organizirani mreži poklicnih in strokovnih šol s področja tehnike – EPOS, V:Zbornik nacionalne konference Krepitev in evalvacija kakovosti v sistemu vzgoje in izobraževanja, Brdo pri Kranju, 18. in 19. november 2015, 141-142. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo, E-knjiga, 2015, www.zrss.si/pdf/Zbornik-prispevkov-keks2015.pdf
- 4) Uranjek, Jadranka idr., S sistemom EPoS po hitrejši poti do višje kakovosti v šoli, priročnik za uporabo, 2019.
- 5) Vrščaj, Aleksander, Letno poročilo o kakovosti na Šolskem Centru Novo mesto za šolsko leto 2016/17, Novo mesto, 2017, <https://www.sc-nm.si/kakovost>.

INDIVIDUALIZACIJA PRI SKUPINSKEM DELU Z ELEMENTI FORMATIVNEGA SPREMLJANJA – PRIMER DOBRE PRAKSE

GROUP WORK INDIVIDUALIZATION WITH ELEMENTS OF FORMATIVE MONITORING – A GOOD PRACTICE EXAMPLE

Darinka Berčič Stefanović

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
darinka.bercic@bic-lj.si

Izvleček

Namen članka je predstavitev primera dobre prakse individualizacije pri skupinskem delu z elementi formativnega spremljanja pri strokovnem modulu Osnove biotehnologije s prehrano na BIC Ljubljana, Živilski šoli. Opisani bodo načini izvajanja tovrstne oblike poučevanja v izbranem oddelku 2. letnika programa slaščičar, vključenem v projekt MIND+. Predstavljene bodo vse prednosti individualizacije in formativnega spremljanja, ki so se pokazale med izvajanjem pouka in kasneje vplivale tudi na rezultate preverjanja znanja. Tradicionalne oblike poučevanja imajo svoje prednosti, vendar nas čas, v katerem živimo, spodbuja k iskanju novih, sodobnejših oblik. Učitelji, ki učimo na BIC Ljubljana, se tega zavedamo, zato se tudi dodatno izobražujemo in usposabljammo, saj želimo, da bi bili naši dijaki bolj motivirani za delo, prevzeli odgovornost za svoje učenje z oblikovanjem namenov učenja in kriterijev uspešnosti, učitelji pa dobili kvalitetno povratno informacijo. Končni cilj je doseženo utrjeno znanje dijakov, ki ga bodo uspešno uporabili v konkretnih primerih v življenju. Namen članka je tudi vzbuditi zanimanje udeležencev konference za tovrstno obliko poučevanja.

Ključne besede: individualizacija, formativno spremljanje, odgovornost dijakov, motivacija, kriteriji uspešnosti, povratna informacija

Abstract

The aim of the paper is to present an example of good practice, namely group work individualization with elements of formative monitoring within the professional module 'The Basics of Biotechnology and Nutrition' at BIC Ljubljana, School of Food Processing. The article focuses on the ways of carrying out this type of teaching methodology in the chosen second year confectionary programme, which took part in the MIND+ project. The paper outlines all the benefits arising from the individualization and formative monitoring used during the lessons and its impact on the assessment results. Traditional teaching methodologies have certain advantages, however, the times in which we live encourage us to find new teaching approaches. Teachers at BIC Ljubljana are aware of this fact so we take part in continuing professional development programmes as we want our students to be more motivated for work, to become responsible for their own learning by setting the learning objectives and performance criteria, which results in positive feedback for teachers. The ultimate goal is to help students acquire solid knowledge which they will be able to apply to real life situations. Last but not least, the purpose of this paper is to stimulate interest of the conference participants in the teaching method presented in the article.

Keywords: individualization, formative monitoring, student responsibility, motivation, performance criteria, feedback

1 UVOD

BIC Ljubljana je vključen v projekt MIND+, čigar namen sta razvoj in preizkušanje modela izvajanja programov srednje poklicnega izobraževanja v šolski obliki. Vključeval bo učinkovite pristope, ukrepe in dejavnosti, ki bodo podprli izvajanje prožnejših oblik poklicnega izobraževanja, ki omogočajo praktično usposobljenost in individualni razvoj posameznika. (Model 2019) Na šoli imamo oblikovan razvojni tim, v katerem sodeluje osem članic: ravnateljica, svetovalna delavka, razredničarka in pet učiteljic strokovnih modulov, ki poučujemo v izbranem oddelku programa slaščičar. Med aktivnostmi, ki jih izvajamo v okviru projekta, so tudi primeri individualizacije pri pouku z uporabo novih, sodobnih oblik poučevanja, med katere spada tudi formativno spremljanje. V prispevku bom opisala primer, ki smo ga učitelji izvedli v izbranem oddelku v obliki delavnice v trajanju šestih šolskih ur, uporabljene metode in prednosti te vrste poučevanja ter rezultate preverjanja znanja.

2 PRIMER DOBRE PRAKSE

S kolegico Mileno Hrovat sva izvedli individualizacijo v obliki delavnice, ki je trajala 6 ur. K sodelovanju sva povabili tudi učitelja naravovarstva Matevža Kramerja (medpredmetno povezovanje). Pri učni pripravi sva upoštevali elemente formativnega spremljanja, kot so nameni učenja in kriteriji uspešnosti, dokazi, povratna informacija, vprašanja v podporo učenju, samovrednotenje in povratna informacija učitelju. (Holcar Brunauer idr. 2019)

2.1 NAMENI UČENJA IN KRITERIJI USPEŠNOSTI – 1. URA

Najprej sva z dijaki izvedli razgovor o poznavanju zelišč in z uporabo digitalne tehnologije preverili njihovo predznanje o zeliščih. Pri tem sva uporabili aplikacijo Kahoot za kviz, ki je vseboval 13 vprašanj. Dijaki so se povezali s pomočjo svojih pametnih telefonov. Nekateri dijaki so reševali kviz v paru. Časa za odgovor na vsako vprašanje je bilo 20 sekund, vključili pa sva možnost enega ali več pravih odgovorov. Rezultate kviza bom predstavila v poglavju 4 (Rezultati). Nato je sledilo naključno oblikovanje skupin in določanje vlog (vodja skupine, iskalci virov in literature, izdelovalci plakatov, likovni ustvarjalci, poročevalci...). Vsaka skupina si je izbrala temo (vrsto zelišča). Izbirali so med rožmarinom, sivko, meto, timijanom in žajbljem, saj vsa ta zelišča gojimo tudi na šolskem zeliščnem ekološkem vrtu. Dijakom sva dali navodila za delo, oblikovanje virov ter izdelavo predstavitvenih plakatov. Pomagali sva jim pri postavljanju in oblikovanju namenov učenja in kriterijev uspešnosti iz učnih ciljev oziroma učnih izidov. Na tak način so dijaki prevzeli odgovornost za učenje. (Grah idr. 2017) Doma so sami poiskali literaturo o izbranih zeliščih, ki so jo potrebovali pri naslednji učni uri, ter si izdelali krajše povzetke za izbrano zelišče.

2.2 DOKAZI – 2. IN 3. URA

Izvedli sva blok uro, saj je narava dela zahtevala več časa. Klopi v učilnici so dijaki razporedili v pet prostorskih območij. Nato so se razporedili v že prej oblikovane skupine in ponovili svoje

vloge za delo. Razdelili sva jim material za izdelavo plakatov. Lotili so se dela z uporabo različne strokovne literature (knjige, revije, zgibanke, internet). Pri tem so uporabljali svoje pametne telefone. Oblikovali so tekst in pri izdelavi uporabili svoje risbe, fotografije ter sveže primere zelišč z vrta. Timsko delo je bilo zelo produktivno, saj so nastali res lepi in kakovostni izdelki. Zanimivo jih je bilo opazovati, kako so se med seboj dogovarjali in se vživeli v delo. Nato so sledile predstavitve. Vsaka skupina je predstavila svoje zelišče pred sošolci. Poročevalci znotraj vsake skupine so se menjavali, tako da so se vsi imeli možnost preizkusiti v vlogi poročevalca.

2.3 POVRATNA INFORMACIJA – 4. URA

Naslednjo uro je kolegica s pomočjo powerpoint predstavitve dijakom predstavila splošne značilnosti zelišč, kodeks nabiranja zelišč, shranjevanje, predelavo in uporabo zelišč. Prostorska ureditev v učilnici je ostala enaka kot prejšnje ure. Člani skupine sedeli skupaj. Med predstavitvijo sva dijake vključili v razgovor glede na njihovo znanje, ki so ga pridobili med skupinskim delom. Sledilo je izpolnjevanje delovnega lista za vsako zelišče (ime zelišča, del rastline, ki se nabira, značilnosti in možna uporaba). Tokrat so dijaki preverjali svoje znanje individualno. Na koncu ure sva s sodelavko na projekcijskem platnu prikazali rešitve delovnih listov, da so jih dijaki lahko primerjali s svojimi. Razgovor in rezultati preverjanja znanja z učnim listom so nama in dijakom dali dobro povratno informacijo o pridobljenem znanju. Zdaj smo vedeli, da smo na pravi poti, saj so svoje znanje med to uro nadgradili.

2.4 VPRAŠANJA V PODORO UČENJU – 5. URA

To šolsko uro sva namenili ogledu šolskega zeliščnega ekološkega vrta. Ravnateljica, mag. Tatjana Šček Prebil je izvajala hospitacijo. V okviru medpredmetnega povezovanja sva k sodelovanju povabili učitelja naravovarstvenih strokovnih modulov, ki je dijakom predstavil šolski zeliščni ekološki vrt. Pri tem jim je v podporo učenju zastavljal odprta in problemska vprašanja. Izvedeli so, na kakšen način so dijaki programa naravovarstveni tehnik postavili in zasadili šolski ekološki vrt, kakšna je podnebna klima, ki blagodejno vpliva na rastline, kako se vrt samoobnavlja. Zanimalo jih je, zakaj so ob vrtu nameščeni »hoteli« za žuželke in izvedeli, da so žuželke pomembne opravevalke vrta. Med vsemi zelišči in ostalimi rastlinami so poiskali in prepoznali vsa zelišča, o katerih so se učili med delavnico in jih povohali. Ponovili so vse znanje, ki so ga pridobili o zeliščih. Med ogledom vrta se nam je pridružila delavka iz šolske kuhinje, ki je prišla na vrt nabrat zelišča za čaj. Učitelj je seznanil dijake, da pridelke z vrta uporabljajo tudi dijaki programa živilsko prehranski tehnik in naravovarstveni tehnik pri praktičnem pouku ter šolska slaščičarska in pekarska delavnica. Šolski vrt ni torej samo za ogled in učenje, temveč je tudi zelo uporaben. Dijaki so bili med ogledom sproščeni, z zanimanjem so poslušali učitelja, se vključevali v razgovor in zastavljali vprašanja ter odgovarjali nanje. Dijaki so bili motivirani in navdušeni, vendar je ura žal prehitro minila.

2.5 SAMOVREDNOTENJE IN POVRATNA INFORMACIJA UČITELJU – 6. URA

Kolegica je sestavila nov kviz Kahoot, v katerem so bila vprašanja o zeliščih v primerjavi s testom predznanja nekoliko spremenjena. Dijaki so s pomočjo svojih pametnih telefonov preverjali pridobljeno znanje o zeliščih. Rezultati, ki jih bom predstavila v poglavju 4 (Rezultati), so bili znatno boljši v primerjavi s testom predznanja. Tokrat so manj oklevali pri izbiri pravih odgovorov in bili veliko bolj samozavestni. Vsak dijak je ugotavljal, v kolikšni meri je dosegel učne izide glede na kriterije uspešnosti, ki si jih je postavil na prvi uri delavnice.

Na koncu je kolegica predstavila statistiko reševanja kviza. Za dijake sem pripravila spletno anketo o zadovoljstvu izvedbe in pridobljenem znanju na delavnici. Tako sem tudi za evalvacijo uporabila digitalno tehnologijo, ki dijake zelo motivira. Anketa je vsebovala različne oblike vprašanj, kjer je bilo možnih tudi več odgovorov. Vprašanja so bila odprtega tipa. Dijaki so imeli možnost izraziti svoje mnenje o pouku, ki je vseboval kombinacijo tradicionalnih in sodobnih metod poučevanja. Na koncu sem dodala tudi možnost vpisa njihovih pobud za prihodnje ure. Na ta način sva s kolegico dobili povratno informacijo o smiselnosti priprave učnih ur s tovrstnimi metodami in oblikami v prihodnje. Dijaki so bili s potekom delavnice zelo zadovoljni. Rezultate ankete bom predstavila v poglavju 4 (Rezultati).

3 NAMEN IZVEDBE DELAVNICE IN METODOLOGIJA

Namen izvedbe delavnice je bil izvedeti, kako individualizacija pri skupinskem delu z elementi formativnega spremljanja vpliva na motivacijo dijakov za učenje. Prav tako nas je zanimala primerjava rezultatov preverjanja znanja pred začetkom delavnice s tistimi na koncu. V izvajanju pouka sva vključili tako tradicionalne (iskanje strokovne literature tudi v knjižnici, ne samo na spletu, predstavitev na klasičnih plakatih, učiteljeva razlaga...), kot tudi sodobne oblike poučevanja (uporaba digitalne tehnologije, elementi formativnega spremljanja, individualizacija...). Tradicionalne oblike poučevanja imajo svoje prednosti, vendar nas čas, v katerem živimo, spodbuja k iskanju novih, sodobnejših oblik, ki omogočajo večjo motivacijo dijakov, prevzem odgovornosti za učenje z oblikovanjem namenov učenja in kriterijev uspešnosti. Kot se je pokazalo v rezultatih preverjanja znanja in evalvacije, je kombinacija klasičnih in modernih oblik zelo uspešna, daje pa tudi dobro povratno informacijo tako učencem kot tudi učitelju. Metodologija za povratno informacijo je zajemala preverjanje znanja s pomočjo digitalne tehnologije (aplikacija Kahoot na začetku in na koncu delavnice in spletna anketa o zadovoljstvu izvedbe). Vprašanja v kvizu so zajemala naslednje značilne taksonomske ravni po Bloomu: poznavanje, razumevanje, uporabo, analizo in vrednotenje. Kviz je zahteval pridobljeno znanje iz vsebin, navedenih v tabeli 1. (Sambolić Beganović 2019)

Tabela 1: Seznam vprašanj v kvizu Kahoot

Številka vprašanja	Vprašanje
1.	Kaj so zelišča?
2.	Kdaj ne nabiramo zelišč?
3.	Kdaj nabiramo zelišča za liste in popke?
4.	Kaj nabiramo pri meti, melisi in žajblju?
5.	Kaj nabiramo pri ognjiču, arniki in bezgu?
6.	Kakšen je kodeks nabiranja zelišč?
7.	Kje sušimo zelišča?
8.	Zakaj uporabljamo zelišča?
9.	Kaj je značilno za eterična olja?
10.	Kako pridobivajo eterična olja iz zelišč?
11.	Kaj je značilno za sivko?
12.	Kaj ne drži za timijan?
13.	Kakšno je drugo ime za žajbelj?

Vir: lasten

Spletna anketa za evalvacijo je vsebovala 20 vprašanj, navedenih v tabeli 4. Končni cilj izvedbe delavnice je bil doseženo utrjeno znanje dijakov, ki ga bodo uspešno uporabili v konkretnih primerih v življenju, in povratna informacija.

4 REZULTATI

Rezultati preverjanja znanja z aplikacijo Kahoot so pokazali, da je bilo znanje dijakov na koncu delavnice občutno večje od tistega na začetku. Rezultati spletne ankete www.1ka.si o zadovoljstvu izvedbe delavnice o zeliščih so pokazali, da je bila delavnica med dijaki dobro sprejeta.

4.1 OBRAVNAVA REZULTATOV PREVERJANJA PREDZNANJA IN USVOJENEGA ZNANJA

Tabela 2: Rezultati preverjanja predznanja z aplikacijo Kahoot pred začetkom delavnice

Zelišča	
Število odgovorov na vprašanja	10 od 13
Število pravih odgovorov (%)	51,36
Število nepravilnih odgovorov (%)	48,64
Skupaj (%)	100,00
Dosežen rezultat (točke)	1470,36

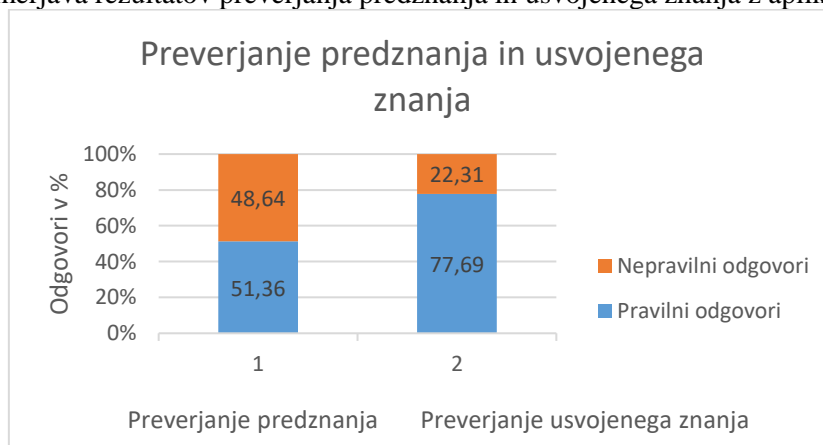
Vir: lasten

Tabela 3: Rezultati preverjanja usvojenega znanja z aplikacijo Kahoot po zaključku delavnice

Zelišča	
Število odgovorov na vprašanja	13 od 13
Število pravih odgovorov (%)	77,69
Število nepravilnih odgovorov (%)	22,31
Skupaj (%)	100,00
Dosežen rezultat (točke)	9426,36

Vir: lasten

Graf 1: Primerjava rezultatov preverjanja predznanja in usvojenega znanja z aplikacijo Kahoot



Vir: lasten

Iz tabele 2 in 3 ter grafa 1 je razvidno, da je bila uspešnost dijakov pri preverjanju usvojenega znanja občutno večja v primerjavi s preverjanjem predznanja. Glede na pridobljene rezultate

lahko sklepam, da tovrsten način poučevanja z individualizacijo pri skupinskem delu, kjer so vključeni elementi formativnega spremljanja, močno vpliva na uspešnost usvajanja znanja.

4.2 OBRAVNAVA REZULTATOV SPLETNE ANKETE ZA EVALVACIJO

Tabela 4: Analiza spletne ankete o delavnici Zelišča

Številka vprašanja	Vprašanje	Odstotek odgovorov
1.	Ali je delavnica o zeliščih odgovaljala tvojim izobraževalnim potrebam?	
	DA	48%
	DELNO	41%
	NE	11%
	Skupaj	100%
2.	Ali so bili cilji delavnice jasno predstavljeni?	
	DA	77%
	DELNO	23%
	NE	0%
	Skupaj	100%
3.	Ali so bile učne aktivnosti ustrezne?	
	DA	65%
	DELNO	31%
	NE	4%
	Skupaj	100%
4.	Ali je bila evalvacija (tvojega učenja o zeliščih) učinkovito/ustrezno sporočilo o dosežkih učenja?	
	DA	69%
	DELNO	23%
	NE	8%
	Skupaj	100%
5.	Je bila organizacija delavnice učinkovita?	
	DA	73%
	DELNO	27%
	NE	0%
	Skupaj	100%
6.	Delavnica je bila (označi svojo izbiro):	
	PREDOLGA,	19%
	PREKRATKA,	22%
	RAVNO PRAV DOLGA.	59%
	Skupaj	100%
7.	Kako si se počutil pri timskem delu v skupini?	
	SLABO	0%
	ZADOVOLJIVO	12%
	DOBRO	31%
	ZELO DOBRO	23%
	ODLIČNO	35%
	Skupaj	100%
8.	V kolikšni meri si prispeval k skupinskemu delu?	
	ZELO MALO	4%
	MALO	4%
	ZADOVOLJIVO	31%
	VELIKO	46%
	ZELO VELIKO	15%
	Skupaj	100%
9.	Kakšna je bila tvoja vloga v skupini?	
	VODJA SKUPINE	23%
	ZBIRALEC VIROV IN LITERATURE	32%

	IZDELOVANJE PLAKATA	32%
	POROČEVALEC	10%
	DRUGO (napisali so RISANJE)	3%
	Skupaj	100%
Številka vprašanja	Vprašanje	Odstotek odgovorov
10.	Kako bi ocenil tvoje predznanje pri prvem reševanju kviza KAHOOT?	
	1 NZD	4%
	2 ZD	8%
	3 DB	27%
	4 PDB	27%
	5 ODL	35%
	Skupaj	100%
11.	Se je tvoje znanje o zeliščih kaj izboljšalo pri drugem reševanju kviza?	
	1 NIČ	0%
	2 ZELO MALO	23%
	3 MALO	31%
	4 VELIKO	38%
	5 ZELO VELIKO	8%
	Skupaj	100%
12.	Kaj meniš o pomembnosti upoštevanja bontona o nabiranju zelišč? Zbir različnih odgovorov je prikazan spodaj.	
	JE POMEMBNO ZA OKOLJE IN NAS.	/
	JE ZELO POMEMBNO.	/
	BONTON MORAMO UPOŠTEVATI.	/
	VEMO, ZAKAJ SE KATERO ZELIŠČE UPORABLJA IN KDAJ SE NABIRA.	/
	MORAMO BITI POZORNI, KDAJ IN KATERE DELE NABIRAMO.	/
	JE PRAKTIČNO, KER PREPOZNAMO ZELIŠČA, KI NAM PRIDEJO PRAV V ŽIVLJENJU.	/
	MORAMO PAZITI, KAKO NABIRAMO.	/
13.	Kakšen se ti zdi tovrsten način pouka v primerjavi s klasičnim? Zbir različnih odgovorov je prikazan spodaj.	
	SUPER	/
	V REDU	/
	BOLJ ZANIMIV	/
	OK	/
	BOLJŠI	/
	BOLJŠI, SAJ JE DELO V SKUPINI BOLJ POUČNO.	/
	ZELO DOBER, HKRATI SE NAUČIŠ VELIKO NOVEGA, KAR TI KORISTI V ŽIVLJENJU.	/
	ODLIČEN	/
	DRUGAČEN	/
	SPROŠČEN	/
	BREZ POMENA	/
	IZJEMEN	/
14.	Bi kaj spremenil?	
	DA	4%
	NE	96%
	Skupaj	100%
15.	Če si pri prejšnjem vprašanju odgovoril z DA, napiši, prosim, kaj bi spremenil.	
	DA BI SE DO NAS OBNAŠALI ODRASLO.	
16.	Kaj ti je bilo pri delavnici najbolj všeč?	
	REŠEVANJE KVIZA KAHOOT	26%
	DELO V SKUPINI	26%

	POROČANJE O DELU	7%
	OBISK ŠOLSKEGA VRTA	28%
	DRUGAČNA RAZPOREDITEV MIZ	13%
	Skupaj	100%

Številka vprašanja	Vprašanje	Odstotek odgovorov
17.	Kako nameravaš uporabiti znanje, ki si ga pridobil na delavnici?	
	PRI NABIRANJU ZELIŠČ	/
	NE VEM.	/
	POMOČ NA VRTU	/
	V SLAŠČIČARSTVU PRI SESTAVLJANJU NOVIH NORIH OKUSOV	/
	V ŽIVLJENJU	/
	KUHANJE ČAJA	/
	ČE BOM SAMA NABIRALA OZ. GOJILA RASTLINE.	/
	V SLAŠČIČARNI	/
	V BODOCE V SVOJI KUHINJI OZ. SLAŠČIČARNI	/
	V PRAKSI	/
	PRI KUHANJU	/
	PRI IZDELAVI KREM	/
	PRI IZDELAVI SLADICE	/
18.	Katere teme bi v okviru strokovnega modula OBTH želel spoznati na naslednjih tovrstnih srečanjih?	
	NOBENIH	/
	KAR VSE	/
	MIKROORGANIZMI	/
	NE VEM.	/
	NEKAJ, KAR SE BOLJ NAVEZUJE NA SLAŠČIČARSTVO.	/
	VRTNINE	/
	MLEČNI IZDELKI	/
	RIBE	/
	ČAJI	/
	TROPSKO SADJE	/
	SMOOTIJI	/
	DA BI SE NAUČILI ŠE KAJ VEČ, SESTAVLJATI SESTAVINE IN ŠE KAJ.	/
	SESTAVLJANJE RAZLIČNIH NORIH KOMBINACIJ, KI TE NE BI SAMO NASITILE, TEMVEČ DALE NOVO ENERGIJO IN MOČ.	/
19.	Izvajalci delavnice (učitelji) so bili ustrezno pripravljene.	
	1 SLABO	0%
	2 ZADOVOLJIVO	4%
	3 DOBRO	27%
	4 ZELO DOBRO	31%
	5 ODLIČNO	38%
	Skupaj	100%
20.	Nam želiš sporočiti še kaj?	
	NE	/
	SUPER, DRUGAČEN NAČIN UČENJA	/
	TO MORAMO PONOVI.	/
	ODLIČNO	/
	ZELO DOBRA DELAVNICA	/
	HVALA ZA ODLIČNO PREDSTAVITEV	/

Vir: lasten

Iz tabele 4 je razvidno, da je večina dijakov delavnico lepo sprejela. Všeč so jim bile vse oblike in metode poučevanja. Učni cilji so bili jasno predstavljeni, aktivnosti, ki so jih izvajali, so bile ustrezne, organizacija je bila učinkovita, delavnica je bila ravno prav dolga, evalvacija učenja o zeliščih je bila učinkovita in sporočilo o dosežkih učenja ustrezno. Pri timskem delu so se dijaki počutili zelo dobro, k skupinskemu delu so v večini veliko prispevali, nekateri so imeli v skupini več različnih vlog, pri reševanju drugega kviza Kahoot se je njihovo znanje v veliki meri izboljšalo. Upoštevanje bontona o nabiranju zelišč se jim zdi zelo pomembno in uporabno v praksi, v primerjavi s klasičnim, se jim zdi tovrsten način pouka veliko boljši, zanimivejši in bolj poučen, v večini so odgovorili, da pri delavnici ne bi nič spremenili. Pri delavnici jim je bilo najbolj všeč: obisk šolskega zeliščnega ekološkega vrta, reševanje kviza Kahoot, delo v skupini, nekaj pa se jih je odločilo tudi za poročanje in drugačno razporeditev miz v učilnici. Znanje, ki so ga pridobili z delavnico, nameravajo uporabiti pri nabiranju zelišč, kot pomoč pri gojenju zelišč na vrtu, v slaščičarstvu pri sestavljanju novih okusov, izdelavi krem in sladice, za kuhanje čaja, v kuhinji in v življenju nasploh. V prihodnje bi na naslednjih tovrstnih srečanjih, v okviru strokovnega modula osnove biotehnologije s prehrano, radi spoznali tudi druge teme, npr. mikroorganizme (učna snov v 3. letniku), vrtnine, mlečne izdelke, ribe, tropsko sadje, smootije, nekaj, kar se bolj navezuje na slaščičarstvo (priložnost pri strokovnem modulu sladice v 3. letniku), sestavljanje različnih kombinacij, ki jih ne bi le nasitile, temveč dale tudi novo energijo in moč. Radi pa bi se naučili še kaj več. Za izvajalce menijo, da so bili zelo dobro pripravljene, sporočiti pa nam želijo tudi, da so bili z delavnico zelo zadovoljni in si želijo ponovitev.

5 SKLEPI IN ZAKLJUČEK

V raziskavi smo v izbranem oddelku 2. letnika programa SPI slaščičar pri strokovnem modulu osnove biotehnologije s prehrano z izvedbo delavnice o zeliščih ugotavljali vpliv individualizacije pri skupinskem delu z elementi formativnega spremljanja na usvojeno znanje dijakov. Znanje bodo uspešno uporabili v konkretnih primerih v življenju. Pri tem smo uporabili kombinacijo tradicionalnih in sodobnejših metod poučevanja. Na osnovi opravljenega dela, opaznanj med poukom, rezultatov preverjanja znanja in evalvacije z uporabo digitalne tehnologije smo prišli do naslednjih ugotovitev oziroma sklepov:

- v oddelku so bili doseženi vsi vsebinski in operativni cilji,
- dijaki so bili med poukom bolj motivirani za delo in pridobivanje znanja,
- pri drugem preverjanju znanja ob zaključku delavnice so bili uspešnejši glede na preverjanja predznanja,
- priprave na izvedbo delavnice so zahtevale več časa, vendar pa so rezultati dali učiteljem in dijakom veliko več zadovoljstva.
- izvedba delavnice je dijakom omogočila prevzem odgovornosti za učenje in dala povratno informacijo dijakom in učiteljem.
- na osnovi evalvacije, ki smo jo izvedli, si dijaki želijo tovrstnega načina poučevanja tudi v prihodnje.

Pričakovani rezultati raziskave so nas še bolj spodbudili, da bomo v prihodnosti nadaljevali s tovrstnim načinom poučevanja, se še bolj medpredmetno povezovali in med seboj sodelovali. Prenos odgovornosti za učenje na dijake, pozitiven odziv, timsko delo in možnost individualizacije bo omogočilo hitrejše in kvalitetnejše usvajanje znanja. To pa je tudi ključni cilj dobrega učitelja, ki tudi njemu prinaša zadovoljstvo pri delu v svojem poklicu. (Center 2015)

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Center za poklicno izobraževanje. 2015. Načrtovanje in izvajanje učne individualizacije v programih poklicnega in srednje strokovnega izobraževanja: poročilo o raziskavi. http://www.cpi.si/files/cpi/userfiles/Datoteke/evalvacija/2015-16/Porocilo%20raziskave_Individualizacija.pdf (30. 8. 2019).
- 2) Grah, Jana, Ada Holcar Brunauer, Zora Rutar Ilc, Simona Roglič Ožek, Jožica Gramc, Mariza Skvarč, Andreja Čuk, Brigita Žarkovič Adlešič, Janja Cotič Pajntar, Nives Zore. 2017. Vključujoča šola: priročnik za učitelje in druge strokovne delavce. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo.
- 3) Holcar Brunauer, Ada, Cvetka Bizjak, Janja Cotič Pajntar, Marjeta Borstner, Vineta Eržen, Mihaela Kerin, Natalija Komljanc, Saša Kregar, Urška Margan, Leonida Novak, Zora Rutar Ilc, Sonja Zajc, Nives Zore. 2019. Formativno spremljanje v podporo učenju: priročnik za učitelje in strokovne delavce. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo.
- 4) Model individualizacije MIND+: Prvo srečanje šolskih razvojnih timov izbranih šol. 2019. Slovensko izobraževalno omrežje. Model individualizacije. Skupna prezentacija uvodnega srečanja 15. 5. 2018 (spletna učilnica). <https://skupnost.sio.si/course/view.php?id=9494> (30. 8. 2019).
- 5) Sambolić Beganović, Amela. 2019. Formativno spremljanje v podporo učenju: interno gradivo za projekt MIND+. Ljubljana: Center RS za poklicno izobraževanje.

IZZIVI V IZOBRAŽEVANJU IZREDNIH ŠTUDENTOV

CHALLENGES IN THE EDUCATION OF PART-TIME STUDENTS

Natalija Brečko

Šolski center Šentjur, Slovenija
School Centre Šentjur, Slovenia
natalija.brecko@sc-s.si

Izvleček

Z izzivi v izobraževanju izrednih študentov se sooča vsaka Višja strokovna šola, ki izvaja programe za izobraževanje izrednih študentov. V prispevku bomo predstavili razlike med izvajanjem rednega in izrednega študija ter prilagajanje izobraževanja za izredne študente. Študenti, ki se izobražujejo, kot izredni študenti so velikokrat že zaposleni in želijo z višjo stopnjo izobrazbe, ki jo bodo pridobili po zaključeni diplomii na svojem delovnem mestu napredovati ali pa je višja stopnja izobrazbe tudi pogoj za opravljanje dela na delovnem mestu, ki ga že zasedajo. Študenti, ki so zaposleni in opravljajo delo, ki ni v skladu z njihovo smerjo srednješolske izobrazbe imajo veliko znanja ter praktičnih izkušenj, ki pa jih želijo potrditi še z formalno izobrazbo določene smeri. V prispevku bomo prikazali tudi vpis v izredni študij v letih 2016/2017, 2017/2018 in 2018/2019 v višješolskih študijskih programih, ki jih izvajajo višje strokovne šole. Predstavljen bo tudi vpis v izredni študij na Šolskem centru Šentjur, glede na srednješolsko izobrazbo. Višja strokovna šola načrtuje prilagoditve za izvajanje izrednega študija ter jih nato prilagodi po uvodnem sestanku s študenti.

Ključne besede: izobraževanje, izredni študij, vpis, prilagoditve

Abstract

Higher Vocational Schools that carry out programs for the education of part-time students are facing challenges in the education of part-time students. This paper will explain the differences between full-time and part-time studies and adjustments in education for part-time students. Students who study as part-time students are often already employed and wish to advance with a higher level of education that they will acquire after graduation. A higher level of education is also often a condition in a workplace that the student are already performing a job. Students who are employed and performing a job that is different than their high school education have a great deal of knowledge and practical experience, which they want to confirm with a formal education in a particular field. This paper will also present enrollment in part-time studies in years 2016/2017, 2017/2018 and 2018/2019 in postgraduate study programs carried by vocational colleges. We will also present enrollment in part-time study at the School Center Šentjur, according to the high school education. The post-secondary vocational school plans adjustments for part-time studies and then adjusts them after an introductory meeting with students.

Keywords: education, part-time study, enrollment, adjustments

1 IZOBRAŽEVANJE V VIŠJI STROKOVNI ŠOLI

V Sloveniji deluje 49 javnih in zasebnih višjih strokovnih šol, ki izvajajo 33 različnih študijskih programov, modularno zasnovanih in ovrednotenih s 120 kreditnimi točkami po ECTS. Temeljna prednost višješolskega strokovnega izobraževanja je, da študenti v zgolj dveh letih pridobijo uporabno strokovno znanje, utemeljeno na praktičnem izobraževanju v podjetjih, kjer je študentom omogočen neposreden stik z delodajalci in vrhunskimi mentorji. Vodilo višješolskega strokovnega izobraževanja v Sloveniji je že več kot 20 let kakovost izobraževanja, kar potrjujejo diplomanti s svojimi uspehi tako doma kot na tujih trgih. Sodobno zasnovani študijski programi se prilagajajo potrebam študentov vseh generacij ter ponujajo individualne programe izpopolnjevanja in prekvalifikacij tako mladim kot že zaposlenim ter vsem, ki iščejo nove priložnosti in ciljajo višje (Skupnost višjih strokovnih šol)

Izobraževanje za pridobitev in izpopolnjevanje javnoveljavne višje strokovne izobrazbe in organizacijo višjih strokovnih šol ureja Zakon o višjem strokovnem izobraževanju (Zakon 2004, čl. 1). Za vprašanje, ki jih ne ureja ta zakon, se uporabljajo določbe zakona, ki ureja organizacijo in financiranje vzgoje in izobraževanja. Višješolsko strokovno izobraževanje je del terciarnega izobraževanja. Višješolski strokovni programi se izvajajo, kot redna ali izredna oblika študija. Višješolski strokovni izobraževalni program se izvaja vse leto. Študijsko leto ima 34 tednov izobraževalnega dela, od tega 24 tednov strokovno teoretičnega (predavanja, seminarske in laboratorijske vaje, strokovne ekskurzije) in 10 tednov praktičnega izobraževanja. Praktično izobraževanje se izvaja v strokovno ustreznih podjetjih oziroma organizacijah. Gre za praktično usmerjen študij, ki omogoča študentom v času študija kontakt in spoznavanje z delodajalci pri katerih pridobivajo delovne izkušnje. 10 tednov praktičnega izobraževanja je kar 40% celotnega študijskega programa, ki se izvaja v podjetjih. V okviru izobraževalnega procesa se izvajajo tudi terenske vaje in strokovne ekskurzije, ki so zelo pomemben del izobraževalnega procesa, saj študenti v praksi vidijo in izkusijo strokovne vsebine, ki jih poslušajo v sklopu predavanj in vaj. Izvajanje izobraževalnega programa izrednega študija se izvaja prilagojeno v skladu z veljavno zakonodajo. V študijskem programu so študijske obveznosti ovrednotene s kreditnimi točkami. Višješolski študijski programi so ovrednoteni s 120 kreditnimi točkami in trajajo 2 leti. Višješolski strokovni študij omogoča tudi mednarodne izmenjave študentov za opravljanje praktičnega izobraževanja ali študij v državah programa Erasmus+. Študentom in nato diplomantom izobraževanje v višji strokovni šoli po višješolskih študijskih programih ponuja veliko prednosti. Višješolski študijski programi vključujejo znanja s področja podjetništva, študent v dveh letih opravi 800 ura praktičnega izobraževanja v gospodarstvu, predhodno pridobljena izobrazba oziroma opravljene študijske obveznosti se priznajo, ni starostne omejitve za vpis (za redni in izredni študij), izredni študij je izvedbeno in časovno prilagojenem zaposlenim študentom, diplomantom zagotavlja višja strokovna šola visoko zaposljivost. Višja strokovna šola pripravi študijski koledar (določi ga direktor oziroma ravnatelj) za vsako študijsko leto in le ta vsebuje razporeditev izobraževanja, izobraževanja proste dneve, trajanje in razporeditev počitnic za študente, roke za opravljanje izpitov ter ostale pomembne datume za izvajanje študijskega procesa za študente. Študijski koledar je del publikacije višje strokovne šole v kateri so predstavljene dolžnosti in pravice študentov, značilnosti študijskih programov, ki jih višja strokovna šola izvaja, organizacija dela na šoli. Študijsko leto se začne 1. oktobra in konča 30.septembra. Vsak študijski program ima splošni del v katerem so določeni ime programa, naziv strokovne izobrazbe, ki se pridobi po končane študiju, temeljne cilje programa, trajanje študija, pogoje za vpis in merila za izbiro ob omejitvi vpisa, obvezne načine ocenjevanja znanja, način in oblike izvajanja študija, pogoje za

napredovanje po programu in za končanje študija, sestavine programa pri katerih mora biti študent navzoč (vaje, seminarji), pogoje za končanje posameznih delov programa, če jih ta vsebuje, podatke o mednarodni primerljivosti programa. V posebnem delu višješolskega programa je predmetnik z ovrednotenjem študijskih obveznosti po evropskem prenosnem kreditnem sistemu, katalogi znanja, znanje, ki ga morajo imeti izvajalci posameznih predmetov.

2 REDNI ŠTUDIJ

Izvajanje izobraževalnega procesa za redni študij načeloma poteka 24 tednov, kot predavanja in vaje vse dni v tednu in v dopoldanskem času. Razpored predavanj ter vaj je odvisen od organizacijskih možnosti šole ter zakonskih določil. Vsaka višja strokovna šola si prizadeva za razpored predavanj ter vaj, ki je optimalen za študente, da skozi študijsko leto opravijo obveznosti (vaje, seminarske, projektne, itd.), ki so pogoj za pristop k izpitu in s tem pogoje za napredovanje oz. zaključek šolanja. Razpored za 10 tednov praktičnega izobraževanja se uskladi glede na vsebino kataloga znanja za praktično izobraževanje pri določenem študijskem programu. Pri razporedu je seveda potrebno upoštevati sezonsko izvajanja del (npr. Upravljanje podeželja in krajine) ter potrebe delodajalcev. Študentje pri predavanjih in vajah poslušajo strokovnoteoretične osnove, ki jih nato uporabijo pri praktičnem delu pri delodajalcu. Študentje imajo možnost, da v skladu z Merili za priznavanje predhodno pridobljenega znanja, ki jih sprejme Študijska komisija Višje strokovne šole oddajo vlogo oz. vloge za priznavanje formalno in /ali neformalno pridobljenega znanja. V redni študij se največkrat vpisujejo študenti, ki so v tekočem letu zaključili srednješolsko izobraževanje in so brez oz. z zelo malo delovnimi izkušnjami (neformalno priznavanje) in nimajo opravljenih formalnih obveznosti, kot so opravljenih izpitih po višješolskih oz. visokošolskih študijskih programih. Študenti, ki pa so bili vpisani eno ali dve leti redno v visokošolski program, se lahko vpišejo v redni študij in oddajo vloge za priznavanje že opravljenih izpitov. Delež teh je v primerjavi z študenti, ki se prvič vpisujejo v redni študij zelo majhen. Študenti, ki so bili tri ali več let vpisani redno v visoko šolstvo se ne morejo redno vpisati v višješolski program. To so študenti, ki se v primeru, da želijo zaključiti še višješolski program vpišejo v izredni študij. V 2. letnik lahko napreduje študent, ki je uspešno opravil obveznosti modulov, predmetov in praktičnega izobraževanja (vključno z vajami, seminarskimi nalogami, projekti, izpiti, ...). 1. letnika ovrednotenih v obsegu najmanj 45 KT, pri tem mora v celoti opraviti obveznosti iz vaj in praktičnega izobraževanja. Študent lahko ponavlja letnik, če opravi študijske obveznosti in praktično izobraževanje istega letnika v obsegu najmanj 20 kreditnih točk, pri tem mora v celoti opraviti obveznosti iz praktičnega izobraževanja (Center Republike Slovenije za poklicno izobraževanje)

3 IZREDNI ŠTUDIJ

Šola izrednim študentom prilagodi organizacijo in obseg izobraževanja. Obseg izobraževanja prilagaja tako, da omogoči študentu doseganje kreditov, opredeljenih s študijskim programom. Navodila za prilagajanje izobraževanja za izredne študente sprejme strokovni svet na predlog Komisije za akreditacijo višješolskih študijskih programov (Zakon 2014, čl. 5).

3.1. PRILAGODITVE

Navodila za prilagajanje izrednega študija v višjem strokovnem izobraževanju (Navodila

2012) urejajo skupne osnove pri prilagajanju izrednega študija v višjem strokovnem izobraževanju. Izrednim študentom je mogoče prilagoditi obseg in organizacijo študija. Višja šola je pri načrtovanju in izpeljavi prilagoditev v skladu z navodili avtonomna, dolžna, pa je izpeljati take prilagoditve, ki izrednim študentom omogočajo doseganje kreditov, opredeljenih s študijskim programom. Predvidene prilagoditve za posamezne programe v izrednem študiju so sestavni del letnega delovnega načrta

Za vsako višjo šolo ter za študente je pomembno, da je izobraževalni standard enak za redni in za izredni študij, ter da je za celoten program, premete ter module enako število kreditnih točk, kot za redni študij. V Letnem delovnem načrtu Šolskega centra Šentjur (Šolski center Šentjur) so zapisane predvidene prilagoditve za izredni študij. Izredni študent se vpiše v študijski cikel vsako študijsko leto, ne glede na letnik. Izvajanje študijskega procesa bo potekalo v popoldanskem času in ob sobotah dopoldan. Študij za izredne je izveden v dveh letih in pol (ciklusi 1, 2 in 3) in je organizacijsko prilagojen zaposlenim študentom. Izredni študij poteka kot organizirano študijsko delo in kot samostojno učenje. Organizirano študijsko delo je prilagojeno tako, da je omogočeno doseganje kreditov, opredeljenih s študijskim programom. Višja strokovna šola z različnimi oblikami pomoči in podpore nadomešča zmanjšan obseg organiziranega študijskega dela, tako, da študentom nudi pomoč pri samostojnem učenju z konzultacijami, mentorstvom, organiziranimi pripravami na izpite, učna pomoč,.... Višja strokovna šola načrtuje predvidene prilagoditve (so del letnega delovnega načrta) in jih dokončno prilagodi po uvodnem sestanku s študenti. Študenti so o predvideni organizacijski obliki izrednega študija, o konzultacijah in vseh oblikah pomoči pisno obveščeni. Prejmejo razpored kontaktnih ur za izredni študij z obvestilom, da lahko dodatno obiskujejo in sodelujejo pri predavanjih in vajah z rednimi študenti.

Obseg praktičnega izobraževanja študentov izrednega študija je 400 ur v 1. ciklusu in 400 ur v 2. in 3. ciklusu. Izredni študentje, ki že imajo delovne izkušnje lahko k vlogi za priznavanje praktičnega izobraževanja priložijo dokazila o delovnih izkušnjah, študijska komisija, ki te vloge obravnava pa lahko sklene, da se izrednemu študentu praktično izobraževanje prizna v celoti, delno ali se ne prizna. Praktično izobraževanje se lahko prizna na podlagi Pravilnika o priznavanju predhodno pridobljenega znanja v višjem strokovnem izobraževanju (Uradni list RS, št. 20/2010) in Meril za postopek priznavanja predhodno pridobljenega znanja, ki so bila sprejeta na 14. seji Študijske komisije Višje strokovne šole Šolskega centra Šentjur v študijskem letu 2011/2012, dne 18.9.2012 (<http://www.sc-s.si/joomla/images/Merila>) Izredni študentje pa lahko opravljajo praktično izobraževanje po dogovoru izven terminov določenih s študijskim koledarjem. Predavatelji, inštruktorji in laborant so dosegljivi v času pogovornih ur osebno, po elektronski pošti, pred in po predavanju ter po dogovoru z študentom. Po uvodnem sestanku s študenti šola naredi dokončne prilagoditve. Predavatelji v svojih letnih načrtih dela planirajo prilagoditve glede na podatke, ki jih imajo. Po dejanskem začetku izvedbe študijskega procesa in osebnem stiku s študenti pa predavatelji v času same izvedbe po potrebi prilagodijo potek predavanj ter vaj, glede na predhodno znanje študentov in njihove izkušnje. Predavatelji po končani izvedbi oddajo tudi poročilo o delu v katerem zapišejo izvedene prilagoditve, oceno doseganja ciljev pri njihovem predmetu, oceno sodelovanja študentov pri izvedbi predavanj te vaj ter predavateljeve predloge za izboljšanje dela v naslednjem študijskem letu.

3.2 VPIS V IZREDNI ŠTUDIJ

V tabelah bomo prikazali število vpisanih izrednih študentov v treh različnih študijskih letih v 1. In 2. Letnik v višješolskih strokovnih programih v Sloveniji v vseh javnih in zasebnih višjih šolah skupaj.

Tabela 1: Vpis v študijskem letu 2016/2017

prvi vpis	drugi vpis	skupaj
2409	2127	4536

Vir: Višješolska prijavnna služba

Tabela 2: Vpis v študijskem letu 2017/2018

prvi vpis	drugi vpis	skupaj
2083	2119	4202

Vir: Višješolska prijavnna služba

Tabela 3: Vpis v študijskem letu 2018/2019

prvi vpis	drugi vpis	skupaj
2533	2013	4546

Vir: Višješolska prijavnna služba

V Sloveniji 29 zasebnih višjih strokovnih šol izvaja samo izredni študij, 29 javnih višjih strokovnih šol izvaja redni in izredni študij ter 2 zasebni višji šoli s koncesijo samo redni študij. V tabeli bomo prikazali vpis v izredni študij skupaj v treh različnih študijskih letih (2016/2017, 2017/2018, 2018/2019) v zasebnih in javnih višjih strokovnih šolah..

Tabela 4: Vpis v izredni študij v študijskih letih 2016/2017, 2017/18 , 2018/2019

	Javne višje strokovne šole	Zasebne višje strokovne šole
Prvi vpis	2514	4511
Drugi vpis	3678	3554

Vir: Višješolska prijavnna služba

Iz tabele je razvidno, da je prvi vpis v izredni študij v javnih višjih strokovnih šolah manjši, kot pa v zasebnih višjih strokovnih šolah. Prilagoditve, ki jih šola predvidi in nato izvaja so odvisne od posamezne skupine študentov. Študenti imajo zaključene različne srednješolske izobrazbe in izbira višješolskega študijskega programa v katerem se izobražujejo izredni študenti temelji velikokrat na delovnem mestu, ki ga opravljajo ali pa le tega želijo zamenjati. Na Šolskem centru Šentjur izvajamo štiri višješolske študijske programe in sicer Gostinstvo in turizem, Naravovarstvo, Upravljanje podeželja in krajine ter Živilstvo in prehrana. V tabelah bomo navedli srednješolsko izobrazbo (smer srednje šole) vpisanih izrednih študentov v 1. letnik v treh različnih študijskih letih (2016/2017, 2017/2018, 2018/2019) v višješolske programe, ki jih izvajamo na Šolskem centru Šentjur.

Tabela 5: vpis v program Gostinstvo in turizem glede na smer srednje šole v %

Smer srednje šole	Delež v %
Aranžerski tehnik	12,5
Ekonomska gimnazija	12,5
Ekonomski tehnik	37,5
Gimnazija	25
Turistični tehnik	12,5
Skupaj	100

Vir: lasten

Tabela 6: vpis v program Naravovarstvo glede na smer srednje šole v %

Smer srednje šole	Delež v %
Ekonomski tehnik	12,5
Gimnazija	25
Kemijski tehnik	12,5
Naravovarstveni tehnik	12,5
Turistični tehnik	12,5
Vzgojitelj predšolskih otrok	12,5
Zdravstveni tehnik	12,5
Skupaj	100

Vir: lasten

Tabela 7: vpis v program Upravljanje podeželja in krajine glede na smer srednje šole v %

Smer srednje šole	Delež v %
Aranžerski tehnik	9
Ekonomski tehnik	9
Gimnazija	9
Gradbeni tehnik	27
Kmetijski tehnik	18
Tehnik kmetijske mehanizacije	9
Tehnik mehatronike	9
Veterinarski tehnik	9
Skupaj	100

Vir: lasten

Tabela 8: vpis v program Živilstvo in prehrana glede na smer srednje šole v %

Smer srednje šole	Delež v %
Ekonomska gimnazija	8
Ekonomski tehnik	20
Ekonomsko komercialni tehnik	8
Farmaceutski tehnik	4
Gastronomsko turistični tehnik	8
Gimnazija	12
Gostinsko turistični tehnik	4
Kozmetični tehnik	4
Laboratorijski tehnik	4
Medijski tehnik	4
Okoljevarstveni tehnik	4
Predšolska vzgoja	4
Računalniški tehnik	4
Rudarski tehnik	4
Zdravstveni tehnik	4
Živilski tehnik	4
Skupaj	100

Vir: lasten

Iz tabel je razvidno, da si izredni študenti izberejo drugačno smer višješolskega izobraževanja, kot pa je njihova srednješolska izobrazba. V programu Gostinstvo in turizem je bilo v treh zadnjih študijskih letih samo 12,5 % študentov z srednješolsko izobrazbo turistični tehnik, 87,5 % pa drugih izobrazbenih smeri in ne gostinske ali turistične. V programu Naravovarstvo

je bilo v treh zadnjih študijskih letih samo 12,5 % študentov z srednješolsko izobrazbo naravovarstveni tehnik, 87,5 % pa drugih izobrazbenih smeri. V programu Upravljanje podeželja in krajine je bilo v treh zadnjih študijskih letih 27 % študentov z kmetijsko srednješolsko izobrazbo (kmetijski tehnik ter tehnik kmetijske mehanizacije), 73 % pa drugih izobrazbenih smeri. V programu Živilstvo in prehrana je bilo v treh zadnjih študijskih letih samo 4 % študentov z srednješolsko izobrazbo živilski tehnik ter 12% študentov s srednješolsko izobrazbo gastronomsko turistični ter gostinsko turistični tehnik, 84 % pa drugih izobrazbenih smeri. V vseh štirih programih se, kot srednješolska izobrazba velikokrat pojavi tudi gimnazija.

4 ZAKLJUČEK

Študenti po končanem izobraževanju v višješolskih izobraževalnih programih pridobijo VI stopnje izobrazbe. To je izobrazba, ki omogoča vodstveno, izvajalno, poslovno in svetovalno funkcijo poklica. Višješolski strokovni izobraževalni program za izredne zagotavlja enak izobraževalni standard, kot za redni študij. Izredni študenti, ki niso zaposleni ali prijavljeni, kot iskalci zaposlitve lahko uveljavljajo pravice in ugodnosti iz statusa po posebnih predpisih. Višja strokovna šola prilagodi izvajanje študijskega procesa za izredni študij, ki je usklajen z študenti ter predavatelji v okviru organizacijskih možnosti šole.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Center Republike Slovenije za poklicno izobraževanje. <http://www.cpi.si/visjesolski-studijski-programi.aspx>, splošni del višješolskega študijskega programa, 2.9.2019
- 2) Navodila za prilagajanje izrednega študija v višjem strokovnem izobraževanju. Uradni list RS, št. 43/2012 in 44/2017
- 3) Skupnost višjih strokovnih šol. <https://www.skupnost-vss.si/o-skupnosti-vss/clanice-skupnosti-vss/>, 2.9.2019
- 4) Šolski center Šentjur, Letni delovni načrt, september 2018, str. 161
- 5) Višješolska prijavnna služba. <http://vps.vss-ce.com/VPS/>, 2.9.2019
- 6) Zakon o višjem strokovnem izobraževanju, Uradni list RS, št. 86/2004, 100/2013

UVAJANJE FORMATIVNEGA SPREMLJANJA PRI PREDMETU POSLOVNO KOMUNICIRANJE V PROGRAMU GASTRONOMIJA IN TURIZEM

THE IMPLEMENTATION OF FORMATIVE ASSESSMENT IN BUSINESS COMMUNICATION IN STUDY PROGRAMME OF GASTRONOMY AND TOURISM

Nina Cergolj Podlogar

Srednja šola za gastronomijo in turizem Ljubljana, Slovenija
Secondary School for Gastronomy and Tourism Ljubljana, Slovenia
nina.cergoljsgtlj.si

Izvleček

V prispevku sta kratko orisana razlika in pomen preverjanja in ocenjevanja znanja ter predstavljen pregled spreminjanja od tradicionalnih k sodobnejšim pristopom. Podrobneje je predstavljen sodobnejši konstruktivistični pristop formativnega spremljanja v podporo učenju. Predstavljeni so njegovi ključni elementi, prednosti in vpeljevanje pristopa v slovenskem šolskem prostoru. Nadalje je predstavljen primer uvajanja pristopa v lastno pedagoško prakso v okviru predmeta poslovno komuniciranje v srednjem strokovnem izobraževanju v programu gastronomija in turizem. Predstavljen je tudi konkreten primer uporabe formativnega spremljanja.

Ključne besede: preverjanje in ocenjevanje znanja, formativno spremljanje

Abstract

In this article, the author briefly outlines the difference between and the importance of assessment and evaluation of knowledge and presents an overview of changes from traditional to modern principles. In more detail, she introduces a more modern constructivist approach to formative assessment as a support to learning. She presents its key elements, the advantages and the introduction of this approach into the Slovenian field of education. She continues by introducing the approach to her own pedagogical practice in the context of business communication in secondary vocational education in the programme of gastronomy and tourism. The author presents concrete example of the use of formative assessment.

Key words: assessment and evaluation, formative assessment

1 PREVERJANJE IN OCENJEVANJE ZNANJA V SREDNJI ŠOLI

Preverjanje in ocenjevanje znanja sta sestavna dela pouka ter se izvajata različno in z različnimi oblikami. Na podlagi Zakona o gimnazijah in Zakona o poklicnem in strokovnem izobraževanju ga pri nas formalno ureja Pravilnik o ocenjevanju znanja v srednjih šolah (2018), kjer so predpisani predvsem standardi in pa postopki ocenjevanja. V naših šolah so procesi preverjanja in ocenjevanja znanja tradicionalno povezani z ugotavljanjem znanja oziroma rezultatov po obravnavanem učnem sklopu (Borstner 2014, 43), ne pa tudi pred in med njim, kot to predvidevajo sodobnejši pristopi.

1.1 RAZLIKA MED PREVERJANJEM IN OCENJEVANJEM ZNANJA

Pri preverjanju znanja gre za postopek zbiranja informacij o učenju in učenčevem razumevanju obravnavanih vsebin. Za spremljanje učenčevega napredka uporabljamo različne metode, kot so na primer opazovanje, pogovori, kontrolni sezname in anekdotski zapisi. Ocenjevanje znanja pa je postopek presoje zbranih podatkov in odločanje o kakovosti učenčevega dela. S pregledom zbranih dokazil lahko učitelji ovrednotijo končne izdelke in določijo ocene. (Luongo – Orlando 2008, 6)

1.2 SPREMINJANJE PREVERJANJA IN OCENJEVANJA ZNANJA SKOZI ZGODOVINO

V mednarodni perspektivi so se razumevanje, raziskovanje ter implementacija preverjanja in ocenjevanja znanja temeljito spremenili. Namesto v preteklosti uveljavljenega načina ocenjevanja s preizkusi znanja so sodobni načini vse bolj osredotočeni na preverjanje in ocenjevanje, ki vključuje npr.: samoocenjevanje, skupinsko ocenjevanje, portfolio, reševanje praktičnih problemov, ocenjevanje izdelkov, dnevnike ipd. (Kalin idr. 2011, 51). Ocenjevanje znanja v naših šolah pa je praviloma povezano s številčnimi ocenami (Borstner 2014, 43).

Kljub temu se je v zadnjih petdesetih letih preverjanje in ocenjevanje znanja bistveno spremenilo. V šestdesetih letih prejšnjega stoletja je ocena služila kot vzgojno sredstvo oziroma kot nagrada ali kazen. Učitelj je učenca ocenjeval v vseh fazah učnega procesa. V naslednjem desetletju se je pojavil pojem preverjanje znanja. Preverjanje naj bi bilo namenjeno presojanju in vrednotenju učiteljevega dela, ocenjevanje pa se je nanašalo na presojo učenčevega znanja. V osemdesetih letih so učitelji začeli uporabljati žepno redovalnico, znanje učencev so preverjali in ocenjevali sproti. Pravila še vedno niso ločevala preverjanja od zaključne faze ocenjevanja. Povratna informacija je bila že v času učenja številčna (ocena ali znak), kar je za učence pomenilo večje število ocen in posledično strah pred ocenjevanjem. V devetdesetih je postalo preverjanje znanja sestavni del učnega procesa, a je bilo ocenjevanje še vedno smatrano samo kot oblika preverjanja znanja in ne ločeno od njega. V začetku stoletja je nastala ločnica med preverjanjem in ocenjevanjem znanja, saj je bilo v pravilih jasno zapisano, da se rezultati preverjanja ne smejo pretvoriti v ocene. Ocenjevanje se je začelo izvajati na koncu učnega procesa, ko so učenci snov razumeli in usvojili. Pravila pa vendar niso zahtevala sprotne spremljanja razvoja znanja pri posameznem učencu, niti zbiranja podatkov o učenčevem učenju z namenom povratnega informiranja učenca, kako lahko izboljša kakovost učenja. (Komljanc 2008, 9-10)

Ne glede na to, v naš šolski prostor vse bolj prodira koncept formativnega spremljanja učencev v podporo kakovosti njihovega učenja. Pristop je predstavljen v nadaljevanju.

2 FORMATIVNO SPREMLJANJE

Tehnološki napredek je že v drugi polovici prejšnjega stoletja šolo potisnil v temeljito preobrazbo, ki še traja. Ena glavnih značilnosti te preobrazbe je poudarjanje aktivne vloge učencev, ki znanje konstruirajo oziroma izgrajujejo v procesu odkrivanja in izkušanja (Rutar Ilc 2003, 14). Tak premik zahteva tudi večjo kompleksnost vloge učitelja. Ta ni več le prenašalec gotovega znanja, ampak vse bolj tudi mentor, animator, tisti ki soustvarja spodbudno učno okolje in raziskovalno, ustvarjalno in sodelovalno klimo (Rutar Ilc 2003, 15). Formativno ali sprotno spremljanje je eden izmed konstruktivističnih pristopov k poučevanju, preverjanju in ocenjevanju znanja, ki je v zadnjem času prodrl tudi v naš šolski prostor.

Definicij formativnega spremljanja je veliko, prav tako so se spreminjale z razvojem koncepta formativnega spremljanja. Novejša definicija Dylana Wiliama, ki ima poleg Paula Blacka največ zaslug za popularizacijo formativnega spremljanja, pravi takole: »Preverjanje deluje formativno, če učitelji, učenci in njihovi vrstniki pridobivajo dokaze o napredku pri učencih in jih interpretirajo ter uporabijo za odločitve o naslednjih korakih v procesu poučevanja, tako da so te boljše ali boljše podprte, kot bi bile odločitve brez teh dokazov.« (Wiliam 2013, 135-136).

2.1 ELEMENTI FORMATIVNEGA SPREMLJANJA

V nadaljevanju so na kratko predstavljeni elementi formativnega spremljanja. Gre za konkretna orodja, ki si ne sledijo nujno zaporedno, ampak se v procesu učenja lahko prepletajo in večkrat ponovijo.

2.1.1 Nameni učenja in kriteriji uspešnosti

Prvi element formativnega spremljanja je oblikovanje namenov učenja in kriterijev uspešnosti skupaj z učenci. Učni proces učitelji načrtujemo v skladu z učnimi cilji, ki so zapisani v učnih načrtih, vendar pa so ti zapisani v strokovnem jeziku, ki ga učenci ne razumejo. Tako mora učitelj učne cilje preoblikovati v učencem razumljiv jezik. Na Zavodu republike Slovenije za šolstvo (ZRŠŠ) so preoblikovane cilje poimenovali nameni učenja. Ti učencem pomagajo:

- razumeti, kaj se bodo naučili;
- osredotočiti se na učno dejavnost oziroma nalogo;
- prepoznati, katera znanja, spretnosti in stališča bodo razvili;
- prevzeti skrb za učenje in razviti odgovoren odnos do učenja. (Holcar Brunauer idr. 2016a, 3)

Pri oblikovanju namenov učenja moramo biti pozorni na njihovo jasnost, dosegljivost in realističnost, njihovo povezavo z dolgoročnimi cilji ter njihovo osredotočenost na učenje in ne zgolj nalogo ali dejavnost. Zapisani morajo biti v učencem razumljivem jeziku, na vidnem mestu, da jih lahko kadarkoli preberejo. Učencem naj bodo tako oblikovani nameni v pomoč pri usmerjanju njihovega učenja. (Holcar Brunauer idr. 2016a, 3).

Ali so učenci dosegli zastavljene cilje oziroma namene učenja presojava na podlagi kriterijev uspešnosti, ki jih po načelih formativnega spremljanja prav tako oblikujemo skupaj z učenci.

Kriteriji uspešnosti morajo biti povezani z nameni učenja, specifični, konkretni in realni. Tudi tu smo pozorni, da jih učenci razumejo, saj bodo le tako lahko presojali svoj napredek. Oblikujemo jih v prvi osebi ednine (»znam, razumem, predstavim,...«) in jim podamo primer odličnega izdelka.

Raziskave kažejo, da so učenci, ki poznajo namene učenja in kriterije uspešnosti, bolj in dlje osredotočeni na delo, bolj motivirani in aktivni pri učenju ter bolj učinkoviti pri prevzemanju odgovornosti za učenje (Holcar Brunauer idr. 2016a, 6).

2.1.2 Dokazi

Dokazi so viri podatkov in ugotovitev o poteku učnega procesa in dosežkih učencev. Namen zbiranja dokazov je ugotavljanje razkoraka med obstoječim in želenim učnim dosežkom. Učitelju omogočajo vpogled v razumevanje in učenje učencev, kar je podlaga za nadaljnje izvajanje procesa poučevanja in prilagajanje le-tega. Dokazi so tako kot področja učenja različni. Lahko so spoznavni (npr. odgovori učencev), psihomotorični (npr. gibalne spretnosti) in afektivni (vrednote, reakcije, čustva). Učenec naj bi imel priložnost, da izkaže znanje na njemu najbolj ustrezen način. Dokazi lahko izhajajo iz pogovorov med poukom (npr.: vprašanja in odgovori, intervjuji, refleksije učencev), iz opazovanj (razvoja zmožnosti učencev, njihovega prispevka k skupinskemu dosežku, učenčevega izvajanja dejavnosti) in kot izdelki (digitalne in ustne predstavitve, medijska orodja) (Holcar Brunauer idr. 2016b, 3).

Dokaze zbiramo v vseh fazah učnega procesa. Navadno učitelj najprej zbere dokaze o predznanju učencev, nato z njihovo pomočjo podpira učni proces in spremlja napredek. Bolj kot so dokazi raznoliki, bolj je presoja o znanju učenca veljavna in zanesljiva. Izbrane naloge in dejavnosti morajo biti za učence smiselne, jim predstavljati izziv in ustvarjati pogoje za to, da učenec postopoma prevzema večjo odgovornost in nadzor nad lastnim učenjem. Vključujejo naj sodelovalno učenje in možnosti za razvijanje partnerstva med učiteljem in učenci. Dokazi o procesu učenja in znanja se zbirajo v mapi dosežkov ali kako drugače.

2.1.3 Povratna informacija

Povratna informacija je informacija o tem, kako napredujemo v prizadevanjih, da bi dosegli cilj (Holcar Brunauer idr. 2016c, 3). Zelo pomembna je za uspešno učenje v vseh njegovih fazah, saj ima z njeno pomočjo vsak učenec možnost doseči cilje, ki si jih je zastavil. Tri temeljne naloge povratne informacije so:

- učencu pove, do kod je prišel in katere stopnje znanja je že dosegel;
- spodbuja ga k iskanju pomanjkljivosti;
- ponudi mu možnost in pot za njihovo odpravljanje.

Povratna informacija, ki jo učenec dobi med učenjem, ima formativno vlogo, saj mu omogoča prilagajanje lastnega učnega procesa.

Učenec lahko povratno informacijo pridobi na dva načina: z opazovanjem lastnih prizadevanj ali pa s strani drugih – učitelja, vrstnikov, staršev. Smiselno je vključiti čim več virov. Povratne informacije tečejo v večih smereh. Od učitelja k učencu, kar učencu pomaga na poti do namenov učenja; od učenca k učencu in od učenca k učitelju. Učitelju povratna informacija pomaga ugotavljati učenčeve potrebe, kar je podlaga za prilagajanje učnega procesa.

Povratna informacija je učinkovita in učenca spodbuja, kadar ima spodaj naštet lastnosti (Holcar Brunauer idr. 2016c, 6):

- je pravočasna in primerno pogosta;
- je razumljiva, jasna in povezana z nameni učenja in kriteriji uspešnosti;
- je konkretna, specifična in uporabna;
- vsebuje predlog, kako izboljšati dosežek oz. izdelek.

Tudi Black in William (2014, 10) ugotavljata, da je povratna informacija učinkovita samo v primerih, ko jo uporabimo kot smernice za izboljšanje učenja. Največ pa z njo pridobijo učenci

z nizkimi dosežki, s čimer se zmanjšajo razlike med njimi in uspešnejšimi učenci (Rutar Ilc 2014, 23).

2.1.4 Vprašanja v podporo učenju

Postavljanje premišljeno načrtovanih vprašanj je pomembno skozi celoten učni proces. Najprej z njimi ugotavljamo kaj učenci že vedo (diagnosticiramo predznanje), kako razmišljajo in kaj jih zanima. Med učnim procesom učence z vprašanji spodbujamo k globljemu razmišljanju in učenju ter ugotavljamo, kakšno je njihovo razumevanje in kako se učijo. Dobro postavljena vprašanja nam dajo natančno sliko o tem, kako učenci dosegajo namene učenja. Kljub temu, da raziskave kažejo, da v učnem procesu učiteljeva razlaga zajema 80-90 %, naj bi vprašanja postavljali tudi učenci (Holcar Brunauer idr. 2016d, 9). Učitelji učence spodbudijo k postavljanju vprašanj z ugodnim vzdušjem, ki ga ustvarijo s svojim odnosom do njih in predvsem z aktivnim poslušanjem.

2.1.5 Samovrednotenje in medvrstniško vrednotenje

Samovrednotenje je učenčeva zmožnost realne presoje lastne uspešnosti (Holcar Brunauer idr. 2016e, 3). Sestavljata ga dva koraka. V prvem učenec pregleda dokaze, jih analizira in primerja s kriteriji uspešnosti. V drugem pa samostojno sprejme odločitve, v kolikšni meri je dosegel namene učenja, o kakovosti svojega načina učenja in o morebitnih spremembah ter o nadaljnjih korakih za doseganje novih ciljev.

V kolikor opisano analizo dosežkov učenca izpeljejo njegovi sošolci in mu dajo povratno informacijo, govorimo o medvrstniškem vrednotenju.

Učencem samovrednotenje prinese dolgoročno korist, saj se tekom procesa naučijo realno oceniti svoj napredek, razvijajo kritično mišljenje in zavedanje o pomenu svojih ravnanj, naučijo se prevzemati odgovornost za svoja dejanja, s čimer pridobijo nadzor nad svojo šolsko uspešnostjo. To jim daje občutek varnosti in samozavesti. Opisane strategije postopoma prenesejo tudi na druga življenjska področja, kar jim pomaga reševati življenjske probleme in stiske.

V procesu medvrstniškega vrednotenja pa se učenci naučijo predvsem podajanja in sprejemanja povratne informacije. Tako spoznajo meje lastne subjektivnosti in se naučijo spoštovati različnost. Seveda je pomembno, da za medvrstniško vrednotenje učitelj ustvari primerne pogoje. Učence mora naučiti, kako pravilno podati povratno informacijo in tudi kako dobljeno povratno informacijo konstruktivno uporabiti. Poleg tega mora v razredu ustvariti ozračje zaupanja in podpore.

2.2 PREDNOSTI IN UČINKI FORMATIVNEGA SPREMLJANJA

S formativnim spremljanjem znanja lahko pozitivno vplivamo na učni dosežek in posledično učno uspešnost učenca (Komljanc 2008, 20). Še posebej pomembno vlogo ima v razredu, v katerem skupaj sedijo učenci različnih sposobnosti, posebnosti, interesov in motivacije (Holcar Brunauer 2017, 7).

William (2013, 141) poudarja, da ustrezno formativno spremljanje omogoča:

- soudeležnost učencev pri določanju ter razumevanje učnih namenov in kriterijev uspeha;
- pripravo učinkovitih razprav v razredu, dejavnosti in nalog, s pomočjo katerih je mogoče pridobiti dokaze o učenju;
- zagotavljanje povratnih informacij, ki učence premikajo naprej;

- aktiviranje učencev, da postanejo drug drugemu vir poučevanja;
- aktiviranje učencev za samoregulacijo njihovega učenja.

2.3 FORMATIVNO SPREMLJANJE PRI NAS

ZRSS je v obdobju od 2006 do 2009 pod vodstvom dr. Natalije Komljanc razvil slovenski model formativnega spremljanja za kakovostno ocenjevanje znanja v osnovni šoli (Kop 2014, 42). Uvajanje formativnega spremljanja v naš šolski prostor preko celotne vertikale šolanja se je nadaljevalo v okviru ZRSS skozi različne projekte. Učitelji so se s formativnim spremljanjem lahko seznanili na različnih seminarjih v okviru ZRSS in v okviru predmetnih študijskih skupin. Na ta način sem se s formativnim spremljanjem srečala tudi sama in se odločila za uvajanje v lastno prakso poučevanja.

3 FORMATIVNO SPREMLJANJE V LASTNI PEDAGOŠKI PRAKSI

3.1 UVAJANJE FORMATIVNEGA SPREMLJANJA PRI PREDMETU POSLOVNO KOMUNICIRANJE (POK) IN MODULU POSLOVNO KOMUNICIRANJE IN PROTOKOL (PTI)

Formativno spremljanje sem pri pouku poslovnega komuniciranja začela uvajati v šolskem letu 2017/2018. Začela sem s posameznimi elementi, predvsem s sprotno povratno informacijo in dokazi (oblikovanje portfolia). V naslednjem šolskem letu pa sem skušala po načelih formativnega spremljanja v celoti obravnavati nekaj ožjih tematskih sklopov (osebnost, oglaševanje, različni tipi vedenja). V prihodnje načrtujem, da bom v vsakem šolskem letu dodala še več vsebin, ki jih bom obravnavala na ta način. V nadaljevanju je kratko predstavljena obravnava teme »različni tipi vedenja«.

3.2 PRAKTIČNI PRIMER

Pri obravnavi teme različni tipi vedenja so sodelovali dijaki 2. letnika programa gastronomija in turizem, smer turizem. V spodnji tabeli je prikazan izsek priprave na pouk po načelih formativnega spremljanja.

Tabela 1: Izsek priprave na pouk po načelih FS za temo »različni tipi vedenja«.

UČNI NAČRT	OBLIKOVANO/NAČRTOVANO SKUPAJ Z UČENCI
Učni cilji Dijakinje/dijaki: - razlikujejo agresivno, pasivno, posredno agresivno in asertivno vedenje - ugotavljajo, kako se vedejo v konkretnih situacijah - primerjajo različne oblike vedenja in njihove posledice - razvijajo asertivno vedenje	Nameni učenja Učim se: - opisati in prepoznati značilnosti posameznih načinov vedenja: agresivnega, posredno agresivnega, pasivnega in asertivnega pri sebi in drugih - presoditi ustreznost in posledice različnih načinov vedenja v življenjskih situacijah - razvijati asertivno vedenje
	Učne dejavnosti, metode: - samostojno delo, delo v parih in skupinah - igra vlog - diskusija - razlaga
	Učenčevi izdelki oz. dokazi, ki izhajajo iz pogovorov ali opazovanj pri pouku: - izpolnjen delovni list »Jaz in moje vedenje«

	<ul style="list-style-type: none"> - izdelan osnutek scenarija za igro vlog na podlagi dodeljene situacije - posnetek igre vlog - sodelovanje v diskusiji - lističi s kratko refleksijo
<p>- Učni cilji Dijakinje/dijaki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - razlikujejo agresivno, pasivno, posredno agresivno in asertivno vedenje - ugotavljajo, kako se vedejo v konkretnih situacijah - primerjajo različne oblike vedenja in njihove posledice - razvijajo asertivno vedenje 	<p>Kriteriji uspešnosti Uspešen bom, ko bom:</p> <ul style="list-style-type: none"> - poznal značilnosti različnih načinov vedenja in jih prepoznal v predstavljenih primerih - znal s primerom konkretne situacije predstaviti odzive posameznika z določenim načinom vedenja - znal presoditi kakšne posledice imajo različni načini vedenja v medosebnih odnosih - znal v konkretni situaciji ravnati asertivno

Vir: lasten

V uvodu v obravnavano tematiko sem s pogovorom najprej ugotavljala predznanje dijakov. Njihovi odgovori so mi služili kot povratna informacija (dijaki→učitelj), kako poglobljen teoretični uvod potrebujejo za razumevanje snovi in kasnejše samostojno delo. Po teoretičnem uvodu smo skupaj oblikovali namene učenja in jih pretvorili v kriterije uspešnosti. Sledilo je samostojno delo nato pa delo v parih, katerega bistveni namen je bil podajanje medvrstniške povratne informacije (dijak→dijak). Med posameznimi nalogami se je v razredu odvijala diskusija, preko katere sem lahko usmerjala nadaljnje delo in dopolnjevala razlago iz teoretičnega uvoda. Sledilo je delo v skupinah, kjer so morali dijaki v obliki igre vlog oziroma skeča praktično prikazati posamezne tipe vedenja. Vsak skeč so najprej komentirali sošolci – šlo je torej za medvrstniško vrednotenje, nato sem povratno informacijo podala tudi sama (učitelj→dijaki). Izpolnjene naloge na delovnem listu ter posnetki skečev so služili kot dokaz o napredku dijakov tekom učnega procesa. Zadnjo uro smo zaključili še s kratko individualno refleksijo o tem, kaj dijaki menijo o takem načinu dela. Dijaki so refleksijo podali na samolepilnih lističih, ki so jih ob odhodu iz razreda nalepili na tablo.

3.3 PREDNOSTI IN SLABOSTI FORMATIVNEGA SPREMLJANJA V PRAKSI

Pri uvajanju elementov formativnega spremljanja sem se srečala s kar nekaj težavami. Nekatere sem pričakovala, druge so me presenetile.

Pričakovala sem, da dijaki ne bodo znali sami oblikovati kriterijev uspešnosti oziroma bodo pri tem potrebovali pomoč, zato sem ta element začela uvajati proti koncu šolskega leta. Dijake sem preko vprašanj vodila do tega, da smo skupaj oblikovali kriterije uspešnosti. Prav tako sem na podlagi izkušenj pričakovala, da bo dijake na naši šoli težje motivirati za bolj aktivne oblike dela, saj se v zadnjem času pojavlja trend, da dijaki sodelujejo samo pri dejavnostih, ki jim prinašajo ocene oziroma različne ugodnosti pri pouku. Vse težje pa je pri njih spodbuditi notranjo motivacijo, torej »sodelujem, ker me zanima«, ne »sodelujem, ker je za oceno«. Bila sem nekoliko presenečena, saj se je po začetnem mlačnem odzivu dijakov pri samih dejavnostih izkazalo, da jih bolj aktivne oblike sodelovanja pri pouku večinoma pritegnejo (npr. igra vlog oziroma oblikovanje skeča). Prav tako sem predvidevala, da priprava na pouk po načelih formativnega spremljanja vzame več časa, kot običajna priprava, kar se je izkazalo za resnično. Največ časa sem porabila za iskanje in sestavljanje primernih nalog ter metod dela, ki bi sledile

načelom formativnega spremljanja. Tekom učnega procesa pa je veliko časa zahtevala tudi priprava in analiza povratnih informacij ter posledično prilagajanje načina dela.

Težave, ki jih nisem pričakovala, so se pojavile pri delu v skupinah. Ugotovila sem, da dijaki redko delajo na ta način. Tako se je pokazalo, da niso vajeni delitve dela v skupini, pojavljale so se tudi težave pri komunikaciji med člani skupine. Prav tako so se pojavile težave pri podajanju medvrstniške povratne informacije. Dijaki sami težko ubesedijo povratno informacijo, pri izražanju so precej nerodni. Ne ločijo kritiziranja od konstruktivne kritike. Tako na primer niso želeli podajati pripomb na delo sošolcev oziroma drugih skupin, saj so bili prepričani, da jim bodo s tem škodili, kljub temu, da nihče ni bil ocenjen. Težko so tudi osmislili pisanje refleksij po posameznih vajah, potrebno je bilo in bo še veliko pogovorov.

Kljub naštetim težavam je analiza individualnih refleksij dijakov (iz praktičnega primera in ob koncu šolskega leta) pokazala, da jim je tak način dela blizu. Veliko jih je izpostavilo, da so naveličani poslušanja in prepisovanja snovi v zvezke ter da imajo raje praktične naloge iz vsakdanjega življenja. Všeč jim je bilo tudi to, da na primer pri igri vlog niso bili pod pritiskom ocenjevanja, prav tako pri pisanju refleksij in podobno. Sama opažam, da iz ure v uro bolj oblikujejo povratne informacije tako tiste, ki so namenjene meni, kot sošolcem. Seveda pa bo na tem področju potrebnega še veliko dela, prav tako tudi pri oblikah sodelovalnega učenja oziroma dela v skupini.

4 SKLEP

Uvajanje formativnega spremljanja v pouk je v slovenskem šolskem prostoru trend tudi na ravni srednješolskega izobraževanja. Hkrati pa je tudi nujno, če želimo izboljšati rezultate učenja in spodbuditi dijake, da sami konstruirajo svoje znanje. Vsak začetek je težak, tako sem se pri uvajanju formativnega spremljanja in se še sedaj spopadam z različnimi težavami. S pomočjo povratne informacije s strani dijakov, ob prebiranju literature in srečevanju s kolegi na študijskih skupinah in v zbornici jih skušam čim bolj uspešno reševati in izboljšati načrtovanje vsebin po načelih formativnega spremljanja. Pri dijakih opažam razliko v kakovosti znanja, ki ga prinaša tak način dela, zato menim, da je vredno nadaljevati s poučevanjem po načelih formativnega spremljanja.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Borstner, Marjeta. 2014. Formativno spremljanje in pouk tujih jezikov v gimnaziji. Vzgoja in izobraževanje, 45(5-6): 43-46.
- 2) Holcar Brunauer, Ada, Cvetka Bizjak, Marjeta Borstner, Janja Cotič Pajntar, Vineta Eržen, Mihaela Kerin, Natalija Komljanc, Saša Kregar, Urška Margan, Leonida Novak, Zora Rutar Ilc, Sonja Zajc, Nives Zore. 2016a. Formativno spremljanje v podporo učenju: Nameni učenja in kriteriji uspešnosti. Ljubljana: ZRSŠ.
- 3) Holcar Brunauer, Ada, Cvetka Bizjak, Marjeta Borstner, Janja Cotič Pajntar, Vineta Eržen, Mihaela Kerin, Natalija Komljanc, Saša Kregar, Urška Margan, Leonida Novak, Zora Rutar Ilc, Sonja Zajc, Nives Zore. 2016b. Formativno spremljanje v podporo učenju: Dokazi. Ljubljana: ZRSŠ.
- 4) Holcar Brunauer, Ada, Cvetka Bizjak, Marjeta Borstner, Janja Cotič Pajntar, Vineta Eržen, Mihaela Kerin, Natalija Komljanc, Saša Kregar, Urška Margan, Leonida Novak, Zora Rutar Ilc,

- Sonja Zajc, Nives Zore. 2016c. Formativno spremljanje v podporo učenju: Povratna informacija. Ljubljana: ZRSŠ.
- 5) Holcar Brunauer, Ada, Cvetka Bizjak, Marjeta Borstner, Janja Cotič Pajntar, Vineta Eržen, Mihaela Kerin, Natalija Komljanc, Saša Kregar, Urška Margan, Leonida Novak, Zora Rutar Ilc, Sonja Zajc, Nives Zore. 2016d. Formativno spremljanje v podporo učenju: Vprašanja v podporo učenju. Ljubljana: ZRSŠ.
 - 6) Holcar Brunauer, Ada, Cvetka Bizjak, Marjeta Borstner, Janja Cotič Pajntar, Vineta Eržen, Mihaela Kerin, Natalija Komljanc, Saša Kregar, Urška Margan, Leonida Novak, Zora Rutar Ilc, Sonja Zajc, Nives Zore. 2016d. Formativno spremljanje v podporo učenju: Samovrednotenje, vrstniško vrednotenje. Ljubljana: ZRSŠ.
 - 7) Holcar Brunauer, Ada. 2017. Formativno spremljanje v podporo vsakemu učencu. Ljubljana: ZRSŠ.
 - 8) Komljanc, Natalija. 2008. Razvoj didaktike ocenjevanja znanja. V: Didaktika ocenjevanja znanja: Razvoj didaktike na področju ocenjevanja znanja, zbornik prispevkov: 8-23. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo. Knjiga.
 - 9) Kop, Mateja. 2014. Formativno spremljanje znanja učencev v osnovni šoli: magistrsko delo. Maribor: Filozofska fakulteta, Oddelek za pedagogiko.
 - 10) Luongo – Orlando, Katherine. 2008. Drugačno preverjanje znanja: Predlogi za avtentično spremljanje napredka. Ljubljana: Rokus Klett.
 - 11) Pravilnik o ocenjevanju znanja v srednjih šolah. Uradni list RS, 30/2018.
 - 12) Rutar Ilc, Zora. 2003. Pristopi k poučevanju, preverjanju in ocenjevanju. Ljubljana: ZRSŠ.
 - 13) Rutar Ilc, Zora. 2014. Formativno spremljanje ali pogled v »črno škatlo«: predstavitev knjižne zbirke black box. Vzgoja in izobraževanje, 45(5-6): 23-27.
 - 14) Vogrinc, Janez, Jana Kalin, Janez Krek, Zdenko Medveš, Milena Valenčič Zuljan, Milena Ivanuš-Grmek, Branka Čagran. 2011. Sistemski vidiki preverjanja in ocenjevanja znanja v osnovni šoli. Ljubljana: Pedagoški inštitut.
 - 15) Wiliam, Dylan. 2013. Vloga formativnega vrednotenja v učinkovitih učnih okoljih. V: O naravi učenja: uporaba raziskav za navdih prakse: 123-145. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo. E-knjiga.
 - 16) Wiliam, Dylan, Paul Black. 2014. Spreminjanje poučevanja skozi formativno spremljanje: Raziskovanje in praksa – Projekt formativnega spremljanja znanja King's-Medway-Oxfordshire. Vzgoja in izobraževanje, 45(5-6): 10-18.

KOMUNIKACIJA IN UPORABA INFORMACIJSKO-KOMUNIKACIJSKE TEHNOLOGIJE MED MLADIMI

COMMUNICATION AND USE OF INFORMATION AND COMMUNICATION TECHNOLOGIES AMONG YOUTH

mag. Marina Vodopivec

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
marina.vodopivec@bic-lj.si

mag. Dejan Cvitkovič

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
dejan.cvitkovic@bic-lj.si

Izvleček

Tehnologije so sestavni del sodobnih družb in kot take pomembno vplivajo na življenje ljudi. Spremembe, ki se dogajajo na različnih področjih, še posebej pa na področju razvoja tehnologije, so danes hitrejšje, kot je to veljalo v preteklosti. Med značilnostmi današnjih mladostnikov (tako srednješolcev kot študentov) lahko opazimo določene posebnosti v načinu komuniciranja. Gre za generaciji, ki odrasčata ob internetu, ki sta dejavni na družbenih omrežjih, ki sta potovali več in dlje kot generacije pred njima. Zato označujemo generacije današnjih mladostnikov kot generacije nešteti sprememb in dražljajev, generacije, ki informacijsko-komunikacijske tehnologije (IKT) razumejo drugače kot druge generacije. Prispevek prikazuje vpliv razvoja komunikacijske tehnologije na komunikacijo med mladimi. Namen prispevka je raziskati, v kolikšni meri mladostniki uporabljajo IKT in na kakšen način komunicirajo med seboj, kako se je njihova komunikacija spremenila in kakšne so te spremembe.

Ključne besede: komunikacija, IKT, mladostniki, generacijske razlike

Abstract

Technologies are an integral part of modern societies and as such have a significant impact on people's lives. Changes that are happening in different fields, especially in the field of technology development, are faster today than ever before. Among the characteristics of today's adolescents (both high school and college students), one can observe certain peculiarities in the way of communication. These are generations growing up on the Internet, active on social networks, generations that have traveled more and longer than any before them. That is why we characterize the generations of today's adolescents as generations of innumerable changes and stimuli, generations that understand information and communication technologies (ICT) differently than other generations. The paper shows the impact of the development of communication technology on communication among young people. The purpose of this paper is to investigate the extent to which adolescents use ICT and how they communicate with each other, how their communication has changed and what these changes are.

Keywords: communication, ICT, adolescents, generational differences

1 UVOD

Današnje mladostnike razvrščamo v dve generaciji – generacija y in generacija z. Odraščajo v svetu, ki se močno razlikuje od tistega, v katerem so odraščali njihovi starši. Zaradi izrazitega razvoja informacijsko-komunikacijskih tehnologij jih poimenujemo tudi »digitalna generacija«. Vsaka generacija ima nekaj posebnosti, ki so značilne za njih in po katerih se razlikujejo od drugih generacij. SSKJ opredeljuje generacijo kot: »... to so ljudje približno iste starosti, ki živijo v istem času in imajo podobne interese in nazore«. Za različne generacije je značilno, da se razlike oblikujejo na podlagi zgodovinskih, socioloških in ekonomskih okoliščin. Med pomembne značilnosti neke generacije lahko prištejemo tudi razlike v načinu komuniciranja. Omenjeni generaciji y in z sta generaciji, ki odraščata ob internetu, ki sta dejavni na družbenih omrežjih, ki sta potovali več in dlje kot generacije pred njima. Ob vsem tem velja poudariti, da so spremembe, ki se dogajajo na različnih področjih, še posebej pa na področju razvoja tehnologije, danes hitrejša, kot je to veljalo za preteklost. Spremembe so pomembne, ker omogočajo razvoj, je pa res, da kadar so hitre, lahko tudi prinesejo vznemirjanje in skrbi o tem, »kam gre ta svet«. Tehnologije niso le sestavni del, so ključni moment sodobnih družb, pravi Zajc (2000), ki v nadaljevanju podaja dva koncepta razpona tehnologij – na eni strani gre za vprašanje, kaj tehnologije naredijo ljudem, na drugi strani pa za vprašanje, kaj ljudje počno s tehnologijami.

Namen pričujoče raziskave je bil pridobiti poglobljen vpogled v komunikacijo mladostnikov in uporabo IKT-tehnologije. Cilj raziskave je ugotoviti, kako najpogosteje komunicirajo mladostniki, na katerih družbenih omrežjih so dejavni in koliko časa na dan so povezani s tehnologijo.

2 ZNAČILNOSTI KOMUNIKACIRANJA MLADOSTNIKOV IN UPORABA IKT

Komunikacija ima osrednjo vlogo v naših življenjih. Kako vodimo svoje življenje, kako doživljamo in osmišljamo svoje bivanje, kako razvijamo odnose in intimnost, kako ustvarjalni in produktivni smo, je v veliki meri odvisno od naših komunikacijskih spretnosti, sposobnosti in znanj. Brez komuniciranja ne bi bilo odnosov, intimnosti, sodelovanja, (so)čustvovanja, socialnega življenja, javnega življenja in medijske dejavnosti (Ule, 2005). Primerjava načinov komuniciranja med različnimi generacijami kaže, da starejši prisegajo na osebno komunikacijo, bolj ko se pomikamo proti mlajšim generacijam, bolj uporabljajo sodobna sredstva komuniciranja, tudi konflikte rešujejo v večji meri preko mobilnih telefonov oz. SMS-sporočil ter e-komunikacije (Brečko, 2008). To pomeni, da pri mladih upada delež neposredne komunikacije. Mlajše generacije informacijsko-komunikacijske tehnologije razumejo drugače kot druge generacije. Če jih druge generacije zgolj uporabljajo, jih mlajše generacije ustvarjajo. S tem si ustvarjajo tudi svoj virtualni svet, ki ga druge generacije težko razumejo (Brečko, 2008). Računalniške igre, forumi, blogi, Skype, MSN, mobilni telefoni itd. jim omogočajo, da so nenehno povezani z vrstniki – ne le doma, temveč tudi v globalnem okolju (Novak, 2007). Za otroke, ki so rojeni kot »digitalni prebivalci«, ta nori svet ni niti tako nor niti nov, je preprosto njihov svet, ki je poln vznemirjenja in nešteto možnosti. Tehnologija je neizprosna sila, ki se je ne da ustaviti, niti si ne bi smeli želeli, da jo ustavimo. Facebook in pošiljanje sporočil, ki sta dve najbolj priljubljeni zadevi v življenju mladih, pred nekaj več kot desetimi leti še sploh nista obstajala (Taylor, 2015). Po drugi strani pa to pomeni, da je vzgojo prevzel svet multimedijev in da še zdaleč ni v rokah staršev ali učiteljev. »Pomembni drugi« postajajo računalniške igrice

in virtualni svetovi, kot je »second life« (Brečko, 2008). Informacijska tehnologija podpira miselne procese v naših glavah, komunikacijska pa povezuje našo pamet z nešteti drugimi pametmi (Pivec, 2004). Ko sestavimo vse različne tehnološke, gospodarske in družbene komponente, dobimo infrastrukturo, ki omogoča človeške dejavnosti, kakršne niso bile mogoče še nikoli prej, je že leta 2004 ugotavljal Rheingold. Tega istega leta se je avtor tudi spraševal, kako bo takrat, ko bo na milijone ljudi imelo komunikacijske naprave, ki bodo doma in v službi »ves čas vklopljene«, to vplivalo na kakovost in smisel življenja ter kako bo mobilna komunikacija vplivala na družinsko in družbeno življenje. Danes lahko rečemo, da so se njegove »bojazni« uresničile.

IKT so po eni strani sredstvo vključevanja, po drugi strani pa izključevanja posameznikov, saj šteje univerzalni dostop do IKT ter storitev, ki jih omogočajo, za temeljno predpostavko vključevanja posameznikov v družbeno dogajanje (Lenarčič, 2010).

3 KOMUNIKACIJA IN UPORABA IKT MED MLADIMI

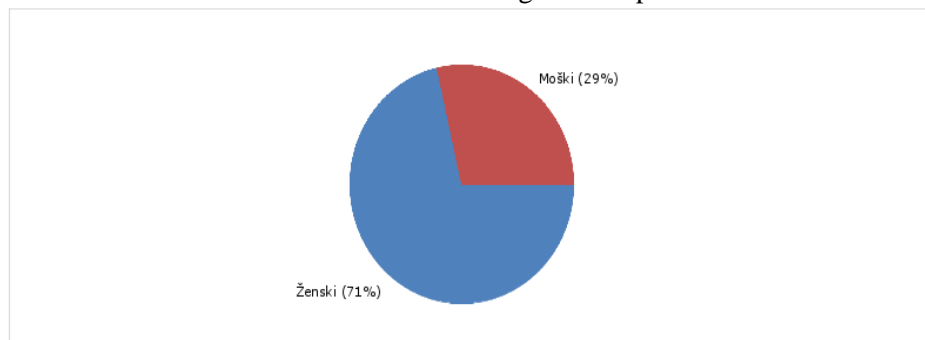
3.1. CILJ IN METODOLOGIJA

Spremembe na področju razvoja IKT so hitrejšje kot kadar koli prej in priče smo vedno novim in novim dosežkom, ki vplivajo na naša življenja in posledično tudi na načine komuniciranja. V raziskavi nas je zanimalo, kakšen je ta vpliv na mladostnike, in posledično, kakšna je njihova komunikacija. V raziskavi je sodelovalo 217 anketirancev, ki obiskujejo različne srednješolske programe ali študirajo na VSŠ. 68 % anketiranih je bilo srednješolcev, ostali so bili študenti VSŠ. Anketiranje je potekalo od 17. 4. 2019 do 26. 6. 2019, anketa je bila spletna v programu 1KA.

3.2. ANALIZA IN REZULTATI

V nadaljevanju so prikazani rezultati, ki smo jih dobili s pomočjo vprašalnika o komunikaciji in uporabi IKT med mladimi. V raziskavi nas je zanimalo, kako najpogosteje in s kom komunicirajo, kakšno je njihovo mnenje o uporabi IKT, čemu so se pripravljene odpovedati in koliko časa bi lahko bili brez internetne povezave.

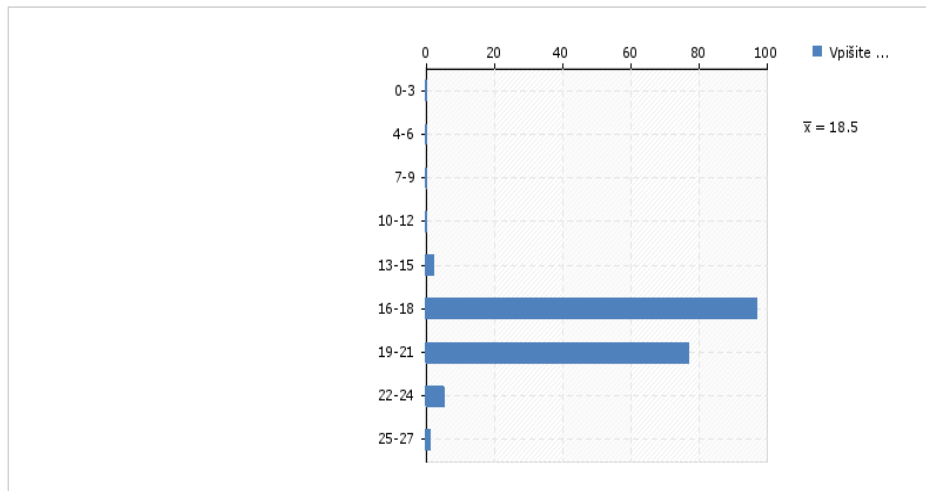
Slika 1: Anketiranci glede na spol



Vir: anketa

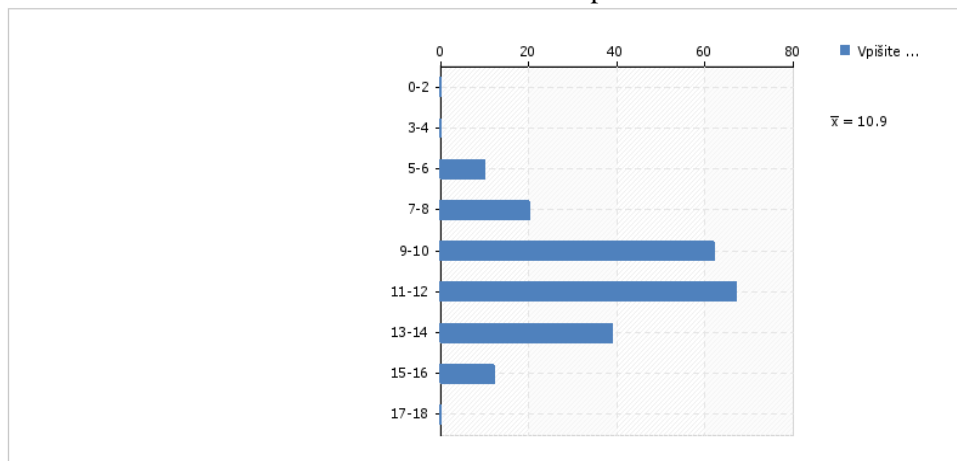
V anketi so sodelovali dijaki različnih srednješolskih programov in študenti VSŠ. Povprečna starost anketirancev je bila 18,5 let, večina (71 %) je bila ženskega spola.

Slika 2: Starost anketirancev



Vir: anketa

Slika 3: Starost anketirancev ob prvem telefonu



Vir: anketa

Anketiranci dobijo svoj prvi telefon v povprečju pri starosti 10–11 let in ga menjajo v povprečju na 2–3 leta.

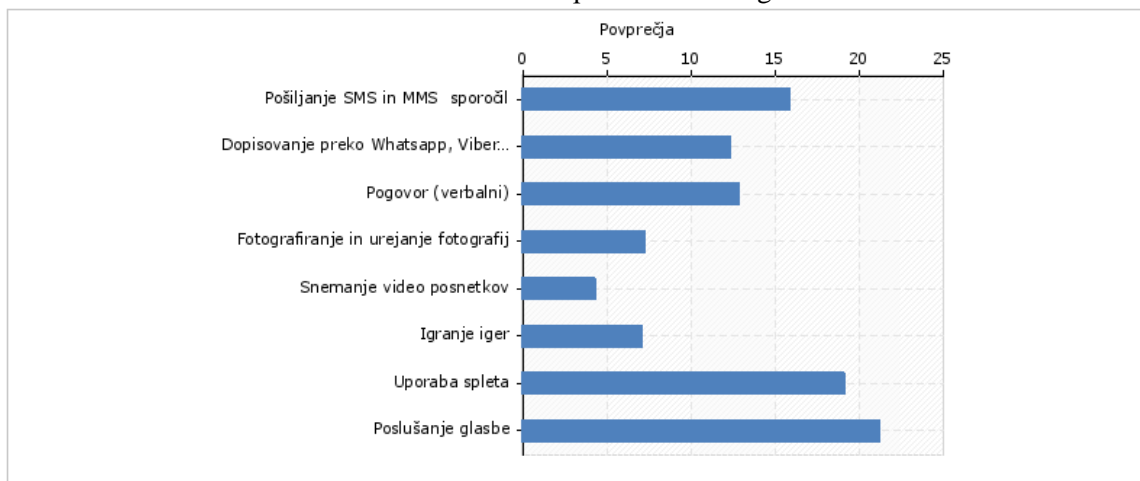
Tabela 1: Pogostost komuniciranja z določenimi osebami

	Povprečna vrednost
Prijatelji	4,3
Sošolci	3,7
Fant/punca	3,3
Starši	3,9
Stari starši	2,5

Vir: anketa

Po telefonu anketiranci najpogosteje komunicirajo s prijatelji, nato s starši in sošolci. Najredkeje komunicirajo s starimi starši.

Slika 4: Delež tedenske uporabe mobilnega telefona



Vir: anketa

Anketiranci trdijo, da pri uporabi telefona največji delež tedenske uporabe pripada poslušanju glasbe (21 %), na drugem mestu je uporaba spleta in šele nato pošiljanje SMS in MMS-sporočil. Verbalni pogovor je na četrtem mestu s 13% deležem.

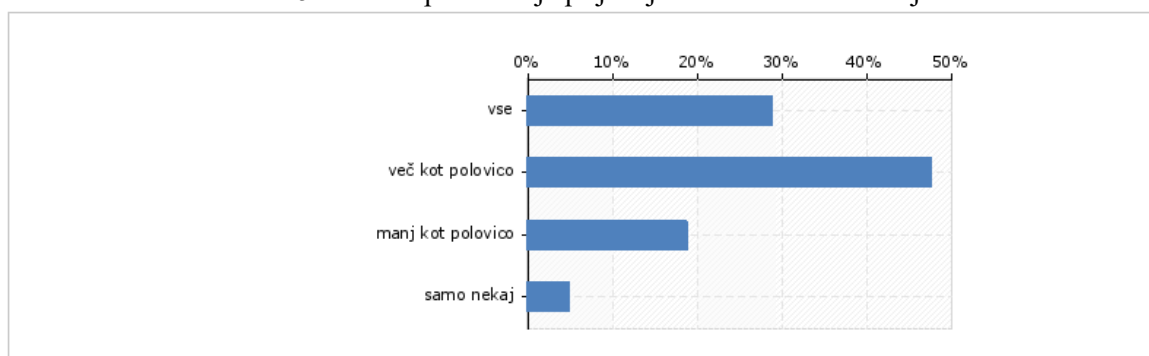
Tabela 2: Izbor naprave, ki bi se ji najlažje odpovedali

	Odgovori v %
Telefonu	7 %
Računalniku	45 %
Tablici	47 %
Nobenemu od naštetih	1 %
Skupaj	100 %

Vir: anketa

Anketiranci bi se najlažje odpovedali tablici (47 %), temu sledi z majhno razliko računalnik. Najtežje bi se odpovedali telefonu. Za to možnost se je odločilo le 7 % vprašanih.

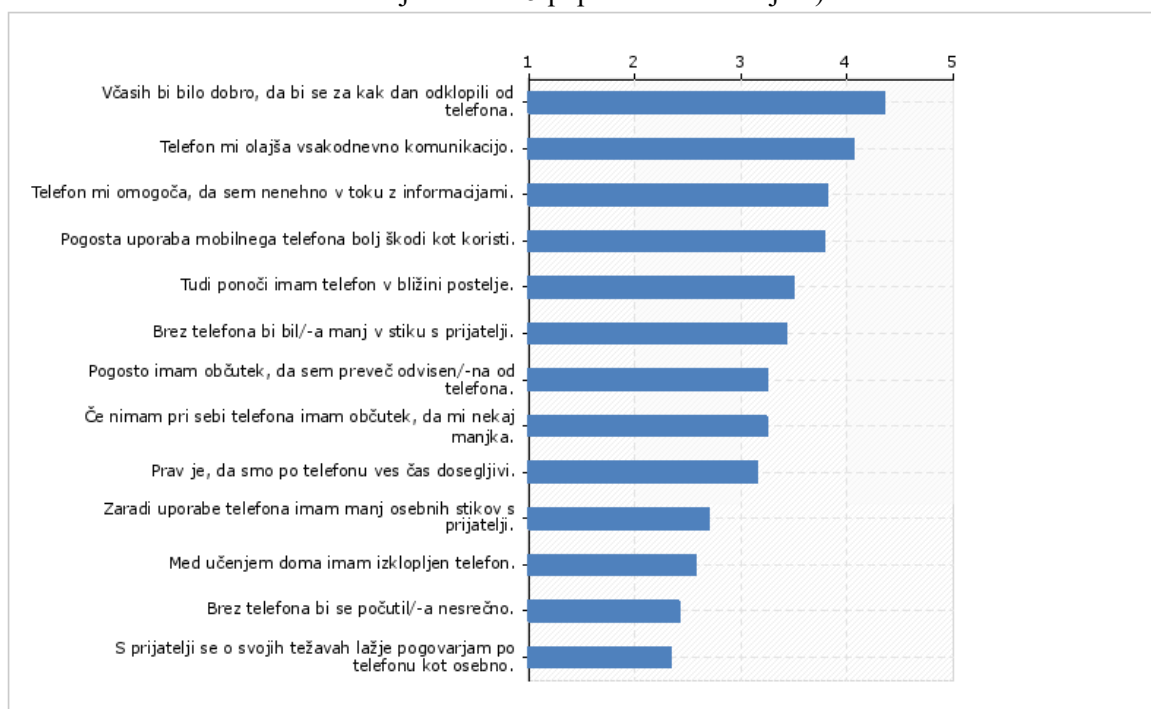
Slika 5: Osebno poznavanje prijateljev na socialnih omrežjih



Vir: anketa

Anketiranci so navedli, da imajo na socialnih omrežjih veliko prijateljev – v povprečju 625. Slaba tretjina pozna vse svoje prijatelje s socialnih omrežij, 48 % jih trdi, da poznajo osebno več kot polovico prijateljev, slaba petina pa osebno pozna manj kot polovico prijateljev s socialnih omrežij.

Slika 6: Trditve v zvezi z uporabo telefona (srednje vrednosti ocenjevalne lestvice – 1 nikakor se ne strinjam ... do 5 popolnoma se strinjam)



Vir: anketa

Anketiranci se ne strinjajo s tem, da se s prijatelji o svojih težavah lažje pogovarjajo po telefonu kot osebno in da bi se brez telefona počutili nesrečno. Prav tako menijo, da zaradi telefona nimajo manj osebnih stikov s prijatelji. Med učenjem doma običajno nimajo izklopljen telefon. Vse štiri trditve so ocenjene s srednjo vrednostjo, manjšo od 3. Z najvišjo oceno glede strinjanja so anketiranci ocenili trditev: »Včasih bi bilo dobro, da bi se za kak dan odklopili od telefona«. Kljub temu izpostavijo prednosti, ki jih prinaša telefon, saj menijo, da jim telefon olajša vsakodnevno komunikacijo in jim omogoča, da so nenehno v toku z informacijami. Kljub zavedanju, da bi bilo včasih dobro, da bi se za kak dan odklopili od telefona, tega ne storijo – ocenili so namreč, da so pogosto preveč odvisni od telefona.

Tabela 3: Pogostost uporabe socialnih (družbenih) omrežij

Družbena omrežja	Srednje vrednosti
Facebook	3,6
Whatsapp	1,2
Twitter	1,2
Instagram	3,8
Linkedin	1,1
Snapchat	3,7
Pinterest	2,2
TikTok	1,2
drugo	1,8

Vir: anketa

Na prvo mesto po pogostosti uporabe se je uvrstil Instagram (srednja vrednost 3,8), temu sledi Snapchat in na tretjem mestu je Facebook (3,6). Ostala omrežja z izjemo mogoče Pinteresta uporabljajo bistveno manj.

4 ZAKLJUČEK

Živimo v dobi tehnologije in verjetno si ne moremo predstavljati, da ne bi imeli na dosegu roke vsaj ene tehnološke naprave. Izmed vseh naprav je ravno pametni telefon tisti, ki je najbolj spremenil način našega življenja. Pametni telefoni nas zjutraj zbudijo, na njih preberemo novice, poslušamo glasbo, kontaktiramo prijatelje, fotografiramo, preverimo vreme in še bi lahko naštevali. Poleg vseh teh pozitivnih lastnosti moramo vedeti, da je nenehna dosegljivost in povezanost lahko tudi problematična in da je črta, ko uporaba mobilnega telefona preide v prekomerno uporabo in od tam v zasvojenost, precej tanka. Od leta 2008 dalje je nomofobija (no-mobile-phone phobia) uradno ime za strah pred mobilno nedosegljivostjo. Po podatkih podjetja SecurEnvoy so na udaru te fobije najbolj mladi.

Internet omogoča 24-urni dostop do sveta, raznovrstne oblike komuniciranja in navezovanja stikov – hkrati z anonimnostjo, ki je ena največjih prednosti in hkrati slabosti spletnega komuniciranja (Žigon, 2010). Raziskava, ki smo jo opravili med mladostniki, je pokazala, da je telefon naprava, ki bi se ji najtežje odpovedali. Čeprav izpostavljajo prednosti, ki jim telefon prinaša (olajša jim komunikacijo, omogoča jim, da so nenehno v toku z informacijami), se zavedajo, da bi bilo dobro, če bi se za kak dan »odklopili od telefona«, in zavedajo se, da so od telefona odvisni.

V skladu z drugimi raziskavami, ki jih je bilo na tem področju v zadnjem času veliko narejenih, največ mladostnikov telefon uporablja za poslušanje glasbe in iskanje informacij. Telefoniranje (osebni pogovor) je šele na četrtem mestu (za pošiljanjem sporočil), kar kaže na to, da mladi več komunicirajo pisno s pošiljanjem SMS ali MMS in manj verbalno. Menimo, da je v komunikaciji ravno osebna nota tista, ki ji daje poseben pomen in bi je moralo biti več. Na njej se gradijo drugačni, bolj poglobljeni odnosi in nobena pisna oblika komunikacije tega ne more nadomestiti.

Tehnologija bo šla svojo razvojno pot naprej in prav je tako. Danes je težko napovedati, kako bo ta razvoj vplival na družbo, medosebne odnose in komunikacijo. Prav je, da o tem razmišljamo in probleme, ki se pojavljajo, rešujemo sproti.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Brečko, D. 2008. Mlajši ne zaupajo starejšim in starejši ne zaupajo mlajšim. Dnevnik, (19. julij 2008).
- 2) Erjavec, K., Z. Volčič. 1999. Odraščanje z mediji: rezultati raziskave Mladi in mediji. Ljubljana: Zveza prijateljev mladine Slovenije.
- 3) Lenarčič, B. 2010. Socialni kapital v virtualnih skupnostih. Koper: Univerza na Primorskem, Znanstveno-raziskovalno središče.
- 4) Novak, M. 2007. Medgeneracijske razlike in vloga HRM. HRM 5 (19): 30–34.
- 5) Pivec, F. 2004. Informacijska družba. Maribor: Subkulturni azil.
- 6) Rheingold, H. 2004. Ne-vidne množice: horizontalne združbe, trenutne skupnosti in mobilna plemena Zakaj ne jeste zajtrka? Ona 10: 36, 37.
- 7) Slovar slovenskega knjižnega jezika. Dostopno: <http://bos.zrc-sazu.si/sskj.html> (26. avgust 2019).

- 8) Taylor, J. 2015. Vzgajanje tehnološke generacije: kako pripraviti svoje otroke na svet, ki ga poganjajo mediji. Maribor: Hiša knjig, Založba KMSŠ.
- 9) Ule, M. 2005. Psihologija komuniciranja. Ljubljana: Fakulteta za družbene vede.
- 10) Zajc, M. 2000. Tehnologije in družbe. Ljubljana: ISH Fakulteta za podiplomski humanistični študij.
- 11) Žigon, N. 2010. Odvisnost od interneta. <https://www.viva.si/Psihologija-in-odnosi/2146/Odvisnost-od-interneta> (31. avgust 2019).

PRIMER DOBRE PRAKSE PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA NA MALTI

GOOD PRACTICE OF INTERNSHIP IN MALTA

mag. Katarina Vita Dolinar Bobič

Višja šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled, Slovenija
Higher Vocational College for Hospitality and Tourism Bled, Slovenia
kv.dolinar@gmail.com

Izvleček

Članek se osredotoča na predstavitev praktičnega usposabljanja in izobraževanja študentov s predstavitvijo primera dobre prakse iz Malte. Študentje, ki se odločajo za program Erasmus+, ki jim omogoča prakso v tujini, kot razloge navajajo več praktičnega dela, sporazumevanje v tujem jeziku, razvoj mehkih veščin in boljše možnosti zaposlitve. Novo pridobljene izkušnje in kompetence posamezniku omogočajo lažji preboj na trg dela. Predstavljen prodajni model podjetja pri študentu razvija tudi mehke veščine, ki so poleg komunikacijskih in prodajnih veščin, pogosto tiste, ki odločajo o prvi zaposlitvi. Pomemben kriterij kakovostnega usposabljanja študenta je tudi mentorstvo, ki nenazadnje odloča o tem ali je bil proces izobraževanja uspešen ali ne.

Ključne besede: praktično izobraževanje in usposabljanje, Erasmus +, Carisminih pet

Abstract

The article focuses on presenting practical training and student education by presenting best practice case from Malta. Students who opt for the Erasmus + program that allows them to do their internship abroad, name as reasons for their decision more practical work, communication in a foreign language, development of soft skills and greater job opportunities. The newly acquired experience and skills makes it easier to break into the labor market. The presented sales model of the company also develops the student's soft skills, which are, besides communication and sales skills, often deciding when it comes to the first job. An important criterion of quality student training is also mentoring, which ultimately decides whether or not the education process was successful or not.

Key words: internship, Erasmus+ program, model Carisma 5

1 PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE

Globalna podjetja po vsem svetu dandanes jasno razumejo dodano vrednost, ki jo v organizacijo vnese udeleženec praktičnega izobraževanja (PRI). Na posameznike gledajo iz vidika bodočih zaposlenih v podjetju. Konstantno sodelovanje s strokovnimi izobraževalnimi ustanovami pomaga prihraniti denar, vire in čas, prispeva pa tudi k večjemu pretoku novih idej. Večja podjetja imajo notranje oddelke ali delovne skupine, ki skrbijo za sodelovanje z izobraževalnimi ustanovami (posebni programi za PRI v lokalnem okolju).

Sodelovanje med tremi deležniki se je izkazalo v večini primerov za win – win situacije. Iz vidika podjetja je koristno, ker podjetje pridobi najnovjše znanje od izobraževalnih ustanov, ustanove pridobijo najnovjše izkušnje iz svoje panoge, študenti pa dobijo možnost, da svoje znanje uporabijo in preizkusijo v praksi, medtem ko se usposabljujejo in razvijajo spretnosti, ki so potrebne na trgu dela.

Evropska mala in srednje velika podjetja (MSP) praviloma nimajo uveljavljenih struktur za izvajanje PRI in vrednost let teh MSP- jem ni vedno jasno predstavljena. Na drugi strani pa ustanove niso vedno pripravljene na masovno trženje svojih študentov za mesta PRI tako doma kot v tujini.

PRI kot oblika izobraževanja obstaja po vsem svetu, v večini držav pa ločimo dve najpogostejši obliki, ki sta naslednji:

- *študijsko praktično izobraževanje*, ki se običajno odvija v okviru študijskega programa, odgovornost zanje pa si delijo ustanova in partnersko podjetje; in
- *strokovna usposabljanja*, ki običajno nastopijo po zaključenem študijskem programu ali kadarkoli, ne glede na predhodno znanje udeleženca; odgovornost za to obliko PRI nosijo izključno podjetja, ki jih ponujajo. (*Orodje za kakovostno praktično izobraževanje*. 2017, 5)

2 NAMEN PRAKTIČNEGA IZOBRAŽEVANJA

Program praktičnega izobraževanja namenja več pozornosti usposabljanju študentov in usposabljanju mentorjev iz podjetij ter hkrati namenja več naporov povezovanju študentov s potencialnimi delodajalci že v času študija in tudi v času po končanem študiju. Praktični del študija praviloma nadgradi teoretične študijske vsebine, ki so jedro študijskih programov, sočasno pa študentom omogoči prenos pridobljenega znanja in teoretične usposobljenosti v prakso. Na ta način študentje dobijo širši vpogled v realne delovne razmere in pogoje ter delovne naloge, ki jih bodo opravljali na tematskem področju, za katerega se specializirajo oz. se vanj usmerjajo. Študentje imajo tako možnost presojeti podjetja in institucije preko lastnih izkušenj, prav tako pa spoznavajo svoje dejanske in potrebne kompetence znotraj področja, ki jih zanima.

Namen programa praktičnega usposabljanja doma in v tujini je:

- omogočiti zaposljivost diplomantov,
- obogatiti in nadgraditi kakovost študija,
- ponuditi študentom, da že med študijem spoznajo dobre prakse
- povezovanje šole s širšim družbenim okoljem, raziskovalnimi institucijami, gospodarskimi družbami ter predstavniki negospodarstva doma in v tujini ter
- usposobiti diplomante za potrebe evropskega trga dela.

(Pokorny 2014, 1)

3 PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V TUJINI

Ob prehodu na trg delovne sile mladi običajno nimajo formalnih delovnih izkušenj. Zaradi tega se mlade vedno bolj spodbuja, da teoretično znanje, ki ga pridobijo tekom izobraževanja, dodatno podkrepijo s praktičnim znanjem in na ta način v realnem delovnem okolju pridobijo delovne izkušnje.

3.1 ERASMUS +

Eden izmed programov, ki mladim omogoča mednarodno mobilnost z namenom izobraževanja ali praktičnega usposabljanja znotraj Evropske unije, je Erasmus+, ki ga je Evropska unija uvedla leta 2000 in je namenjen okrepitvi spretnosti in povečanju zaposljivosti mladih ter posodobitvi izobraževanja, usposabljanja in mladinskega dela. Program v letih 2014 - 2020 razpolaga s proračunskimi sredstvi v višini 14,7 milijarde evrov, s čimer želi EU več kot 5 milijonom Evropejcem omogočiti študij, usposabljanje, pridobivanje delovnih izkušenj ali opravljanje prostovoljnega dela v tujini. Zaradi vedno večjega pomanjkanja usposobljenih kadrov v Evropi program prav tako spodbuja medsebojno sodelovanje in povezovanje izobraževanja s praktičnim delom v podjetjih. (CMEPIUS 2015, 1)

Evropska komisija je leta 2013 izvedla raziskavo o učinkih mobilnosti na razvoj kompetenc in zaposljivost študentov – The Erasmus Impact Study (EIS, 2014). V raziskavo je bilo vključenih 50 tisoč študentov (z mednarodno izkušnjo in brez nje), 18 tisoč alumnijev (z mednarodno izkušnjo in brez nje), 4.986 članov akademskega osebja, 964 visokošolskih institucij ter 652 delodajalcev iz Bolgarije, Češke, Finske, Nemčije, Litve, Portugalske, Španije in Združenega kraljestva.

Na vprašanje o razlogih za sodelovanje v programu mobilnosti študentje kot najpomembnejše razloge za mobilnost v tujino navajajo učenje oz. izboljšanje znanja tujega jezika, razširitev socialne mreže in razvoj mehkih veščin. Če se osredotočimo na študente, ki so se udeležili mobilnosti z namenom praktičnega usposabljanja na delovnem mestu, lahko opazimo, da v primerjavi s študenti, ki so se odpravili na mobilnost z namenom izobraževanja, dajejo večji poudarek na razvijanje mehkih veščin, kot so prilagodljivost, prevzemanje pobud in proaktivnost. Na prakso v tujino se odpravijo z namenom izboljšanja zaposlitvenih možnosti v prihodnosti in so odprti za zaposlitvene priložnosti v tujini. Kot manj pomembno pri vzrokih za odločitev opravljanja prakse v tujini ocenjujejo možnost pridobitve Erasmus štipendije ali kakšnih drugih virov dohodka. Razlog, da bi se udeležili mobilnosti z namenom zabave, ocenjujejo kot najmanj pomembno. (Evropska komisija 2014, 73)

3.2 VLOGA MENTORJA

Mentorstvo je ena izmed oblik andragoškega dela, ki se uporablja v različnih delovnih organizacijah za praktično usposabljanje študentov. Biti mentor študentu je pomembna vloga, saj je to za študenta eden izmed prvih stikov z organizacijo in bodočo stroko v praksi. Od mentorja je odvisno, kako bo praktično delo načrtovano in kako bo izvedeno glede na možne okoliščine. V podjetjih je toliko oblik mentorskega dela, kolikor je mentorjev. To pomeni, da je mentorstvo edinstven odnos med dvema posameznikoma; je proces vzajemnega zaupanja, vplivanja vodenja in komuniciranja. Zato ni vseeno kakšen je mentor, kakšna oseba je, kakšna znanja poseduje in kakšne izkušnje ima.

V sklopu mednarodnega projekta Izobraževanje mentorjev za praktično izobraževanje študentov na I. stopnji bolonjskih študijskih programov v podjetjih/zavodih (v gospodarstvu in

negospodarstvu) so v sklopu seminarja na podlagi analize refleksij mentorjev nastali različni predlogi, kakšni so načini za čimbolj kakovostno praktično izobraževanje študentov. Na podlagi analize ne moremo posploševati mentorstva na splošno, gre pa za strnjen prikaz dejanskega stanja mentorstva v Sloveniji in hkrati daje smernice za nadaljne kakovostno mentoriranje v podjetjih.

(Govekar Okoliš idr. 2010, 1)

Predlogi mentorjev za kakovostno praktično usposabljanje študentov so naslednji:

1. Mentorji predlagajo več sodelovanja med podjetji in fakultetami ali zavodi, da bi zmanjšali razkorak med teoretičnim in praktičnim znanjem
2. Mentorji so izrazili željo po pridobitvi povratne informacije
3. Da bi lahko dosegli cilje in kvalitetno izvedli naloge, bi morale praktično usposabljanje trajati 3 mesece. Le tako bi praksa delno nadomestila pripravništvo študenta. Prav tako bi pridobili iz tega naslova tudi oddelki na fakultetah, delovne organizacije in mentorji.
4. Priprava pravilnika o opravljanju praktičnega izobraževanja v podjetju
5. Mentorji v večini predlagajo, da bi na usposabljanjih pridobili javno veljavne listine. Prav tako je predlog, da bi se mentorstvo vrednotilo s posebnim strokovnim nazivom.

Refleksije sodelujočih mentorjev so nakazale potrebo po nadaljnih izobraževanjih in usposabljanjih mentorjev. Takšno sodelovanje bi pripomoglo k izboljšanju sodelovanja med ustanovami in delovnimi organizacijami ter pripomoglo k izboljšanju kakovosti praktičnih usposabljanj študentov znotraj bolonjskega programa. (Govekar Okoliš idr. 2010, 54)

4 PRIMER DOBRE PRAKSE

Višja šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled sodeluje z različnimi podjetji in ustanovami znotraj programa Erasmus+. Na programu Velnes šola že nekaj let sodeluje s podjetjem Carisma Spa Wellness International iz Malte.

V času od 19. – 22. avgusta 2019 smo preko programa Erasmus Staff Mobility obiskali omenjeno podjetje, kjer je bil na praktičnem usposabljanju od julija do oktobra 2019 tudi študent naše šole.

V nadaljevanju je predstavljen primer dobre prakse omenjenega podjetja pri praktičnem usposabljanju študentov, iz področja prodajnih aktivnosti, ki je enakovreden izobraževanju redno zaposlenih v podjetju.

4.1. PREDSTAVITEV PODJETJA

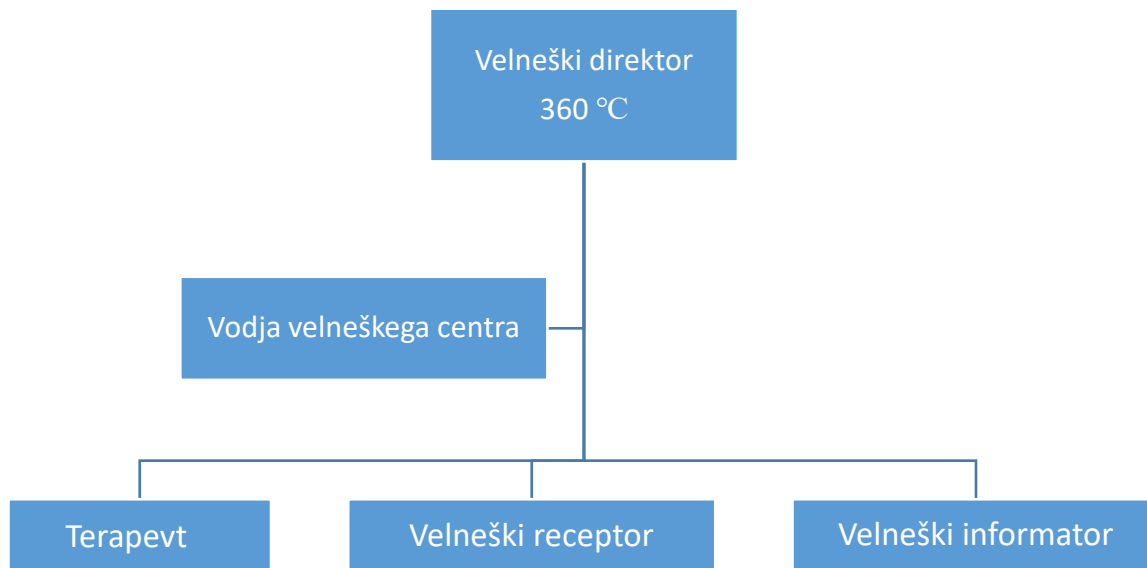
Podjetje Carisma Spa Wellness International je s svojo dejavnostjo začelo najprej v Turčiji, kjer je upravljalo s 15 različnimi velneškimi centri. Leta 1998 so se z dejavnostjo preselili na Malto, kjer upravljajo in vodijo trenutno štiri velneške centre, v naslednjem letu, pa odpirajo dodatni velneški center v hotelu Hilton. Lokacije na katerih izvajajo svojo dejavnost so hoteli: Intercontinental Malta, Ramla Bay Resort, Suncrest Seashells in Qawra Palace. Hoteli, v katerih izvajajo dejavnost so različnih kategorij od petzvezdičnih do trizvezdičnih.

4.2. ORGANIGRAM VELNEŠKIH CENTROV CARISMA SPA

Vsak velneški center ima prilagojeno ponudbo profilu gosta hotela, tako s ponudbo kot s cenovno politiko in je organiziran po organigramu, ki ga prikazuje spodnja slika. Velneški direktor (Director Operations), ki ga strokovno imenujejo direktor 360 stopinj, skrbi za dnevni

pretok informacij med velneškimi vodji (Spa Manager), izobraževanje osebja, prodajne aktivnosti, reševanje morebitnih težav zaposlenih, nabor in izvedba intervjujev z novimi potencialnimi kadri, premeščanje kadra ter predstavlja najvišjo pozicijo v podjetju, takoj za lastniki. Skupaj podjetje zaposluje 40 redno zaposlenih, ki jih v času visoke sezone dopolnjujejo s študentskim delom. Študentje preko programa Erasmus+ so enakovredni redno zaposlenim in imajo v času izvajanja prakse enaka izobraževanja kot zaposleni.

Slika 1: Organigram



Vir: avtor

4.3. IZOBRAŽEVANJE KADRA ZA PODROČJE PRODAJE

Področje prodaje in aktivnosti povezane s tem imajo v podjetju najpomembnejšo vlogo poleg zadovoljstva zaposlenih, zato jim namenljajo veliko pozornosti na dnevnem nivoju.

Izobraževanje zaposlenih je razdeljeno na več področij, ki jih izvajajo tekom celega leta na vseh lokacijah, na tem mestu pa se bomo bolj podrobno posvetili prodajnemu izobraževanju, ki je najbolj intenzivno in spremljano s strani velneškega direktorja ter vodje velneškega centra. Naj omenimo, da je izobraževanje obvezno za vse, tudi za študente na praktičnem usposabljanju preko Erasmus+ programa.

Izobraževanje je razdeljeno na več različnih sklopov, odvisno od predhodnjih znanj in izkušenj posameznika ter pozicijo, ki jo v velneškem centru zaseda. (Napr. velneški receptor, velneški informator, terapevt.)

Glavno izobraževanje po modelu Carisminih pet, ki je predstavljen podrobneje v naslednjem poglavju, poteka dvakrat na leto z domačimi in tujimi strokovnjaki. Na vsakem izmed izobraževanj predstavijo nov trend in se skupaj z zaposlenimi odločijo ali ga bodo uvajali v že obstoječo ponudbo ali bodo počakali na ugodnejši čas (visoka sezona). Ostala izobraževanja, ki so vezana na Carisminih pet pa potekajo po potrebi, najmaj enkrat mesečno, lahko pa tudi tedensko. Med te sodijo ti. mehke tehnike: izobraževanje o pristopu do gosta, osebni izgled in izgled prostora, izobraževanja o storitvah in izdelkih, delavnice čuječnosti itd.

Primeri prodajnih storitev in aktivnosti, ki jih dnevno izvajajo na recepcijski info točki; recepcijska info točka je običajno umeščena ob glavni recepciji hotela in omogoča hotelskim

gostom takojšen stik z velneškimi osebami:

- predstavitev izbrane storitve ali izdelka dneva (Promotion of the day)
- predstavitev turške tradicionalne kopeli (Turkish Hamam)
- možnost testiranja vzorca izdelka, ki je na dnevni promociji

Primer ponudbe storitve dnevne promocije *Mama in jaz* (Mum & me package):

Storitev *Mama in jaz* se izvaja v paru in vključuje: lokalni zeliščni čaj dobrodošlice, peling celega telesa, masaža s peno v hamamu, masaža glave z masko za lase, maska za obraz, manikura in pedikura, uporaba vseh prostorov, uporaba kopalnega plašča in brisač. Redna cena storitve je sto devetdeset evrov za obe osebi. V primeru, da je storitev predstavljena kot dnevna promocija se cena zniža za 20 %.

Prodajna aktivnost (v času monitoringa), ki je spremljala predstavitev storitve promocije dneva je bila povezana s pokušanjem lokalnega zeliščnega čaja, ki odlično vpliva na žensko vitalnost in prečiščevanje telesa. Velneški informator je poudarjal pomen lokalne zeliščne dediščine, ki so jo vnesli v storitev. Obisk predstavnic ženskega spola v času mojega obiska je bil izjemno velik.

V večini primerov je za študenta prvo delovno mesto na katerem se bo preizkusil hotelska info točka. Ne tem mestu preverjajo ali je študent zmožen komunicirati v tujem jeziku (večinoma gre za angleški jezik), kako dobro se je seznanil s ponudbo ter kako mu gre prodaja dnevni promocij. Prvi in drugi dan mu je za kakršnakoli vprašanja vseskozi na voljo direktor velneških centrov kot njegov glavni mentor, vse naslednje dni pa se študent lahko obrača na vodjo velneškega centra v katerem izvaja prakso. Mentor skrbi, poleg uvajanja v sisteme podjetja, tudi za dobro osebno počutje študenta in mu pomaga pri morebitnih težavah. Mentor prav tako skrbi za študentovo motiviranost pri delu in ga spodbuja za raziskovanje otoka v njegovem prostem času.

4.3.1. Model prodaje Carisma Spa

V podjetju uporabljajo svoj prodajni model za vse velneške centre, kjer izvajajo to dejavnost. Imenujejo ga *Carisminih pet* (Carisma 5). Temelji na principu povečanja prodaje izdelkov in ponavljajočih se rezervacij, ob predpostavki gostovega zadovoljstva pri izvajanju storitve in kakovostnih izdelkov, ki jih podjetje prodaja.

Prodajni koraki *Carisminih pet* si sledijo po naslednjem vrstnem redu:

1. Pozdrav in povabilo gostu
2. Poiskati glavno skrb gosta, zaradi katere je opravil rezervacijo storitve
3. Izobraževanje gosta
4. Zadovoljitev gostove potrebe/težave, zaradi katere je prišel
5. Izobraževanje gosta in povabilo k nakupu

(Mališič, 2019)

Primer izvedbe:

Terapevtka z nasmehom, prijaznim pogledom in prijazno držo pozdravi gosta.

“Pozdravljeni gospa Novak!

Kako ste kaj?

Veseli me, da ste zopet pri nas.

Vidim, da ste ponovno rezervirali masažo hrbta. So bolečine v vašem križu še vedno prisotne?”

Terapevt prisluhne težavam, ki jih gost navede in s primerno telesno držo, da vedeti, da se iskreno zanima za gosta.

“Za prizadeti del hrbta, je pomembno je, da se redno masirate, saj na ta način omogočate prekrvavitev ledvenega dela. Pomagalo bi vam tudi, da doma izvajate vaje za hrbtne mišice. Če želite, vam bom po končani masaži demonstrirala nekaj primernih vaj za vas.”

Gosta povabi v masažne prostore in izvede strokovno masažo hrbta.

Po končani masaži terapevtka demonstrira vaje za krepitev hrbnih mišic.

“Poiskusite z izvajanjem vaj vsak dan zjutraj. Za začetek bo dovolj 10 minut. Za domačo uporabo vam predlagam uporabo gela (*terapevtka pokaže vzorec gela in ga z dovoljenjem gosta nanese na kožo*). Odlično učinkuje na prizadeti del, se hitro vpija in vam lajša bolečine. Cena izdelka je trideset evrov, če kupite večje pakiranje, zraven prejmete še brezplačni valjček.”

Gost se odloči za nakup izdelka.

“Odlična izbira! Ko nas boste prihodnjič obiskali nam prosim zaupajte vaše mnenje o izdelku. Vas naročim na naslednji termin v prihodnjem tednu?”

Gost se s terapevtom dogovori za novi termin in zadovoljen zapusti velneški center. Terapevt gosta, če se le da osebno pospremi in mu zaželi lep dan.

Za pravilno izobraževanje gosta in uspešne po-prodajne aktivnosti skrbi vodja velneškega centra in direktor velneških centrov, ki nadzira izvedbo tehnik posameznika in jih po potrebi tudi dopolnjuje in prilagaja glede na različne tipe gostov. Prodajne tehnike študentu dodatno omogočajo tudi razvoj ti. mehkih veščin, ki so na trgu dela zelo dobro sprejete kot dodatne kompetence posameznika. (Mališič, 2019)

5 ZAKLJUČEK

Razvoj študentovih kompetenc je uspešnejši s povezovanjem učenja in praktičnega dela v podjetju. Za večino študentov praktično usposabljanje pomeni prvi stik z realnim delovnim okoljem, zato je pomembno, da so kompetence, ki bi jih naj študent razvil tekom praktičnega usposabljanja, jasno zastavljene vnaprej; v najboljšem primeru pisno in ustno obrazložene s strani mentorja. Delovno okolje, v katerem se znajde študent, mora biti primerno in enakovredno ostalim zaposlenim v podjetju.

Na podlagi izvedenega monitoringa in izkušenj, ki smo jih pridobili na izobraževanju v podjetju Carisma Spa Wellness International, bi želeli izpostaviti prednosti, ki jih ima študent pri opravljanju praktičnega izobraževanja v tujini (v tem konkretnem podjetju) in se po naših izkušnjah s slovenskimi delodajalci razlikujejo v načinu podajanja znanja ter pristopu do študenta. Dejstvo, da se tako mentor študenta kot tudi direktor velneških centrov, na dnevni ravni intenzivno ukvarjata z nadgradnjo obstoječega znanja in prodajnimi veščinami posameznika, privede do uspešnega in kakovostno izpeljanega procesa usposabljanja študenta. Pristen in empatičen pristop do morebitnih težav, ki lahko nastopijo tekom izobraževanja, je več kot izjemen, saj je mentor študentu na voljo praktično 24/7 (štirindvajset ur na dan sedem dni v tednu). Vse to pa privede do zadovoljstva na treh ravneh; podjetje ima za seboj uspešno mednarodno referenco za usposabljanje študenta, kateri mu v času trajanja prakse prinaša tudi dodaten zaslužek in ustvarja končni profit podjetja. Prav tako ima šola kot ustanova pomembno referenco s strani gostujočega podjetja in posledično zadovoljnega študenta. Najpomembnejši

del uspešnega praktičnega usposabljanja v tujini pa so novo pridobljene kompetence, ki jih je študent pridobil. Te mu bodo ostale za vse življenje in mu omogočale različne prednosti pri prvi zaposlitvi.

Če povzamemo, študenta delajo konkurenčnega njegove izkušnje, osebne lastnosti, veščine in sposobnosti. Marsikatero od le-teh si študent izoblikuje na praktičnem izobraževanju v tujini preko Erasmus+ programa ali pa katerega drugega programa, zato lahko zaključimo, da je uspešno praktično usposabljanje v tujini del osebnostnega razvoja študenta in pomembno vpliva na razvoj posameznikovih kompetenc, za katere pa lahko trdimo, da so v današnjem času bolj pomembne kot kdajkoli prej.

6 VIRI IN LITERATURA

- 1) European Commission. (2014). The Erasmus Impact Study. Effects of mobility on the skills and employability of students and the internationalisation of higher education institutions. Luxembourg: Publications Office of the European Union.
http://ec.europa.eu/dgs/education_culture/repository/education/library/study/2014/erasmus-impact_en.pdf (3.9.2019)
- 2) Govekar – Okoliš, Monika, Renata Kranjšec, Urška Gruden. 2010. Pogledi mentorjev na praktično usposabljanje študentov v delovnih organizacijah. Center za pedagoško izobraževanje Filozofske fakultete, Ljubljana: Znanstvena založba filozofske fakultete v Ljubljani.
- 3) Grigić, Božidar. CMEPIUS. 2015 Prepoznavanje učinkov mednarodne mobilnosti – mladi in delodajalci govorijo isti jezik, https://www.cmepius.si/wp-content/uploads/2017/04/HRM_Prepoznavanje-ucinkov-mednarodne-mobilnosti_CMEPIUS.pdf (3.9.2019)
- 4) Mališič, Branislav. (Direktor velneških centrov v podjetju Carisma Spa Wellness International). 2019. Pogovor o primeru dobre prakse praktičnega usposabljanja na Malti. Katarina Vita Dolinar Bobič (izpr.) 19.8.2019
- 5) Orodje za kakovostno praktično izobraževanje. Sauli Miklavčič, Alicia Leonor idr. 2017. Prva izdaja, Malta: Knowledge Innovation Centre (Malta) Ltd.
- 6) Pokorny, Boštjan, Navodila za prakso. 2014. Velenje.

THE ROLE OF E-LEARNING SYSTEM AT THE UNIVERSITY OF MODERN SCIENCES-CKM, MOSTAR

Deniel Dragoje

University of Modern Sciences – CKM, Mostar, Bosnia and Herzegovina
Senior Assistant, Bosnia and Herzegovina
deniel@ckm.ba

doc.dr.sc. Ermina Habibija

University of Modern Sciences – CKM, Mostar, Bosnia and Herzegovina
Assistant professor, Bosnia and Herzegovina
ermina@ckm.ba

Amina Šarić

University of Modern Sciences – CKM, Mostar, Bosnia and Herzegovina
Senior Assistant, Bosnia and Herzegovina
amina@ckm.ba

Abstract

The subject of this paper is focused on the advantages of distance learning, selection of the most effective method for achieving it and the justification of construction and architecture such a system. The aim of this paper is to modernize the higher education institutions by introducing modern information technologies. Authors presume that will increase the flexibility of teaching and taking the exams for a student, enable the teacher to perform their job more flexibly, monitor and evaluate students and simplify the administration of the University by introducing an electronic database of students. Informatization of a higher education institution allows access to remote sources and services, facilitates communication and distance collaboration, and offers the possibility of enrolling more students. Research was conducted through the survey intended for employees of the University of Modern Science - CKM Mostar as well as for students from the same University. The results showed that the e-learning system helps in easing the teaching process, which increases and improves the quality of teaching, the quality of studying, which ultimately influences the further development of the University.

Keywords: e-learning, education, it, pedagogy, teaching

INTRODUCTION

Today's modern technology and globalization bring rapid changes in all aspects of human life. New information is generated every day, and general development continually requires new knowledge and skills. There is a need for faster, timely education, which will be open at the same time, widely available. Already at the beginning of the 20th century, attention was focused on creating new pedagogical models for correspondence studies as well as quality standards for their implementation. Computer technology enabled interactive teaching in distance education driven by specifically designed software. Special advances in using the computer for education enabled multimedia technology, and a kind of technological and pedagogical revolution in distance learning has emerged with the development of the World Wide Web. A typical e-learning system is essentially a web application that users access through their web browsers on their computers. Users can access the e-learning system from any computer as long as they have Internet access. It is customary to install such systems on a web server at a school, college or other organization, providing the ability to create e-learning courses, thus becoming places for sharing material, online discussion, solving quizzes, assigning tasks, keeping track of the record, etc.

1 DISTANCE LEARNING

Under the strong influence of technological achievements in the field of information technology, new models of education are to be introduced, which should not be overlooked for conservative reasons, since it is quite certain that they will be of great significance in the foreseeable future. Distance learning can mark geographic, time and even intellectual distance. Technology plays a key role in enabling remote learning functionality and it is quite certain that it, by itself, is key to perceiving and adopting this concept. The geographic aspect indicates that the student is physically distanced in relation to his professors, but also the parent institution. Distance learning is education; the possible purposes of distance learning are drawn from those of education.

Today's forms of e-learning cover different aspects of ICT use in education, and depending on the intensity and the way ICT is used, there are several forms of e-learning differentiated:

- classroom teaching - classroom teaching (f2f or face-to-face);
- ICT-supported teaching - technology in service of ICT teaching and learning;
- hybrid or mixed teaching - a combination of teaching in the classroom and teaching with technology (hybrid, mixed mode or blended learning);
- Online Teaching - Teaching is fully organized with the help of ICT (fully online).

Those in international higher education include (Traxler, 2018):

- international student mobility flows in the next decade and the demographic and economic factors impacting on them;
- the emergence of new models of global higher education partnerships—includes teaching partnerships and provision of degrees off-shore;
- patterns in research output and its growing internationalisation; commercial research activities that higher education institutions in different countries engage in as a response to decreased investment in higher education across a growing number of countries.

1.2 THE IMPORTANCE OF DISTANCE EDUCATION

Advocates of distance education emphasize that it is practical because students learn independently of others, at their own pace, in the place and in the time they choose. There are a large number of subjects available to them by various institutions or individual teachers. Students find the programs they are interested in, regardless of whether they offer programs at schools, faculties or other institutions in their place of residence or in the other continent.

Online distance learning courses and full programs are becoming popular in higher education as they are considered to be cost-effective and meet institutional strategies for reaching out to diverse population of students. The rapid development of distance learning courses necessitates better understanding of the learning process in the online environment. Online learning eliminates the limitation of place, time, and pace, providing students with a high degree of freedom. This gives students autonomy and control over where, when, and how to study. (Barak, Hussein-Farraj, Dori, 2016)

Interactive Learning is a pedagogical approach that incorporates social networking. Interactive Learning has evolved out of the hyper-growth in the use of digital technology and virtual communication, particularly by students. Interaction is a key feature of all social processes, including education. Describing this form of educational interaction, scientists use such terms as “online interaction”, “web-based interaction”, “distance interaction”. Today’s students have spent less hours of their lives reading, but many hours playing video games, watching TV and using social networks, like Facebook, Instagram, YouTube, or others. Instant messaging and social networks are integral parts of their lives. It is now clear that as a result of this modern environment today’s students think and process information fundamentally differently from their predecessors because the internet facilitates the access to any kind of information. (Avram,2017.). The Net Generation or Generation Y is the first generation to grow up in constant contact with digital media. Also known as digital natives, their techno-social, community bonds to their naturalized use of technology in every aspect of learning, to their ability to learn in new ways outside the classroom, this generation of students is pushing the boundaries of education. The use of digital media in education has led to an increase in the use of and reliance on interactive learning, which in turn has led to a revolution in the fundamental process of education. This generation shares some common characteristics: think and process information very much different from their predecessors’, do multitasks, prefer multimedia to written texts, collaborate and network, want to have fun at work and at school, speed and innovation are part of their life. The term digital native is generally taken to refer to the first generation that was born into a world of technology. Digital natives are also said to naturally assume multiple virtual identities and view privacy differently than older generations. They also acquire the necessary skills to interact competently in groups and establish relationships. (Avram,2017.)

1.3 ADVANTAGES AND DISADVANTAGES OF DISTANCE LEARNING

These are the most common advantages:

- E-learning provides users with a high level of participation in teaching and when the issue of distance, layout and similar circumstances makes it virtually impossible. Wide availability simultaneously enables simultaneous participation by a large number of users.
- A fully modernized e-classroom is open 24 hours a day, enabling the most efficient time to take advantage of. Users themselves choose when and how to access e-learning as they have constant access to materials and continue to go.

- E-learning via the Internet provides a particularly dynamic interaction between instructors and attendees as well as attendees to each other. Each individual contributes to the continuation by initiating or participating in discussions related to the topic concerned.
- Integration and access to other sources of teaching material are easily integrated within the system.

Disadvantages of distance learning are as following:

- E-learning requires a certain level of know-how and skills from users to be able to use it. and therefore it is essential that each user has specific equipment for doing e-learning.
- Neither the highest quality e-learning equipment is 100% reliable. In certain forms of e-learning, they themselves have to motivate, individually assess the need for learning, which can lead to questionable results and objectively weak progress in the learning process.
- The system requires some technical support, which costs, and is constantly developing in line with the development of the technology it uses.

1.4 E-LEARNING

Technology-based e-learning encompasses the use of the internet and other important technologies to produce materials for learning, teach learners, and also regulate courses in an organization. Also the European Commission describes, e-Learning as the use of new multimedia technologies and the Internet to increase learning quality by easing access to facilities and services as well as distant exchanges and collaboration. The following are also different definitions of e-learning.

E-learning covers a large set of applications and processes such as:

- Learning based on the Web
- Learning based on a computer
- Virtual Classes and Digital Collaboration
- Provision of educational content via the internet, computer networks, audio and video CD-ROM media, interactive television, etc.

The document identifies the support and actively promoting e-learning, ie the application of information and communication technology (ICT) in teaching at all levels of university education. The view is that e-learning is a legitimate and desirable way of learning and teaching, and the following strategic goals are cited:

- Improve the quality of university education
- Enable teachers and students to realize new roles in the education process
- Increase the competitiveness of the University and university study programs
- To enable students to use lifelong learning technologies.

The use of ICT in distance learning represents a good technological platform, but without adequate scientific support in the field of pedagogy and didactics, it is difficult to realize the full development of this learning environment. While in traditional teaching, most of the time devoted to teaching teachers and one-way communication to students, e-learning introduces a much higher degree of interactivity and two-way communication, and better opportunities for evaluation and self-evaluation of progress in the educational process (Krtalić, 2015).

2 THE METHODOLOGY USED

In this paper, scientific research will be carried out with the aim of presenting the use of the distance learning information system well. There will be a use of a descriptive-analytical method, statistical, comparative and method of theoretical analysis of documents. As one of the techniques and research instruments in this paper, an information system user survey will be used.

- Historical method - when, where, how and in what circumstances something happened, that is, what was the cause, the cause, and the consequences.
- Descriptive Method - a method that will be used in the initial phase of scientific research.
- The comparative method used to compare certain facts, define similarities and differences between the subject matter.
- The compilation method as a method based on taking on other observations, attitudes, conclusions, and insights.
- The statistical method as a method based on the characteristics of a certain number of elements of a particular group or set of phenomena through which a general conclusion is reached on the average value of the characteristic, the deviation from the mean.

2.1 WORK TASKS AND HYPOTHESES

Tasks of work to be carried out by appropriate research are:

- To define the information system and its basic functions,
- To describe the benefits of e-learning and the needs that lead to distance learning,
- To survey the information system users
- To analyze the results of the survey conducted with students and teaching staff,
- To comment on the impact of applying modern information and communication technology on the success of a higher education institution.

Based on the objectives of the work, subjects, and tasks, appropriate hypotheses have been set up:

H1 - Integrated e-Learning Information System is an advanced system designed as a platform that significantly influences the effectiveness of planning, implementation, and coordination of the teaching process in order to improve the quality of work of a higher education institution.

Based on the main hypothesis set up, two auxiliary hypotheses were defined:

H1 a - The information system greatly facilitates the maintenance and delivery of teaching to teaching staff.

H1 b - The use of the information system by students confirms its effectiveness.

3 RESULTS OF RESEARCH AND ANALYSIS

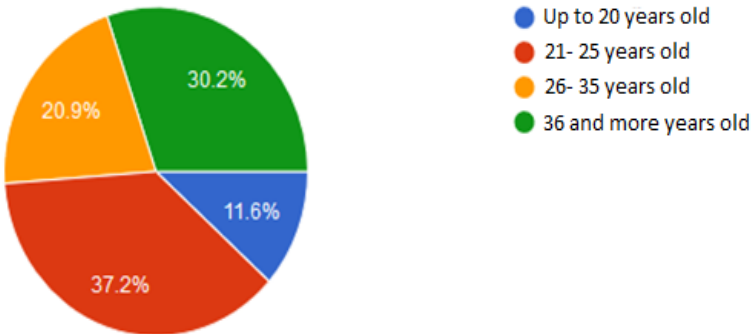
3.1. METHODS OF DATA COLLECTION

Quantitative research was conducted by the method or by the polling process, and the instrument is a survey. Two types of survey were created for the purpose of research: one for the employees of the University of Modern Sciences - CKM Mostar and a questionnaire for

students of the same University. The respondents answered by choosing one or more of the answers offered. The survey was conducted with the help of the Google Form, and the results were processed within the form. The respondents answers are visible in the appendix. Analysis of the survey for the employees of the University of Modern Sciences - CKM, Mostar. The survey conducted by the staff at the University of Modern Sciences - CKM Mostar consists of 11 questions, analyzing the age of the staff, the university's work experience, and other questions that rank the answers from 1 to 5 (1- "I strongly disagree "2 -" I disagree "3 -" I agree and disagree "4 -" I agree "5 -" I completely agree "). The survey covered a total of 26 staff members of the University.

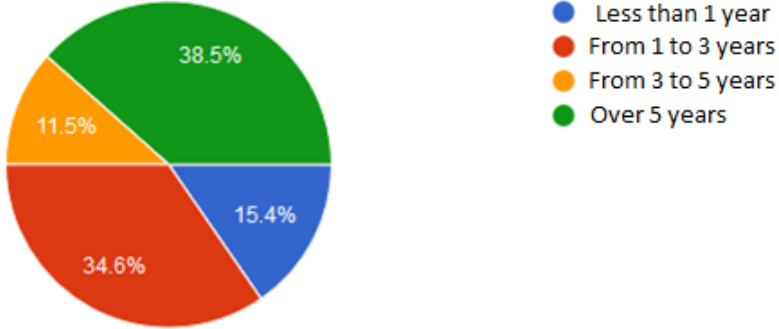
The following chart shows the age of employees based on the age scale set within the survey.

Figure 1: Age of Employee



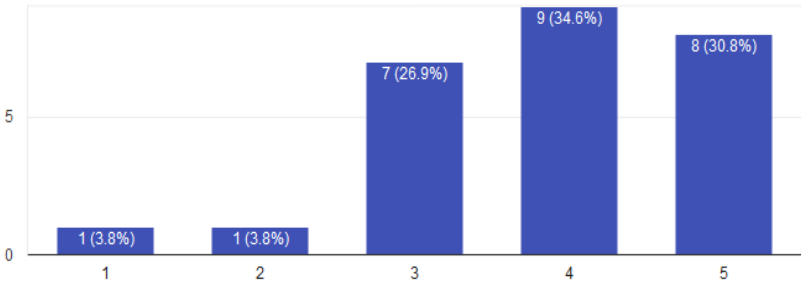
The following chart shows the staff working hours at the University.

Figure 2: Employee work experience



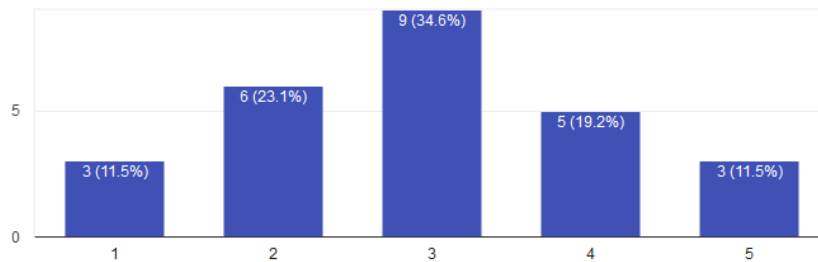
The following chart answers the statement: I think my Internet literacy has been improved by using the e-learning system.

Figure 3: Improving Internet literacy using the e-Learning system



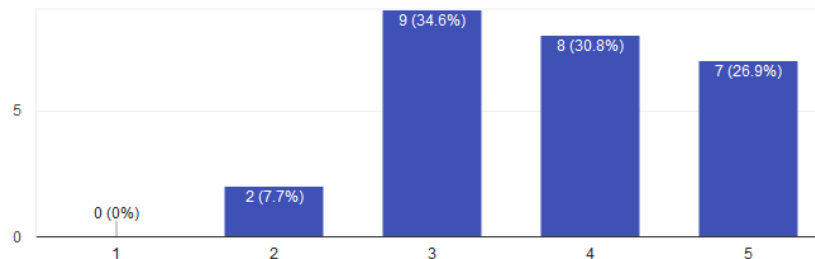
The following chart answers the statement: I think our University has enough staff to do jobs related to the e-Learning system.

Figure 4: Personnel qualification for performing e-learning related tasks



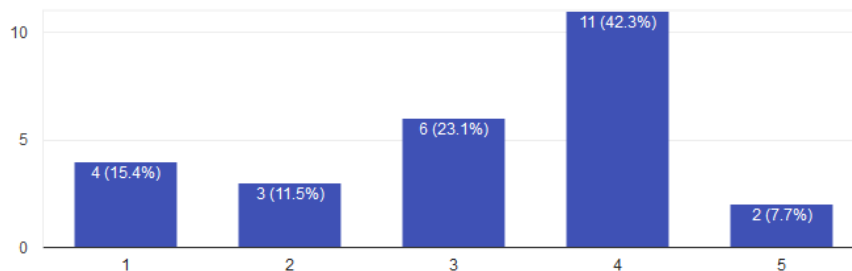
The following graph answers the statement: I believe that the university I work on is continuing education and information for all people using the e-learning system.

Figure 5: Educating and Informing People Using the E-Learning System



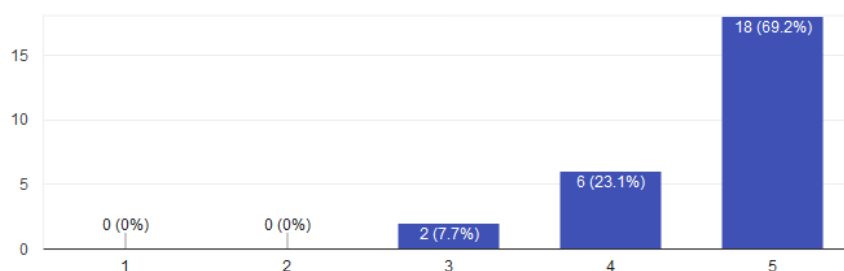
The following chart answers the statement: I consider that the university I work with is using the e-learning system for the purposes of improving the teaching process.

Figure 6: Using an e-Learning System for Learning Improvement Objectives



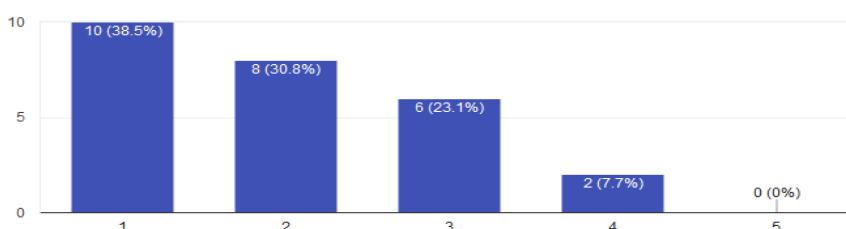
Since financial investments largely depend on the very quality of an e-learning system, it is a fact that the surveyed University is investing solidly in the system itself, but that it is necessary to increase financial investments. The following graph answers the statement: I think every university should use the e-learning system services.

Figure 7: Every university should use the e-learning system services



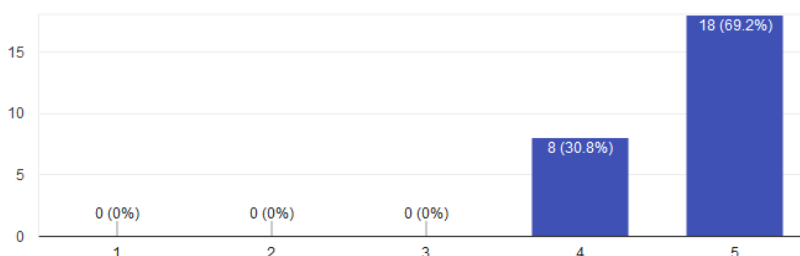
The following graph answers the statement: The e-learning system makes work commitments difficult at the University.

Figure 8: The e-learning system makes work commitments more difficult at the University



The following graph answers the statement: I believe that the e-learning system and internet literacy significantly improve the national and international higher education system.

Figure 9: The e-Learning system and Internet literacy significantly enhance the national and international higher education system



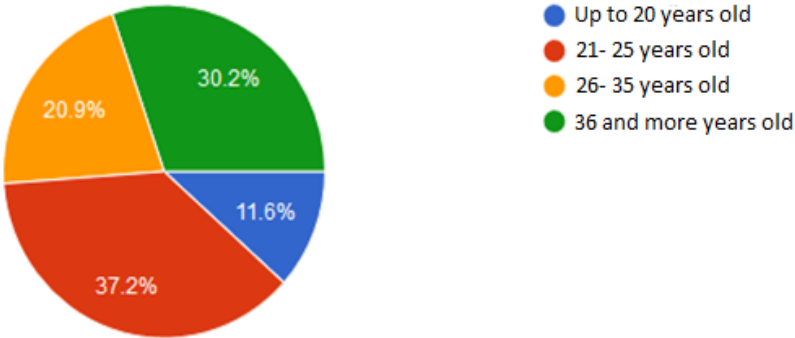
Undoubtedly, the e-learning system and Internet literacy significantly enhance the national and international higher education system, with as many as 69.2% of respondents agreeing to it, while 30.8% agree with it. The fact is that because of the existence of a broadband Internet that allows approach from any part of the world, the e-learning system greatly enhances the national and international higher education system.

3.4 ANALYSIS OF THE SURVEY QUESTIONNAIRE FOR STUDENTS OF THE UNIVERSITY OF MODERN SCIENCES - CKM, MOSTAR

The survey conducted by students of the University of Modern Sciences - CKM Mostar consists of 11 questions, analyzing the age of students, the level of education, the length and intensity of internet usage, the purpose of using the internet and other questions that rank the responses from 1 to 5 (1- "I disagree" 2 - "I disagree" 3 - "I agree and disagree" 4 - "I agree" 5 - "I completely agree"). 43 students responded to the survey.

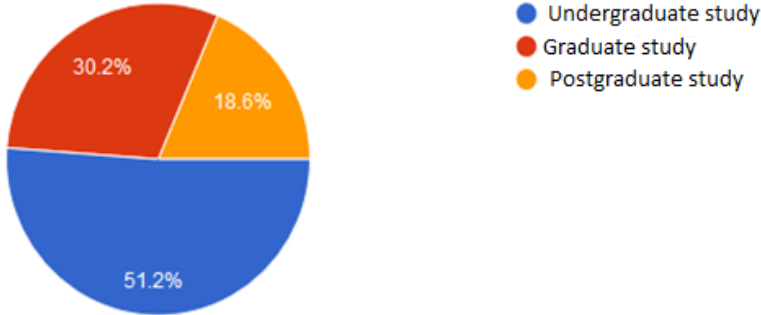
The following chart shows the age of students based on the age scale set within the survey.

Figure 10: Age of students



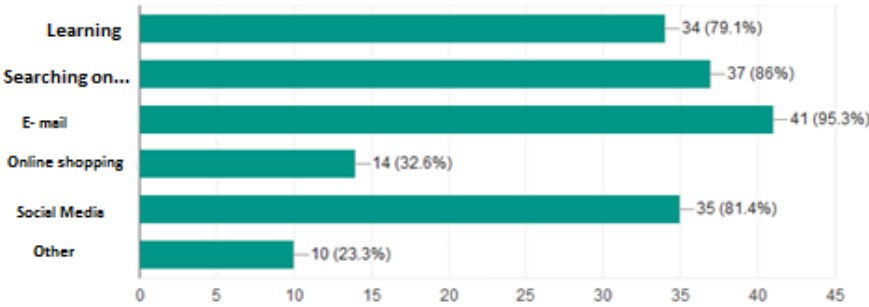
The following chart shows the degree of education based on the scale setting.

Figure 11: Level of student education, participants in the survey.



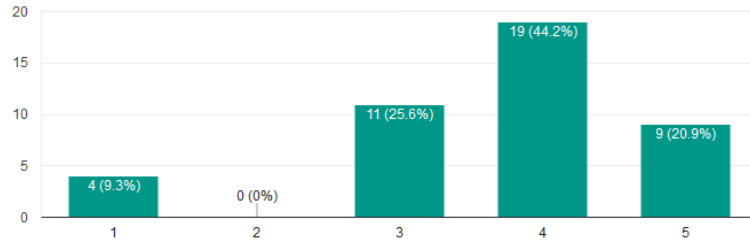
The following chart shows the purpose of using the internet of the respondent. Respondents were able to choose more responsive answers.

Figure 12: Purpose of using the internet of respondents



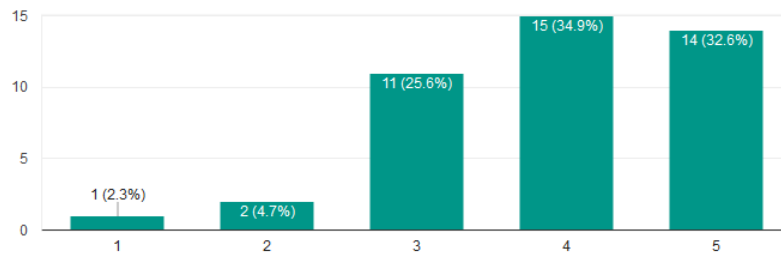
Respondents use the Internet the least for Internet shopping. They use the Internet for learning, searching on the WEB and social networks almost to the same extent, while Internet users use the most to send and receive emails. The following graph gives answers to the claim: I consider my Internet literacy improved by using the E- learning.

Figure 13: Improving Internet literacy by using e-learning systems



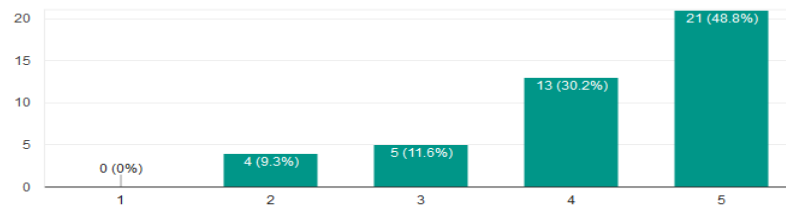
The following graph gives answers to the statement: The E-Learning System makes it easier to acquire new knowledge at the University.

Figure 14: The e-Learning system facilitates the acquisition of new knowledge at the University



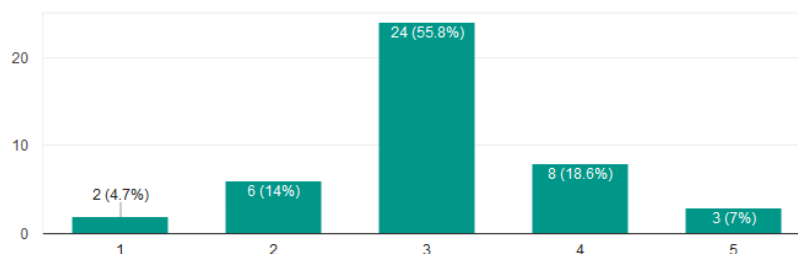
The following graph gives answers to the statement: The E-Learning System makes it easier for me to access the necessary literature for preparing the exam.

Figure 15: The e-Learning system makes it easy to access the required literature for preparing the exams



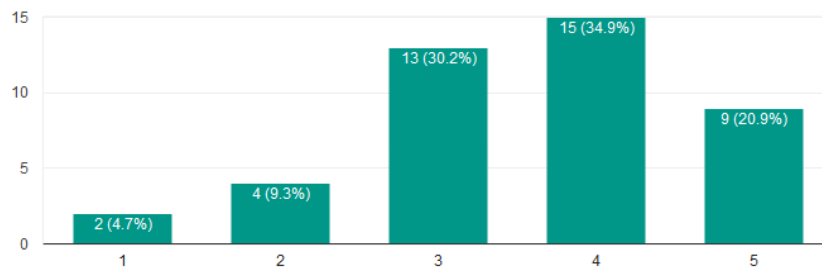
The following graph gives answers to the statement: I believe in the E-learning system more than in classroom teaching.

Figure 16: Greater confidence in the E-learning system than in classroom teaching



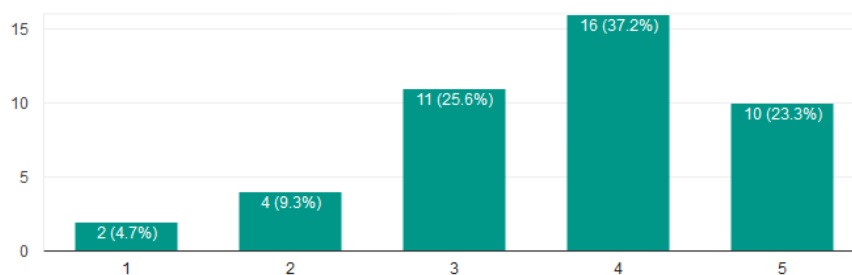
The following graph gives answers to the statement: I believe that in the future all education will take place through the E-Learning system.

Figure 17: The Future of Education through an e-Learning System



The following graph gives answers to the claim: We consider the University where studies use E-learning as a means of teaching.

Figure 18: Using an e-learning system as a means of teaching at the University



4 DISCUSSION

Two surveys were developed for the purpose of research, one of which was intended for university staff, while the other was for university students.

The survey confirmed the main hypothesis: "An integrated e-Learning system is an advanced system designed as a platform that significantly influences the effectiveness of planning, implementation and coordination of the teaching process in order to improve the quality of work of a higher education institution." The results of the survey conducted confirmed the hypothesis because all respondents agreed in the majority of cases that the e-learning system helps to carry out the teaching process, thus increasing and improving the quality of teaching, the quality of the study, which ultimately affects the further development of the university. Given that the majority of the respondents in the teaching staff completely agree or agree with the assertions that their Internet literacy has improved over the last 10 years, their Internet literacy has been improved through the use of e-learning systems, that the university carries out continuous education and information of all the people who use the e-learning system, that the system is sufficiently used for the purposes of improving the teaching process, that each university should use e-learning system services and make the e-learning system less difficult to work at the University. It has been proven that the information system greatly facilitates maintenance and teaching of the teaching staff, which is an auxiliary hypothesis of H1: "The information system greatly facilitates the maintenance and delivery of teaching staff" is confirmed. Taking into account that students mostly fully agree or agree with the assertions that their IT / Internet literacy has been improved through the use of e-learning systems, that their e-learning system facilitates the acquisition of new knowledge and access to required literature for the preparation of exams, in the future, all education should take place through the e-Learning system and that the University where they are studying enough to use e-learning as a

means of teaching. Based on the above, it can be assumed that the auxiliary hypothesis H1-b: "The use of the information system by the students confirms its effectiveness" has been confirmed.

5 CONCLUSION

This paper deals with the concepts of e-learning and distance learning, the advantages and disadvantages they offer, as well as their impact on the school system and the method and methods of teaching the professor. One of the basic ways of acquiring knowledge in distance is the use of computers and the Internet that provide users with a variety of opportunities to acquire the necessary knowledge. The introduction of e-learning modernistically contributes to the enhancement of the quality of university education through the creation of an environment that encourages and enables the active co-operation of teachers and students at the national, regional and global level. The introduction of e-learning enhances the higher education system and the relevant environment. E-learning is a synonym for new, modern and quality education based on information, communication and multimedia technologies and knowledge based on them. E-learning technologies and generally information and communication technologies can and should be the catalyst for integration processes at the University and an effective means of achieving qualitative changes and the implementation of the Bologna Declaration principles. By introducing and applying e-learning at a higher education institution, the following strategic goals are needed:

- Improve the quality of university education
- Enable teachers and students to realize new roles in the education process (learning for knowledge rather than evaluation)
- To increase the competitiveness of the higher education institution and its study programs
- To enable students to use lifelong learning technologies
- These strategies require a range of activities within the following areas of strategic activity:
 - Human Resources Development
 - Support for teachers
 - Support to students
 - Development of educational content
 - Development of basic and specific infrastructure

The modern market imposes strategic and operational issues for whose solution as a backbone serves the implementation of information technologies. As the University's success in the market is increasingly influenced by information technology, the awareness of their importance and the range is growing. Over time, the opportunities offered by new communication technologies contribute to the development and offer of new products and services in higher education. The advantages offered by higher education in the application of new technologies are: cost reduction, market share increase, mass communication, better communication with students and teachers, innovation and the development of new activities. This paper provides a basis for further research in this area, giving a certain contribution to science both in theoretical and empirical terms.

6 LITERATURE AND REFERENCES

- 1) Aničić O., Barlovac B., 2010. Učenje na daljinu – E- obrazovanje, 3. Internacionalna konferencija, Tehnički Fakultet Čačak.
- 2) Bates A. W. 2004. Upravljanje tehnološkim promjenama: strategije za voditelje visokih učilišta, Zagreb
- 3) Castells, M. 2001. The Internet galaxy : reflections on the Internet, business, and society. Oxford University
- 4) Clark, R.E. 1991. When researchers swim upstream: Reflections on an unpopular argument about learning from media, Educational Technology Research and Development
- 5) Evans T., Haughey M., Murphy D. 2008. International Handbook of Distance Education, (Dostupno na: <http://goo.gl/QC8ZP>)
- 6) Gilbert, W.S. 2013. Čemu Trud, Edupoint 3
- 7) Grbavac, V. 1991. Analiza i implementacija informatičkih sustava, Školska knjiga, Zagreb
- 8) Grbavac, V. 2010. INFORMATIKA, kompjuteri i primjena, DOIK, Zagreb
- 9) Grbavac, V., Grbavac, J. 2008. Komunikacijski sustavi, DOIK, Zagreb
- 10) Krtalić, A. 2015. Informacijske i komunikacijske tehnologije u odgoju i obrazovanju. Osijek: Grafika.
- 11) Milas, G. 2005. Istraživačke metode u psihologiji i drugim istraživačkim znanostima, Naklada slap, Jastrebarsko
- 12) Müller, J. 2001. Upravljanje informacijskom tehnologijom u suvremenim tvrtkama te hrvatska poslovna praksa korištenja informacijskih tehnologija. Ekonomski pregled, 52(5-6), 587-612. Preuzeto s <http://hrcak.srce.hr/28728>
- 13) Nenadić, A. 2013. Teorijska podloga - mogućnosti suvremenih ICT i programa u obrazovnim sustavima; obrazovanje na daljinu i e-učenje, Split
- 14) Roberts T. 2004. Online Collaborative Learning: Theory and Practice, (Dostupno na: <http://goo.gl/sptbB>)
- 15) Schlosser L., Simson M. 2010. Distance Education: Definition and Glossary of Terms. (Dostupno na: <http://goo.gl/QC9wE>)
- 16) Stamenković S. 2012. Daljinsko učenje – modeli, tehnološki uticaj i razvoj daljinski orijentiranih sredina
- 17) Stankov, S. 2009. E-učenje, Prirodoslovno matematički fakultet Sveučilišta u Splitu
- 18) Sveučilište u Zagrebu: Strategija e-učenja 2007. – 2010., 2007
- 19) Vaskevitch, D. 1997. Klijent/server strategije, Znak Zagreb.

- 20) Vuksanović, I. 2009. Mogućnosti za e-učenje u hrvatskom obrazovnom sustavu, Napredak
- 21) Zemsky, R. i Massy, W.F. 2006. Ometena inovacija: Što se dogodilo e-learningu i zašto?
- 22) <http://www.pfri.uniri.hr/~tudor/materijali/Informacijski%20sustavi,%20baze%20podataka.htm>
- 23) <https://hr.wikipedia.org/wiki/E-u%C4%8Denje> <http://www.fpz.unizg.hr/zto/iszp/a2.pdf>
- 24) <http://www.pfri.uniri.hr/~tudor/materijali/Informacijski%20sustavi,%20baze%20podataka.htm>
- 25) <http://www.pfri.uniri.hr/~tudor/materijali/Informacijski%20sustavi,%20baze%20podataka.htm>
- 26) <http://www.fpz.unizg.hr/zto/iszp/a2.pdf>
- 27) <https://hr.wikipedia.org/wiki/E-u%C4%8Denje> https://hr.wikipedia.org/wiki/Web_2.0_alati,
- 28) https://hr.wikipedia.org/wiki/Mre%C5%BE_ni_dnevnik
- 29) <https://hr.wikipedia.org/wiki/Wiki>

REKONSTRUKCIJA KRAVJE LOBANJE S PRAŠIČJO ČELJUSTNICO

RECONSTRUCTION OF COW SKULL WITH PIG'S LOWER JAW BONE

dr. Tine Eleršek

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

tine.elersek@bic-lj.si

Izvleček

Pri poučevanju v programu veterinarski tehnik uporabljamo veliko učnih pripomočkov. Te pripomočke je potrebno vzdrževati, kakšen njihov del občasno popraviti ali obnoviti. V učilnici anatomije imamo že vrsto let okostje krave, ki generacijam dijakov pomaga pri učenju anatomije. Z leti je to okostje izgubilo nekaj kosti. Med drugim tudi obe nosnici. V tem prispevku bom opisal, kako sem nadomestil manjkajoči nosnici na lobanji krave. Za osnovo sem vzel prašičjo spodnjo čeljustnico in jo pripravil tako, da je bila primerna za nadaljnjo obdelavo. Pri načrtovanju oblike manjkajočih nosnic sem si pomagal s podobno kravjo lobanjo. Po njej sem izdelal kartonski prototip. Temu je sledilo prilagajanje oblike kosti kartonskemu prototipu. Najzahtevnejše opravilo je bilo oblikovanje ter prilagajanje kosti v ležišče s finim brušenjem. Oblikovana nadomestka nosnic sem na koncu prilepil v njuno ležišče.

Prašičja spodnja čeljustnica se je izkazala za uporabno možnost popravila lobanje. Čeprav na novo oblikovani nosnici anatomsko le delno ustrezata pravim nosnicam, služita svojemu namenu.

Ključne besede: anatomija, nosnica, kravja lobanja, spodnja čeljustnica

Abstract

We use a lot of teaching aids in the Veterinary Technician program. These gadgets must be maintained. Some parts of them must be occasionally repaired or restored. In the anatomy classroom, for many years, we have a cow skeleton that helps generations of students to learn anatomy. Over the years, this skeleton has lost some bones. Among others, the nasal bones on the cow's skull. In this article, I will describe how I replaced the missing nasal bones on the cow head. I took the pig's lower jaw bone as a base and prepared it so that it was suitable for further processing. In designing the shape of the missing nasal bones, I helped myself with a similar cow skull. On that base, I made a cardboard prototype. This was followed by adapting the bone shape to the cardboard prototype. The most demanding task, however, was certainly the formation and adjustment of the bone to the skull by fine grinding. And finally, I glued both shaped nasal bone replacement into their place. The pig's lower jaw bone has proven to be a useful option. Although the newly formed nasal bones anatomically only partially correspond to the real nasal bones, they serve their purpose.

Keywords: anatomy, nasal bone, cow's skull, lower jaw bone

1 UVOD

Pri poučevanju v programu veterinarski tehnik uporabljamo veliko učnih pripomočkov. Na tak način zagotovimo, da ima vsak dijak možnost osvojiti znanja in spretnosti, ki jih bo pri svojem delu potreboval. Nekaj teh pripomočkov smo izdelali učitelji, ostale dobili ali kupili. Vzdrževanje učnih pripomočkov je neizogibno opravilo. Pripomočke lastne izdelave popravljamo sami, ali pa jih na novo izdelamo. Kupljene pošiljamo v popravilo.

Pri poučevanju s pridom uporabljamo okostje krave, ki je z nami spoštljivo vrsto let. Lani smo dali okostje očistiti in obnoviti. Nadomestili so tudi manjkajoče kosti trupa. Za manjkajoči nosnici nismo imeli prave rešitve. Pri kosteh trupa je namreč lažje najti ustrezno kost za zamenjavo. Zaradi razlik med osebki je to na prilegajočih kosteh glave veliko težje. Enako velike kravje lobanje nismo imeli na razpolago.

Razmišljali smo, da bi kost izdelali iz umetne mase. S 3D-skenerjem bi poskenirali lobanjo, na računalniku izdelali nosnici in ju natisnili na 3D-printerju.

Toda odločili smo se za naravno kost. Po posvetu s kolegi sem za popravilo vzel spodnjo čeljustnico prašiča, ki barvno ustreza.

2 PRIPRAVA SPODNJE ČELJUSTNICE PRAŠIČA

Če želimo, da bo sveža kost čim bolj obstojna, da sčasoma ne bo dobila neprijetnega vonja, moramo iz nje odstraniti čim več organskega materiala. To najenostavneje naredimo z dolgotrajnim kuhanjem kosti v lugu. Uporabimo lahko natrijev ali kalijev lug, da kost hkrati čim bolj razmastimo. Običajno ob kuhanju iz zobnic izpadejo manjši zobje. V našem primeru je nekajurno kuhanje v običajnem prašku odstranilo večino maščobe iz kostnine. Uporabil sem električni kuhalnik in kuhanje izvedel kar v šolskem digestoriju. Nato sem vodo odlil ter kost spral pod tekočo vodo in jo pustil čez noč, da se osuši. Kost je postala lepo koščeno bela. (Slika 1)

Slika 1: Prekuhana prašičja spodnja čeljustnica s šablono leve nosnice.



Vir: Tine Eleršek

3 NAČRTOVANJE IN OBLIKOVANJE NOSNIC

Pri načrtovanju oblike manjkajočih nosnic sem si pomagal kravjo lobanjo precej podobne velikosti. Na njej sem izdelal kartonski prototip nosnic. Prototip sem nato prenesel na glavo z manjkajočimi nosnicami in ga poskušal prilagoditi tako, da se je lepo prilagal v prazen prostor.

Iz spodnje čeljustnice sem najprej moral pripraviti osnovne dele, iz katerih bi lahko izdelal nosnici. Čeljustnico sem na zrasti med prvima sekalcema prežgal na pol. Z naslednjimi rezi sem na dobljenih polovicah ločil notranji, jezični del od zunanjega, ličnega. Za žaganje sem uporabil oscilacijsko žago z listom za les.

V notranjosti kosti je v gobasti kostnini ostalo nekaj maščobe. Gobasto kostnino sem ročno odbrusil s smirkovim papirjem in kost na površini očistil z alkoholom (70 % etanolom). Za izdelavo nosnic sem uporabil le oba zunanja, lična dela spodnje čeljustnice. Desni lični del čeljustnice sem porabil za levo nosnico. Na njem sem s pomočjo kartonskega prototipa, kot nekakšne šablone, s pisalom označil obliko nove leve nosnice. Obliko desne nosnice sem dobil na enak način iz levega ličnega dela čeljustnice.

Osnovno obliko nosnic sem dobil tako, da sem na grobo odžagal odvečno kostnino do zarisanih oznak. Temu je sledilo natančno brušenje po označbah z ročnim vrtalnikom s konico za graviranje. Najzahtevnejše opravilo je bilo oblikovanje ter prilagajanje kosti s finim brušenjem, da se je lepo prilegla na njeno novo mesto v lobanji.

4 LEPLJENJE KOSTI V LOBANJO

Lepljenje kosti, če se lepo prilega v njeno ležišče, je dokaj enostavno opravilo. Stične robove sem na debelo namazal z belim mizarskim lepilom. Nato sem nosnici ustavil na njuno mesto.

Da se med sušenjem ne bi premaknili, sem ju učvrstil z veliko lepilnega traku.

Že naslednji dan sem lahko lepilni trak odstranil. Lepilo se je posušilo in strdilo ter postalo prosojno. Do dokončne trdnosti je potrebno počakati nekaj dni.

5 SKLEP

Nosnici goveda sta zaradi anatomske oblike in lege v lobanji od vseh kosti glave najmanj zahtevni za rekonstrukcijo. Ni veliko kosti skeleta krave, iz katerih ju lahko izdelamo. V obzir bi vzel velike dolge kosti, morda tudi kakšno široko rebro. Prašičja spodnja čeljustnica se je izkazala za uporabno možnost. (Slika 2) Čeprav na novo oblikovani nosnici anatomske le delno ustrezata pravim nosnicam, služita svojemu namenu. Učni pripomoček je cel in dijaki si z njim lahko pomagajo pri učenju. Čim bomo našli ustrežnejšo zamenjavo, bomo okostje popravili.

Sika 2: Kravja lobanja z manjkajočima nosnicama, med in po popravilu.



Vir: Tine Eleršek

ALTERNATIVNI NAČINI PREDSTAVITVE UČNE SNOVI

ALTERNATIVE WAYS OF PRESENTING THE LEARNING MATERIAL

dr. Tine Eleršek

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
tine.elersek@bic-lj.si

Izvleček

Večino učne snovi strokovnih predmetov dijakom predstavljam s pomočjo projekcij drsnic na platno. Program v katerem večinoma pripravljam drsnice je Microsoft PowerPoint. Predstavitveno monotonijo občasno oživljam z drugačnimi projekcijskimi predstavitvami, ki jih bom opisal v tem prispevku. Za predstavitev uporabljam kar spletni brskalnik. Današnji spletni brskalniki so dobra predstavitvena orodja, pa naj gre za tekoč ogled interaktivnih spletnih ali lokalni vsebin. Z nekaj truda lahko elektronska lokalna gradiva, kot so sheme, miselni vzorci, fotografije, plakati ipd., opremimo z interaktivnostjo. V ta namen uporabljam proste in odprtokodne programe: Inkscape, Sozi in Blender. Interaktivna elektronska gradiva so privlačnejša, kar je še posebej pomembno, če sem dijakom do njih omogočil dostop. Interaktivnost lahko olajša razlago kompleksne snovi ali pa služi ohranjanju pozornosti dijakov skozi celo predstavitev. Služi naj poudarkom ali razčlenitvi zahtevnejše snovi, vse v smislu boljše razumljivosti ali zapomnitve.

Ključne besede: predstavitev, interaktivnost, elektronska gradiva

Abstract

I present most of the subject matter of the subject to students through slide show projections. The program where I mostly make slides is Microsoft PowerPoint. I occasionally revive the presentation monotony with different projection presentations that I will describe in this article. I just use a web browser for presentations. Today's web browsers are good presentation tools, whether you are looking for interactive web or local content. With some effort, electronic local materials, such as diagrams, mind maps, photographs, posters, etc., can be equipped with interactivity. For this purpose, I use free and open-source programs: Inkscape, Sozi and Blender. Interactive electronic materials are more attractive, which is especially important when I give students access to them. Interactivity can facilitate the interpretation of a complex substance or serve to keep students attention throughout the presentation. It should serve to emphasize or break down more complex matter, all in terms of better understanding or memorization.

Keywords: presentation, interactivity, electronic materials

1 UVOD

Strokovni predmeti v izobraževanju veterinarskih tehnikov pogosto zahtevajo veliko razlage, uporabnih fotografij in video posnetkov, da si lahko dijaki ustvarijo pravilne predstave o učni snovi, jo razumejo in se jo nato naučijo. Za učitelja teh predmetov je v ta namen najbolj preprosto napraviti predstavitev v programu Power Point. Ker je za strokovne predmete namenjeno veliko število ur na teden, učna snov pa je zahtevna, se dijaki s powerpoint predstavitvami pogosto srečujejo. Tudi od njih se občasno zahteva, da sami pripravijo powerpoint predstavitev. Predstavitveno monotonijo občasno oživljam z drugačnimi, alternativnimi projekcijskimi predstavitvami. Ko razmišljam o alternativni predstavitev s pomočjo informacijsko-komunikacijske tehnologije, je zame pomembno, da so programi, ki jih uporabljam, prosti in odprtokodni, čim manj vezani na splet, brez vezav na področja uporabe ali licence. Poleg tega velikokrat take programe in njihove ustvarjalce podpira predana skupnost uporabnikov, ki radi priskočijo na pomoč, če jo potrebujemo.

2 PREDSTAVITVE V SPLETNEM BRSKALNIKU

Prva alternativa, ki jo dnevno uporabljam, je nastala iz potrebe, ker ne znam dobro in tekoče preklapljati iz powerpoint predstavitev v spletni brskalnik in nazaj. Vsebine na spletu zelo pogosto povezujem z učno snovjo. (Aktualni pravilniki, spletne strani pristojnih organizacij, informacije uradov...)

Spletni brskalniki so že sami po sebi dobra predstavitvena orodja in če učna ura zahteva veliko spletnih povezav in brskanja po spletu, jo toplo priporočam. S spletnim brskalnikom lahko gledate tudi fotografije ter slike različnih formatov iz lokalnih virov. Vsako pomembno stran ali vsebino, ki jo želim predstaviti, odprem kot zavihek.

2.1 UPORABA IN UPRAVLJANJE ZAVIHKOV SPLETNIH BRSKALNIKOV

Uporabljam brskalnika Google Chrome (Google Chrome, 2019) in Firefox (Mozilla Foundation, 2019), zato bodo nasveti nanašali predvsem nanju.

Z zavihki lahko upravljate z miško prek spustnih seznamov. Za še hitrejše delo pa vam lahko pridejo prav bližnjice na tipkovnici.

Bližnjice za Google Chrome.

Za kroženje med zavihki z leve proti desni pritisnete CTRL + TAB ali CTRL + PgDown.

Če želite iti v drugo smer, z desne na levo, pritisnite CTRL + SHIFT + TAB ali CTRL + PgUp..

Če želite iti na določen zavihek, lahko pritisnete CTRL + številka med 1 in 8. Na žalost ne morete iti dalj od 8. CTRL + 9 vas popelje na zadnji zavihek.

Bližnjice za Firefox.

Enako kot v Google Ghromu uporabljamo CTRL + TAB, CTRL + SHIFT + TAB in s tem povezani z PgDown in PgUp. Enaka je izbira zavihkov, CTRL + številka med 1 in 8. in CTRL + 9, za zadnji zavihek.

V Firefoxu obstaja tudi nekaj bližnjic za premikanje zavihkov. Če na primer pritisnete CTRL + SHIFT + PgUp, se bo trenutni zavihek premaknil na levo. CTRL + SHIFT + PgDown premakne trenutni zavihek v desno. Obstaja tudi CTRL + HOME in CTRL + END, ki premakne trenutni zavihek na začetek, oziroma na konec.

Ko zavihke shranite, ste shranili vašo predstavitev. Zavihke lahko shranite na več načinov. Delo in shranjevanje vam lahko olajšajo dodatki oziroma razširitve, aplikacije, ki jih uporabnik posebej naloži v spletni brskalnik, npr. One tab.

Meni najljubši način shranjevanja v Firefoxu, brez uporabe razširitev, je naslednji:

Odprem stransko vrstico zaznamkov s CTRL + B. Kliknem z desno tipko miške v prazen prostor in s spustnega menija izberem novo mapo ter jo preimenujem, da jo bom kasneje lažje našel, nato izberem vse zavihke zgoraj v oknu in jih povlečem na ime mape.

Še dve pomembni bližnjici:

CTRL + SHIFT + O odpre upravitelja zaznamkov. (Google Chrome)

CTRL + SHIFT + D shrani vse zavihke med zaznamke. (Firefox)

Če bi želeli prazno okno brskalnika uporabljati kot beležnico in med predstavljanjem kaj v živo napisati, v naslovno vrstico vpišete sledeče: `data:text/html, <html contenteditable>`.

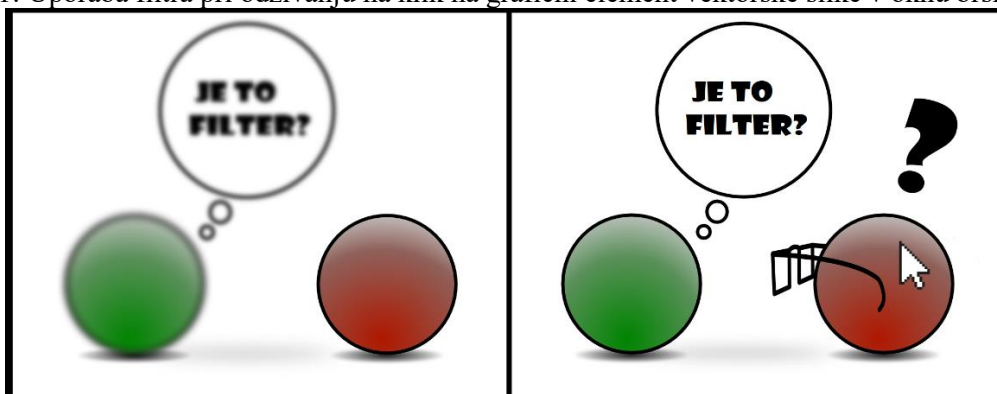
2.2 DODAJANJE INTERAKTIVNOSTI

Elektronska gradiva, kot so sheme, miselni vzorci, fotografije, plakati ipd., lahko opremimo z interaktivnostjo. Interaktivna elektronska gradiva so privlačnejša, kar je še posebej pomembno, če sem dijakom do njih omogočil dostop. Interaktivnost pomaga ohranjati pozornost dijakov skozi celo predstavitev. Služi naj poudarkom ali razčlenitvi zahtevnejše snovi, vse v smislu boljše razumljivosti ali zapomnitve. V ta namen uporabljam odprtokodna programa Inkscape (The Inkscape Team, 2019) in Sozi (Savaton, 2019), ki se med seboj dobro dopolnjujeta. Kadar pa želim doseči interaktivnost 3D predmetov, uporabim program Blender (Roosendaal, 2019).

2.2.1 Inkscape

Za ustvarjanje interaktivnih vsebin najprej uporabim program Inkscape, ki je prvenstveno namenjen izdelavi ali urejanju razširljive vektorske grafike (SVG). Vanjo lahko uvozimo tudi rasterske slike in PDF-dokumente. Program nam omogoča, da grafične elemente razvrstimo po plasteh in jim dodamo interaktivnost. Dodajanje interaktivnosti zahteva nekaj znanja. Večinoma grafičnim elementom dodajam odzivanje na lebdenje miškega kazalca nad sliko, odzivanje na klik ter hiperpovezave do spleta, lokalnih datotek in drsnic v predstavitvi. Odzivanje največkrat pomeni vidno spremembo grafičnih elementov (vidljivosti, prosojnosti, spremembo barve polnila ali poteze) ali odprtje povezave. Bolj zahtevna za nastavitvev odzivanja je sprememba grafičnih elementov z uporabo različnih filtrov (slika 1).

Slika 1: Uporaba filtra pri odzivanju na klik na grafični element vektorske slike v oknu brskalnika.



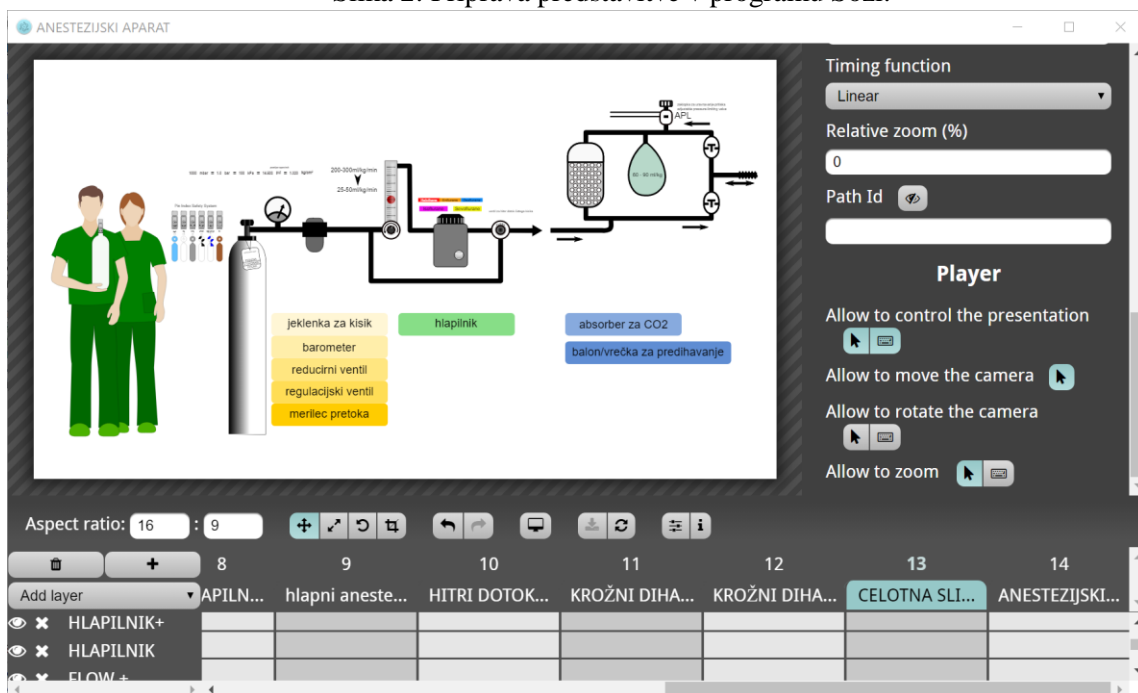
Vir: Tine Eleršek, 2019

Inkscape uporabljamo tudi za izdelavo plakatov velikih mer, saj iz Inkscapea lahko ustvarjeno izvozimo tudi v PDF-datoteko, pri čemer bodo grafični elementi ohranili lastnosti razširljive vektorske grafike. Dobra stran tega je, da so elementi kljub velikem povečanju, še vedno povsem jasni.

2.2.2 Sozi

Če predstavljamo sestavljeno zapletenejšo shemo, miselni vzorec, ali pa samo plakat s strokovno vsebino, pogosto uporabljamo program Sozi, s katerim plasti, ki sem jih naredil v Inkscapeu, animiram: premikam, povečam, zmanjšam, skrijem, odkrijem, omejim, zasukam. Za razliko od večine predstavitev programov, Sozi ni organiziran kot klasična projekcija drsnic, ampak kot plakat, na katerem je mogoče prosto predstaviti vsebino vaše predstavitve (slika 2). Vsak postanek v predstavitvi še vedno lahko imenujemo drsnica. Animacije omogočajo osredotočanje na elemente, ki jih želite prikazati. Grafični elementi ustvarjeni v Inkscapeu v Sozi-predstavitvi obdržijo svoje lastnosti, tudi interaktivnost. Program Sozi samodejno ustvari spustni meni z naslovi drsnic ter jih skupaj s celo predstavitvijo izvozi v HTML-datoteko. Predvajanje takšne predstavitve je, kot ste verjetno že uganili, možno v vsakem dobrem spletnem brskalniku.

Slika 2: Priprava predstavitve v programu Sozi.

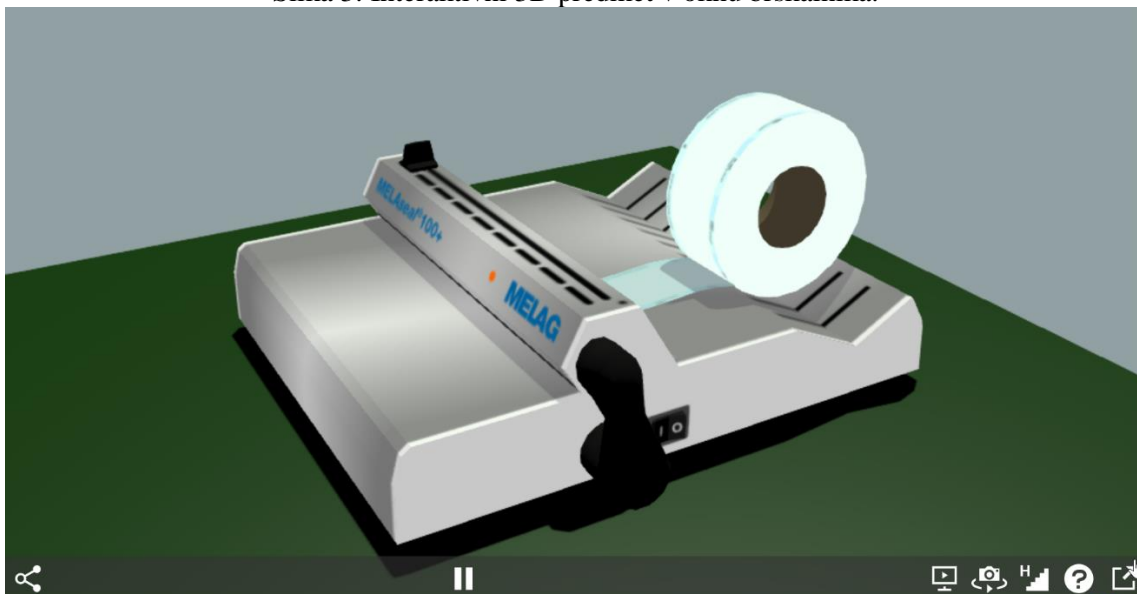


Vir: Tine Eleršek, 2019

2.2.3 Blender

Prost in odprtokoden program Blender 2.79.b z vključkom Blend4Web CE 18.05.0 (Triumph, 2019) ponuja možnost, da interaktivnost dodamo tudi 3D predmetom. Končni izdelek je HTML-datoteka, ki vsebuje tudi predvajalnik, da si lahko predmet z vseh strani ogledamo v spletnem brskalniku. Ustvarjanje takih predmetov terja od vseh naštetih načinov dodajanja interaktivnosti največ truda. Uporabim ga le občasno, kadar hočem prikazati uporabo določene naprave in zgolj sheme ne zadostujejo več (slika 3).

Slika 3: Interaktivni 3D predmet v oknu brskalnika.



Vir: Tine Eleršek, 2019

3 ZA ZAKLJUČEK

Pri predstavljanju učne snovi si redno pomagam s projekcijami elektronskih gradiv na platno. Izmenjavanje načinov predstavitev mi pogosto pomaga pri ohranjanju pozornosti dijakov, saj na nek način naredi snov bolj zanimivo ali razumljivejšo. Kljub veliki pomoči elektronskih naprav pri poučevanju, ostajam velik pristaš krede in table. Risanje in pisanje po tabli, pojasnjevanje učne snovi, ko celotna slika nastaja pred dijaškimi očmi, je, po mojih izkušnjah, najbolj zanesljiva pot do dijaške pozornosti.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Google LLC (2008). Google Chrome 77.0.3865.90 [spletni brskalnik]. Pridobljeno 8. 9. 2019 s <https://www.google.com/chrome>
- 2) Mozilla Foundation (2002). Mozilla Firefox 68.1.0 [spletni brskalnik]. Pridobljeno 8. 9. 2019 s <https://www.mozilla.org/en-US/firefox/>
- 3) Roosendaal Ton (1998). Blender 2.79b [programska oprema]. Pridobljeno 8. 9. 2019 s <https://www.blender.org/download/previous-versions>
- 4) Savaton Guillaume (2010). Sozi 19.04 [programska oprema]. Pridobljeno 8. 9. 2019 s <https://github.com/senshu/Sozi/releases/download/v19.04/Sozi-19.04.22-1555944973-windows-x64.zip>
- 5) The Inkscape Team (2003). Inkscape 0.92.2 [programska oprema]. Pridobljeno 8. 9. 2019 s <https://inkscape.org/>
- 6) Triumph LLC (2010). Blend4Web Community Edition 18.05.0. [programska oprema]. Pridobljeno 8. 9. 2019 s <https://www.blend4web.com/en/download>

SPOZNAVANJE KULTURNE DEDIŠČINE PRI GEOGRAFIJI

LEARNING ABOUT CULTURAL HERITAGE IN GEOGRAPHY

mag. Urška Eniko

Biotehniški izobraževani center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
urska.eniko@bic-lj.si

Izvleček

Kulturna dediščina države in kraja, kjer posameznik živi, prinaša možnosti za osebni in poklicni razvoj. Pri geografiji v prvem letniku programa veterinarskega tehnika tako veliko pozornosti posvečamo spoznavanju kulturne dediščine krajev, od koder prihajajo dijaki, in kraja šolanja. Dijaki po podanih navodilih izdelajo načrt enodnevne ekskurzije, kjer predstavijo svoj domači kraj, okolico in tudi pokrajine, po katerih se iz Ljubljane pripeljejo domov. Lahko pa predstavijo tudi kulturno dediščino Ljubljane in okolice. Večina dijakov se odloči za predstavitev domačega kraja. Vsako šolsko uro imata predstavitev ekskurzije dva dijaka. Predstavitev traja deset minut. Zadnje šolsko uro dijaki vse predstavljene ekskurzije ocenijo s točkami od ena do pet. Pri ocenjevanju upoštevajo zanimivost ekskurzije, način predstavitve in ceno ekskurzije. Ekskurzijo, ki ima največ točk, izvedemo v začetku naslednjega šolskega leta. V letošnjem šolskem letu je bila v izbranem razredu z največ točkami ocenjena ekskurzija na Cerknjsko polje, izvedli pa jo bomo septembra ali oktobra.

Ključne besede: kulturna dediščina, geografija, ekskurzija

Abstract

The cultural heritage of one's own country and the place they live offers opportunities for personal and professional development. Therefore, in the first year of veterinary technician program a lot of attention in geography class is paid to the cultural heritage of the students' hometowns and the place where they study. Following the teacher's instructions, the students make a plan of a one-day excursion, where they present their hometown, the surroundings and the regions they cross on their way to Ljubljana. They can also present the cultural heritage of Ljubljana and its surroundings, but most students choose to talk about their hometown. Each lesson two student have an excursion presentation. The presentation lasts for ten minutes. During the last lesson, students rate all the excursions presented with points from one to five according to whether they find the excursion interesting, the student's performance and the price of the trip. The winning excursion presented will take place at the beginning of the next school year. The best-assessed school trip this year is the excursion to Cerknica Polje and will be organised in September or October.

Keywords: cultural heritage, geography, excursion

1 UVOD

V nalogi bomo pokazali spoznavanje kulturne dediščine, ki je ena izmed tematik letošnje konference, pri pouku geografije v prvem letniku srednje strokovne šole, smer veterinarski tehnik.

Prikazali bomo načrtovanje, izvedbo in zaključek (delno evalvacijo) sklopa učnih ur, ki so namenjeni spoznavanju kulturne dediščine.

Kulturna dediščina je pomembna za posameznikov osebnostni in profesionalni razvoj. Pri pouku geografije deset do dvanajst ur namenimo njenemu spoznavanju. Omenjene učne ure se prepletajo tudi z drugo tematiko, predvsem s spoznavanjem domače pokrajine in kraja šolanja. Pri učnih urah izhajamo iz znanja, ki so ga dijaki pridobili v osnovni šoli. Znanje nadgrajujemo s pomočjo pisnega in slikovnega gradiva, lahko tudi terenskega dela.

V devetem razredu so dijaki spoznali, da naravna in kulturna dediščina sooblikujeta turistično ponudbo in sta zelo pomembni za turizem in krajevno prepoznavnost. Spoznali so še, da je naravna dediščina bogastvo žive in nežive narave; naravnih posebnosti, ki so prvobitne, pristne, avtohtone, izjemne, enkratne, redke, stare, pestre, raznovrstne, pričevalne, izobraževalne ali prepoznavne. Naravna dediščina daje pokrajini velik pečat. Vpliva na gospodarstvo, prinaša zaslužek, daje zaposlitev, kraji so urejeni, poveča se njihova prepoznavnost, gradijo se ceste in ostala infrastruktura, povečata se samozavest in ponos domačinov, ohranjajo se običaji, posebnosti v kulturi ali prehrani. Kulturna dediščina so človekove stvaritve in dejavnosti: zgodovinska mesta, gradovi, cerkve, etnološki objekti in drugo. V dediščini je ohranjeno ljudsko izročilo, šege, navade, ki se prenašajo na mlajše rodove. Muzeji imajo glavno vlogo pri ohranjanju predmetov, dokumentiranju in vrednotenju ter predstavljanju dediščine javnosti. (Jeršin Tomassini, Janžekovič 2015, 114)

Kulturno dediščino pri pouku geografije spoznavamo preko nekaterih predpisanih ciljev v učnem načrtu. Ti cilji so, da dijaki v domači pokrajini prepoznavajo elemente pokrajine in njihovo prepletanje, pokažejo pokrajine na karti, s pomočjo pisnega gradiva raziskujejo značilnosti domače pokrajine, ob izbranih primerih vrednotijo pomen posameznih elementov pokrajine za življenje človeka, ob izbranih primerih vrednotijo, da se pokrajina spreminja po naravni poti in zaradi delovanja človeka, spoznavajo, da se pokrajina spreminja in kako se spreminja zaradi dejavnosti za katero se izobražuje, predvidijo negativne posledice nepremišljenih posegov človeka v okolje, ravna in odločajo v prid varovanja okolja, ob opazovanju slikovnega gradiva ugotavljajo oblike in pomen zavarovanih območij ter da na konkretnih primerih ugotavljajo oblike in območja ogrožanja okolja v Sloveniji. (Besednjak idr., 2007, 6-9)

Snov, ki jo morajo dijaki osvojiti po predstavljenih ekskurzijah je: na zemljevidu pokazati pot posameznih ekskurzij, s pomočjo zemljevida imenovati pokrajine po katerih smo potovali ter s pomočjo slikovnega gradiva naštet in opisati nekatere primere kulturne in naravne dediščine posameznega kraja.

2 SPOZNAVANJE KULTURNE DEDIŠČINE

Kulturno dediščino spoznavamo tako, da dijaki po navodilih pripravijo program za enodnevno ekskurzijo v svoj domači kraj ali po Ljubljani. Vsako uro imata predstavitev ekskurzije dva dijaka. Predstavitve traja od deset do petnajst minut. Ko so predstavljene vse ekskurzije, jih dijaki ocenijo s točkami od ena do pet. Pri ocenjevanju upoštevajo zanimivost ekskurzije, nastop sošolca in ceno ekskurzije. Ekskurzijo, ki ima največ točk, izvedemo v začetku naslednjega šolskega leta.

2.1 NAVODILA ZA PRIPRAVO NAČRTA ZA ENODNEVNO EKSKURZIJE

Z dijaki najprej ponovimo, kaj je kulturna dediščina in podamo natančna navodila, kako naj izvedejo pripravo ekskurzije. Navodila dobijo v pisni obliki. Navodila tudi ustno razložimo ter pokažemo primere izvedbe. Dijaki predstavijo ekskurzijo pred razredom. Za nastop imajo deset do petnajst minut časa. Tehnika izvedbe ni predpisana (power point, plakat...)

Predstavitel mora obsegati domiselen naslov, predstavljeno pot ekskurzije, časoven razpored preko celega dneva, opis stvari, ki si jih ogledamo, opis in slike geografskih pokrajin po katerih potujemo, ceno ekskurzije ter morebitna dodatna navodila. S predstavitvami začnemo decembra.

Pot ekskurzije se mora začeti in končati v Ljubljani. Dijak mora priložiti zemljevid označene poti in pot tudi pokazati. Pri predstavitvi lahko dijak uporabi stenski zemljevid ali pa zemljevid, ki ga sam najde na spletu. Časoven razpored mora zajemati časovni prerez preko celega dneva: kaj si ogledamo, kje in kdaj. Upoštevati je potrebno tudi čas odhoda, prihoda in morebitne postanke za odmore in kosilo. Najdaljša točka je opis stvari, ki si jih ogledamo (muzeji, kraji, spomeniki, cerkve, druge kulturne znamenitosti, naravne znamenitosti). Dijak mora priložiti še slikovno gradivo. Upoštevati mora, da opiše družbene in fizične elemente pokrajine. Pri tej točki se dijak sreča s kulturno dediščino domačega kraja.

Najtežji del, glede na do sedaj predstavljene ekskurzije, dijakom povzroča opis geografskih pokrajin po katerih iz Ljubljane potujejo do domačega kraja. Čeprav so v osnovi šoli regionalizirali celotno Slovenijo, samo nekateri posamezniki znajo poiskati ustrezne pokrajine. Pokrajine je potrebno pokazati na zemljevidu in jih opisati. Tudi tukaj lahko dijaki spoznavajo kulturno dediščino.

Pri izračunu cene je potrebno upoštevati vstopnine, plačilo morebitnih turističnih vodnikov in morebitno kosilo. Ni pa potrebno računati ceno prevoza. Posebna navodila je potrebno priložiti, če so potrebna (posebna obutev, dodaten denar, svetilka...).

Zadnji del priprave ekskurzije pa je še pravilna navedba uporabljenih virov.

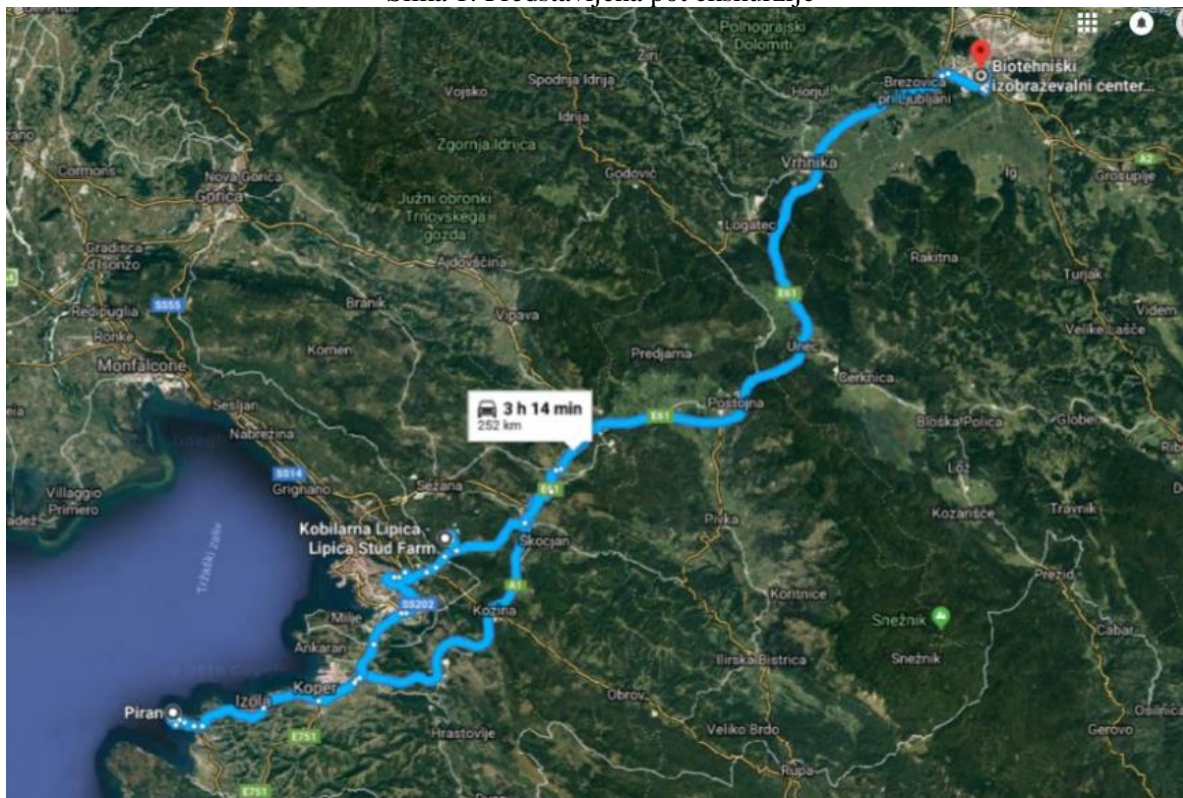
Pri ocenjevanju ekskurzije upoštevamo pripravo vseh točk, primernost uporabljenih virov in predstavitev pred razredom.

2.2 NAČRT IZVEDBE ENODNEVNE EKSKURZIJE

Predstavili bomo nekaj izsekov posameznih načrtov, ki so jih izdelali dijaki.

Prva slika nam prikazuje možnost predstavitve poti po kateri bomo potovali.

Slika 1: Predstavljena pot ekskurzije



Vir: Izdelki dijakov prvega letnika veterinarskega tehnika

Dijak je na zemljevidu označil pot po kateri bomo potovali na ekskurzijo do Pirana. Označil je tudi Lipico, kjer je predvidel ogled Kobilarne.

Sledi primer kako je dijakinja pripravila časovni raspored preko dneva.

Tabela 1: Časovni raspored ekskurzije

8.00	odhod izpred šole
8.00-10.30	pot do Kobarida
10.30-10.55	odmor
11.00-12.30	ogled Kobariškega muzeja
12.40-13.40	pot do AP Divje babe
14.00-16.00	ogled AP Divje babe
16.00	odhod v Ljubljano
17.30-18.00	prihod v Ljubljano

Vir: Izdelki dijakov prvega letnika veterinarskega tehnika

Dijakinja je izračunala čas za vožnjo in posamezne postanke. Ni vključila časa za kosilo. Najpomembnejša točka priprave ekskurzije je predstavitev in opis znamenitosti, ki si jih ogledamo. Za primer navajamo samo izsek opisane kulturne dediščine

Slika 2: Izsek predstavitve kulturne dediščine



- ob mostu čez reko Rinžo, v središču Kočevja
- baldahinski in ciborijski veliki oltar
- orgle (1929) so bile ene največjih v stari Jugoslaviji
- korne in ladijske klopi so rezbarili v šoli za lesno stroko v Kočevju

Župnijska cerkev sv. Fabijana in Boštjana ter sv. Jerneja




Vir: Izdelki dijakov prvega letnika veterinarskega tehnika

Predstavitev zajema samo oporne točke. Dijakinja je pri predstavitvi pred razredom celostno opisala izbrano kulturno dediščino.

Pri izračunu cene ekskurzije se pričakuje, da dijaki izračunajo stroške za vstopnine, morebitne turistične vodnike in prehrano, če so jo vključili v program. Prilagamo primer izračuna stroškov.

Slika 3: Primer izračuna stroškov ekskurzije

CENA EKSKURZIJE	
GRAD GEWERKENEGG	3.5 EVRA NA OSEBO Z VODENJEM
RUDNIK	8 EVROV NA OSEBO
JAMA DIVJE BABE	3.5 EVRA NA OSEBO
PARTIZANSKA BOLNICA FRANJA	4 EVRE NA OSEBO
KOSILU V GOSTIŠČU BARBARA (na	5 EVROV NA OSEBO + PIJAČA IN OSTALO

Vir: Izdelki dijakov prvega letnika veterinarskega tehnika

Primer vključuje izračun vstopnin in kosila.

Največ težav dijakom predstavlja določanje geografskih pokrajin in njihovih značilnosti. Pri delu z zemljevidi so praviloma manj spretni. Za primer navajamo opis izbrane geografske pokrajine za ekskurzijo na Dolenjsko podolje. Opis zajema samo fizične elemente pokrajine, ne pa tudi družbenih.

Slika 4: Opis pokrajine Radensko polje



Vir: Izdelki dijakov prvega letnika veterinarskega tehnika

2.3 ZAKLJUČEK PREDSTAVITVE NAČRTA IZVEDB EKSKURZIJE

Po predstavitvi vseh načrtov ekskurzij sledi ponovitev učne snovi, ter delna evalvacija (točkovanje) predstavljenih izdelkov.

Vsak dijak še enkrat pove naslov, pokaže pot ekskurzije ter imenuje glavne znamenitosti, ki smo si jih ogledali. Sošolci dobijo tabelo z naslovi vseh predstavitev (pripravi učitelj), kjer jih ocenijo z točkami od 1 do 5. Dijaki ne ocenijo svoje ekskurzije. Pri ocenjevanju dijaki upoštevajo način predstavitve, zanimivost ekskurzije ter ceno ekskurzije. Tisto ekskurzijo, ki je točkovana z največ točkami, izvedemo v začetku naslednjega šolskega leta. Ekskurzijo pripravi učitelj skupaj z dijaki. V izbranem razredu je bila letos najboljša ocenjena ekskurzija na Cerknjsko polje. Datum njene izvedbe bodo določili v začetku šolskega leta.

3 ZAKLJUČEK

Dijaki so izkazali zanimanje za opisan način dela. Večina izdelkov je bila ocenjenih z oceno prav dobro ali odlično. Kdor je dobil nižjo oceno, je imel možnost ekskurzijo dopolniti in ponovno predstaviti.

Največja prednost pri opisanem načinu dela je, da dijaki sami raziskujejo in se urijo pri delu z zemljevidi.

Za naslednje šolsko leto bomo navodila dopolnili in bodo dijaki raziskati še, kaj posamezna kulturna dediščina pripomore k razvoju njihovega domačega kraja in pokrajine ter poiskati še neizkoriščene potencialne kulturne dediščine.

4 LITERATURA

- 1) Jeršin Tomassini Kristijan, Mojca Janžekovič. 2015. Geografija i-učbenik za geografijo v 9. razredu osnovne šole. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo.
<https://eucbeniki.sio.si/geo9/3944/index.html> (15. 8. 2019)
- 2) SSI + PTI Katalog znanja geografija 68 ur 2007. Maja Besednjak, Zdenka Dimnik, Marjana Likar, Milka Pušnik Bruderman, Jernej Klemen, Igor Lipovšek. Ljubljana: ZRSŠŠ.

POMEN ŠPORTNIH IGER IN GIBANJA ZA KONCENTRACIJO UČENCEV PRVE TRIADE PRI OPRAVLJANJU DOMAČE NALOGE MED PODALJŠANIM BIVANJEM

THE ROLE OF SPORT GAMES AND MOVEMENT IN CONCENTRATION AND HOMEWORK DURING AFTER SCHOOL TIME

Katarina Fekonja

OŠ dr. Ivana Korošca Borovnica, Slovenija
Primary School dr. Ivana Korošca Borovnica, Slovenia
katarina.fekonja@guest.arnes.si

Izvleček

Gibanje je povezano z različnimi področji otrokovega razvoja in učenja. Otroci občutijo veliko zadovoljstvo, sprostitvev in samozavest, ko se gibajo po prostoru, tečejo z vrstniki, se lovijo in se igrajo različne igre, ki vključujejo gibanje. Po taki aktivnosti so zmožni večje koncentracije pri šolskem delu. To je bilo podlaga za mojo odločitev, da kot učiteljica podaljšanega bivanja v 1. razredu OŠ namenim čas gibanju, preden otroci sedejo po pouku in kosilu ponovno za mize in začnejo delati domačo nalogo. Izkazalo se je, da so bili v dneh, ko nismo izvajali gibanja pred domačimi nalogami, otroci po mojih opažanjih bolj razdražljivi, manj motivirani za delo in nemirnejši ter so se težje skoncentrirali za delo. Pogosteje je prihajalo tudi do preprirov med učenci, saj so prekipevali od energije in jih je bilo zelo težko umiriti in pripraviti za delo.

Ključne besede: igra na prostem, gibanje, nemirnost, samozavest, domače naloge, razdražljivost, veselje

Abstract

The movement is related to various areas of child's development and learning. Children feel great pleasure, relaxation and confidence as they move around the space, run along with peers and play different games that involve movement. After such activities, they are capable of greater concentration in school work. This was the basis for my decision, as a 1st grade teacher in primary school, to dedicate time to movement before the children sat down again and began to do their homework after lessons and lunch. According to my observations, during the days when children did not exercise before homework, they were more irritable, less motivated for work and more restless, and they found it more difficult to concentrate on work. Quarrels among the pupils were more frequent as they had an excess of energy and it was very difficult to calm them down and get them ready for work again.

Keywords: outdoor play, movement, restlessness, self-esteem, homework, irritability, joy

1 POMEN ŠPORTNIH IGER IN GIBANJA ZA KONCENTRACIJO UČENCEV PRVE TRIADE PRI OPRAVLJANJU DOMAČE NALOGE MED PODALJŠANIM BIVANJEM

Pri športnih igrah in gibanju lahko učenca spoznamo z drugega vidika, in sicer kako premaguje fizične in psihične izzive; v razmeroma kratkem času se pokažejo njegova šibkejša oz. močnejša področja. Med športnimi igrami in gibanjem lahko hitro opazimo, kateri otrok prevzema katero od vlog v vrstniški skupini, kdo je vodja, kdo opazovalec itd. Predvsem lahko otroke na igrišču spoznamo na drugačen način kot v učilnici. Pri svojem delu kot učiteljica podaljšanega bivanja v 1. razredu sem opazila, da otroci med gibanjem in športnimi igrami dosežejo pozitivne izide hitreje kot pri drugih dejavnostih, saj je uspeh očiten in hitreje dosegljiv, s tem pa tudi pohvala in dobro počutje, ki jih le-ta prinese. Poleg omenjenih pozitivnih učinkov gibanja in športnih iger pa se je izboljšal in poglobil tudi odnos med učiteljico in učenci. Zdrav, športen način življenja je vložek v otroke, ki obrodi pozitivne rezultate.

1.1 KAKŠNA JE VLOGA GIBANJA PRI UČENJU?

Švicarski psiholog Piaget je že leta 1940 zapisal, da sta mišljenje in gibanje v zgodnjem otroštvu za otrokov razvoj zelo pomembna. Od tedaj je bilo narejenih veliko raziskav in danes vemo, da so sta gibalni razvoj in razvoj mišljenja med seboj povezana (Marjanovič Umek, Zupančič, Kavčič in Fekonja, 2009). Gibanje pa ni pomembno le za razvoj in učenje malčkov, temveč tudi predšolskih in šolskih otrok. Znanstvene raziskave potrjujejo, da telesna aktivnost izboljšuje miselne sposobnosti ter se povezuje z boljšo koncentracijo. Telesna aktivnost izboljša prekrvavitev možganov, poveča se izločanje nevrottransmitterjev (živčnih prenašalcev), sinapse v možganih pa se hitreje obnavljajo. Gibanje torej poveča možnost koncentracije, zaznavanja in pozornosti, zaradi česar je posameznik lažje kos miselnim izzivom.

Stockholmski raziskovalci so izvedli primerjalno študijo dvojčkov, ki je pokazala, da je telesna aktivnost tesno povezana z miselnimi sposobnostmi. Bolj ko so bili otroci telesno aktivni, višja je bila njihova spoznavna zmožnost, pri čemer je bilo 15 odstotkov mogoče pripisati dednim dejavnikom, 85 odstotkov pa je bilo odvisnih od telesne aktivnosti. Da zmerne vadba pozitivno vpliva na učenje, potrjuje tudi novejša raziskava, ki je bila objavljena v znanstveni reviji PLOS ONE. Obsežna študija, pri kateri so raziskovali učinek zmerne vadbe na dolgoročni spomin med učenjem tujega jezika, je namreč pokazala, da so se udeleženci, ki so se tujih besed učili po 30-minutni zmerni vadbi, bolje odrezali pri preizkusu znanja kot tisti, ki so pred preizkusom 30 minut mirovali.

Gibanje in športna dejavnost imata torej pozitiven učinek na možgansko učinkovitost, sposobnost učenja in koncentracijo. Poleg tega pa veliko pripomoreta tudi k dobremu počutju in občutku sreče, zmanjšujeta stres ter izboljšujeta produktivnost in kreativnost.

1.1.1 Kako gibanje vpliva na razvoj možganov?

Nevroznanost s svojimi raziskavami ves čas dokazuje, da gibanje pozitivno vpliva na delovanje možganov, še zlasti otroških: otroci so bolj organizirani, učljivi, dlje časa so lahko zbrani, kar je spodbudna novica tudi za učitelje. V Sloveniji se zaradi več in bolj kakovostno izvajane športne vzgoje zavedamo predvsem njenega ugodnega vpliva na gibalno sposobnost in telesno težo otrok, manj pa je znanega o tem, ali so se ob tem zgodile spremembe tudi pri akademski uspešnosti otrok.

V Evropi je le malo javnih šol, ki v svojih programih predvidevajo krajšo rekreacijo pred ali

celo med samim poukom, gibalno dejavno učenje pa je tudi v slovenskih šolah prej izjema kot pravilo, odvisno predvsem od znanja in naklonjenosti posameznih učiteljev do gibanja ali od pedagoškega pristopa, v katerem je gibanje nenehno vključeno (npr. pedagogika Montessori). Izjema so nordijske države in Nemčija, ki izvajajo pedagogiko na prostem (Nemčija: Erlebnispädagogik ali pustolovsko učenje; Danska: udeskole ali šola na prostem; Norveška: Friluftsliv ali življenje na odprtem; Švedska: ali Friluftsrämmandet ali pouk na prostem) (Šebjanič, 2018). Številne šolske prakse danes (še) niso v skladu z dognanji nevroznanstvenikov, ki med drugim poudarjajo, da so možgani ob gibanju precej učinkovitejši kot ob mirnem sedenju. Zaradi koordinacije in ravnotežja, ki ga zahteva gibanje, namreč usklajeno delujeta obe možganski polovici, miselni izkoristek je večji, zaradi povečanega dotoka krvi se aktivira večja kapaciteta možganov, tako sprednji kot zadnji del, kar ugodno vpliva na sposobnost pomnjenja in koncentracije. A trening te najbolj pomembne »mišice« in tudi drugih mišic v človekovem telesu se začne že zgodaj v razvoju. Prof. dr. G. Jurak s Fakultete za šport poudarja, da je mogoče za razvoj gibanja in z gibanjem veliko narediti že zelo zgodaj, tudi s pravilnim rokovanjem z dojenčkom. Po njegovem mnenju je individualni razvoj pri otrocih zelo različen, vsekakor pa ustrezno strokovno vodena zgodnja vadba zelo koristi, saj otrok s tem doživlja in usvaja različne gibalne vzorce, ki pripomorejo k ustrežnejšemu razvoju osrednjega živčnega sistema. Po njegovem mnenju je pri tem ključna dejavnost igra.

Pediatrinja dr. T. Bregant meni, da je gibanje za otroke eden od osnovnih načinov in pogojev za zaznavanje lastnega telesa, navezovanje stikov z okolico, samozavedanje in samopotrjevanje. Z obvladovanjem telesa in gibanja lahko že dojenčki občutijo ugodje in varnost, pridobivajo izkušnje, oblikujejo osebnost in odnose z drugimi. Gibalni razvoj napreduje po razvojnih zakonitostih, ki pa se med posamezniki lahko razlikujejo. V razvoju gibanja po mnenju T. Bregant obstajajo med posamezniki razlike, saj so gibalne sposobnosti, podobno kot miselne in zaznavne, pod vplivom dednih dejavnikov in vplivom okolja. Na Fakulteti za šport potekajo raziskave o povezanosti med akademsko uspešnostjo in gibalno učinkovitostjo. Tudi T. Bregant, podobno kot fizioterapevtka P. Pirc, izpostavlja pomen gibalne in ustvarjalne igre, torej igre, med katero otrok uri in razvija gibalne in psihične sposobnosti. Predvsem premetavanje, valjanje po tleh in fizično interaktivna igra pri malčkih sprosti napetost, hkrati pa se verjetno po analogiji z drugimi nam bližnjimi sesalci, v čelnih režnjih možganov sprošča substanca BDNF (Brain-Derived Neurotrophic Factor). To po besedah T. Bregant najverjetneje omogoči nastanek mrežij v možganih, ki pozneje v odraslosti omogočajo čustveno stabilnost in učinkovito spopadanje s stresom. Poleg tega so gibalno spretni otroci zmožni hitro in dobro osvajati nove, včasih zelo specifične spretnosti, ki spodbujajo tudi njihov spoznavni razvoj. T. Bregant meni, da je zato treba otrokom omogočiti dovolj raznovrstnega gibanja, zlasti v naravi, ki ponuja neizmerno možnosti raziskovanja tako okolice kot lastnega telesa.

Novejše raziskave kažejo, da bo tak otrok uspešnejši tudi v šoli, še bolj pa bi bil, če bi se šolske prakse poenotile ali vsaj prilagodile dognanjem, da se bodo učenci bolj uspešno učili, če bodo več časa preživeli pri gibanju na prostem ali po zbranem 15-minutnem razmišljanju za mizo telovadili. »To še ni povsem raziskano, a obstaja zelo velika verjetnost, da lahko motorični reženj v možganih prevzema določene intelektualne funkcije, ki jih sicer v mirovanju opravljajo kaki drugi centri. Če bi nam uspelo z gibalno dejavnim učenjem narediti ta preskok, bi imeli pravzaprav trajni spomin; kar se namreč shrani v gibalni spomin – vožnja s kolesom, plavanje ... – tega nikdar več ne pozabiš,« je v prihodnost pogledal doc. dr. G. Starc s Fakultete za šport. »A po mojem bo minilo še kar nekaj časa, da bomo sprejeli tisto, kar vemo že

desetletja: da bi se morali otroci več gibati tudi med intelektualno dejavnostjo. Predvsem bo treba prepričati učitelje, da je prednost, če peljejo učence ven ali pred začetkom ure naredijo nekaj gibalnih vaj, saj zato ne bodo delali več nereda, ampak bodo potem bolj skoncentrirani, bolj si bodo zapomnili predelano snov in se lažje pripravili na nadaljevanje učenja.« G. Jurak in G. Starc vseeno poudarjata, da se slovenske javne šole lahko pohvalijo, saj so v primerjavi s številnimi tujimi po količini športne vzgoje in drugih športnih dejavnosti visoko v vrhu, poleg tega jo vsaj od šestega razreda naprej poučujejo visoko usposobljeni športni pedagogi in smo tudi ena od redkih držav z ločenim poučevanjem po spolu od predmetne stopnje naprej. To pomeni, da so skupine manjše in homogene, zato je pouk bistveno učinkovitejši. G. Jurak meni tudi, da je ob tem je logično, da naši učenci prednjačijo v telesni učinkovitosti in so primerljivi z najboljšimi na svetu – to so predvsem skandinavske države. Tam, zlasti na Finskem, že upoštevajo izsledke o pomembni povezanosti med mislenim delovanjem in telesno dejavnostjo, med drugim so uvedli rekreativni odmor, ki ga je naš šolski sistem že poznal, vmes odpravil, zdaj pa ga postopoma vrača. Jurak prav tako opozarja na raziskave, ki kažejo, da že 20 minut aerobne dejavnosti lahko zelo pomembno vpliva na osredotočenost, reševanje miselnih nalog in podobno. Finci so ob tem sprejeli še doktrino, da se, zlasti na razredni stopnji, poskuša čim več predmetov poučevati v gibanju.

1.1.2 Spoznavanje otrok s pomočjo gibanja in športa

Šport je kot pomanjšana družba s svojimi pravili, zakonitostmi in odnosi. Med gibanjem in igro se pogosto pokažejo individualne značilnosti otrok, kot so agresivnost, pasivnost, odločnost, empatičnost, motivacija in druge. Igrišče sem lahko uporabila tudi kot sociogram, saj otroci s svojim vedenjem hitro pokažejo, kdo je prijatelj s kom, koga izločajo iz skupine, kdo je priljubljen in kdo zavržen itd. Vse to mi je zelo pomagalo, da sem znala v razredu bolje razporediti otroke v delovne skupine oziroma da sem znala bolje vplivati na klimo in odnose v razredu. Otroke sem spoznala veliko bolje, kot bi jih samo v razredu. Poleg tega sem se občasno aktivno vključila v gibalne igre z njimi, kar je vplivalo na kvalitetnejši odnos z učenci. Prav tako pa sem pri vseh učencih opazila pozitivne učinke gibanja na njihovo storilnost, zmožnost koncentriranja in zavzetost pri šolskem delu po gibalnih aktivnostih.

1.2 OBLIKE GIBANJA V PODALJŠANEM BIVANJU

Oblike gibanja v podaljšanem bivanju sem prilagajala vremenu, možnosti uporabe šolske telovadnice in učilnici. Ob tem naj navedem, da smo učitelji podaljšanega bivanja prosili vodstvo šole, naj nam omogoči čim več preživljanja časa v mali telovadnici šole, zlasti v zimskem času. Ravnatelj je bil temu predlogu naklonjen in pogosta uporaba telovadnice med podaljšanim bivanjem se je izkazala za izjemno dobro, zlasti v oddelkih, v katerih je bilo maksimalno število učencev po normativu in nismo imeli možnosti gibanja po učilnici.

Izvajala sem te oblike gibanja v podaljšanem bivanju:

- minuta za gibanje v učilnici (kratke gibalne vaje, ki se lahko po potrebi vključijo ob kateremkoli času in pri kateri koli šolski uri, na primer igra dan-noč)
- vodeno gibanje na igrišču ali telovadnici (igre lovljenja, štafete, igre z žogo, kolebnice, obroči, sprehod v okolici šole in opazovanje narave itd.)
- prosto gibanje na igrišču ali telovadnici (brez navodil, samo nadzor) in s tem možnost lastnega ustvarjanja iger, pravil, gibanja itd.
- gibanje v razredu (rekreativni odmor, ples ob glasbi, rajalne igre, igre hitrih odzivov, socialne igre itd.)

1.2.1 Načrtovanje izvajanja gibalnih iger

Gibalne igre smo izvajali v različnih razmerah, prostorih in letnih časih oziroma vremenu, zato sem morala igre in gibanje prilagajati različnim okoliščinam. Starše učencev sem na roditeljskem sestanku seznanila, da bomo v podaljšanem bivanju veliko časa preživeli na prostem, s čimer so se strinjali in so bili pozorni, da so bili otroci primerno oblečeni in obuti, zlasti pozimi, ko smo imeli možnost gibanja na snegu. Največji poudarek sem pri načrtovanju namenjala varnosti (natančna pravila, urejenost in primernost učilnice, telovadnice in rekvizitov, omejitve prostora na igrišču - postavili smo pravilo Do kam smem?). Ker v žaru igre in ob tekmovalnosti lahko hitro pride do manjših poškodb (praske, modrice), je potrebno veliko načrtovanja in predvidevanja, kaj bi lahko šlo narobe. Na prostem sem imela s seboj tudi torbico za prvo pomoč.

1.2.2 Zaključna misel

V prihodnosti si želim izvajati gibalne dejavnosti z učenci še pogosteje, saj je pozitiven učinek zelo opazen, zlasti pri učencih nižjih razredov, ki niso vajeni sedenja za mizami in šolskega dela. Otroci hrepenijo po igri in gibanju, in ko jim omogočimo zadovoljitev te potrebe, postanejo bolj motivirani za šolsko delo, kar prinaša veselje pri delu tudi učiteljem. Zato priporočam vsem učiteljem, naj poskusijo v svoje delo vključiti čim več gibanja, zlasti v popoldanskem času, ko so učenci v učilnicah morda že utrujeni. Gibanje med šolskim delom ima pozitivne učinke na celosten razvoj učencev, tako spoznavni (razumevanje, učni rezultati, možnost koncentracije za delo, zanimanje za šolsko delo), socialni (spretnosti komuniciranja, spretnosti vodenja, razvijanje socialnih stikov in delo v skupini) kot tudi vedenjski (samozaznavanje) oziroma vrednostni (trud, zavzetost, vztrajnost, gibanje kot vrednota, skupinski duh).

Naj za konec o prednostih gibanja na prostem navedem misel I. Hopwood-Stephens (2013; v Šebjanič 2018), ki pravi, da je nesocialno vedenje, ki ga učitelji lahko zaznajo v zaprtih prostorih, kjer so učenci obdani še z 29 drugimi ljudmi, povsem lahko obvladati zunaj. Zunanji prostor nudi priložnosti, da učenci lahko vpijejo, tečejo, skačejo, mečejo reči v tarče, kopljejo jame, se skrivajo ali pa se 'zlijejo' z naravo, jo tiho poslušajo in opazujejo. Na kratko avtorica temu pravi svoboda.

2 LITERATURA IN VIRI

- 1) <https://www.delo.si/nedelo/otroci-se-bolje-ucijo-ce-niso-povsem-pri-miru.html>
- 2) <https://www.pulzsport.si/clanek/razgibani-mozgani-delujejo-bolje/>
- 3) http://tradicionalni-zajtrk.si/media/uploads/public/document/32-priporocila_za_gibanje_za_otroke_in_mladostnike_zakaj_in_kako_sl.pdf
- 4) Marjanovič Umek, L., Zupančič, M., Kavčič, T. in Fekonja, U. Gibalni razvoj po rojstvu. V L. Marjanovič Umek in M. Zupančič (ur.), Razvojna psihologija. Ljubljana, 2009.
- 5) Šebjanič, E. Primeri dobre prakse pouka na prostem v slovenskih vzgojno-izobraževalnih ustanovah. Magistrsko delo. Pedagoška fakulteta. Ljubljana, 2018.

POMEN BRANJA PRAVLJIC ZA OTROKOV GOVORNI RAZVOJ IN KOT SPODBUDA ZA NJEGOVO USTVARJALNOST

RELEVANCE OF STORIES FOR SPEECH DEVELOPMENT AND CREATIVITY BOOSTING IN YOUNG CHILDREN

Katarina Fekonja

OŠ dr. Ivana Korošca Borovnica, Slovenija
Primary School dr. Ivana Korošca Borovnica, Slovenia
katarina.fekonja@guestarnes.si

Izvleček

Branje otroške literature je eden od pomembnih dejavnikov pri spodbujanju govornega razvoja otrok tako doma kot tudi v vrtcu in šoli, zato sem za učence razredne stopnje izvajala interesno dejavnost pravljica ustvarjalnica. Skupno branje učiteljice in učencev v manjši skupini je omogočalo kakovostno skupno branje in pogovarjanje o prebranem, kar je spodbujalo govorni razvoj otrok, učenje novih besed, usvajanje slovnice jezika in boljše razumevanje prebranega besedila. Na temo prebrane pravljice so učenci tudi ustvarjali izdelke, kar jim je omogočalo neverbalno izražanje o vsebini, hkrati pa je to ponovno ponujalo okoliščine za spodbujanje pripovedovanja. Po celoletnem izvajanju dejavnosti so učenci koherentneje obnavljali zgodbe in odgovarjali na vprašanja ter kazali večje razumevanje o prebranem. Vse bolj so tudi samostojno ustvarjali in pripovedovali o izdelkih.

Ključne besede: skupno branje, govorni razvoj, razumevanje, pravljica ustvarjalnica, pripovedovanje, ustvarjanje, pripovedna pedagogika

Abstract

One of the important factors of early speech development in young children is reading children's literature – at home as well as in kindergarten and at school. This is why I established a "creative story hour" class for the pupils of the lower grades in elementary school. A smaller group of pupils reading together with the teacher enabled a better quality of reading as well as discussing the topic we read together. This had a positive impact on their speech development, learning new vocabulary and grammar and an overall better understanding of the text. Pupils also created art based on the topic of the story we read together, which allowed for a non-verbal expression of the content and influenced an additional storytelling moment of their own. Upon completion of the program within the school year I noticed that the students were able to summarize the stories more coherently. In addition they could better answer questions about the content and show a higher quality of understanding the text. Their independent creations and storytelling improved.

Keywords: reading together, speech development, understanding, new vocabulary, creative story hour, storytelling, creating, narrative pedagogy

1 POMEN BRANJA PRAVLJIC ZA UČENČEV GOVORNI RAZVOJ IN KOT SPODBUDA ZA NJEGOVO USTVARJALNOST

V dobi informacij, ko so že otroci obkroženi z elektronskimi mediji, video vsebinami, spletnimi povezavami in oglasi, se mi je zdela priložnost za skupno branje z otroki zunaj pouka še toliko pomembnejša. Kot učiteljica slovenščine in podaljšanega bivanja na OŠ dr. Ivana Korošca Borovnica sem v šolskem letu 2018/2019 izvajala interesno dejavnost pravljčna ustvarjalnica za učence prvega razreda. Vsebinsko interesne dejavnosti sem izbrala na podlagi zavedanja, da je branje pravljič oziroma zgodb za otroke eden od pomembnih dejavnikov pri spodbujanju govornega razvoja otrok tako doma kot tudi v vrtcu in šoli, prav tako pa tudi na podlagi opažanja, da otroci doma vse pogosteje posegajo po spletnih medijih in manj po knjigah. Skupno branje učiteljice in učencev v manjši skupini je pri omenjeni interesni dejavnosti omogočalo kakovostno skupno branje in pogovarjanje o prebranem, kar je spodbujalo govorni razvoj otrok, učenje novih besed, usvajanje slovnice jezika in boljše razumevanje prebranega besedila. Na temo prebrane pravljice so učenci tudi ustvarjali izdelke iz različnih materialov, kar jim je omogočalo neverbalno izražanje o vsebini, to pa je hkrati ponovno ponujalo okoliščine za spodbujanje govora in pripovedovanja o tem, kako je izdelek povezan z zgodbo.

1.1 SPODBUJANJE GOVORNEGA RAZVOJA OTROK

Eden od najpomembnejših kontekstov za spodbujanje govornega razvoja otrok je skupno branje staršev oziroma odraslih in otrok, in sicer sta pomembna pogostost in kakovost skupnega branja, kar ugotavljata avtorici Ljubica Marjanovič Umek in Urška Fekonja v monografiji *Zgodbe otrok: Razvoj in spodbujanje pripovedovanja*. Avtorici navajata, da več avtorjev ugotavlja, da malčki in otroci, ki jim starši pogosteje glasno berejo, se o prebrani zgodbi z njimi pogovarjajo ter v pogovoru med branjem uporabljajo obsežen besednjak, izražajo višjo govorno kompetentnost, bolje razumejo prebrano besedilo, imajo večji obseg besednjaka, v svojem govoru rabijo slovnico bolj zapletene izjave, se prej naučijo brati in pripovedujejo zgodbe na višjih razvojnih ravneh kot otroci, ki jih starši redko vključijo v proces skupnega branja. Otroci, ki jim odrasli pogosto berejo otroško literaturo, tudi sami pogosteje oblikujejo svoje zgodbe, ki so izmišljene, ali pa obnavljajo in preoblikujejo tiste, ki so jih slišali in jih poznajo (Marjanovič Umek in Fekonja, 2019).

Kakovostne spodbude in dejavnosti, s katerimi vzgojitelji spodbujajo govor otrok, kot so skupno branje, simbolna igra in vključevanje v njo ter risanje, lahko nadoknadijo nekatere primanjkljaje v razvoju govora malčkov in otrok - tudi v razvoju pripovedovanja zgodbe - ki prihajajo iz manj ugodnega in manj spodbudnega družinskega okolja, zlasti če so vanje vključeni pri nižji starosti. Strokovni delavci lahko z namenskim, rednim in interaktivnim skupnim branjem v manjših skupinah pri otrocih spodbudijo razvojno višje ravni govora kot z branjem, ki je bolj naključno, redko ali razumljeno le kot "zapolnitev" vmesnega časa med drugimi dejavnostmi (Marjanovič Umek idr., 2018).

Izsledki raziskav v splošnem kažejo, da sta pogostost in kakovost skupnega branja pomemben vidik družinskega in vrtčevskega okolja, ki se povezuje z razvojem govora malčkov in otrok (Marjanovič Umek in Fekonja, 2019).

1.1.1 Kakovostno skupno branje

Raziskovalci (npr. Hargrave in Sénéchal, Marjanovič Umek idr., Wasik in Bond, v Marjanovič Umek in Fekonja, 2019) kot kakovostno skupno branje opredeljujejo interaktivno oziroma dialoško branje kakovostnih otroških knjig (ki se nanaša tako na kakovost besedila kot tudi ilustracij) odraslega in dojenčka, malčka ali otroka.

Za kakovostno skupno branje je značilno, da odrasli v procesu skupnega branja otroka dejavno vključuje v pogovor o prebrani vsebini ter se ustrezno odziva na njegove govorne pobude. Kot interaktivno lahko opredelimo tisto skupno branje odraslega in otroka, ki vključuje te dejavnosti: vzpostavljanje skupne vezane pozornosti s kazanjem ali poimenovanjem narisanih stvari, raba besede »poglej«, postavljanje vprašanj, odgovarjanje na otrokova vprašanja, razlago, pogovor, ki presega neposredno vsebino zgodbe, razširjanje in popraviljanje otrokovih izjav, spodbujanje otroka k samostojnemu pripovedovanju ob prebrani zgodbi, k iskanju lastnega začetka ali konca zgodbe ter seznanitev s knjigo, ki jo bo odrasli prebral. Starši, ki se med skupnim branjem z otrokom pogovarjajo o ilustracijah ter o tem, kaj se dogaja, kaj se bo zgodilo in kaj se je zgodilo v prebrani zgodbi, otroka še dodatno spodbujajo h govornemu izražanju. Poleg tega starši, ki s svojimi izjavami med skupnim branjem ponavljajo, razširjajo in delno spreminjajo izjave otrok, spodbujajo otrokovo usvajanje slovnice jezika, saj mu omogočajo primerjanje dveh podobnih, vendar ne popolnoma enakih izjav. Ponavljanje in razširjanje otrokovih izjav otroka spodbujata k nadaljnjemu sodelovanju v govorni interakciji ter pomenita kontekst, v katerem otrok sliši nove besede in jih lahko uporabi v povezavi z že usvojenimi (Marjanovič Umek in Fekonja, 2019).

Čeprav je postavljanje vprašanj o prebrani vsebini s strani odrasle osebe pomembno, pa so v kontekstu interaktivnega skupnega branja še posebej spodbudna vprašanja, ki od otroka ne zahtevajo zgolj kratkih, pravih odgovorov (npr. »Kdo je to?« ali »Kaj je to?«), temveč odprta vprašanja, ki otroka spodbujajo k razlagi, napovedovanju in povezovanju prebrane vsebine z lastnimi izkušnjami. Ključni vidik interaktivnega skupnega branja je torej oblikovanje pogovora med odraslim in otrokom ter ne nazadnje spodbujanje otroka k samostojnemu pripovedovanju zgodbe (Marjanovič Umek in Fekonja, 2019).

1.1.2 Pripovedna pedagogika

Pripovedna pedagogika pomeni uporabo pripovedovanja zgodb v kontekstu poučevanja. Pripovedovanje zgodbe je eden od najstarejših načinov posredovanja znanja, vrednot, idej in podob. Zgodbe predstavljajo obliko govora, ki je hkrati osebna in poučna, saj posameznikom omogoča, da delijo lastno razmišljanje z drugimi. Posamezniki brez izkušenj s pripovedovanjem zgodb drugim namreč ne bi mogli izražati in posredovati svojih misli in idej. Pripovedovanje zgodbe je tudi pomemben način poučevanja, predvsem kadar gre za dialoško branje, ki zahteva aktivno vključenost otroka v proces branja (Marjanovič Umek in Fekonja, 2019).

M. Dujmović v svojem delu *Storytelling as a Method of EFL Teaching* (2006) poudarja, da je uporaba otroške literature v procesu poučevanja motivirajoč in otrokom poznan kontekst za učenje govora, zato je pripovedovanje zgodb temelj vsakega poučevanja. Avtorici Marjanovič Umek in Fekonja v monografiji *Zgodbe otrok: Razvoj in spodbujanje pripovedovanja* (2019) naštevata tiste prednosti uporabe pripovedovanja zgodbe kot metode v procesu poučevanja, ki

so najpomembnejše po mnenju več avtorjev (in sicer Dujmović, Miller in Pennycuff, Mokhtar, Wray in Medwell):

- Pripovedovanje zgodbe spodbuja motivacijo otrok; zgodbe so zabavne in hkrati spodbujajo pozitiven odnos otrok do učenja.
- Zgodbe spodbujajo domišljijo otrok, otroci se vanje pogosto močno vživijo, se poistovetijo z junaki, ki v njih nastopajo, ter poskušajo interpretirati ilustracije in vsebino zgodbe.
- Poslušanje zgodb v razredu je skupinska, socialna dejavnost, medtem ko sta branje in pisanje najpogosteje individualni dejavnosti. Pripovedovanje zgodbe zato od otrok najpogosteje izzove skupinski odziv na neko vsebino ter zato spodbuja tudi socialni in čustveni razvoj otrok.
- Otroci pogosto želijo isto zgodbo poslušati večkrat, kar jim omogoča razvoj govora, usmerjanje pozornosti na podrobnosti v zgodbi ter napovedovanje, kaj se bo v zgodbi zgodilo, hkrati pa zvišuje vključenost otrok v proces pripovedovanja. Razumevanje pomena in napovedovanje poteka zgodbe sta pomembni spretnosti v procesu usvajanja jezika.
- Pripovedovanje zgodbe omogoča vzgojitelju ali učitelju poučevanje novih besed in slovnične strukture jezika v raznolikih kontekstih, ki si jih otroci zapomnijo in so jim prijetni ter poznani.

1.2 IZBIRA INTERESNE DEJAVNOSTI "PRAVLJIČNA USTVARJALNICA"

Interesno dejavnost pravljica ustvarjalnica za učence 1. razreda osnovne šola sem izbrala na podlagi teoretičnega znanja o pomenu glasnega branja otroške literature oziroma pripovedovanja zgodb otrokom za razvoj njihovega govora, pripovedovanja zgodb, razvoj besednjaka in usvajanje slovničnih pravil, ki sem ga pridobila zlasti ob branju monografije z naslovom Zgodbe otrok: Razvoj in spodbujanje pripovedovanja (2019). Čeprav je skupno branje odraslega in otroka pomemben vidik družinskega okolja, pa lahko kakovostne spodbude in dejavnosti v vrtcu in šoli nadoknadijo nekatere primanjkljaje v razvoju govora malčkov in otrok.

Avtorici monografije ugotavljata, da otroci v šolskem okolju razvijajo pismenost s pripovedovanjem, branjem, pisanjem in poslušanjem. Navajata, da E. Oduolowu in A. E. Oluwakemi v kontekstu razvoja pismenosti otrok še posebej poudarjata pomen poslušanja, ki vključuje sprejemanje informacij ter oblikovanje pomena na podlagi slišane, pri čemer se razumevanje slišane povezuje tudi z otrokovim kasnejšim razumevanjem prebranega. Spretnost poslušanja se izmed vseh vidikov pismenosti v razvoju pojavi najprej, razumevanje slišane pa je dober napovednik otrokove kasnejše šolske uspešnosti. V razvoju spretnosti poslušanja ima pomembno vlogo tudi pripovedovanje zgodbe.

Branje otroške literature oziroma pripovedovanje zgodb sem v pravljica ustvarjalnici povezala z ustvarjalno dejavnostjo, ki je po branju in pogovoru o prebrani zgodbi ponujala okoliščine, v katerih so učenci lahko neverbalno izrazili čustva in odnos do prebranega besedila. Pripovedovanje zgodbe se namreč v kontekstu poučevanja lahko povezuje z več drugimi dejavnostmi, ki temeljijo na vsebini zgodbe in otrokom omogočajo, da dogodke v zgodbi povežejo z vsakdanjim življenjem in lastnimi izkušnjami. Pri povezavi branja pravljič z ustvarjanjem na podlagi prebranega sem izhajala tudi na podlagi osmih dejavnosti, ki jih opisuje M. Dujmović v svojem delu Storytelling as a Method of EFL Teaching (2006) in jih navajata

L. Marjanovič Umek in U. Fekonja v omenjeni monografiji (2019). Namreč, vzgojitelj ali učitelj lahko v procesu poučevanja otrokom po tem, ko konča pripovedovanje zgodbe, kot podporni oder za razvoj govora in pismenosti ponudi dejavnosti, ki povezujejo vidno zaznavanje z vsebino zgodbe, kot na primer oblikovanje plakatov, umetniških del, lutk, fotografij ali risb.

Kot navajata avtorici, si otroci ob poslušanju zgodb lahko oblikujejo lastne podobe in slike ljudi, krajev in dogodkov; zgodbe presegajo situacijo "tukaj in zdaj", kar spodbuja tudi razvoj otrokovega ustvarjalnega mišljenja (Marjanovič Umek in Fekonja, 2019).

1.2.1 Izvajanje pravljíčne ustvarjalnice

Interesno dejavnost pravljíčna ustvarjalnica sem izvajala enkrat tedensko za učence 1. razreda OŠ, ki so se vanjo prostovoljno vključili med podaljšanim bivanjem. V prvem delu vsakokratnega srečanja smo se z učenci posedli na tla v krog. Po uvodnem pozdravu je sledila uvodna motivacija, ki je bila povezana z glavno temo pravljíce oziroma zgodbe, ki sem jo pripravila za posamezno srečanje. Na primer, pred branjem zgodbe *Kako sem lepa* avtorice Kristine Fortuna smo se z učenci pogovarjali o tem, katere pravljíčne junake poznajo, katere nenavadne moči imajo čarovnice itd. Nato smo se pogovarjali o tem, kaj se njim zdi lepo, katero lastnost bi opisali kot lepo pri sebi in katero pri svojih prijateljih itd. Po uvodni motivaciji je vsakokrat sledilo glasno branje pravljíce brez prikaza ilustracij, da bi si učenci ustvarili lastno podobo o pravljíčnih junakih in dogajanju. Sledil je čustveni premor, temu pa je sledil pogovor o prebranem. V tem pogovoru so bili učenci dejavno vključeni in so se ustrezno odzivali na moje govorne pobude. Dialog med menoj kot učiteljico in učenci je vključeval obojestransko postavljanje vprašanj in odgovarjanje nanje, razlago in pogovor, ki je presegal samo vsebino zgodbe. Pri tem sem bila pozorna, da sem otrokom zastavljala še posebej spodbudna vprašanja, ki od njih niso zahtevala zgolj kratkih odgovorov, pač pa odprta vprašanja, ki so ponujala polje proste presoje, razlage in povezovanja. Sledila sta prikaz ilustracij in spodbuda učencev k samostojnemu pripovedovanju oziroma obnavljanju zgodbe. Učenci so namreč ob ilustracijah izmenično glasno in samostojno obnovili zgodbo. Če je kateri od učencev potreboval pomoč, sem mu pri tem pomagala. Namensko, redno in dialoško skupno branje v manjši skupini skozi celo šolsko leto je tako pri otrocih spodbujalo razvojno višje ravni govora.

Sledil je drugi del dejavnosti, in sicer ustvarjanje. Učenci so se posedli za mize, kjer jih je čakal material za ustvarjanje. Ta del jim je omogočal, da so se o zgodbi izrazili neverbalno. Vsi so ustvarjali iz enakega materiala, pri dejavnosti pa so bili svobodni. Dogovorili smo se, da ustvarijo izdelek, ki je po njihovem mnenju povezan z zgodbo. Za učence, ki niso želeli ustvarjati samostojno, sem sama pripravila nekaj predlogov. Pri tem sem jim dala nekaj namigov, pri izvedbi pa so bili čim bolj samostojni, da so lahko ustvarjali po lastni domišljiji in navdihu. Tako so na primer pri že zgoraj omenjeni zgodbi *Kako sem lepa* otroci ustvarjali iz papirja in bleščic, nastali pa so najrazličnejši izdelki, od živali, ki jih čarovnica sreča v zgodbi, do čarobnih paličic.

Neverbalni del ustvarjalnice je na koncu spet ponudil okoliščino za govorno izražanje, ko so posamezni učenci glasno pojasnili, kako je njihov izdelek povezan s prebrano zgodbo. To je otroke spet spodbudilo h govornemu izražanju.

1.2.2 Zaključna misel

Branje pravljic, ki sem ga izvajala s prvošolci pri interesni dejavnosti pravljerna ustvarjalnica, je učencem pomenilo prijetno dejavnost, saj so me dnevno spraševali, ali je tudi ta dan pravljerna ustvarjalnica. Ker smo jo izvajali redno, enkrat tedensko, je omogočala sistematično dodatno branje ob samem pouku. Dialoško zastavljen pogovor po branju z odprtim tipom vprašanj je ponujal učencem širše polje proste presoje, razlage in povezovanja, s tem pa so se pri njih razvijali obsežnejši besednjak, slovnično bolj zapletene izjave, pripovedovanje na višjih govornih ravneh in boljše razumevanje prebranega besedila.

Likovno ustvarjanje oziroma poustvarjanje zgodbe iz različnih materialov v drugem delu dejavnosti je otrokom omogočilo neverbalno izražanje čustvenega sveta in tega so se prvošolci še zlasti veselili. Ustvarjali so samostojno, po lastnem navdihu in domišljiji. Izdelki, ki so nastali, pa so bili spet odlična priložnost za govorno izražanje, saj so učenci pojasnili, kako je njihov izdelek povezan z zgodbo.

Menim, da je bila tako načrtovana pravljerna ustvarjalnica uspešno zastavljena in izvedena, saj je omogočala ključni vidik interaktivnega skupnega branja, to je oblikovanje pogovora med odraslim in otrokom ter ne nazadnje spodbujanje otroka k samostojnemu pripovedovanju zgodbe. Izvedba dejavnosti se je izkazala kot primer dobre prakse, ki je tako za učiteljico kot za učence pomenila prijetno druženje, hkrati pa je bil napredek v pripovedovanju zgodb učencev skozi šolsko leto opazen. Zato želim svojo izkušnjo deliti tudi z drugimi in priporočam izvajanje take dejavnosti za mlajše učence tudi drugim učiteljem.

Kot možnost izboljšave pri izvajanju te dejavnosti vidim v vključitvi manjšega števila učencev v posamezno uro te interesne dejavnosti, sicer imajo posamezni učenci premalo možnosti za govorno izražanje. Ob prevelikem številu učencev se učitelj težje odziva na govorne pobude vseh učencev. V primeru velikega števila prijavljenih učencev bi priporočala oblikovanje dveh skupin.

2 LITERATURA IN VIRI

- 1) Marjanovič Umek, L., Fekonja Peklaj, U. (2019). Zgodbe otrok: Razvoj in spodbujanje pripovedovanja. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete.
- 2) Marjanovič Umek, L., Kranjc, S. in Fekonja, U. (2006). Otroški govor: razvoj in učenje. Ljubljana: Založba Izolit.
- 3) Pečjak, S. in Kramarič, M. (2015). Bralne strategije. Ljubljana: Rokus Klett.

LOV ZA ZNANJEM NEMŠČINE

CHASING GERMAN LANGUAGE

Karla Ferlic

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

karla.ferlic@bic-lj.si

Izvleček

Dognanja nevroznanstvenikov kažejo, da so možgani zaradi gibanja precej bolj učinkoviti kot med mirnim sedenjem. Pouk v naših šolah pa pogosto poteka tako, da dijaki sedijo, poslušajo, rešujejo naloge ... Torej je treba dijake spodbuditi h gibanju. Ali je mogoče pri gimnazijcih med poukom z igro in aktivnostmi z gibanjem ustvariti sproščeno klimo in povečati motivacijo za učenje? Z izvajanjem dinamičnih aktivnosti sem ugotovila, da se tudi gimnazijci še vedno radi igrajo in da sproščenost ter pozitivna čustva omogočajo lažje učenje in pomnjenje. V prispevku želim prikazati, kako lahko igro in gibanje vključimo v pouk tujega jezika.

Ključne besede: gibanje, učenje, nemščina, zabava

Abstract

According to the findings of neuroscientists, brains are much more active when we are in motion than when we are sedentary. Students mostly sit, listen and write during school lessons. Therefore we should encourage them to move more. Is it possible to increase motivation and create a relaxed atmosphere among secondary school students with physical activity and games? Employing various dynamic physical activities, I have found not only that secondary school students very much like to play, but also that relaxed physical state and positive emotions facilitate learning and memorizing. My paper shows how play and physical activity can be incorporated into learning a foreign language.

Key words: physical activity, learning, German, fun

1 UVOD

Znanje tujega jezika je v današnjem času zelo pomembno, saj nam omogoča povezovanje s svetom in lažjo pridobitev zaposlitve. Zato je pomembno, da stremimo k trajnemu znanju in ne le k učenju za pridobitev ocene. Z uvajanjem različnih gibalnih aktivnosti in iger poskušam doseči, da vsi dijaki aktivno sodelujejo in so bolj sproščeni in motivirani za pridobivanje in utrjevanje znanja. Preden sem začela z izvajanjem gibalnih aktivnosti in didaktičnih iger, sem se spraševala, če morda niso gimnazijci igrive metode že prerasli.

A izkazalo se je, da je igra pomemben posredovalec znanj in ena od uporabnejših dinamičnih metod dela tudi pri mladostnikih. Posameznik v aktivnost lahko vključi znanje, ki ga že ima, ter ga nadgradi z novimi spoznanji. Igra ne prinaša le kognitivnih spoznanj, ampak deluje tudi na afektivnem in psihomotoričnem področju razvoja posameznika, torej omogoča celostno učenje. (Mrak Merhar idr. 2013, 4)

2 GIBANJE IN UČENJE

Različne raziskave kažejo, da odkritja o možganih lahko vplivajo na učenje in poučevanje. Med drugim ugotavljajo, da gibanje in vadba povečata izločanje nujno potrebne snovi, imenovane nevrotropični faktor ali BDNF. Ta protein podpira rast novih nevronov in je pomemben za formiranje dolgoročnega spomina. (Sousa 2013, 30)

Zaradi koordinacije in ravnotežja, ki ga zahteva gibanje, namreč usklajeno delujeta tudi obe možganski polovici, zaradi povečanega dotoka krvi se aktivira večja kapaciteta možganov, kar ugodno vpliva na sposobnost pomnjenja in koncentracije.

Strokovnjaki tudi ugotavljajo, da obstajajo povezave med gibanjem in jezikom, še posebej pri hitrejšem in dolgotrajnejšem pomnjenju besed, boljši pozornosti ter hitrejšem priklicu naučenih besed. Gibalne aktivnosti pomagajo razviti zmožnost dekodiranja, tekočnosti jezika, obogatitev besedišča, sintakse, diskurza in metakognicije pri tujem jeziku. (Majhenič 2017, 495)

3 Z GIBANJEM DO ZNANJA NEMŠČINE

Učenje in razmišljanje v sedečem položaju dalj časa je za vsakega posameznika lahko izčrpljujoče. Med poukom pa na dijake vplivajo še drugi dejavniki, ki jih odvrčajo od pouka, npr. zadnje ure, nezanimiva snov, daljše razlage brez premora, nenaspanost, vročina v prostoru ipd. Dijaki začnejo kmalu izgubljati pozornost in niso več skoncentrirani. Takrat mora učitelj spremeniti način dela.

Nevroznanstveniki so odkrili zapletene medsebojne odnose med čustvenim in spoznavnim možganskim sistemom. Informacije, ki pridejo do možganov, najprej obdela čustveni center in šele nato spoznavni center ali center za »razmišljanje«. Kronični stres lahko ovira dolgoročni spomin in zahtevnejše učenje. (Hardiman 2012, 69)

Z vključevanjem gibanja in igre v pouk zmanjšamo napetost in dijaki so bolj sproščeni. To je pri učenju tujega jezika pomembno, ker ob sproščenem gibanju in dobrem počutju lažje spregovorijo v tujem jeziku. Z gibalnimi aktivnostmi in igro pa je učenje lahko tudi zabavno.

Opisala bom nekaj gibalnih iger in aktivnosti, ki jih izvajam z gimnazijci.

Kratke gibalne vaje so primerne za uvodno motivacijo.

Kam naj grem?

Tema: opis poti, ponovitev osnovnih izrazov. Dijaki so razdeljeni v dve skupini. Iz vsake skupine en dijak drugega z navodili usmerja po razredu. Dijak A: »Wohin soll ich gehen?« Dijak B: »Geh nach links, nach rechts, geradeaus/bis zur Kreuzung ...« Vloge večkrat zamenjajo, da lahko sodeluje več dijakov. Tako ponovimo osnovne izraze. V nadaljevanju ure pa besedišče nadgradimo in prenesemo na realno situacijo v mestu. Z aktivnostjo lahko tudi utrdimo oblike velelnika: A: »Was soll ich machen?« B: »Geh zum Fenster!« oder »Zeichne etwas!« Dijak A izvede, kar mu je naročil dijak B.

Kje je ...?

Tema: predlogi. Za vajo potrebujemo plišasto igračo ali nek drug predmet (svinčnik, zvezek), ki ga dijaki postavljajo na različna mesta v učilnici. Vaja lahko poteka v parih. Dijaka se premikata po učilnici in na različna mesta postavljata izbrani predmet. Izmenično eden postavi vprašanje, drugi pa odgovori.

A: »Wo ist der Bleistift/der Hund?« B: »Der Bleistift/der Hund ist/liegt auf dem Boden.«

V vaji lahko sodeluje ves razred. Takrat en dijak postavi predmet na neko mesto v učilnici, vpraša: »Wo ist der Hund?« in pokliče sošolca, ki odgovori: »Der Hund liegt unter dem Tisch.« Nadaljuje dijak, ki je odgovarjal.

Gibalne aktivnosti lahko uporabimo tudi za utrjevanje pravopisa, prostega govorjenja, besedišča in slovničnih struktur.

Laufdiktat

Dijaki so razdeljeni v dve ali več skupin, glede na prostor v učilnici. Skupine morajo biti približno enako oddaljene od table. Na tabli so nalepljene oštevilčene povedi. Po en član vsake skupine teče k tabli, prebere prvo poved (označeno s številko 1), si jo zapomni, teče nazaj k skupini in poved napiše na list papirja. Ko prvi iz skupine konča, nadaljuje drugi – teče k besedilu, prebere naslednjo poved in jo napiše na list. Igra se konča, ko vse skupine napišejo celotno besedilo na list. Zmaga tista skupina, ki je bila hitrejša in ima v besedilu manj napak.

Igra vlog »V restavraciji«

Dijaki so razdeljeni v skupine po 4–5 dijakov. Vsaka skupina dobi kartice z navodili za igralce. Kartice so za vsako skupino drugačne. Po skupinah se pripravijo in igro vlog tudi odigrajo.

Primer kartic za 1 skupino:

Rollenkarte 1: Du bist eine sehr lustige und nette Bedienung.

Rollenkarte 2: Du bist der Vater. Du bist streng und willst, das die Kinder leiser sind und kein Eis essen. Du bestellst ein Getränk und ein Gericht.

Rollenkarte 3: Du bist die Mutter. Du bestellst ein Getränk und ein Gericht. Du bist ganz nervös, weil die Kinder nicht brav sind.

Rollenkarte 4: Du bist der Sohn. Du willst Cola trinken und Eis essen, obwohl dein Vater das nicht erlaubt.

Rollenkarte 5: Du bist die Tochter. Du willst nur Eis essen. Aber dann bestellst du trotzdem ein Gericht und ein Getränk.

Board race

S tako igro lahko utrjujemo besedišče ali glagolske oblike.

Za začetek enemu dijaku damo kredo. Priti mora k tabli in napisati besedo na dano temo. Dijak preda kredo drugemu dijaku, ki pride k tabli in napiše drugo besedo. Slika 1 prikazuje, kako dijakinja zapisuje besedo na temo »In der Wohnung«.

Slika 1: Pisanje besed na dano temo



Vir: lasten

Ko je na tabli dovolj besed, se igra lahko začne. Dijaki so razdeljeni v dve skupini, po en predstavnik iz vsake skupine stoji pred tablo, s hrbtom obrnjen proti tabli. Ko imenujem besedo s table (lahko tudi besedo z nasprotnim pomenom ali prevod), se obrneta, in kdor prej prečrta pravo besedo, prisluži točko za svojo skupino. Kreda predata naslednjemu v svoji skupini, ki teče k tabli in poskuša prej kot tekmovalec iz sosednje skupine prečrtati novo besedo, ki sem jo imenovala (slika 2). Igra se konča, ko so prečrtane vse besede. Zmaga skupina, ki je prečrtala več besed.

Slika 2: Iskanje prave besede na tabli



Vir: lasten

Menschenmemory

Igro uporabljam za utrjevanje besedišča. Na manjših lističih pripravim sličice, ki ponazarjajo npr. hrano in pijačo. Vsak dijak izvleče en listič. Dva dijaka sta pred tablo in poskušata najti čim več parov. Dijak A pokliče sošolca, ta vstane in glasno pove, kaj predstavlja (kar je na sličici), dijak A poskuša poiskati še drugega sošolca z enako sličico. Če par ni pravi, nadaljuje

dijak B. Ko dijak najde par, se najdeni par postavi k dijaku pred tablo. Zmaga tisti dijak, ki zbere več parov (sošolcev).

Kdo sem?

Aktivnost je primerna za utrjevanje vprašalnih stavkov. Dva dijaka odideta iz učilnice, ostali pa pripravijo dva samolepilna lističa z imenom znane osebe ali risanege lika. Dijaka se vrmeta v učilnico in vsakemu nalepijo na hrbet ali čelo listič z imenom znane osebe (slika 3). Dijaka se pomikata po razredu in sošolce sprašujeta: »Bin ich ein Mann? Bin ich eine Comifigur? Komme ich aus Slowenien? Bin ich verheiratet? Habe ich Geschwister? Bin ich Maler?« ali »Woher komme ich? Wo wohne ich? Was bin ich von Beruf?« ... Cilj igre je, da dijak z vprašanji ugotovi, koga predstavlja.

Slika 3: Kdo sem?



Vir: lasten

Pari v krogu

Dijaki se postavijo drug ob drugega in tvorijo 2 kroga. Dijaki v notranjem krogu so obrnjeni proti dijaku v zunanem krogu (slika 4). Dijaki v parih tvorijo osnovne dialoge: A: »Wie heißt du?« B: »Ich bin Petra« A: »Wo wohnst du?« B: »Ich wohne in Ljubljana.« Ko izmenjajo nekaj vprašanj, se dijaki v zunanem krogu prestavijo k sosednjemu dijaku na levi. Igra je končana, ko so dijaki spet v svojem začetnem paru. Z uporabo slikovnih iztočnic (na mobilnih telefonih, fotografije) je aktivnost uporabna tudi za predstavljanje družine, prijateljev, hišnega ljubljjenčka, sobe ipd.

Slika 4: Tvorba dialogov v parih



Vir: lasten

Lov na zaklad v knjižnici

Ker so se gibalne dejavnosti med gimnazijci izkazale za uspešne, sva s knjižničarko pripravili daljšo aktivnost v knjižnici. V sklopu medpredmetnega povezovanja sva povezali knjižnično-informacijska znanja in učenje nemščine. Dijaki namreč bolj redko zahajajo v knjižnico, tudi nemških knjig in priročnikov za nemščino si ne izposojajo, če ni nujno. Dijake sva zato želeli pritegniti k raziskovanju knjižničnega gradiva ter jih motivirati za uporabo knjižnice v formalnem in neformalnem izobraževanju. Informacijsko pismeni dijaki morajo biti fleksibilni ter sposobni delovati samostojno in v skupinah. S skupinskim delom v knjižnici so spoznali, kako naj iščejo gradivo in katera gradiva jim lahko koristno pomagajo pri reševanju učnih ali raziskovalnih problemov pri nemščini.

Da bi bila ura bolj zanimiva za dijake, sva pripravili lov na zaklad s pomočjo QR-kode. Iz izkušenj namreč vemo, da jih pritegne vsaka sprememba metodologije pouka, še posebej pa nove tehnologije in IKT. V delo pa sva vključili tudi gibanje.

Pripravili sva 4 sklope vprašanj in s pomočjo generatorja QR-kod oblikovali kode z nalogami. Te sva nalepili na police v knjižnici oz. na knjige, ki so bile predmet iskanja.

Načrtovano delo sva izvedli v dveh povezanih urah, v knjižnici je bila naenkrat prisotna le polovica razreda, ker bi se sicer dijaki med iskanjem motili, ko bi brskali med policami. Druga polovica razreda pa se je v tem času v računalniški učilnici urila v delu s slovarji.

Lov na zaklad je potekal v 4 skupinah. Vsaka skupina je dobila list z navodili za delo in samo prvo kodo z nalogo (slika 5).

Slika 5: Koda s 1. nalogo



Vir: lasten

Ko so s pomočjo pametnih telefonov prebrali kodo in rešili prvo nalogo, so na ustrezni knjigi ali polici našli kodo z naslednjo nalogo. Tako so nadaljevali do zadnjega vprašanja. Odgovore so zapisali na list z navodili.

Primeri nalog za skupino C

Skupina C

1. Na polici s tujo književnostjo poiščite delo E. T. A. Hofmanna in zapišite naslov v slovenščini in nemščini.
2. Poiščite knjige za nemško bralno značko in zapišite štiri naslove in UDK na polici.
3. Katere nemško-nemške slovarje najdete v knjižnici? Poiščite slovar *Duden*. Slovar je dostopen tudi na spletu.
4. V knjižnici poiščite zbirko Evropska lirika in izpišite, v katero obdobje spadajo Goethejeve pesnitve. Zapišite UDK na polici.
5. Na polici za geografijo poiščite turistični vodič Lonely Planet, v katerem je opisana tudi Nemčija. Izpišite glavno mesto in število prebivalcev.

6. V knjižnici poiščite vadnico za nemščino, v kateri so zbrana besedila za nemško maturo. Izpišite naslov, založbo in avtorja.

7. Bravo! Uspele vam je priti do cilja. Liste z rešitvami oddajte knjižničarki. Hvala za sodelovanje.

Vsaka skupina je imela drugačne naloge. Cilj nalog pa je bil, da bi dijaki spoznali, kje se nahajajo knjige nemških književnikov, učbeniki za učenje nemščine, slovarji ter leposlovje v nemščini. Nekatero nalogo pa so zahtevale tudi iskanje posameznih podatkov. Cilj takih dejavnosti je tudi spodbujanje samostojnega iskanja gradiva ter samostojnega učenja in nadgrajevanja znanja.

Dijaki so bili pri delu ves čas v gibanju in niso le sede poslušali o gradivu, slovarjih in ureditvi knjižničnega gradiva. Za delo so bili motivirani in aktivno so sodelovali med seboj. Naloge so reševali zavzeto, za nasvet so občasno povprašali knjižničarko. Izkazalo se je, da so s sodelovanjem in raziskovanjem knjižnice ob koncu že dobro vedeli, na kateri polici bodo našli iskano knjigo. Dijaki so bili bolj sproščeni in, kar se mi zdi zelo pomembno, v dejavnost so se aktivno vključili tudi učno šibkejši dijaki.

Dijaki so bili z uro zadovoljni. Izrazili so željo, da bi kaj podobnega izvedli še kdaj. Še posebej pa jih je razveselil najdeni zaklad – vsak dijak je na koncu dobil čokoladico.

Knjižničarka je po izvedeni dejavnosti dijake večkrat opazila v knjižnici. Nekaj dijakov si je izposodilo knjige z nemškimi besedili. Pogosteje so tudi segli po vadnicah za samostojno utrjevanje znanja nemščine.

4 ZAKLJUČEK

Znano je, da otroci in mladi v spremenjenem načinu življenja veliko prostega časa preživijo pred zasloni (televizija, telefon, tablica), namesto da bi ga izkoristili za gibanje in igro. Nevroznanost pa s svojimi raziskavami dokazuje, da gibanje zelo pozitivno vpliva na delovanje možganov: dijaki so bolj organizirani, učljivi, dlje so lahko zbrani. Učitelji to lahko izkoristimo in med poukom izvedemo gibalne aktivnosti in igre. V razredu bo morda več nereda, vendar bodo dijaki v sproščnem vzdušju bolj skoncentrirani in bolj motivirani za delo in se bodo po končani aktivnosti lažje pripravili na nadaljevanje učenja.

Ugotavljam, da so metode poučevanja ravno tako pomembne kot sama snov, da je metode potrebno kombinirati, se prilagajati skupini dijakov ter prostorskim razmeram. Z raznovrstno izbiro metod lahko vsem udeležencem omogočimo enake možnosti, saj se približamo različnim načinom mišljenja, hkrati pa poskrbimo tudi za pestrost pouka.

Čeprav gibanje v razredu povečuje motivacijo za delo in učenje in spodbuja sodelovalno učenje, gibalne aktivnosti uporabljam premišljeno in ne prepogosto. Vsekakor bom tovrstne aktivnosti uporabljala tudi v prihodnje, saj sem prepričana, da so občasne drugačne oblike in metode dela dobrodošla popestritev pouka, ki dijakom pomaga k trajnejšemu znanju.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Angelovska, Elena. 2017. Sodobna znanstvena spoznanja o učenju in pristopi za učenje v 21. stoletju: diplomsko delo, univerzitetni študij. Koper: Pedagoška fakulteta, Edukacijske vede.
- 2) Hardiman, Mariale. 2012. Poučevanje in spodbujanje možganov. Vzgoja in izobraževanje, 43 (5): 69–72.

- 3) Kostanjevec, Metka. 2018. »Deskanje med knjigami« ali kako s pomočjo pametnih telefonov, tablic in QR-kod usvojiti knjižnični fond. Šolska knjižnica, 27 (1-2): 41–45.
- 4) Majhenič, Katja. 2017. Priložnosti za gibalne aktivnosti pri pouku angleščine. V: VIII. mednarodna znanstvena konferenca: Prehrana, gibanje in zdravje, Rakičan, 22. –24. 11. 2017: 493–497. Rakičan: RIS Dvorec. El. Zbornik.
- 5) Mrak Merhar, Irena, Lucija Umek, Jana Jemec, Peter Repnik. 2013. Didaktične igre in druge dinamične metode. Ljubljana: Salve.
- 6) Sousa, David A. 2013. UMI – um, možgani in izobraževanje: postavljanje znanstvenih temeljev za učenje in poučevanje. Vzgoja in izobraževanje, 44 (6): 29–32.

POUČEVANJE JEZIKA STROKE ZA ZOBOTEHNIKE

TEACHING ENGLISH LANGUAGE FOR DENTAL TECHNICIANS

Romana Forte

Srednja šola za farmacijo, kozmetiko in zdravstvo Ljubljana, Slovenija
Secondary School for Pharmacy, Cosmetics and Health Care, Slovenia
romana.forte@ssfzk.si

Izvleček

Poučevanje jezika s sabo prinaša mnogo izzivov. Naši dijaki so vsakodnevno izpostavljeni različnim virom predvsem angleškega jezika. Novo besedišče se učijo ob poslušanju glasbe, gledanju filmov, brskanju po internetu in predvsem ob igranju računalniških igravic. Velik del učenja jezika tako poteka izven učilnice. Na težave pa naletimo predvsem pri strokovnem besedišču, ki mu v vsakodnevnem življenju pogosto niso izpostavljeni. Večkrat imajo težave tudi s poimenovanjem, oziroma iskanjem slovenskih izrazov za določene predmete ali materiale, ter pri iskanju njihovih pomenov v angleščini. Ali bi se dijaki torej lažje naučili strokovno besedišče, če bi se ga učili v avtentičnem okolju? Članek predstavlja primer dobre prakse, kjer so se dijaki maksimalno vključili pri pridobivanju novega besedišča. Dijaki so se lotili poimenovanja predmetov in materialov s pomočjo fotografij, ki so jih sami posneli v šolskem laboratoriju. S tem, ko so aktivno sodelovali pri učenju novega besedišča, so bili tudi bolj uspešni. Da bi zagotovili boljše pomnjenje in dolgotrajno znanje besed, so bili naknadno tudi ustno in pisno ocenjeni.

Ključne besede: učenje novega besedišča, slovarček, samostojno delo, ocenjevanje, učenje izven razreda

Abstract

There are many challenges in teaching a foreign language in a classroom. There are also many different ways our students face the English language on daily basis. They learn new vocabulary through listening to music, watching movies, surfing the internet and especially video gaming. A big part of learning thus happens outside the classroom. But it is especially difficult for them when it comes to the specific vocabulary connected to their profession. They face difficulty even naming different objects or materials, let alone translating them into English. Would learning vocabulary for dental technicians be easier if learnt in authentic environment? This paper introduces a good example of students getting actively involved in the learning process. The students found it easier to look at these objects and materials with the help of photographs they had taken in their school laboratory. By actively participating in the learning of new vocabulary, they achieved better results. To ensure the transition from short-term to long-term memory, there was also an oral as well as a written test at the end.

Keywords: learning new vocabulary, dictionary, individual work, assessment, learning outside the classroom

1 POUČEVANJE IN UČENJE BESEDIŠČA TUJEGA JEZIKA

Poučevanje in učenje jezikov vključuje štiri spretnosti:

- branje,
- pisanje,
- poslušanje in
- govorjenje.

Da dijaki vse te spretnosti osvojijo, pa potrebujejo v prvi vrsti znanje slovnice, ter besedišča in seveda razne strategije učenja in reševanja nalog. Vsakodnevno so izpostavljeni predvsem poslušanju (radio, televizija, youtube, ...), redkeje imajo priložnost vaditi branje in govorjenje, skoraj nikoli pa pisanje.

Uspešno poučevanje novega besedišča pri pouku predstavlja velik izziv.

Odvisno od besedišča, ki ga želimo podati dijakom, lahko izbiramo med različnimi metodami poučevanja. Dijakom lahko novo besedišče predstavimo :

- s pomočjo predmetov, ki jih pokažemo,
- s pomočjo fotografij,
- z mimiko ali gestami,
- s kontrastom,
- z razlago ali opisom,
- s prevodom

Nekateri učbeniki že vključujejo seznam neznanih besed. Le-ti se dobro obnesejo pri dijakih, ki se težje učijo jezikov. Z njimi dobijo nekakšno usmeritev, vendar pa se je na tak način najtežje učiti novo besedišče. V diplomski nalogi (Vozelj 2000, 49 – 53), je opisan eksperiment, izveden z dijaki, ki so sodelovali prostovoljno. Potrdi se domneva, da se dijaki lažje učijo besede s kontekstom, besede, ki jih nekako osmislijo. Dijaki so si med sabo različni, zato tudi uporabljajo različne učne stile. Nekateri si besede le preberejo, spet drugi jih morajo večkrat ponoviti preden si jih zapomnijo. Večina dijakov besed po odpisanem testu nikoli več namensko ne ponovi. Hitro naučena snov, brez utrjevanja pa je po navadi tudi hitro pozabljena snov.

Glede na zahteve na poklicni maturi, pa morajo dijaki v srednjih strokovnih šolah osvojiti tudi ustrezno strokovno besedišče. Poučevanje le-tega za večino učiteljev predstavlja večji izziv. Učitelji tujih jezikov načeloma nismo podkovani na posameznih strokovnih področjih, zato je nujno potrebno, da se najprej sami izobrazimo.

2 IZZIVI POUČEVANJA JEZIKA STROKE

Učitelji tujih jezikov seveda v osnovi nismo usposobljeni na področju različnih strok, zato je dobro, da se najprej povežemo z učitelji stroke na šoli, kjer poučujemo. Po 15 letih poučevanja v programu ekonomski tehnik, sem dodobra osvojila jezik stroke na tem področju. Pred tremi leti pa sem se zaposlila na Srednji šoli za farmacijo, kozmetiko in zdravstvo v Ljubljani in se naenkrat soočila s tremi različnimi strokami. Najtežje sem se lotila jezika stroke za zobotehniko. Učbenikov po katerih bi lahko poučevala ni, saj smo edina šola s tem programom v Sloveniji. Zaradi majhnosti Slovenije, predvsem pa boljših priložnosti za delo v tujini, je za naše dijake nujno, da se zmorejo sporazumevati vsaj v enem tujem jeziku. Tudi večina izobraževanj zanje v kasnejši karieri poteka v angleškem ali nemškem jeziku.

Ob urejanju seznama strokovnih besed, sem ugotovila, da mi besede nič ne pomenijo kljub prevodom, ki so bili zraven. Kaj je to 'kiveta'? Lahko najdem prevod, celo sliko, bi mi pa zelo pomagalo, če bi vedela za kaj in kako se uporablja. Moja prva pot me je vodila v zobotehnični laboratorij do učitelja stroke, ki mi je razkazal vse pripomočke z mojega seznama. Ob tem sem med drugim ugotovila, da za določene pripomočke v laboratoriju uporabljajo tudi svoje poimenovanje. To so mi potrdili tudi dijaki v razredu, ko so najprej dobili seznam. Že nekateri slovenski izrazi so jim delali težave. Ko smo si potem na google-u ogledovali slike za pomoč pri učenju, pa sem med dijaki večkrat slišala pripombe, da v laboratoriju uporabljajo drugačne naprave oziroma pripomočke, ki jih lažje prepoznajo na fotografijah. Na tej točki je bilo potrebno poizkusiti najti način kako predstaviti jezik stroke na bolj zanimiv način za dijake.

Osnovni seznam strokovnih besed, ki ga prejmejo dijaki:

Dictionary of tools and equipment	
Abutment	nazidek
Brush	čopič
Bur	sveder
Casting machine	ulivalnik
Compressor	kompresor
Carving (modelling) knife	nož za modeliranje
Carborundum disc	brusna ploščica
Centrifuge	centrifuga
Clamp	prijemalka
Clasp	sponka
Cutting chisel	dleto
Dental press	stiskalnica
Drilling machine	vrtalni stroj
Electric wax knife	električni nož za vosek
Furnace	peč
Goggles	zaščitna očala
Grinding machine	brusilnik
Handpiece	ročnik
Impression tray	odtisna žlica
Investment plaster	vložna masa
Investment ring	kiveta
Magnifying glass/lamp	povečevalno steklo
Mask	zaščitna maska
Micromotor	mikromotor
Model saw	žaga za modele
Model trimmer	obrezovalec modelov
Pin	zatič
Pliers	klešče
Polishing device	stroj za poliranje
Polymerizer	polimerizator (polymerization unit)
Post	koreninski zatiček
Prepared stump of a tooth	obrušen zob
Probe	sonda
Protective glass	zaščitno steklo
Protective gloves	zaščitne rokavice

Safety burner	gorilnik
Sandblaster	peskalnik
Scissors	škarje
Shaker, mixer, stirrer	mešalec
Spatula	lopatka
Steam cleaner	parni čistilec
Vacuum mixer	mešalec za mavec in vložno maso
Vibrator	vibrator

Vir: osebni arhiv

Takoj na začetku smo namenili eno uro za delo z osnovnim seznamom. Izkazalo se je, da imajo z nekaterimi izrazi težave. Poizkušali so razložiti za kaj se določeni predmeti uporabljajo. S tem smo vadili še eno tehniko učenja besedišča: razlago oziroma opis.

3 UČENJE IZVEN RAZREDA (LEARNING OUTSIDE THE CLASSROOM)

Pri učenju izven razreda gre za uporabo različnih metod, lokacij za učenje. Dijaki v praksi spoznajo uporabnost znanj, ki jih pridobivajo znotraj ali izven razreda. V veliki večini je dijakom lažje osmisliti znanja, če vidijo njihovo dejansko uporabnost, predvsem v svojem poklicu. V našem konkretnem primeru, so dijaki uporabili več spretnosti načela učenja izven razreda. Najprej so se morali dogovoriti kako bodo sodelovali v skupini. Le-te so oblikovali sami. Kot skupina so se morali odločiti za eno izmed tem, ter dodeliti vloge posameznim članom. Pri tem se učijo uspešnega sodelovanja (teamwork). Dobro je tudi, da so zanesljivi, saj je uspeh celotne skupine odvisen od vsakega posameznika. Potrebno je bilo sklepati kompromise, ter postaviti vodjo skupine. Med drugim so se dogovarjali o tem kdo bo poskrbel za fotografiranje, kdo bo uredil fotografije in jih poslal učitelju, kdo izmed njih bo potem pred razredom podrobno predstavil plakat. S tem, da so materialom in orodjem v laboratoriju pripisovali angleška imena, so jih kasneje precej lažje priklicali v spomin. Konec koncev je večina dijakov bolj vizualnih tipov.

Študije, ki so bile opravljene o tej metodi kažejo, da se na tak način velikokrat vključujejo tudi dijaki, ki pri delu v razredu na klasičen način ne funkcionirajo najbolje.

Najboljše pri tem pa je dejstvo, da dijaki nimajo občutka, da se učijo.

4 POUČEVANJE JEZIKA STROKE ZA ZOBOTEHNIKE – PRIMER DOBRE PRAKSE

Dijaki so se pri pouku angleščine razdelili v 6 skupin po 5 dijakov. V dogovoru z učiteljem prakse smo tematsko razdelili besedišče v 3 sklope: materiali, oprema v laboratoriju, ter orodje, ki ga uporabljajo pri delu.

Dijaki so imeli na voljo 2 tedna. V tem času so v dogovoru z učiteljem prakse v laboratoriju fotografirali vso opremo oziroma materiale v povezavi z njihovo temo. Fotografije smo nato natisnili in se lotili izdelave plakatov. Dve skupini sta izrazili željo, da namesto tega oblikujeta Power Point predstavitev.

Za izdelavo plakatov smo porabili več, kot bi sicer zgolj s pisanjem slovarčka. Na voljo smo imeli 2 uri za izdelavo plakatov, ter še eno dodatno uro za predstavitev. Dijaki so morali k projektu pristopiti odgovorno. V primeru, da ne bi opravili dela izven razreda (fotografiranje),

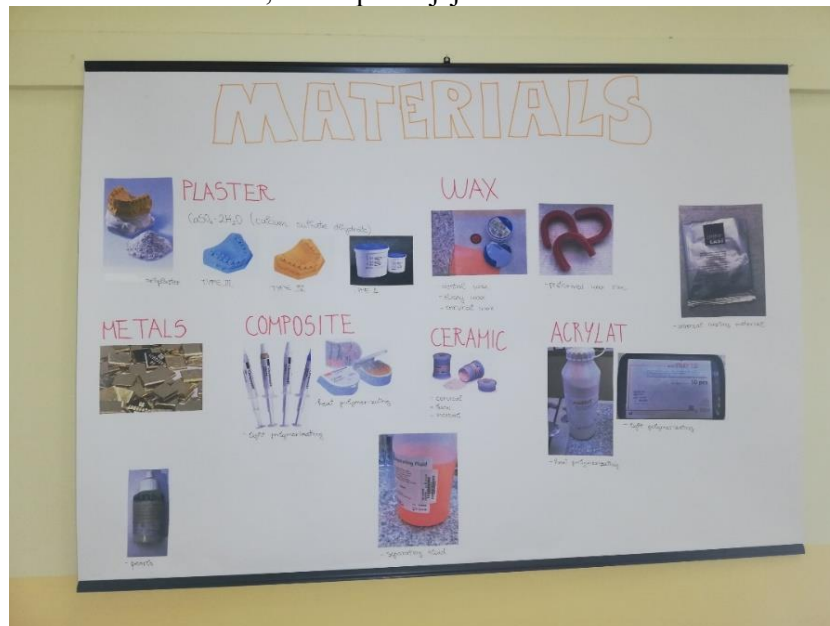
ne bi imeli materiala za izdelavo plakata. V skupinah so si morali razdeliti delo čimbolj enakovredno. Odgovornost je bila na njihovi strani.

Prvi del, ki so ga opravili sami je potekal brez težav. S fotografiranjem so se res potrudili in zajeli veliko materiala. Pri poimenovanju posameznih artiklov pa jim je pomagal tudi učitelj prakse.

V razredu smo si potem pomagali še z internetom in določeno strokovno literaturo in klasičnimi slovarji. Ena od skupin se je naknadno odločila, da bo vključila še nemščino, zato smo k sodelovanju povabili še kolegico nemcistko, ki se nam je pridružila med izdelovanjem plakatov. Ko so bili plakati urejeni, smo namenili še eno uro za predstavitve. Dijaki so predstavili vse kar so vključili v plakat, ter opisali tudi kakšen postopek v katerem se orodja, oziroma materiali uporabljajo.

Cilji teh dejavnosti so bili: motiviranje dijakov za učenje jezika stroke, pridobivanje znanja besedišča stroke, sodelovalno delo v skupinah, razvijanje govorne spretnosti, razvijanje IT spretnosti, razvijanje veščine predstavljanja strokovnih vsebin, uporaba specializiranih slovarjev ter razvijanje strategij iskanja informacij v spletnih virih (strokovna literatura).

Plakat št. 1: različni materiali, ki se uporabljajo v šolskem zobotehničnem laboratoriju

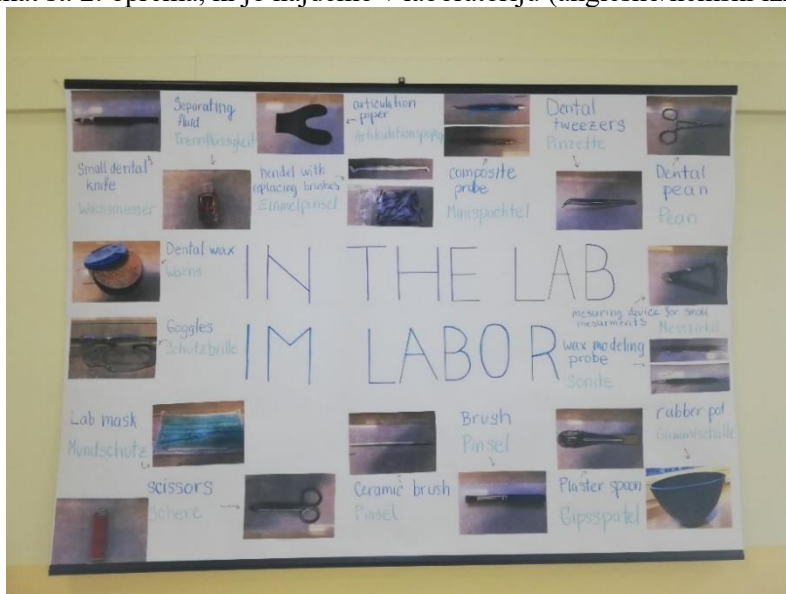


Vir: osebni arhiv

plaster	preformed wax rim
dental wax	(heat/light) polimerization
metals	casting material
composite	ceramic
separating fluid	

Vir: lasten

Plakat št. 2: oprema, ki jo najdemo v laboratoriju (angleško/nemški izrazi)



Vir: osebni arhiv

dental knife	Wachsmesser
separating fluid	Trennflüssigkeit
articulation paper	Artikulationspapier
composite probe	Minispachtel
rubber pot	Gummischale
plaster spoon	Gipsspatel
brush	Pinzel
goggles	Schutzbrille

Vir: lasten

Plakat št. 3: izdelava in poliranje (orodje zobotehnika)

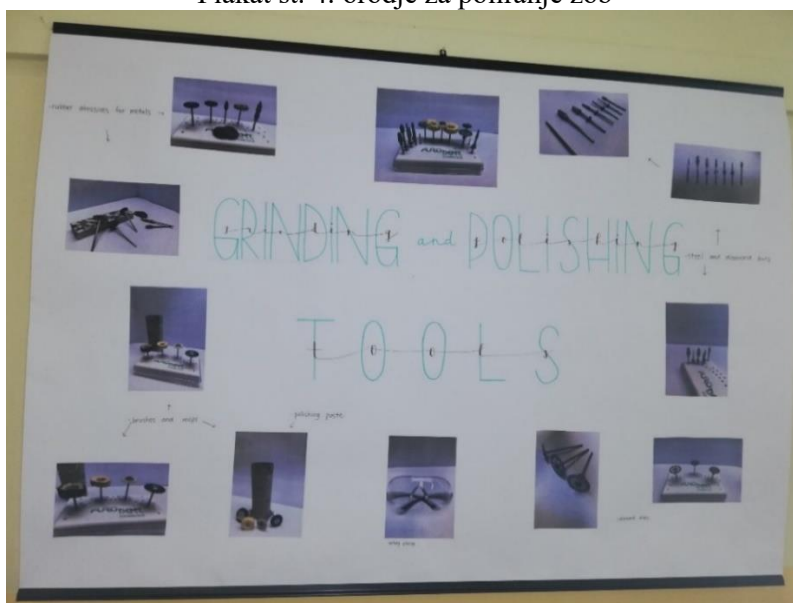


Vir: osebni arhiv

rubber abrasives	tungsten carbide
Camper line	

Vir: lasten

Plakat št. 4: orodje za poliranje zob



Vir: osebni arhiv

grinding	diamond discs
polishing	brushes
tools	metals
rubber abrasives	polishing paste
mops	

Vir: lasten

Ob predstavitevah so dijaki vadili novo pridobljeno besedišče in razlago uporabnosti posameznih orodij ali materialov. Znanje besed so z vsako predstavitvijo lahko še utrjevali.

4.1 UTRJEVANJE PRIDOBLJENEGA BESEDIŠČA

Zato, da dijaki besedišče osvojijo v dolgotrajni spomin, ga je potrebno večkrat ponoviti oziroma uporabljati. V ta namen so dijaki najprej morali pripraviti predstavitve. Čez čas pa je bilo njihovo znanje tudi ocenjeno. Pri ustnem preverjanju ob koncu šolskega leta so za eno od vprašanj morali opisati opremo ali materiale, ki jih uporabljajo v laboratoriju pri praksi. Uporabili smo tudi slikovne iztočnice:

Slikovna iztočnica št. 1



Slikovna iztočnica št. 2:



Slikovna iztočnica št. 3:



Slikovna iztočnica št. 4:



Vir: osebni arhiv

5 ZAKLJUČEK

Tradicionalno učno okolje je sicer učilnica, vendar pa dandanes velik delež učenja tujega jezika poteka izven njega, predvsem v neformalnih situacijah. Dijaki več potujejo, različni avtentični

teksti in viri so jim veliko bolj dostopni kot pred leti. S pomočjo interneta so praktično v nenehnem stiku z angleškim jezikom.

Za dijake, ki se odločijo za šolanje v strokovnih ali poklicnih šolah, pa je nujno tudi znanje stroke v kateri bodo delovali v svojem poklicu. Ker smo del EU imajo naši dijaki veliko več možnosti, da bodo v svoji karieri potrebovali tuj jezik za komuniciranje. V določenih poklicih je tudi večina izobraževalnega materiala v tujem jeziku.

Tradicionalna učilnica v mnogih primerih postaja premajhna. Da bi zagotovili optimalno okolje za učenje, je tako dobro, da učitelji pri delu uporabljajo različne metode dela. V primeru jezika stroke dijaki lažje osvajajo besedišče, če imajo pred sabo predmete, ki jih poimenujejo. Dijaki, ki so sodelovali pri primeru dobre prakse so bili pri pomnjenju novega besedišča veliko bolj uspešni. V medpredmetno povezavo so bili vključeni tudi učitelji treh predmetov: angleščine, stroke in nemščine. Dijaki imajo pri tako organiziranem delu vse delo v svojih rokah, učiteljeva naloga je nadzorovanje in po potrebi usmerjanje in pomoč.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) British Council. BBC. Presenting vocabulary.
<https://www.teachingenglish.org.uk/article/presenting-vocabulary>
- 2) Start, Hannah 2019. The benefits of learning outside the classroom.
<https://www.easchooltours.com/blog/the-benefits-of-learning-outside-the-classroom> (7. 7. 2019)
- 3) Thomas, Josh B. 2017. Out of class learning.
<http://www.powerfulschools.org/learning-outside-the-classroom-and-its-benefits> (11. 7. 2019)
- 4) Vozelj, Romana. 2000. Teaching and learning vocabulary: diplomsko delo, univerzitetni študij. Ljubljana: Filozofska fakulteta, Oddelek za anglistiko in amerikanistiko. (Vozelj 2000, 5 - 6; 29 - 30; 49 - 53)

POUK TURIZMA V FINSKI ŠOLI

TOURISM LESSONS IN FINNISH SCHOOL

mag. Polona Frajzman

Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje, Slovenija
Secondary Vocational School for Gastronomy and Tourism Celje, Slovenia
polona.frajzman@sstg.si

Izvleček

Finski izobraževalni sistem spada med najbolj uspešne na svetu. V prispevku predstavljam lastne izkušnje in ugotovitve o srednjem strokovnem izobraževanju na področju turizma, ki sem ga imela priložnost spoznati v času študijskega bivanja v kraju Jyväskylä. Predstavljam temelje finskega strokovnega poklicnega izobraževanja. Glavni poudarek prispevka je na vsebini, metodah in načinih dela pri izobraževanju poklicev v turizmu. Opisani so priprava in izvedba dela pedagoških delavcev. Predstavljam tudi delo učencev v šoli in pri delodajalcih.

Ključne besede: pouk turizma, Finska, metode in načini dela, fleksibilnost

Abstract

Finnish educational system is one of the most successful in the world. In the paper I present my own experiences and findings about secondary vocational education in finnish school of tourism that I had the opportunity to meet during my study stay in Jyväskylä. I represent the foundations of finnish vocational education and training (VET). The content and working methods in the education of tourism professionals is the main focus of the paper. There are explanations of teachers' work implementation and the work of students at school and at employers.

Keywords: tourism lessons, Finland, methods and methods of work, flexibility

1 FINSKI IZOBRAŽEVALNI SISTEM

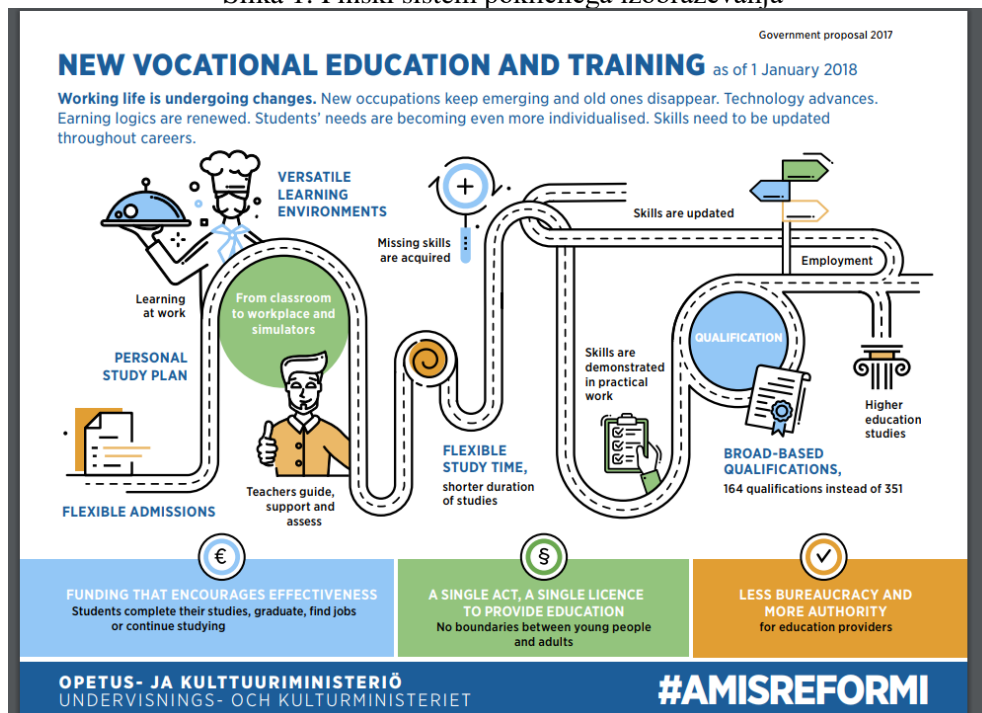
Leta 2018 sem v mestu Jyväskylä na Finskem preživela tri tedne. V okviru mobilnosti osebja v programu Erasmus+ sem meseca marca spoznavala delo na strokovni šoli za gostinstvo in turizem (v nadaljevanju SŠGT), kjer so naši učenci sodelovali oz. se izobraževali v t. i. zimski šoli športnega turizma. Konec avgusta in v začetku septembra pa sem dva tedna spremljala naše učence v času izvajanja poletne šole športnega turizma.

Finski izobraževalni sistem že nekaj časa spada med najuspešnejše. Njihovi učenci v mednarodnih raziskavah dosegajo najvišja mesta in strokovnjaki so si enotni, da je to eden med najmanj stresnimi ter hkrati najbolj učinkovitimi izobraževalnimi sistemi na svetu. O fenomenu finskega šolstva pišejo tudi svetovni mediji, med njimi npr. Smithsonian (Hancock 2011), Business Insider (Taylor 2011) ter spletni portal Siliconrepublic (Kennedy 2017).

Finska je v preteklem letu izvedla reformo na ravni srednjega strokovnega izobraževanja. Na spletni strani nacionalne agencije za izobraževanje je predstavljen posodobljen sistem poklicnega izobraževanja (Finnish VET 2019). Reformo so pripravljali več let in so vse deležnike nanjo zelo dobro pripravili. Moji sogovorniki so znali pojasniti praktično vse novosti že leto pred njihovo uvedbo.

Slika 1 prikazuje posodobljen sistem finskega poklicnega izobraževanja. Podobno kot v Sloveniji je finsko izobraževanje zastoj in mednarodno primerljivo. Imajo pa Finci kar nekaj posebnosti, ki njihov izobraževalni sistem dela konkurenčnejši. Poklicno izobraževanje je prilagojeno vsakemu udeležencu posebej. Učenci se v srednjo šolo vpišejo po končani osnovni šoli ali pa kadarkoli kasneje v življenju. Večina nadaljuje šolanje takoj, kar precej pa se jih odloči za možnost, da eno leto razmislijo in se preizkusijo v enem ali več poklicih v praksi pri delodajalcu in si nato izberejo smer šolanja. V izobraževanje se lahko vključi kdorkoli kadarkoli v življenju, več kot polovica učencev je stara od 20 do 60 let (Finnish VET 2019, str. 7).

Slika 1: Finski sistem poklicnega izobraževanja



Vir: Finnish VET in a Nutshell 2019

Največji odliki finskega izobraževanja sta upoštevanje sposobnosti posameznika in izjemna prilagodljivost (Finnish VET 2019, str. 10 - 14). Vsak učenec lahko svoje znanje in spretnosti, pridobljene izven uradnega izobraževanja, prikaže s tako imenovano demonstracijo veččin (ang. skills demonstration). Strokovni učitelji ocenijo tovrstna znanja in nato strokovno vodstvo prilagodi izobraževanje oz. določi vsebine, ki jih mora učenec absolvirati v šoli. Slika 2 prikazuje urnik posameznega letnika. Z modro barvo so označene t. i. redne ure pouka, vse ostalo so prilagoditve za posamezne učence.

Velik poudarek je na praktičnem izobraževanju tako v šoli kot pri delodajalcih. Na tak način učenci pridobijo znanja na osnovni lastnih izkušenj (ang. learning by doing) in se seznanijo z najnovejšimi trendi na področju stroke. Učitelj je svetovalec, opazovalec in ocenjevalec, le manjši delež njegovega dela predstavlja poučevanje – podajanje nove snovi.

Poklicno izobraževanje je na Finskem popularno, saj se kar 40 % mladih takoj po osnovni šoli odloči zanj. Morebitno selekcijo naredijo na osnovi povprečnega števila točk teoretičnih predmetov v osnovni šoli, včasih pa so zahtevani tudi sprejemni izpiti. Točke pa lahko bodoči učenci dobijo tudi iz pristočasnih (hobijev) ali drugih relevantnih aktivnosti. Izobraževanje lahko zaključijo s klasičnim šolanjem v strokovnih šolah, vajeniškim usposabljanjem ali s kvalifikacijami, ki temeljijo na kompetencah (Upper 2019). Slednje je podobno nacionalnim poklicnim kvalifikacijam v Sloveniji in se ga poslužujejo predvsem odrasli.

Slika 2: Primer urnika

The image shows a screenshot of a Finnish vocational education timetable. The interface is in Finnish. The main table has columns for 'Maananta' (Monday), 'Tou' (Tuesday), 'Keskiviikko' (Wednesday), and 'Torstai' (Thursday). The rows represent time slots from 08:00 to 17:15. The content includes lesson titles like 'Lisä- ja valmentamiskurssit' and 'Käytännön harjoitukset'. Blue highlights are used to mark specific lessons. A green vertical bar is visible in the 'Keskiviikko' column.

Vir: lasten

Aktualna reforma predvideva tudi prehod iz šestih učnih obdobij, ki trajajo po (praviloma) šest tednov, na pet obdobij s po cca. osmimi tedni. Šolsko leto se na Finskem začne prve dni (1. – 3.) avgusta in konča konec maja. Med šolskim letom imajo po teden jesenskih (oktobra) in zimskih (februarja) počitnic. Pouka tudi ni v času od 24. decembra do 2. januarja ter v med velikonočnimi prazniki (četrtek – ponedeljek).

Gotovo največjo spremembo pa je reforma prinesla na področju financiranja srednjega strokovnega izobraževanja. Do lani je država financirala šole glede na število učencev (in tak sistem še naprej ostaja v gimnazijah). Strokovne šole so po novem financirane glede na število učencev, ki bodo uspešno zaključili izobraževanje. Trenutno na Finskem vsako leto cca. 10 % populacije na strokovnih šolah ne zaključi izobraževanja.

Veliko spremembo pomeni tudi način ocenjevanja. V preteklosti so v strokovnih šolah ocenjevali opisno (zadovoljivo, dobro in odlično), zdaj pa uvajajo petstopenjsko lestvico pozitivnih ocen.

Novosti, ki jih uvajajo, lahko spremljamo tudi na portalu finske državne agencije za izobraževanje (Finnish national 2019).

Finska šola se od slovenske loči tudi po kakovosti skrbi za učence. Navajam primer SŠGT Jyväskylä, ki ima približno 400 učencev. Zanje skrbi okoli 25 učiteljev in 15 ostalih strokovnih delavcev, med katerimi so pedagogi, psihologi, zdravnik, medicinska sestra ter ostali. Na šoli imajo dva študijska svetovalca, ki učencem pomagata, ko ne najdejo poti naprej ali se srečajo z različnimi problemi, ter dva asistenta, ki učencem pomagata pri učenju in razumevanju težjih vsebin. Ko učitelj zazna, da učenec ne zmore oz. ne obvlada določene snovi ali spretnosti, ga napoti po pomoč k omenjenim strokovnjakom. Učenci lahko posamezne module zaključijo tudi kasneje.

2 POUK TURIZMA NA FINSKEM

Na uradni spletni strani finske agencije za izobraževanje navajajo, da na področju turizma in gostinstva izobražujejo za poklicne kvalifikacije:

- v hotelskih, restavracijskih in gostinskih storitvah;
- v gospodinjskih in čistilnih storitvah;
- v turistični industriji;

ter nadaljevalne (višje) kvalifikacije za

- hotelske receptorje in
- turistične vodnike (Vocational 2009).

SŠGT Jyväskylä na področju srednjega strokovnega izobraževanja s področja turistične industrije izvaja dve smeri: organizator turističnih aktivnosti in potovalni svetovalac. Učenci po zaključku srednjega strokovnega izobraževanja z maturo pridobijo enega od navedenih nazivov.

Snov je razdeljena v module, ki jih dijaki absolvirajo praviloma v treh letih. Posamezen modul traja približno šest tednov. Učenci so torej približno 30 delovnih dni skupaj z enim učiteljem. V tem času nimajo drugega pouka oz. šolskih aktivnosti. En strokovni modul je obvezen, vsi ostali so t. i. izbirni moduli. Med šestimi časovnimi obdobji šolskega leta je zgolj eno namenjeno t. i. splošnoizobraževalnim predmetom: finščina, švedščina, matematika, angleščina in zdravstvena vzgoja. Vsak modul je ovrednoten s kreditnimi točkami. Učenci strokovnih šol lahko hkrati s strokovno šolo opravljajo tudi do štiri predmete na gimnaziji. V kolikor določene vsebine modulov dokažejo z demonstracijo veščin, lahko izobraževanje zaključijo prej kot v treh letih.

Pouk se praviloma začne ob 8.00 uri in zaključi do 16.00 ure. Vmes imajo učenci odmor za brezplačen topel obrok.

Pri strokovnih moduli ni natančne opredelitve, koliko časa traja posamezna ura. Le-ta je odvisna od učnih vsebin in se jim prilagaja. Slika 3 prikazuje učilnico praktičnega pouka turizma. Učenci pri pouku ne pišejo, snov jim učitelji pošljejo po elektronski pošti. Imajo pa možnost ustvarjanja in priprave raznih izdelkov. Učilnice strokovnih predmetov so izredno dobro opremljene s potrebnimi pripomočki, na šolah je več učilnic z računalniki. V skupnih prostorih imajo učenci neomejen dostop do računalnikov, tiskalnikov in papirja.

Slika 3: Učilnica turizma



Vir: lasten

Velika večina pouka se izvaja na terenu. Včasih lahko traja pouk skoraj ves dan, nato imajo učenci kak dan prosto oz. delo na domu. Če je potrebno, modul izvajajo tudi ob pouka prostih dnevih. Učitelji skrbijo, da ne presežejo letne kvote ur za posamezni modul. Veliko učne snovi predelajo v sodelovanju z lokalnimi turističnimi organizacijami oz. podjetji. SŠGT Jyväskylä tako sodeluje pri organizaciji in izvedbi Relija tisočerih jezer ter smučarskih tekmovanj v Tampereju in Leviju. Takrat se s skupino učencev odpravijo na kraj dogodka in tam ostanejo ves čas dogajanja. Učenci opravljajo konkretne naloge, ki jih nato ovrednotijo kot vsebine različnih modulov. Učitelji jih pri delu nadzorujejo in beležijo njihovo ravnanje in dosežke.

2.1 MODULA ŠPORTNEGA TURIZMA

Za usmeritev organizator turističnih storitev je značilno delo s turisti na terenu. To je temeljna turistična storitev, kjer so turistični delavci neposredno (na terenu) povezani z gosti. Pri tej usmeritvi je poudarek na aktivnostih v naravi, na športu in gibanju. Turistični delavci morajo biti sposobni načrtovati in izvajati posamezne aktivnosti, pri tem pa upoštevati naravne danosti prostora, vremenske pogoje ter razpoložljivost opreme.

Na SŠGT Jyväskylä izvajajo dva modula, povezana s športnimi aktivnostmi v naravi: poletno in zimsko šolo športnega turizma. Skupino spremljata dva učitelja, v opisanem primeru učitelj športne vzgoje in učiteljica angleščine, ki pa imata oba delovne izkušnje v turizmu.

V poletni šoli športnega turizma se učenci seznanijo z vsemi športi, ki jih v tej finski regiji izvajajo poleti: pohodništvo z orientacijo, kolesarjenje, veslanje s kajaki in kanuji, tenis, golf, frizbi golf, odbojka na mivki, ulična košarka, finski baseball, ribolov, dvoranski športi ... V zimski šoli pa se učenci seznanijo in preizkusijo v vseh zimskošportnih aktivnostih, ki jih na Finskem ni malo. V obeh modulih se udeležijo tudi aktivnosti v dvoranah in na kulturnem področju. Tako obišejo adrenalinski park, karting poligon, mestne muzeje in galerije ter si ogledajo športne prireditve, npr. hokejsko tekmo.

Učenci morajo imeti primerno obleko in obutev, za vso ostalo opremo poskrbi šola. Čolni, žoge, pohodniške palice ipd. so last šole. Šola razpolaga tudi z obutvijo, ki je primerna tako za smučarski tek kot za drsanje, z drsalkami in s tekaškimi smučmi ter s krpljami. Ostalo opremo pa po potrebi najamejo skupaj s športnimi tereni (npr. tenis, golf, ribiška ladja, oprema za alpsko smučanje in deskanje na snegu ...). Sredstva za izposajo opreme in najem terenov zagotovi šola iz svojih sredstev. Oprema je funkcionalna in večstransko uporabna, kakovostna in dobro

vzdrževana. Za slednje poskrbijo učitelji z učenci in ob podpori tehničnega osebja šole. Vodstvo šole spodbuja sodelovanje z gospodarstvom, le-to pa na tak način spoznava nove turistične kadre. Kot sta povedala učitelja, gre za uspešno simbiozo. Pogosto ponudniki turističnih storitev podajo pobudo za sodelovanje, šola pa na tak način zmanjša stroške.

Zaradi geografske lege Finske je v poletnem času svetlo večino ur dneva. V tem času je tudi vreme praviloma stabilno, temperature pa primerne za aktivnosti na prostem. Zaradi tega se od sredine maja do avgusta dogaja veliko prireditev v naravi, športnih dogodkov, festivalov in koncertov. SŠGT Jyväskylä je zaželen partner pri organizaciji tovrstnih dogodkov, zato so znotraj šole dosegli dogovor, da lahko predstavijo počitnice učencem, ki želijo sodelovati pri poletnih aktivnostih. Še enkrat se pokaže velika fleksibilnost finskega sistema.

Finske zime so seveda dolge in snežene, zato si brez aktivnosti na snegu to deželo težko predstavljamo. Ker je osrednja Finska, kjer se nahaja Jyväskylä, bolj ravninska in ima mesto samo eno smučišče lažje kategorije, se učenci in učitelji za teden dni odpravijo tudi na sever, v mondno središče Levi. Tudi to potovanje, nastanitev, prehrano in smučanje finskim učencem plača šola.

Slika 4 prikazuje urnik zimske šole športnega turizma, iz katerega so razvidne metodične in didaktične podrobnosti. Učenci poslušajo izredno malo teorije. Pred začetkom posamezne aktivnosti je precej časa namenjeno predstavitvi osnovnih tehnik, velik poudarek pa je na varnosti. V času izvajanja aktivnosti so učenci spodbujeni k medsebojni pomoči in samostojnemu delu. Pogosto so naključno razdeljeni v manjše skupine ali pare. Časovno se aktivnosti prilagajajo vremenskim razmeram in razpoložljivosti opreme in terenov. Kakšen dan trajajo dlje, kakšen dan krajši čas. Učenci za posamezne aktivnosti porabijo različno količino časa. S tem se nihče ne obremenjuje, važno je le, da učenci na koncu pokažejo pričakovana znanja. Praktično vse učenje poteka po principu lastnih izkušenj in spoznanj (ang. learning by doing).

Velik pomen pa ima tudi evalvacija dela. Po vsaki aktivnosti morajo učenci pripraviti poročilo o svojih spoznanjih, novostih, ki so se jih naučili in morebitnih težavah, na katere so naleteli. Ta poročila niso klasična (pisna), ampak pogosto v obliki predstavitev s sodobno informacijsko-komunikacijsko opremo. Tako učenci npr. posnamejo film, naredijo virtualni plakat ali sestavijo igro vlog. Slovenski učenci morajo pridobljeno znanje aplicirati v domače okolje ali predstaviti primere podobnih aktivnosti v Sloveniji.

Slika 4: Urnik zimske šole športnega turizma

The screenshot shows a PDF document titled "THE IMPLEMENTATION OF TOURISM SERVICES" and "Winter tourism and snowbusiness". The document is dated 14/10/2019. It contains several tables with columns for days of the week (Mon, Tue, Wed, Thu, Fri, Sat, Sun) and rows for different activities and topics. The activities include skiing, snowshoeing, and snowmobiling, along with theoretical lessons and practical exercises. The document also includes a section for "Winterschool holiday week 8 (18-25.3)" and "Winterschool holiday week 9 (25.3-31.3)". The timetable is organized into several sections, each with a title and a list of activities for each day.

Vir: lasten

Nihče se ne obremenjuje z različnimi formalnostmi, niti s točkovniki znanja ne. Izhodišča za ocene pa so zapisana v državnem kurikulumu in učiteljem služijo kot priročnik (Vocational 2009).

Navajam še dva primera aktivnosti, pri katerih sem bila udeležena tudi sama.

V času zimske šole smo se učitelji iz Slovenije in učenci skupaj odpravili na snežno krpljanje. Učenci so morali poskrbeti za nas, goste, nam izbrati primerne palice in krplje, jih pripeti na obutev, razložiti tehniko hoje in nas med krpljanjem spremljali ter nam pomagali npr. pri padcih. Vse to so se oni naučili že prej, mi smo bili dejanski turisti. Po zaključku aktivnosti smo analizirali opravljeno delo.

V poletni šoli so morali učenci v dveh dneh prehoditi pet tematskih poti. Poti so različnih dolžin in jih je moč prehoditi najkrajšo v pol, najdaljšo pa v treh ura. Potekajo po gozdovih v okolici mesta in so označene. Skupine po 3 do 5 učencev so si lahko same razporedile kdaj in kako se bodo odpravili na pot, učitelja jih pri tem nista nadzirala. Tretji dan so reševali naloge, ki so se vsebinsko nanašale na tematske poti. Ker ena skupina učencev poti ni prehodila v celoti oz. niso upoštevali napisanih navodil, niso znali rešiti nalog. Na pot so se morali odpraviti še enkrat, tokrat v njihovem prostem času. Četrty dan so aktivnosti analizirali in pripravili predstavitev.

2.2 MODUL ORGANIZACIJE POTOVANJA

Smer potovalni svetovalec učence pripravi na delo s turisti pred potovanjem oz. v lokalnem okolju. Moduli te usmeritve učence seznanijo s pripravo paketov turističnih storitev, s svetovanjem potnikom pred potovanjem in z delom v turistično informacijskih centrih. Njihova naloga je priprava informacij o lokalnih in regionalnih znamenitostih, organizacija dogodkov, turistično vodenje in animacija. V zaključnem letu šolanja v okviru modula vsak učenec pripravi turistično potovanje v tujino. Edini okvir, ki ga postavi učitelj, je cena potovanja – do 400 € na osebo. Vsak učenec si sam izbere destinacijo, način prevoza (zaradi lege Finske je to običajno letalo), namestitvev, turistične ogleda, pripravi vodenje in animacijo. Sami opravijo vse razgovore in rezervacije ter izračunajo ceno potovanja

Učenci svoja potovanja predstavijo sošolcem, nato z glasovanjem izberejo tistega, ki ga bodo dejansko izvedli. Potovanje v višini 200 € financira šola, ostalo plačajo učenci. Vsa plačila izvede šola, pri tem ne potrebuje posebne registracije oz. dovoljenj države za opravljanje tovrstnih (agentskih) poslov. Avtor izbranega potovanja je koordinator dogajanja na poti, organizira pa tudi animacijo.

2.3 PRAKTIČNO DELO PRI DELODAJALCU

Po opravljenih obveznostih v šoli se učenci odpravijo na delovno prakso pri delodajalcu, kjer vsako leto opravijo dva modula. Usvojena znanja uporabijo pri delu na delovnem mestu, kjer opravljajo prakso. Praviloma si učenci sami poiščejo delovno mesto, ki ga, skladno z učnimi vsebinami, potrdi pristojni učitelj. Delovno (učno) mesto mora zato biti tudi izbrano vsebinsko in strokovno usklajeno z vsebino praktičnih modulov. To torej pomeni, da mora učenec vsako praktično delo opravljati na drugem delovnem mestu. Tako pridobi širši nabor znanj in izkušenj. V času delovne prakse pri delodajalcu je za učence odgovoren učitelj strokovnih modulov. Učenec, delodajalce in učitelj (v imenu šole) podpišejo pogodbo o izobraževanju. Za vsakega učenca ima učitelj na voljo oz. mu v delovno obveznost priznajo približno tri ure, ki jih porabi za pogovor z učencem in delodajalcem ter za ovrednotenje dela oz. ocene učenca. Z učencem in delodajalcem opredelijo namen, cilje, oblike in vsebine praktičnega izobraževanja. Ob koncu praktičnega izobraževanja pri delodajalcu učenec izvede določene delovne operacije ali pripravi demonstracijo svojega dela. Pri tem ga opazujeta mentor v podjetju in učitelj. Učenec

se nato samooceni, svojo oceno pa poda tudi mentor. Učitelj pri oblikovanju končne ocene strokovnega modula deluje torej le bolj kot neke vrste moderator.

Če učenec v določenem obdobju ne pridobi predvidenih znanj, torej če prakse ne opravlja na primernem delovnem mestu, lahko to nadoknadi kadarkoli do konca izobraževanja. Posamezne sklope znanj torej ocenijo, ko učenec opravi vse predpisane obveznosti in pokaže predvidena znanja. Letnih spričeval v naši obliki ne poznajo, učenci prejmejo zgolj zaključno spričevalo. Ob koncu vsakega šolskega leta dobijo zgolj izpis opravljenih obveznosti, saj se za vsakega učenca v času šolanja vodi posebna evidenca. To je ena od posebnosti finskega sistema – izjemna fleksibilnost pri pridobivanju kompetenc. Vsak učenec napreduje postopoma, skladno s svojimi sposobnostmi, zmožnostmi in znanjem. Nekateri, predvsem tisti z določenimi predznanji, lahko izobraževanje zaključijo prej kot v treh letih. Spet drugi pa lahko iz sistema izobraževanja celo izstopijo in se vanj vrnejo npr. ko se čutijo sposobne opraviti določene naloge.

3 ZAKLJUČEK

Vrednote finske družbe so odraz okolja, v katerem živijo. Zanje je značilna velika mera strpnosti, umirjenosti in usmerjenost k ciljem. Kot družba izredno racionalno ravnajo z viri in tako tudi s človeškim potencialom. Cilje dosegajo premišljeno in postopoma. Zavedajo se individualnosti vsakega posameznika, zato vsem v vsakem obdobju življenja omogočajo vključevanje v družbeno okolje. Opazovalci »od zunaj« to prepoznamo kot izjemno fleksibilnost.

Učenci znanje pridobivajo predvsem na osnovi lastnih izkušenj (ang. learning by doing). Učitelji jih za delo opremijo z razmeroma malo teoretičnimi znanji, zelo pomembna pa je analiza po opravljenem delu oz. aktivnosti.

Finska nameni dovolj sredstev za zelo dobro opremo šol. Razpolagajo z lastno kakovostno in večstransko uporabno opremo. Učitelji sami izbirajo ponudnike in so za svoja dejanja tudi odgovorni, zato to nalogo jemljejo zelo resno. Skupaj z učenci tudi skrbijo za vzdrževanje opreme.

Tudi na Finskem spodbujajo sodelovanje šol z lokalnim okoljem, predvsem z gospodarskimi družbami. Od tega imajo koristi oboji. Šola uporabi npr. obstoječe športne terene in opremo. Turistični delavci pa lahko pri delu spoznajo bodoče kadre in z njimi začno dolgoročno sodelovanje.

Vse navedeno ne bi bilo možno brez izjemne fleksibilnosti. Celoten sistem izobraževanja je naravnano na posameznega učenca. Le-ta lahko v izobraževanju sodeluje in napreduje glede na lastne potrebe, brez dodatnega stresa. Znanja in veščine lahko pridobiva skladno s svojimi sposobnostmi. To seveda zahteva zelo aktivno vlogo strokovnih delavcev, ki beležijo vhodna znanja in napredek učenca. Učitelji imajo dobro pripravljene strokovne podlage, njihovo delo pa ni obremenjeno z administrativnimi podrobnostmi. Opisni sistem ocenjevanja omogoča več prožnosti in je manj omejujoč.

4 LITERATURA IN VIRI

- 8) Finnish national agency for education. 2019. <https://www.oph.fi/english> (8. 8. 2019).
- 9) Finnish VET in a Nutshell. 2019. file:///D:/Users/Uporabnik/AppData/Local/Temp/finnish_vet_in_a_nutshell-2.pdf (8. 8. 2019).

- 10) Hancock, LynNell. 2011. Why Are Finland's Schools Successful? Smithsonian. <https://www.smithsonianmag.com/innovation/why-are-finlands-schools-successful-49859555/> (20. 8. 2019).
- 11) Kennedy, John. 2017. Inside a Finnish school: What Finland can teach the world about education. Siliconrepublic. <https://www.siliconrepublic.com/careers/finland-education-schools-slush> (20. 8. 2019).
- 12) Taylor, Adam. 2011. 26 Amazing Facts About Finland's Unorthodox Education System. Business Insider. <https://www.businessinsider.com/finland-education-school-2011-12>. (21. 8. 2019).
- 13) Upper secondary education and training. 2019. https://www.oph.fi/english/education_system/upper_secondary_education_and_training (19. 7. 2019).
- 14) Vocational upper secondary education. 2019. https://www.oph.fi/english/curricula_and_qualifications/vocational_upper_secondary_education (19. 7. 2019).
- 15) Vocational qualification in the tourism industry. 2009. https://www.oph.fi/download/140439_vocational_qualification_in_the_tourism_industry_2009.pdf (8. 8. 2019).

TRADICIJA SLOVENSKO-RUSKIH ODNOSOV KOT MOTIVACIJA ZA POUČEVANJE RUŠČINE V SLOVENSKIH ŠOLAH IN IZZIV PRI DELU Z RUSKIMI TURISTI

TRADITION OF SLOVENE-RUSSIAN RELATIONSHIP AS MOTIVATION FOR TEACHING RUSSIAN AT SLOVENE SCHOOLS AND CHALLENGE OF WORKING WITH RUSSIAN TOURISTS

Nina Gabrovšek

Srednja šola za gastronomijo in turizem Ljubljana, Slovenija
Secondary School of Gastronomy and Tourism Ljubljana, Slovenia
nina.gabrovsek@ssgtlj.si

Izvleček

Namen prispevka je predstaviti povezavo med dolgoletno tradicijo slovensko-ruskih odnosov in pomenom poučevanja ruščine v slovenskih šolah, saj sta znanje ruščine in poznavanje kulturne dediščine Rusije bistvenega pomena pri delu z rusko govorečimi partnerji. Med najhitreje rastoče gospodarske dejavnosti v Sloveniji spada turizem. Za zaposlene v turizmu, ki imajo neposreden ali posreden stik z ruskimi gosti, je kakovostna komunikacija v tujem jeziku njihova bistvena poklicna kompetenca. Predstavljeni so nekateri ključni zgodovinski dogodki in osebe, ki so naš narod povezali z ruskim, ter pomembnost ruskega trga za slovenski turizem. Ruščina si v zadnjih letih utira pot v slovenske osnovne in srednje šole, predstavljen je primer poučevanja ruščine v obliki interesne dejavnosti za srednješolce gastronomske in turistične smeri. Poznavanje in razumevanje tradicionalnih vrednot, jezika in kulturne dediščine drugih narodov sta v času globalizacije ključni za sodobni strokovni pristop v različnih gospodarskih dejavnostih in izhodišče za uspešno delo v prihodnosti.

Ključne besede: slovensko-ruski odnosi, ruščina, turizem, izobraževanje, interesna dejavnost

Abstract

The goal of this paper is to present the link between the long tradition of Slovene-Russian relationship and the importance of teaching Russian in Slovene schools, because knowledge of the language and cultural heritage is essential for collaboration with Russian-speaking partners. Tourism is one of the fastest growing industries in Slovenia. Good language skills are among the most valuable career competencies for tourism employees dealing with Russian clients. The paper displays some crucial historical events and personalities which have connected the two nations and exposes the importance of Russian market for Slovene tourism. Lately, Russian language is making its way into Slovene primary and secondary schools - an example of teaching Russian as an of extracurricular activity for secondary school students of catering and tourism is presented in the paper. In times of globalization, understanding traditional values, language and cultural heritage of other nations is essential for contemporary professional approach in any economic activity and a starting point for successful work in the future

Key words: Slovene-Russian relationship, Russian language, tourism, education, extracurricular activity

1 TRADICIJA SLOVENSKO-RUSKIH ODNOSOV

Slovensko-ruski odnosi imajo dolgoletno, bogato in zanimivo tradicijo, ki sega več kot 500 let v zgodovino. Izjemna zgodovinska in kulturna dediščina Rusije je v Slovencih od nekdaj vzbujala zanimanje, prav tako je bil naš narod s svojim jezikom in kulturno dediščino že v zgodovini predmet proučevanja za ruske jezikoslovce, zgodovinarje, diplomate ...

Ker bi podrobnejša analiza povezav med Slovenci in Rusi ter slovenščino in ruščino zahtevala zelo obsežno obravnavo, bo v tem referatu predstavljenih samo nekaj pomembnih in zanimivih dogodkov in oseb, ki so stkali posebno vez med omenjenima slovanskima narodom.

1.1 POMEMBNI ZGODOVINSKI DOGODKI, KI POVEZUJEJO RUSE IN SLOVENCE

Zelo zgodaj, že v 11. stoletju, je staroruski letopisec Nestor v znanem delu *Povest' vremennyh let* prvič omenil Karantance in jih imenoval »horutani« (Repe 2014). Slovenski intelektualci pa so v 16. stoletju, natančneje 1549. leta, v takratni Avstrijski monarhiji, o Rusih, njihovi deželi, jeziku, navadah in običajih izvedeli iz knjige *Moskovski zapiski (Rerum Moscovitarum)*, ki jo je napisal Žiga (Sigismund) Herberstein, rojen 1486. leta v Vipavi na Kranjskem. Znameniti avstrijski diplomat in zgodovinar je v letih 1517 in 1526 potoval v Moskvo in svoje bivanje v Rusiji izkoristil za spoznavanje moskovske države, ljudi, njihovega življenja, običajev, vere, mentalitete ... Gradivo za knjigo o Rusiji je zbiral na različne načine: študiral je stare ruske letopise in samostanske kronike, poizvedoval pri prebivalcih, uradnikih in svojih spremljevalcih. Pri tem so mu pomagali izreden dar za opazovanje, velika načitanost in znanje jezikov (Nared 2000, 263–266). Pri proučevanju gradiva in sporazumevanju mu je bistveno pomagalo znanje slovenščine.

V 70. letih 18. stoletja je ruska carica Katarina II. želela izdati Primerjalni slovar jezikov vsega sveta, ki bi vseboval besede iz 200 jezikov, tudi 12 slovanskih. Eden je bil slovenski, čeprav so ga v delu imenovali vendski. Podatke in gradivo za ta slovar je junija 1780 v Peterburg poslal razsvetljenec, član Zoisovega krožka, šolnik in jezikoslovec Blaž Kumerdej, ki se je ukvarjal tudi s proučevanjem slovenščine in ruščine. Prav Kumerdej je najverjetneje prispeval gradivo za prvo rusko znanstveno raziskavo o slovenskem jeziku *Primerjava kranjskega narečja z ruskim, ločeno vzetim za slovenski jezik*, ki jo je leta 1817 napisal vodja Ruske akademije Aleksander Šiškov (Škonda 2017).

Splošno znano je, da se je Slovencem zelo vtisnil v spomin obisk ruskega carja Aleksandra I. v Ljubljani, ko se je leta 1821 udeležil kongresa Svete alianse. Spomin na ta obisk še vedno ohranja ime gostilne *Pri ruskem carju*, kjer naj bi se ustavil, in prav po tem dogodku so v bližini poimenovali tudi novejšo stanovanjsko sosesko *Rezidenca pri ruskem carju*.

1.2 TRAGIČNI DOGODEK, KI SE GA SPOMINJAMO VSAKO LETO

Zagotovo je treba omeniti še čas 1. svetovne vojne, ko so kraji okrog Kranjske Gore odigrali pomembno vlogo v zaledju soške fronte. Leta 1915 je v te kraje prišlo več kot 10.000 vojnih

ujetnikov, večinoma so bili Rusi. Za potrebe Avstro-Ogrske so gradili prevozno cesto čez Vršič v Trento. Delali so v nepredstavljenih razmerah, v mrazu, bolni, lačni ... (Uran 1957, 151–163).

Med gradnjo ceste je zaradi nevzdržnih okoliščin umrlo veliko ujetnikov, točne številke niso znane, vsekakor več sto, 8. marca 1916 pa je narava pokazala svojo moč in povzročila tragedijo. Sprožil se je snežni plaz in pod seboj pokopal najmanj 110 žrtev.

Ujetniki so v spomin na preminule tovariše zgradili Rusko kapelico pod Vršičem, ki je še danes simbol miru in človečnosti ter slovensko-ruskega prijateljstva. Leta 2006 so cesto, ki vodi na Vršič, poimenovali Ruska cesta, v dokumentarnem programu naše televizije je nastal tudi film z naslovom Ruska kapelica – Elegija pod Vršičem po scenariju Nuše Ekar in v režiji Boža Grlija. Društvo Slovenija Rusija vsako leto zadnji julijski konec tedna organizira spominsko slovesnost ob kapelici. Udeležujejo se je najvišji politični in gospodarski predstavniki ruske in slovenske države.

2 RUŠČINA KOT TUJI JEZIK V IZOBRAŽEVANJU IN GOSPODARSTVU

Tradicionalni odnosi med Rusi in Slovenci so zelo pomembni tudi za sedanji gospodarski razvoj Slovenije, ki temelji na uspešnem šolanju bodočih generacij strokovnjakov na različnih področjih, kar zagotovo vključuje tudi pomen znanja tujih jezikov, ki se v sodobnem svetu povečuje in postaja izziv tako za šolstvo kot gospodarstvo. Slovenski gospodarstveniki so pomen znanja ruščine prepoznali kot dodano vrednost pri svojem strokovnem delu že v času nekdanje Sovjetske zveze, nove izzive pa je prineslo leto 2004, ko je Slovenija postala država članica Evropske unije in leta 2007 članica schengenskega območja, kar omogoča dijakom večjo mobilnost v času šolanja in možnost zaposlovanja v tujini. S temi mejniki se je spremenil tudi položaj ruščine kot svetovnega tujega jezika v našem prostoru.

Ruščina je slovanski jezik največje države na svetu, eden od uradnih jezikov Združenih narodov, govori pa ga več kot 250 milijonov ljudi. V zadnjih desetletjih se je mogoče ruščine kot tujega jezika učiti v večini evropskih držav, prav tako v Sloveniji.

2.1 RUŠČINA V SLOVENSkih ŠOLAH

Poleg jezikovnih šol, ki so na področju poučevanja ruščine kot tujega jezika aktivne tako rekoč od nastanka naše države in ponujajo pester nabor različnih tečajev, od tečajev za najmlajše do tistih, ki so ozko usmerjeni v določeno gospodarsko panogo (npr. turizem, jeklarska industrija, finance ...), si ruščina utira pot v slovenske osnovne in srednje šole.

V nekaterih slovenskih osnovnih šolah je ruščina izbirni predmet, ki ga devetletne šole ponujajo učencem, v več primerih pa krožek oziroma interesna dejavnost, ki učencem predstavi osnove jezika in bogato kulturno tradicijo.

Najbolje se je ruščina uveljavila v slovenski gimnazijah. Učni načrt za splošne, klasične in strokovne gimnazije ponuja več možnosti obsega poučevanja predmeta. Lahko je obvezni predmet, ki se zaključi z maturo (420 ur), ali izbirni predmet, ki je v predmetnik umeščen v različnih modulih (70, 140, 210 ali 315 ur). Podrobno umestitev ruščine v predmetnik vsebuje učni načrt za ruščino (Učni načrt 2008).

Poleg navedenih modulov ruščino kot interesno dejavnost poučujejo na več gimnazijah po Sloveniji, obseg in vsebino prilagajajo kadrovskim, prostorskim in drugim zmožnostim. Največkrat bi vsebino lahko primerjali z modulom tretjega ali četrtega tujega jezika (70 ur) v predmetniku.

Srednje šole, ki izvajajo srednje poklicno, srednje strokovno in poklicno-tehniško izobraževanje, pri poučevanju ruščine zaostajajo za osnovnimi šolami in gimnazijami, kar je logična posledica strokovno usmerjenih programskih enot. Na Srednji šoli za gostinstvo in turizem v Ljubljani si je ruščina med dijake utrla pot v obliki interesne dejavnosti, saj se zavedamo, da je znanje osnov vsakega tujega jezika velika dodana vrednost v izobraževanju bodočih zaposlenih v turizmu in gastronomiji.

2.2 RUSKI GOSTJE IN RUŠČINA V SLOVENSKEM TURIZMU

Turizem je danes zelo pomembna in rastoča gospodarska dejavnost Slovenije in zajema širok krog različnih dejavnosti, med drugim organizacijo potovanj in prevozov potnikov, hotelirstvo, gastronomijo, športne dejavnosti ...

Slovar slovenskega knjižnega jezika turizem razlaga kot pojav, da kdo potuje, začasno spremeni kraj bivanja zaradi oddiha, razvedrila, in kot gospodarsko dejavnost, ki se ukvarja z zadovoljevanjem potreb turistov, ponujanjem storitev turistom.

Za zaposlene v turizmu, ki imajo neposreden ali posreden stik s tujimi gosti, samo strokovno znanje ne zadošča več. Za kakovostno komuniciranje s tujimi gosti je znanje tujih jezikov bistvenega pomena, prav tako je treba poznati kulturo, običaje in navade naroda, s katerim poslovno sodelujejo. Znanje več tujih jezikov je bistvena kompetenca uspešnega posameznika, zaposlenega v panogi turizma.

Slovenija je za Ruse priljubljena turistična destinacija. Posebnost ruskih turistov v primerjavi z drugimi narodnostmi je, da večina sega po dražjih, bolj kakovostnih turističnih produktih, da se v Slovenijo zelo radi vračajo in v slovenski turizem v zadnjih letih tudi investirajo. Najbolj priljubljen je zdraviliški turizem, največ tovrstnih gostov obiskuje Rogaško Slatino, v poletnem času pa so Rusi številni gostje tudi na slovenski obali, v Portorožu. Seveda so zanje zanimive tudi druge destinacije, vendar ti dve izstopata po priljubljenosti.

2.3 KDO SO RUSKI GOSTJE IN POMEMBOST RUSKEGA TRGA ZA SLOVENSKI TURIZEM

Število ruskih gostov iz leta v leto niha, kar bi lahko pripisali predvsem dvema razlogoma, ki nista neposredno povezana s turistično ponudbo v Sloveniji in smernicami v turizmu pri ruskih kupcih, ampak se navezujeta na gospodarsko stanje v Ruski federaciji in s tem na nihanje kupne moči prebivalstva. Prvi razlog so sankcije proti Ruski federaciji, ki jih je uvedla Evropska unija, drugi pa denarna valuta rubelj, ki je relativno nestabilna in v primerjavi z evrom močno niha, kar seveda za ruskega gosta pomeni spremembo cene turističnega produkta. Leti 2014 in 2015 sta veljali za krizni. Kljub naštetim razlogom je statistika leta 2017 zopet pokazala povečanje števila ruskih gostov v naših krajih.

Za spletni portal RBTH Slovenija je predstavnica za odnose z javnostmi Slovenske turistične agencije Livija Kovač Konstantinovič o ruskih gostih v letu 2017 povedala sledeče: »Še

posebno nas veseli, da smo po večletnem negativnem trendu s tega pomembnega trga lani zabeležili ponovno rast števila prihodov in prenočitev, ki se nadaljuje tudi v letošnjem letu z več kot 30- oz. 40-odstotno rastjo.« Poudarila je tudi, da se je po statističnih podatkih že v prvih petih mesecih leta 2017 število ruskih gostov povečalo za kar 34 %, število prenočitev pa za 41 % glede na enako obdobje prejšnjega leta. Po letih negativnih trendov, ki so jih zaznali v večini evropskih držav, je ruski trg leta 2017 okreval in zopet postal zanimiv za slovenski turizem (Malinovič 2017).

Julija 2017 je o vračanju ruskih turistov v slovenska zdravilišča izšel članek v Dnevniku (Morozov 2017). Direktor Skupnosti slovenskih naravnih zdravilišč Iztok Altbauer je za slovenski časnik pojasnil, da so se optimistične napovedi uresničile in se je število ruskih gostov v termah v prvem polletju leta 2017 povečalo za kar 53 odstotkov. V zdraviliščih sicer na splošno v tem letu beležijo opazno rast števila obiskovalcev iz različnih držav.

V neugodnem letu 2015 je Statistični urad Republike Slovenije anketiral 99 ruskih gostov na počitnicah v Sloveniji in napravil analizo, na osnovi katere si lahko ustvarimo sliko, da k nam prihajajo Rusi vseh generacij, najpogosteje so to pari ali družine (65 %), redkeje posamezniki ali skupine prijateljev. V Sloveniji še posebno pohvalijo visoko stopnjo osebne varnosti, kakovostne nastanitve, prijaznost lokalnega prebivalstva, neokrnjeno naravo in čistočo turističnih destinacij. Zanimivo je, da zelo velika večina Rusov prisega na hotele – tako leta 2015 kot 2016 se je za hotel odločilo kar 85 % ruskih turistov. Tri četrtine jih v državo pride z letalom (Tuji turisti 2016).

Dejstvo, ki zagotovo pripomore k večji prepoznavnosti slovenskega turizma, je tudi vsestransko delovanje Slovenske turistične organizacije, ki na ruskem trgu izvaja vrsto aktivnosti. Predstavlja se na glavni ruski turistični borzi Moscow International Travel & Tourism (MITT), tam je bila tudi marca 2019, izvaja študijske ture za ruske organizatorje potovanj in turistične agencije, uspešno digitalno kampanjo Make New Memories in druge predstavitve. Pogosto tudi sprejema ruske novinarje. Letos je denimo STO gostila ekipo ruske televizije Rossija 1, ki je snemala oddajo o Sloveniji.

Po pregledu podatkov Statističnega urada Republike Slovenije iz začetka leta 2019 lahko potrdimo, da je ruski trg pomemben za naš turizem, saj so bili gostje iz te države januarja na šestem mestu po prenočitvah turistov v Sloveniji, pri čemer ne gre zanemariti dejstva, da so prvih pet mest zasedli gostje iz držav v naši neposredni bližini (Prijatelj 2019).

3 INTERESNA DEJAVNOST RUŠČINA

Na Srednji šoli za gastronomijo in turizem Ljubljana pouk izvajamo v štirih programih (gastronomske in hotelske storitve – srednje poklicno izobraževanje, gastronomija in turizem – srednje strokovno izobraževanje, gastronomija – srednje poklicno-tehniško izobraževanje in gastronomija in turizem – poklicni tečaj za gimnazijce in preostale srednješolce, ki so uspešno opravili 4. letnik srednješolskega izobraževanja). Od šolskega leta 2016/2017 dijakom ponujamo učenje ruščine v obliki interesne dejavnosti, h kateri povabimo dijake vseh programov, ki jih na šoli izvajamo. Tudi oni se zavedajo, da je znanje več tujih jezikov zelo pomembno v njihovem šolanju ter pri nadaljnjem delu.

3.1 CILJI IN VSEBINE INTERESNE DEJAVNOSTI RUŠČINA

Pri poučevanju jezika v sklopu dejavnosti, ki poteka po končanem rednem pouku in ni obvezna, se je treba zavedati, da bo poučevanje potekalo prilagojeno tako vsebinsko kot časovno. Kot učiteljica ruščine sem cilje in vsebine zastavila po zmožnostih in interesih dijakov. Učenje jezika je dolgotrajen in intenziven proces, zato se je treba zavedati, da takšna oblika poučevanja jezika dijakom ponuja osnovno spoznavanje jezika in kulture. Razvijajo zmožnosti slušnega in bralnega razumevanja in manj govornega in pisnega sporočanja, kar je posledica omejenega števila ur (do 40 v šolskem letu).

Operativne cilje po posameznih sporazumevalnih zmožnostih je treba skrbno izbrati in prilagoditi. Pri razvijanju zmožnosti slušnega razumevanja lahko od dijakov pričakujemo, da razumejo sporočilo krajših in nezahtevnih avtentičnih besedil, v njih poiščejo ključne informacije in prepoznajo razpoloženje govorca. Pri govornem sporazumevanju se ustrezno odzovejo na pobudo in sporočilo sogovornika, poznajo in upoštevajo neverbalna sredstva sporazumevanja, pravilno uporabljajo komunikacijske funkcije in se v skladu z jezikovnimi normami ruščine jasno izražajo. Pri bralnem razumevanju razumejo sporočila preprostih in krajših besedil, so zmožni branja v cirilici in iskanja potrebnih informacij v besedilu. Pri razvijanju govornega in pisnega sporočanja tvorijo krajše in preprosto ustno in pisno sporočilo.

Pri jezikovnih zmožnostih je pomembno, da dijaki med učnim procesom usvajajo osnovne jezikovne strukture. Poudarek je na pisavi in pravopisu, saj se morajo naučiti ruske pisave cirilice in jo znati brati. Prav tako je pomembno glasoslovje, poseben poudarek je na izgovoru naglašanih in nenaglašanih samoglasnikov (akanje, ikanje) in izgovoru mehkih in trdih soglasnikov. Pri obravnavi oblikoslovja dijaki ločijo in prepoznajo besedne vrste, glagole, ki se jih naučimo, spregajo, pri samostalnikih prepoznajo spol, število, živost oz. neživost in sklone. Pri skladnji se osredotočimo na oblikovanje preprostih, največkrat enostavnih, povedi.

Izjemnega pomena je usvajanje medkulturne zmožnosti. Jezik je neposredno povezan z narodovo kulturo in tradicijo. Pri dijakih je zato treba vzbuditi zanimanje za zgodovinsko in kulturno dediščino Rusije. Pri vrednotenju doseganja ciljev se poslužujemo formativnega preverjanja znanja.

3.2 MEDPREDMETNE POVEZAVE IN PRIMER DOBRE PRAKSE

Učenje ruščine je povezano z različnimi predmeti, ki se jih v okviru rednega pouka učijo dijaki. Poznavanje slovenščine jim zelo olajša razumevanje jezikovnega sistema tujega jezika, v našem primeru je to izrazito opazno, saj je ruščina v morfologiji zelo podobna slovenščini (sklanjatve, spregatve ...), prav tako je veliko besed skupnega slovanskega izvora.

Dijaki širijo znanje tudi pri zgodovini, geografiji, pouku umetnosti in znotraj različnih strokovnih modulov (npr. osnove gostinstva in turizma, podjetništvo in zakonodaja, naravna in kulturna dediščina, obdelava turističnih informacij ...).

Kot primer dobre prakse bi izpostavila projektno nalogo v okviru poklicne mature, ki sta jo v šolskem letu 2016/2017 pripravili dijakinja četrtega letnika programa gastronomija in turizem. Pod mentorstvom profesorice stroke sta v nalogi z zgovornim naslovom Ruska kulinarika in kultura uporabili tudi znanje in veščine, ki sta jih usvojili med obiskovanjem interesne dejavnosti. Pri pripravi naloge sta uporabili nekaj originalnih ruskih virov, na ruskih spletnih

straneh sta prebirali recepte in spoznavali rusko kulinariko. Za krajši kulturni program ob predstavitvi ruske kulinarike so poskrbeli dijaki z deklamacijami, ki so ruščino, kulturo in literaturo prav tako spoznali prek interesne dejavnosti.

4 ZAKLJUČEK

V prispevku je predstavljenih nekaj povezovalnih dejavnikov v gospodarstvu in izobraževanju, s poudarkom na tradiciji slovensko-ruskih odnosov in pomenu sodobnega ruskega trga za slovenski turizem. Slovenski turizem kot pomembna gospodarska panoga potrebuje izobražene, motivirane in kompetentne delavce. Med formalnim srednješolskim izobraževanjem dijaki turistične in gospodarske smeri pridobijo s standardi določene delovno-specifične ključne kompetence. Pedagoški proces smo nadgradili z možnostjo spoznavanja ruske kulture in njene dediščine in usvajanja osnov ruščine. Ugotovili smo, da se dijaki zavedajo pomena učenja tujih jezikov za kakovostno delo v prihodnosti.

5 LITERATURA IN VIRI

1) Bizjak, Cvetka, Marjeta Borstner, Janja Cotič Pajntar, Vineta Eržen, Ada Holcar Brunauer, Mihaela Kerin, Natalija Komljanc, Saša Kregar, Urška Margan, Leonida Novak, Zora Rutar Ilc, Sonja Zajc, Nives Zore. 2017. Formativno spremljanje v podporo učenju: Priročnik za učitelje in strokovne delavce. Druga, dopolnjena izdaja. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo.

2) Herberstein, Sigismund. 2001. Moskovski zapiski. Ponatis izdaje iz leta 1951. Ljubljana: Slovenska matica v Ljubljani.

3) Malinovič, Tibor. 2017. Rusi prihajajo! Russia Beyond Slovenija. https://si.rbth.com/economics/2017/07/17/rusi-prihajajo_804690 (1. 8. 2019).

4) Morozov, Sebastjan. 2017. Slovenskim termam uspeva pridobiti več tujih gostov kot domačih. Dnevnik.si. <https://www.dnevnik.si/1042777573/posel/novice/slovenskim-termam-uspeva-pridobiti-vec-tujih-gostov-kot-domacih> (1. 8. 2019).

5) Nared, Andrej. 2000. Žiga Herberstein med Ljubljano in Moskvo ali arhivsko bratenje z Rusi. Arhivi, 23 (2): 263–266.

6) Prijatelj, Matija. 2019. Januarja 2019 največ turistov iz Hrvaške. Statistični urad Republike Slovenije. <https://www.stat.si/StatWeb/News/Index/8031> (27. 7. 2019).

7) Repe, Božo. 2014. Rusi in Slovenci. Mladina.si. <https://mladina.si/158955/rusi-in-slovenci/> (10. 8. 2019).

8) Škonda, Jevgenija Marija. 2017. Osem zanimivih dejstev o rusko-slovenskih odnosih. Russia Beyond Slovenija. <https://si.rbth.com/zgodovina/79341-osem-zanimivih-dejstev-o-rus-slo-odnosih> (5. 8. 2019).

9) Tuji turisti v Sloveniji. 2016. Slovenia info. https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/Tuji_turisti_v_Sloveniji_2015_short_21609.pdf (14. 8. 2019).

10) Turizem. FRAN, slovarji Inštituta za slovensko jezik Frana Ramovša ZRC SAZU. <https://fran.si/iskanje?View=1&Query=turizem> (20. 8. 2019).

11) Učni načrt ruščina. 2008. Predmetna komisija Janja Urbas, Ines Vozelj. Ljubljana: Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport. http://www.mss.gov.si/fileadmin/mss.gov.si/pageuploads/podrocje/ss/programi/2008/Gimnazije/UN_RUSCINA_gimn.pdf (5. 8. 2019).

12) Uran, Franc. 1957. Kako se je delala cesta na Vršič. Planinski vestnik, 8: 151–163.

KULINARIČNO USTVARJANJE OTROK S POSEBNIMI POTREBAMI

ACCESSIBLE COOKING

Valentina Gartner

Osnovna šola Primoža Trubarja Laško, Slovenija
Primož Trubar Laško Primary School, Slovenia
valentinagartner@gmail.com

Izvelek

Na Osnovni šoli Primoža Trubarja Laško, v programu z nižjim izobrazbenim standardom, v okviru pouka spoznavamo pridelovanje hrane v bližnji okolici in pripravo tradicionalnih jedi. Dejavnosti so prilagojene otrokom s posebnimi potrebami. Pri pripravi, organizaciji in izvedbi smo pozorni na čas izvajanja dejavnosti, oblikovanje navodil, ki jih prilagodimo učencem, ter varnost pri delu. Učenci s pridobljenim znanjem in praktičnimi izkušnjami krepijo pozitivno samopodobo, postajajo samostojnejši pri pripravi hrane in spoznavajo delo v skupini. Učni načrti in oprema kuhinj v osnovnih šolah omogočajo osnovne oblike seznanjanja s kuhanjem. Obiskujemo tudi okoliške kmetije in druge ponudnike, ki se ukvarjajo s pridelavo, predelavo in uporabo živil. Učenci se s pripravljanjem različnih tradicionalnih jedi seznanjajo z našo bogato dediščino.

Ključne besede: tradicionalne jedi, Laško z okolico, prilagojen program z nižjim izobrazbenim standardom, učenci s posebnimi potrebami

Abstract

At Primož Trubar Primary School in Laško, we learn about food production in the vicinity and the preparation of traditional dishes as a part of our curricular activities in the modified curriculum with a lower educational standard. Activities are adapted for children with special needs. When preparing, organizing and executing, we pay attention to the run time of the activity, the adapted instructions and work safety. Students with acquired knowledge and practical experience reinforce positive self-image, become more independent in preparing food and learn how to work in a group. The curricula and kitchen equipment in elementary schools provide basic forms of learning about cooking. We also visit the surrounding farms and other providers involved in the production, processing and use of food. Pupils learn about our rich heritage by preparing various traditional dishes.

Keywords: traditional food, town of Laško and surrounding areas, modified curriculum with a lower educational standard, pupils with special needs

1 POMEN TRADICIONALNE PREHRANE V OKVIRU KULTURNE DEDIŠČINE LAŠKEGA Z OKOLICO

Hiter razvoj tehnologije, priseljevanje v mesta in globalizacija so v zadnjih desetletjih močno spremenili življenjske navade in kulturo v Sloveniji, kar velja tudi za Laško in njegovo okolico. Na področju priprave hrane tako ljudje vse manj kuhajo po tradicionalnih receptih in se vse bolj zanašajo na čim bolj preproste ter predpripravljene jedi. Šele v zadnjem obdobju večji pomen ponovno pridobiva kvalitetna, zdrava in tradicionalna slovenska hrana. Tudi v Laškem z okolico se skrivajo številne lokalne jedi, recepti ter običaji povezani s pridobivanjem, hrambo in uporabo živil.

Obsežen pregled kulture prehranjevanja na območju Laškega je v svojem diplomskem delu opisala Alenka Lapornik, etnologinja in kulturna antropologinja, ki je s pomočjo mentorja, prof. dr. Janeza Bogataja, raziskovala obdobje prve polovice 20. stoletja. V nadaljevanju poglavja želimo predstaviti njene glavne ugotovitve.

Nabiranje zdravilnih rastlin in plodov je bilo še pred nekaj desetletji pomembno za marsikatero gospodinjstvo v okolici Laškega in v samem mestu. Nabirali so lipo, bezgovo cvetje, šipek, tavžentrože, dobro misel, trpotec, šentjanževko, lapuhovo cvetje, materino dušico, kamilico, kumino, rman, belo omelo, borovnice, itd. Uporabljali so jih za pripravo najrazličnejših čajev. Poleg čajev so Laščani v preteklosti nabirali tudi gobe, borovnice (kot marmelado, dodatek pri peki peciva, sok), kostanj (pečen, kuhan ali kot nadev v potici), bezgove cvetove pa so uporabljali za pripravo bezgovega šmorna. (Lapornik 2010, 31 in 32) Tega kot zelo uveljavljeno in tradicionalno jed navajajo tudi v monografiji Občine Laško.

Poleg živinoreje, ki je bila v okolici vedno glavna gospodarska panoga, so se kmetje ukvarjali še s sadjarstvom, poljedelstvom in gozdarstvom. Med pomembnimi običaji, ki povezujejo pridelavo hrano in živinorejo, so najbolj prepoznavne koline.

Nekoč pomembno pridelovanje žit se je deloma okrepilo šele v zadnjem desetletju, sicer pa sta med poljedelskimi kulturami danes prevladujoči koruza in krompir. Na vrtovih, še posebej na podeželju, lahko še vedno opazimo zelje, fižol, različne vrste solate, grah, peteršilj, redkev, čebulo, buče, peso.

Gospodinje so na območju Laškega peklo številne vrste kruha, med katerimi je bil najbolj cenjen beli kruh, ki so ga pekli ob praznikih in drugih posebnih priložnostih. Ob posebnih priložnostih so pekli tudi kruh iz koruzne in bele moke. Najbolj običajen kruh je bil t. i. »zmesn« kruh iz moke, ki so jo imeli doma (mešanica pšenične, ržene, ječmenove, ajdove in koruzne). Zelo značilen je bil tudi ajdov kruh »parjek« ali »šarkl«.

Med zelenjavnimi juhami so bile priljubljene fižolova, grahova, kumarična, korenčkova, porova in cvetačna juha. Danes zelo cenjena gobova juha z ajdovimi žganci je nekoč veljala za vsakdanjo juho, med gobami, ki so se uporabljale za pripravo juh pa so prevladovali lisičke, jurčki in turki. Ob nedeljah in praznikih so radi kuhali govejo juho z rezanci, kurjo ali svinjsko juho. (Lapornik 2010, 59)

Med kašami so bile najbolj pogoste prosena, ječmenova (ješprenj) in ajdova. Med ostalimi močnatimi jedmi so bile najbolj značilne: močnik, žganci, polenta, štruklji, testenine, zakuhe, potice, krofi, flancati, šarklji, »šmorn« (praženec), palačinke in »štrudl« (zavitek). Večina gospodinjstev je redila domače živali, kljub temu si mesa običajno niso privoščili vsak dan, ampak le enkrat ali dvakrat v tednu. Uporabljali so za današnji čas običajne vrste mesa, kot so svinjina, govedina, kokošje ter puranje meso, obenem pa so marsikje na podeželju kuhali jedi tudi iz račjega, gosjega, zajčjega, kozjega ali ovčjega mesa. (Lapornik 2010, 64-67) Mleko je bilo temelj vsakdanje in praznične prehrane. Poznali so kravje, kozje in ovčje mleko. V zadnjih letih se tudi na območju Laškega ponovno širi reja ovac in koz. Iz mleka so na kmetih

nekoč sami izdelovali smetano, maslo, »drocke« (zabelo iz masla, ki je nadomeščala ocvirke), kislo mleko, presno mleko (posebna jed iz prvega kravjega mleka po telitvi, pečenega v krušni peči v latvici), pregreto smetano, sire, skuto, sirotko, kefir, itd. (Lapornik 2010, 67-69) Običajna je bila peka keksov in kifeljčkov, poznani so bili tudi buhteljni, zavitki in potice.

2 PRIPRAVA HRANE IN USTVARJANJE (TRADICIONALNIH) JEDI UČENCEV S POSEBNIMI POTREBAMI

Za učitelje, ki poučujejo učence s posebnimi potrebami v programu z nižjim izobrazbenim standardom, je lokalno okolje še posebej primerno za pouk in vzgojo otrok, saj ti praviloma ostajajo v domačem okolju in se vanj vključujejo. Obenem je praktičen pouk ena izmed najboljših možnih učnih situacij za otroke s posebnimi potrebami, ki težje sprejemajo in uporabljajo informacije pridobljene s frontalno obliko dela.

Tudi v tujini ugotavljajo, da so kuharske spretnosti za otroke s posebnimi potrebami zelo pomembne. Na spletni strani www.accesiblechef.com med drugim navajajo, da se ljudje, ki imajo posebne potrebe, srečujejo s številnimi ovirami, tako pri dostopu do trgovin, finančnih zmožnostih, nakupovanju, kot tudi pri pripravi obrokov. Učinkovit in pravilno usmerjen praktični pouk kuhanja osebam s posebnimi potrebami pomaga povečati neodvisnost pri prehranjevanju, poveča možnost zaposlitve, predstavlja obliko rekreacije, sprostitve ter nenazadnje krepi njihovo samozavest in zadovoljstvo.

V nadaljevanju navajamo glavne cilje različnih predmetov v prilagojen programu z nižjim izobrazbenim standardom, ki so povezani s pripravo tradicionalnih jedi ter kulturno dediščino. Pri družboslovju v tretjem triletju je v sklopu »kulturna dediščina, šege in navade«, naveden cilj, ki pravi, da učenec poišče pri starih starših recepte za jedi, ki so značilne za domači kraj. Več učnih ciljev najdemo pri izbirnih predmetih kot sta Prehrana in načini prehranjevanja ter Kmetijstvo. Učenci pri slednjem spoznavajo pomen pridelovanja hrane za ljudi, spoznavajo zelenjavo, ki raste na vrtu, spoznavajo običaje, ki so spremljali kmečka opravila na lokalnem območju v preteklosti, njihov pomen, spoznavajo pomen pridelovanja zdrave prehrane in pomen urejenosti kmetij ter ohranjanja starih običajev, kulinarike, značilnih za določeno okolje. Učenci pri izbirnem predmetu Prehrana spoznajo nacionalne in drugačne načine prehranjevanja in analizirajo nacionalne jedi na podlagi poznavanja posamezne dežele.

Na podlagi navedenih učnih ciljev in v sodelovanju z lokalnimi akterji na področju ohranjanja kulturne dediščine na področju prehrane, smo na OŠ Primoža Trubarja Laško v pouk vključili številne dejavnosti. Želimo, da se učenci seznanijo z bogastvom naše tradicionalne prehrane, da so kar najbolj samostojni pri pripravi hrane in jim pomagamo, da se preko dejavnosti vključujejo v lokalno okolje. Dejavnosti se sicer iz leta v leto spreminjajo, saj učenci obiskujejo šolo v kombiniranih oddelkih in tako v treh letih spoznajo več različnih lokacij ter sodelujejo pri kulinaričnem ustvarjanju različnih jedi.

Redno sodelujemo pri dnevu tradicionalni slovenski zajtrk, pri čemer učenci v okviru programa spoznavajo pomen in prednosti lokalno pridelane ter tradicionalne hrane.

Med šolskim letom stopimo v stik z okoliškimi kmetovalci (ekološka kmetija Očko, kmetija pri Centrih, Tovornikovi, kmetija Marot), pri katerih učenci spoznajo življenje na kmetiji, načine pridelovanja kulturnih rastlin, rejo živali, predelavo živil, njihovo skladiščenje in pripravo jedi. Na kmetiji Primož nam prikažejo pripravo in peko kruha. Učenci tu pripravljajo vsak svoj kruh, pri čemer lahko izbirajo različne vrste moke. Na kmetiji Primož si obenem ogledamo zeliščni vrt, preizkušamo različna zelišča, kuhamo čaje in izdelujemo dišeče vrečke. Z otroki obiščemo specializirane lokalne pridelovalce hrane. Med drugimi obiskujemo kmetijo Aškerc na Globokem, kjer pridelujejo in skladiščijo jabolka ter izdelujejo jabolčni sok in krhlje. Z učenci

nato pri pouku gospodinjstva pečemo jabolčni zavitek ter pripravimo domač jabolčni sok. Srečujemo se tudi z lokalnim ponudnikom zdravilnih zelišč, dr. Jankom Rodetom, ki nas seznanja z vrstami zdravilnih rastlin in njihovimi učinki. Zeliščne čaje pripravljamo ob obisku zeliščarja in pouku gospodinjstva, pri katerem pripravljamo tudi bombone iz zelišč. Zelišča nabirajo otroci sami in jih sušijo v šoli. Skupaj smo izdelali tudi lastni šolski zeliščni vrt. Obiskujemo tudi domačijo pesnika Antona Aškerc na Senožetih, kjer njegovi potomci uspešno ohranjajo kulturno dediščino ter se ukvarjajo s pridelavo odličnega ovčjega sira. V izvedbeni kurikulum vključujemo tudi obisk Šolarjevih na Strmci. Družina se uspešno ukvarja s proizvodnjo medu in medenih izdelkov. Pri pouku v sodelovanju s Šolarjevimi nastajajo medenjaki in medeno pecivo.

Med najbolj zanimivimi in privlačnimi dogodki, s katerimi poizkušamo pri učencih vzbuditi veselje do kuhanja, še posebej tipičnih slovenskih, oziroma laških jedi, obiskujemo tudi Grad Laško. Tam v sodelovanju z g. Markom Pavčnikom pripravljamo kratek preizkus kuharskih spretnosti naših učencev. Ti imajo možnost, da se v profesionalni kuhinji, na prestižni lokaciji Gradu Laško, poizkusijo v kuhanju tradicionalnih jedi v moderni preobleki (ajdov kruh, zeliščni namaz, rižota z zelenjavo). Gre za neprecenljivo izkušnjo, ki se je učenci z veseljem spominjajo. Brez dvoma je učenje pridelave hrane, njene priprave in kuhanje za otroke s posebnimi potrebami ena lepših izkušenj v okviru programa šolanja, saj se večina med njimi pri tem lahko zares izkaže in pridobi neposredne ter uporabne izkušnje za samostojno življenje. Kljub temu pouk povezan s pripravo hrane, kar seveda velja tudi za tradicionalne jedi, predstavlja določen izziv. Učitelj mora upoštevati različne omejitve učencev in proces učenja prilagoditi. Med drugim je pomembno oblikovanje navodil, ki jih posredujemo učencem, recepti ne smejo biti prezahtevni, napisani z dovolj velikimi črkami. Otroci potrebujejo več časa, zato je potrebno na dneve kuhanja urnik pouka prilagoditi v skladu z oceno časa kuhanja. Pri vodenju skupine mora učitelj upoštevati individualne zmožnosti učencev in delo individualizirati.

V tujini so, v večji meri kot v Sloveniji, za otroke s posebnimi potrebami na voljo tudi številni pripomočki, s katerimi lahko premagujejo svoje primanjkljaje pri kuhanju. Kljub temu varnostni standardi in oprema omogočajo kuhanje učencem s posebnimi potrebami, ki obiskujejo OŠ Primoža Trubarja Laško, saj večina med njimi ni gibalno ovirana.

V zaključku želimo predstaviti tri primere jedi, ki smo jih nedavno pripravili pri pouku gospodinjstva. Otroci so v skladu z vsemi navedenimi prilagoditvami samostojno pripravili »restan« (pražen) krompir, »tenstano« (dušeno) kislo zelje, fine kekse in »štrudl« (jabolčni zavitek). Pri tem so na eni strani sledili tradicionalnim receptom naših babic, obenem pa so imeli proste roke pri dodajanju začimb in dekoriranju posameznih jedi. Želeli smo, da je obrok tudi njihova stvaritev.

Za pripravo restanega krompirja morajo učenci nakupiti vse sestavine, krompir olupiti in ga skuhati v vodi, stopiti mast z ocvrtki, narezati in popražiti čebulo, dodati krompir, ga mešati in soliti. Za pripravo tenstanega kislega zelja otroci pražijo ocvrtke, sesekljajo čebulo, da porumeni, dodajo kislo zelje in ga prepražijo na vročem ognju. Nato dodajo še česen in pražijo nadaljnjih 10 minut. Pri pripravi krompirja in zelja gre za dve izmed najbolj pogostih in obenem tradicionalnih jedi, ki bo učencem zagotavljala enostaven in hkrati hranljiv obrok.

Za peko finih keksov morajo učenci stehtati maslo, sladkor, dodati ustrezno število jajc, smetano, ostro in mehko moko in pecilni prašek. Nato morajo v pravilnem vrstnem redu pripraviti testo, iz njega oblikovati kekse, jih položiti v pekač in speči v pečici. Otroci lahko pri peki keksov sami ustvarjajo različne oblike in velikosti keksov ter izbirajo okrasitev (sladkor v prahu, čokoladni preliv).

Pri pripravi štrudla nabrana jabolka operejo, nalupijo, naribajo, odcedijo. Na že pripravljeno testo položijo pripravljena jabolka in dodajo ostale sestavine po lastni želji (skuta, rozine, cimet, sladkor, gozdni sadeži, ...).

Izredno pozitivno je, da lahko pri učenju kuhanja učenci s posebnimi potrebami sodelujejo z izkušenimi kuharicami ali kuharji na kmetijah, gostilnah ali restavracijah, v kolikor so ti pripravljeni občasno sprejeti omenjeno skupino.

V tem letu želimo povabiti starejšo kuharico iz okolice Laškega, ki bo skupaj z našimi učenci pripravila slavnostnega »jagenjčka« (pecivo v obliki jagenjčka) in potico. Prav tako pa si v prihodnosti želimo navezati stike tudi z drugimi pomembnejšimi kuhinjami, kot je na primer kuhinja hotelov Thermana Laško, ki je poznana po svoji medeni rezini s pregreto smetano. Na tak način želimo otrokom prikazati, kako se lahko odlično povezuje tradicija s prihodnostjo in jim obenem ponuditi izkušnjo na področju kuhanja ter iskanja svojega mesta v družbi. Želimo si, da bi se v prihodnosti začeli spreminjati tudi učni načrti za program z nižjim izobrazbenim standardom tako, da bi v njih bolj poudarili pomen praktičnega pouka, še posebej na področjih, s katerimi bomo učencem s posebnimi potrebami omogočali uspešno samostojno življenje ter vključevanje v družbo.

3 LITERATURA IN VIRI

- 1) Kuhar, Boris. 2003. Štajerska kuhinja. Ljubljana: Kmečki glas.
- 2) Lapornik, Alenka. 2010. Kultura prehranjevanja na območju Laškega od tridesetih do petdesetih let 20. stoletja: diplomsko delo, univerzitetni študij. Ljubljana: Filozofska fakulteta, Oddelek za etnologijo in kulturno antropologijo.
- 3) Učni načrt za prilagojen izobraževalni program z nižjim izobrazbenim standardom za družboslovje v tretji triadi 9-letne osnovne šole. 2003. https://www.gov.si/assets/ministrstva/MIZS/Dokumenti/Izobrazevanje-otrok-s-posebnimi-potrebami/OS/Ucni-nacrti/91aae63313/pp_nis_druzboslovje_3_triada.pdf (2. 9. 2019).
- 4) Učni načrt za prilagojen izobraževalni program z nižjim izobrazbenim standardom za gospodinjstvo. https://www.gov.si/assets/ministrstva/MIZS/Dokumenti/Izobrazevanje-otrok-s-posebnimi-potrebami/OS/Ucni-nacrti/0ba6aef18a/pp_nis_gospodinjstvo.pdf (2. 9. 2019).
- 5) Učni načrt za izbirni predmet v osnovnih šolah z nižjim izobrazbenim standardom Kmetijstvo. 2003. https://www.gov.si/assets/ministrstva/MIZS/Dokumenti/Izobrazevanje-otrok-s-posebnimi-potrebami/OS/Ucni-nacrti/Izbirni-predmeti/a824d73e5a/pp_nis_izb_kmet.pdf (2. 9. 2019).
- 6) Učni načrt za izbirni predmet v osnovnih šolah z nižjim izobrazbenim standardom Prehrana in načini prehranjevanja. 2003. https://www.gov.si/assets/ministrstva/MIZS/Dokumenti/Izobrazevanje-otrok-s-posebnimi-potrebami/OS/Ucni-nacrti/Izbirni-predmeti/99b742cb92/pp_nis_izb_preh.pdf (2. 9. 2019).
- 7) Accessible chef. <https://disabilityfeast.wordpress.com/2015/07/07/accessible-kitchen-tools-and-devices/> (29. 8. 2019).
- 8) Hren Medved, Alenka (ur.). 2017. Občina Laško. 1. izdaja. Laško: Občina Laško.
- 9) Maček, Jože. 2013. Laško skozi stoletja. Celje: Društvo Mohorjeva družba.
- 10) Intihar, Ida. 2012. Prehranska kulturna dediščina Posavja. Jelenik pri Raki: Etnološko društvo Terica.

Z IMPROVIZACIJO DO ZELO UČINKOVITE UČNE URE

CREATING A VERY EFFECTIVE LESSON WITH IMPROVIZING

Alenka Golob – Koman

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

alenka.golob-koman@bic-lj.si

Izvleček

Pogosto se zgodi, da moramo profesorji v razred, ko pogoji za delo niso običajni. Gremo na supleno v razred, ki ga sicer učimo, a ta dan našega predmeta dijaki nimajo na urniku, ali pa je iz kakršnegakoli razloga prisotna le peščica dijakov. Ob vse pogostejši uporabi IKT se lahko tudi zgodi, da se srečamo s problemi povsem tehnične narave. Seveda na to uro ne moremo biti pripravljeni, prav tako ne dijaki, ki v nobenem primeru ne pričakujejo rednega pouka. Torej je treba improvizirati. Izkušnje kažejo, da je potrebno imeti na zalogi le nekaj najosnovnejših sredstev in s kančkom iznajdljivosti lahko izpeljemo sicer igrivo, a skorajda sanjsko učno uro. S tem prispevkom želim predstaviti nekaj možnosti, kako dijake na neprisiljen način pripraviti do sodelovanja in učenja, v tem primeru nemškega jezika. Učinek takšne ure je navadno zelo dober, dijaki pa osvojijo veliko novega znanja, lahko se pri katerem izmed njih zgodi tudi »miselni preskok«. Seveda je mogoče tako pristopiti tudi k redni učni uri, vendar le izjemoma

Abstract

For teachers of a foreign language it is not uncommon to get in the class where the work conditions are far from what is considered normal. We are sent to the class as substitute teachers. In this case we come across students that we otherwise teach but on that particular day the students do not have our subject on their timetable. For some reason it can also happen that during the lesson in question only a few students are present. The problems can also occur from the point of view of modern technology that is becoming more and more present in our classrooms. Needless to say neither the teacher nor the students are ready for this kind of a lesson. Consequently improvisation is the only option. According to experience only a few basic means and a bit of resourcefulness are needed to prepare an otherwise playful but almost a dream-like lesson. This article aims to present a few possibilities to make students cooperate and learn at the same time. These options were tried out during the lessons of the German language. The effect of this kind of a lesson is usually very positive with students getting a lot of new knowledge. One of the effects can also be characterized as a mental breakthrough'. This kind of approach can exceptionally be done during the regular lesson

1 UVOD

V praksi moramo profesorji pogosto v razred, kjer so pogoji za delo vse prej kot običajni. Ob vse pogostejši uporabi računalniške tehnologije se kaj lahko zgodi, da nam ti odpovedo poslušnost in se znajdemo pred povsem tehničnimi problemi. Lahko v zadnjem trenutku izvemo za suplenco v razredu, ki ga sicer učimo, a ta dan našega predmeta dijaki nimajo na urniku. Ko ugotovijo, da bodo tako dobili dodatno uro tega predmeta, je lahko njihov odziv vse prej kot naklonjen. Včasih je pri pouku iz kakršnegakoli razloga prisotna le peščica dijakov, pa je zato »redna« učna ura nesmiselna oziroma nepoštena do odsotnih dijakov. Povsem jasno je, da na tako uro ne moremo biti pripravljeni, prav tako pa tudi ne dijaki, ki v nobenem primeru ne pričakujejo rednega pouka. Takrat moramo profesorji improvizirati.

Moje izkušnje kažejo, da je potrebno imeti na zalogi le nekaj najosnovnejših sredstev: fotokopije z mrežno predlogo (**Krull** 2013, str. 93), trši barvni papirji formata B4, večjo škatlo barvnih svinčnikov in flomastrov. Z nekaj iznajdljivosti lahko s temi sredstvi, ki jih imamo lahko vedno na zalogi, izpeljemo na prvi pogled igrivo, vendar učinkovito učno uro. Učenje skozi igro predstavlja pri večini dijakov dobrodošlo spremembo.

Na splošno velja, da že sama beseda "igra" pri ljudeh vzbudi pozitivne asociacije, kot so npr. zabava, prosti čas, druženje, medtem ko besedna zveza "učiti se" vzbudi negativne asociacije, kot npr. šola, slabe ocene, sedenje, dolgčas. (**Macedonia** 2000, str. 5). Če oboje povežemo, je jasno, da bo "igra" prevladala nad "učiti se" in bodo dijaki pri učenju bolj uspešni.

Z dijaki 1., 2. in 3. gimnazijskega letnika sem pri pouku uporabila 3 učne strategije: izdelava "besednega ježka" kot osnovne oblike asociograma in izdelava iger "memo" ter "domino". V vseh treh letnikih je bilo treba za izpeljavo nekonvencionalnega pouka potrebno dijake razdeliti v skupine, ponekod pa v dvojice. Odločila sem se za sodelovalno učenje, saj so na ta način dijaki delali v skupini, uspeh posameznika pa je bil odvisen od uspeha celotne skupine (**Woolfolk** 2002, str. 362). Na tak način sem lahko delala po principu diferenciranega pouka (**Heacox** 2002, str. 3 in 81), saj je posamezni dijak svoje veščine, v katerih je boljši od drugih, združil z močnejšim področjem sošolca, kar je pripomoglo k boljšemu rezultatu skupine. Tako se je npr. eden izkazal z znanjem besedišča, drugi pa z spretnim iskanjem po slovarju. Prav tako sem v vseh treh primerih dijakom dovolila tudi posvetovanje med skupinami.

V prispevku bom predstavila tri primere iz prakse, ko sem dijake na neprisiljen način pripravila do sodelovanja in učenja nemškega jezika.

2. METODOLOGIJA UČNIH STRATEGIJ

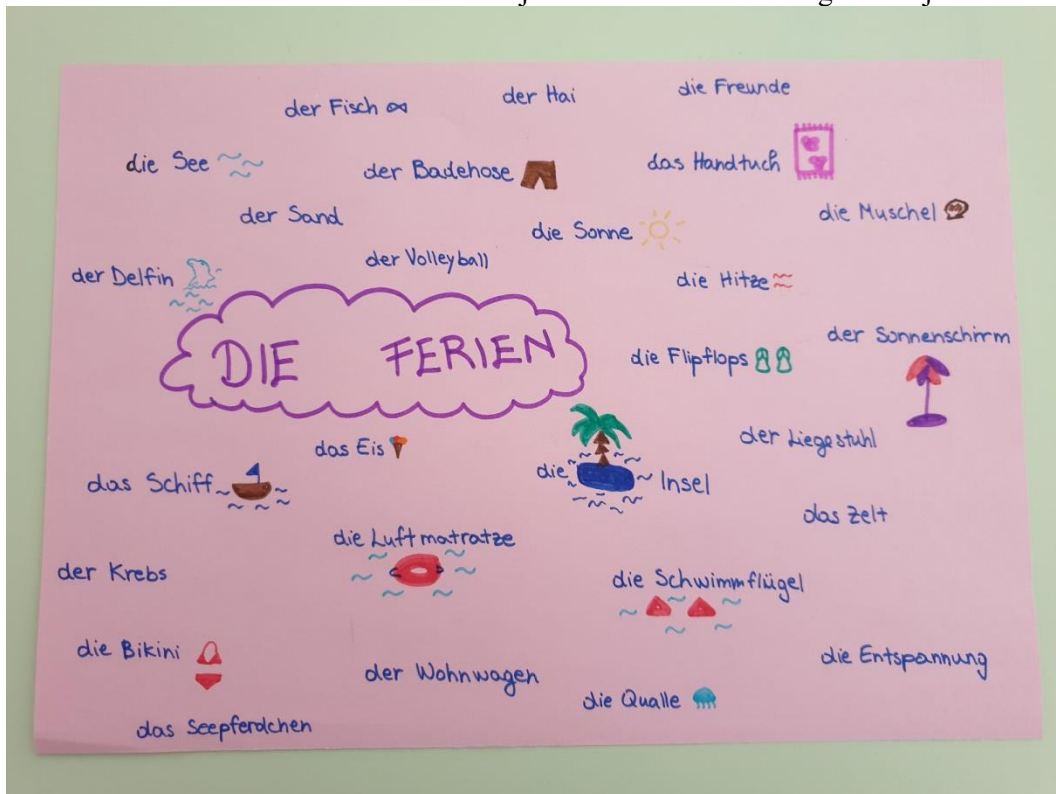
Pri vseh metodah je bila poleg materiala, ki sem ga dijakom dala na razpolago, dovoljena tudi uporaba klasičnega ali spletnega slovarja.

2.1. BESEDNI JEŽEK

Učno strategijo izdelave "besednega ježka" sem uporabila v 1. in 2. gimnazijskem letniku. V obeh letnikih so se dijaki najprej razdelili v skupine ali pa v dvojice. Pri tem sem upoštevala njihove želje glede oblikovanja skupin. Na izbiro sem jim dala trše barvne papirje formata B4 (250x353mm) in večjo škatlo barvnih svinčnikov ter flomastrov. Pri tem je treba povedati, da ima večina dijakov 1. in 2. letnika praviloma polno peresnico barvic in flomastrov in včasih za uspešno izpeljavo učne ure potrebujemo samo barvni papir.

V obeh letnikih so imeli dijaki za izdelavo "besednega ježka" določeno temo. Ker sta bili v obeh letnikih uri na urniku proti koncu šolskega leta, sem se odločila za temo, ki jih je pri delu še dodatno motivirala. Zbrati in zapisati so morali namreč čimveč besedišča na temo "Die Ferien" (počitnice). Že zaradi teme same so se vsi takoj z veseljem spravili na delo. Pri tem sem jim dovolila, da so se med seboj posvetovali, uporabljali spletni slovar na telefonu in me seveda spraševali po dodatnih, njim še nepoznanih besedah in besednih zvezah. V obeh letnikih so bile nekatere skupine tako zagnane, da so samoiniciativno izdelale celo slikovni slovar.

Slika 1: Prosto oblikovan besedni ježek z elementi slikovnega slovarja



Vir: lasten

2.2. MEMO

Naslednja učna strategija je bila izdelava igre "memo". To strategijo sem uporabila v 2. gimnazijskem letniku. Tudi v tem primeru so se dijaki najprej razdelili v skupine ali pa v dvojice. Razdelila sem jim fotokopije z mrežno predlogo, na katere so morali v nemščini napisati poljubne samostalnice, ki so jih tudi ilustrirali. Seveda so morali pri samostalniku napisati tudi pravilen določni člen. V tem primeru jim teme nisem določila jaz, ampak so si jo lahko izbrali sami. Lahko so napisali besede, za katere so menili, da jih bodo znali tudi narisati. Na koncu so mreže razstrigli in tako dobili igro parov. Ko sta dve skupini združili vse pare, so lahko igro tudi odigrali.

Slika 2: Izdelava igre memo

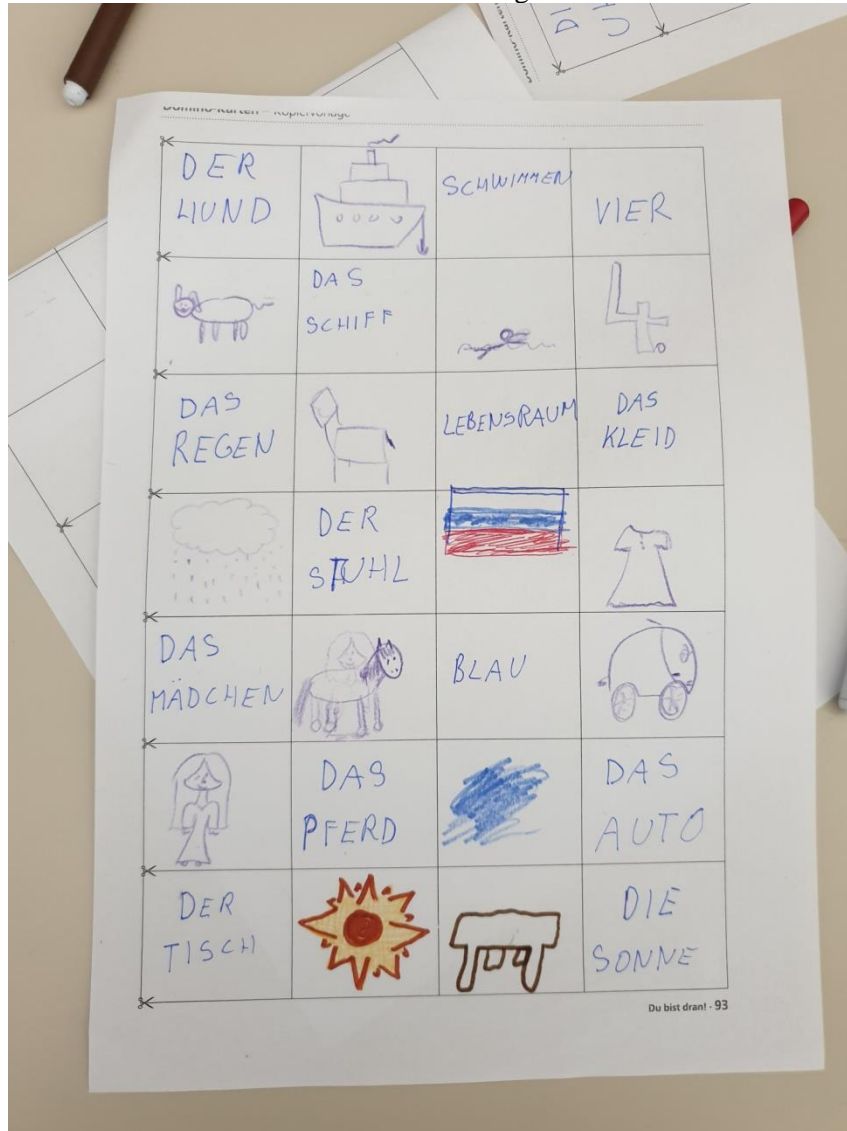


Vir: lasten

2.3 DOMINO

Zadnja učna strategija pa je bila izdelava igre "domino". To strategijo sem uporabila v 3. gimnazijskem letniku. Tu so se dijaki najprej razdelili v skupine ali pa v dvojice. Tudi njim sem razdelila fotokopije z mrežno predlogo, na katero so pisali in risali besede, ki so si jih izbrali sami. Tudi tu so si izbirali samostalnike, ki so jih morali »opremiti« z ustreznim določnim členom. Na koncu so mreže razstrigli tako, da se je narisan pojem na polovici ene plošče ujemal z napisano beseda na polovici druge – sestavljali so pare in tako dobili igro.

Slika 3: Poskus izdelave igre domino



Vir: lasten

3 EVALVACIJA

Svoja opažanja sem zapisovala med in ob koncu vsake ure. Dijaki so na koncu ure odgovarjali na tri vprašanja: Zakaj sem bil(a) motiviran(a) učiti se na drugačen način? Zakaj mi je (ali ni) bila ura všeč? in Česa sem se naučil(a)? Najprej sem jim povedala, da želim izvedeti, kaj si mislijo o učenju skozi igro, zakaj jim je ali ni tak način učenja všeč in česa so se naučili. Odgovori na zastavljena vprašanja so bili sledeči:

1. Zakaj sem bil(a) motiviran učiti se na drugačen način?

- Ker smo delali v skupinah
- Ker je bilo zabavno
- Ker smo se na koncu tudi igrali in preizkusili svojo igro

2. Zakaj mi je (ali ni) bila ura všeč? (vsi dijaki so uro ocenili pozitivno)

- Ker je bilo prijetno in drugače
- Ker smo delali v skupinah
- Ker sem se naučil novih besed

3. Česa sem se naučil(a)?

- Novih besed z ustreznimi določnimi členi
- Da je učenje lahko tudi zabavno
- Da je delo v skupini prijetnejše

Dijake najbolj privlači delo, pri katerem so sicer aktivni, a kljub temu tudi sproščeni. Pri tem so izpostavili celo, da je bilo učenje prijetno, koristno in celo zabavno.

4 ZAKLJUČEK

Improvizirana učna ura, ki je posledica nepredvidene situacije, ne pomeni nujno hrupa v razredu, izgube časa in živcev ter »svobodnih aktivnosti«¹ dijakov. Lahko je učinkovita, z nekaj povsem običajnega pisarniškega materiala lahko dijake pritegnemo in zmotiviramo do te mere, da prek igre osvojijo bistveno več znanja kot pri načrtovani in normalno izpeljani učni uri, ter se tega na koncu tudi zavedajo.

V tem prispevku sem predstavila le tri izmed mnogih možnih improviziranih metod, kako nepredvideno situacijo obrniti v pozitivno učno izkušnjo za dijake in zadovoljstvo profesorja ob uspešno premaganem izzivu. Še bolj spodbuden je odziv dijakov na te ure. Zanimiva jim je bila igra kot taka ter nov pristop oziroma drugačnost učne ure, tudi učno snov so osvojili lažje in v bolj sproščenem vzdušju kot sicer. Po vsaki uri so z velikim pričakovanjem spraševali, kdaj bomo imeli spet takšno uro.

Na tem mestu še majhen namig: če je le mogoče, izdelke dijakov spravimo, saj jih lahko drugič uporabimo kot učni pripomoček pri načrtovano izpeljani uri.

Žal pa vsake učne ure le ne moremo izpeljati na tak način, saj moramo tako pri jeziku kot ostalih predmetih večino teoretskih osnov razložiti na pregleden in sistematičen način. Improvizirane ure so torej zelo učinkovite in dobrodošle pri utrjevanju snovi.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Heacox, D. 2009. Diferenciacija za uspeh vseh: Predlogi za uspešno delo z učenci različnih zmožnosti. Ljubljana: Rokus Klett.
- 2) Krull, R. 2013. Du bist dran! Hamburg: AOL-Verlag
- 3) Macedonia, M. 2000. Sprachspiele. Tipps & Ideen zum Sprachenlernen. Linz: Veritas.
- 4) Woolfolk, A. 2002. Pedagoška psihologija. Ljubljana: Educy.

VPLIV IZKUŠNJE V VIRTUALNEM OKOLJU NA POTREBE IN ŽELJE MLADIH

THE INFLUENCE OF THE EXPERIENCE IN THE VIRTUAL ENVIRONMENT ON THE NEEDS AND WISHES OF YOUNG PEOPLE

Alenka Grmek

Šolski center Kranj, Višja strokovna šola, Slovenija
School Centre Kranj, Vocational College, Slovenia
alenka.grmek@sckr.si

Izveček

Ne le mladim, tudi starejšim, znanja in zrelosti za upravljanje z osebnimi financami ter zagotavljanje osebne zaščite in varnosti pogosto manjka. Posebej mladi so večkrat nepremišljeni, neprevidni, zaletavi in premalo razmišljajo o tveganjih, ki jih ogrožajo. Kljub temu, da je potreba po varnosti ena od najosnovnejših človekovih potreb, ne poskrbimo ustrezno za zaščito oz. zavarovanje pred tveganji. Namen prispevka je predstaviti vpliv izkustvenega učenja na zaznavanje tveganj in seznanjenost z različnimi možnimi načini zaščite in zavarovanja pri mladih. Ugotavljamo, da izkušnja na simulatorjih realnih življenjskih situacij in okoliščin prispeva k boljšemu razumevanju in ozaveščenosti o tveganjih, ki bi utegnili mlade ogroziti v vsakdanjem življenju doma, v šoli oz. na delovnem mestu. Potreba po varnosti se po omenjeni izkušnji pri posameznikih izrazi v obliki različno močnih želja po razpoložljivih načinih zaščite pred tveganji. To bi mladim lahko koristilo pri pravočasnem sprejemanju pravih odločitev, ponudnikom tovrstnih izdelkov in storitev pa pri boljšem trženju njihove ponudbe in zadovoljstvu njihovih strank.

Ključne besede: izkustveno učenje v virtualnem okolju, trženje, potrebe, želje, mladi

Abstract

Not only for young people, but also for the elderly, knowledge and maturity for managing personal finances, providing personal protection and security is often lacking. Especially young people are often reckless, careless, outrageous and insufficiently thinking about the risks that they are threatened by. Despite the fact that security is one of the most basic human needs, we do not provide adequate protection or insurance against risks. The purpose of this paper is to present the influence of experiential learning on risk perception and knowledge of various possible ways of protection and insurance for young people. We find that experience of real life situations and circumstances, on simulators, contributes to better understanding and awareness of the risks that could threaten young people in their daily lives at home, school or work. After having this experience, the need for security is expressed in the form of various strong wishes for available means of protection against risks. This could help young people to make the right decisions in a timely manner, and providers of such products and services to better market their offers and provide the satisfaction of their customers.

Key words: experiential learning in virtual environment, marketing, purchasing, sales, needs, wishes, young people

1 UVOD

Mladostništvo je obdobje, ko se mladi čustveno in finančno osamosvajajo od družine in drugih odraslih, se pripravljajo na poklicno delo, partnerstvo in družino. S tem se spreminjajo in razvijajo tudi njihove potrebe in vrednote ter lestvica vrednot.

Ne le mladim, tudi starejšim, znanja in zrelosti za upravljanje z osebnimi financami ter zagotavljanjem osebne zaščite in varnosti pogosto manjka. To med drugim potrjujejo tudi raziskave revije *Moje finance* (Vezovišek idr. 2014, 5).

V izobraževalnem programu Ekonomski tehnik na Srednji ekonomski, storitveni in gradbeni šoli v Kranju se v zaključnih letnikih izvaja tudi modul Zavarovalne storitve. Namen modula je, da dijaki pridobijo s katalogom znanj določena znanja in izkušnje, ki jim lahko koristijo kot bodočim strankam izvajalcev oz. ponudnikov zavarovalnih storitev, še posebej pa v primeru, da se bodo odločili, da tudi sami izvajajo določene naloge pri izvajalcih zavarovalnih storitev ali celo izberejo poklic zavarovalnega zastopnika oz. posrednika.

V okviru obveznih izobraževalnih vsebin se šola trudi, da bi se povezovala pri izvedbi vzgojno-izobraževalnega procesa z okoljem in tako dijakom omogočila pridobivanje znanj, navad in spretnosti tudi v drugih okoljih, povezavo teorije s prakso in kritično vrednotenje v šoli pridobljenega znanja. Teorijo s področja zavarovalništva s prakso skušamo povezovati ne le v okviru vaj, ki jih delamo pri pouku, spremljanja aktualnih dogodkov temveč tudi ob podpori izvajalcev zavarovalnih storitev.

V prispevku bo predstavljena izkušnja sodelovanja z zavarovalnico Triglav, Območno enoto Kranj, kjer so nas usmerili v tehnološki center in poligon digitalnega poslovanja Zavarovalnice Triglav, d. d., imenovan Triglav Lab. S skupino dijakov zaključnih letnikov smo ta center obiskali tudi letos, aprila. Odločili smo se, da poiščemo odgovore, ki jih nudi obisk Triglav Laba, na naslednja vprašanja: »Kako naj poskrbim za lastno varnost? Kakšnim nevarnostim sem sploh izpostavljen? Jih lahko preprečim? Je morda zavarovanje ena izmed rešitev?«. (<https://vsebovredn.triglav.si/tehnologija/triglav-lab>) Spoznavali smo, kaj ogroža nas, naše zdravje in življenje. Zanimariti ne gre niti nevarnosti, na katere smo v življenju pogosto kar pozorni in ogrožajo naše premoženje, hiše, stanovanja, vozila. Lahko se zgodi, da nekdo s svojim ravnanjem povzroči poslabšanje zdravja, počutja drugih ali zmanjšanje njihovega premoženja. Dejstvo je, da načini zaščite pred tovrstnimi tveganji obstajajo. Pomembno pa je, da tveganja najprej prepoznamo, ovrednotimo, poskrbimo za preventivo, prihranke, glede na možnosti poskrbimo za delitev oz. prealitev tveganj. Obstajajo tudi pravne in fizične osebe, ki se s polno zrelostjo in odgovornostjo odločijo, da bodo tveganja nosile same in same poskrbele tudi za kritje morebitne škode.

2 POMEN PREPOZNAVANJA POTREB IN ŽELJA ZA DOBIČKONOSNO MENJAVO IN PARTNERSTVO

Danes nihče ni samozadosten. Vsi se vključujemo v družbeno delitev dela in v procese menjave, ki se izvajajo na trgu. Vanje vstopamo z namenom, da imamo po opravljeni menjavi več, kot smo imeli pred tem. Da bi zagotavljali ponovitve procesa menjave, je potrebno razumeti potrebe in želje tistih, ki vanjo vstopajo. S prepoznavanjem človeških potreb in želja in ne z

oglaševanjem ter drugimi oblikami tržnega komuniciranja se prične trženjsko razmišljanje. (Kotler 2004, 9) navaja opredelitev trženja kot procesa, ki jo ponuja Združenje American Marketing Association: »Trženje je proces načrtovanja in izvedbe koncepta izdelkov (storitev, idej), cene, trženjskega komuniciranja ter distribucije z namenom, da pride do menjave, ki zadovoljuje pričakovanja posameznikov in podjetij.«

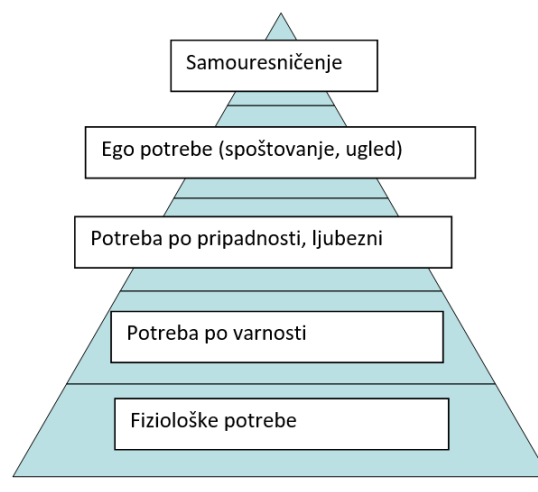
Potrebe so človeku prirojene in jih ljudje zaznamo kot občutek pomanjkanja, ki se odraža kot nezadovoljstvo. Želje se spreminjajo v okolju in času, usmerjene so na specifične rešitve.

Abraham Maslow je v svoji psihološki teoriji, ki jo je predlagal leta 1943, potrebe razdelil na osnovne oz. nižje (tj. tiste, ki so pomembne predvsem za človekovo preživetje) in višje (potrebe po osebnostni rasti). Glede na njihovo pomembnost, jih je razvrstil v tako imenovano hierarhijo potreb. Potrebe si od najnižje do najvišje sledijo v naslednjem vrstnem redu:

- fiziološke potrebe (potrebe po hrani, vodi, kisiku, počitku, spolnosti, gibanju itd.),
- potrebe po varnosti (potreba po psihični, socialni varnosti itd.)
- potrebe po pripadanju in ljubezni (izražanje naklonjenosti, sprejemanje in izražanje ljubezni, zaupanje v druge itd.),
- potrebe po ugledu, spoštovanju (da bi bili od drugih deležni pozornosti, spoštovanja, pomembnosti, slave itd.),
- kognitivne potrebe (potrebe po znanju, razumevanju, raziskovanju, radovednosti itd.), estetske potrebe (potrebe po lepoti, simetriji, umetnosti),
- samoaktualizacija (potrebe po uresničitvi potencialov - človek naj bi postal to, kar lahko postane).

Potrebe na nižji ravni morajo biti praviloma zadovoljene, preden začutimo potrebe na naslednji, višji stopnji. To pomeni, da dokler ne zadovoljimo fizioloških potreb, ne čutimo nobenih drugih potreb. Šele ko fiziološke potrebe zadovoljimo, postanejo potrebe na višji ravni pomembne (tj. potreba po varnosti). Zaporedje zadovoljevanja in uresničevanja potreb po od najnižje do najvišje stopnje, po Maslowu, je prikazano v piramidi na sliki 1. (https://sl.wikipedia.org/wiki/Hierarhija_potreb_po_Maslowu)

Slika 1: Maslowova hierarhija potreb



Vir: (Damjan, 2011; v Damjan 2012, 27)

Osnovne potrebe usmerjajo naše vedenje, saj so dejavne samo tako dolgo, dokler jih ne zadovoljimo. S tem, ko potrebo zadovoljimo, se motiviranost za zadovoljitev te potrebe konča.

Na ta način zadovoljimo predvsem fiziološke potrebe. Šele, ko so zadovoljene fiziološke potrebe, se lahko uresničujejo psihološke. Ko posameznik napreduje po piramidi potreb, se prioriteta potreb prilagaja glede na trenutni nivo potreb. V primeru, da kasneje katera od potreb na nižjem nivoju ni zadovoljena, se tako posameznik začasno osredotoči na nezadovoljeno potrebo in le-tej določi prioriteto. Pri tem ne pade na nižji nivo potreb.

3 PREPOZNAVANJE VPLIVA IZKUSTVENEGA UČENJA NA POTREBE IN ŽELJE MLADIH

V nadaljevanju prispevka so predstavljeni učinki izkustvenega učenja mladih v virtualnem in predvsem varnem okolju. Za varno okolje je značilno, da napake, ki jih zagrešimo, povzročijo le virtualno materialno oz. nematerialno škodo. Kaznovani smo le z nižjo oceno v varni igri pridobivanja novih izkušenj.

Učenje so razmeroma trajne spremembe v dejavnosti in osebnosti, ki so posledica individualnih izkušenj ob interakciji med človekom in njegovim okoljem. Naša dejavnost in osebnost se spreminjata vse življenje. Del teh sprememb je posledica: zorenja (dedno določene spremembe), drugi del pa rezultat izkušenj, torej učenja. Človekovo mišljenje je tako visoko razvito, da se bolj učinkovitega vedenja ali znanja lahko naučimo tudi iz izkušenj drugih ljudi – na tem temelji šolsko učenje. Znanje, ki ga pridobimo z lastnimi izkušnjami, je trajnejše. Učenje na podlagi izkušenj je učinkovito, ni pa vedno enostavno zagotoviti, da je dostopno in da se izvaja v varnem okolju. Znanje pridobivamo v šoli in zunaj nje. Kaže se v razumevanju, uporabi in presojanju informacij. (Kampare idr. 2005; v Smerajec, Vodopivec 2016, 18).

Z namenom, da bi prepoznali vpliv izkustvenega učenja na potrebe in želje mladih smo uporabili metodo anketiranja. Vse dijake zaključnih letnikov srednje šole, ki so sodelovali v izkustvenem učenju smo anketirali pred obiskom poligona digitalnega poslovanja Triglav Lab in po izkušnji na simulatorjih. Vsi dijaki se v šoli srečajo vsaj z osnovami finančne pismenosti. Nekateri dijaki poslušajo v okviru izobraževalnega programa ekonomski tehnik modul Zavarovalne storitve, drugi Finančno poslovanje, tretja, najmanjša skupina dijakov pa je nekaj vsebin poslovnih in osebnih financ srečala v okviru drugih strokovnih modulov.

3.1 PREDSTAVITEV TRIGLAV LABA

Triglav Lab je prostor, ki se še razvija. Je prostoren in opremljen z različnimi napravami, ki obiskovalcu omogočajo različna doživetja in izkušnje. Realno okolje ni primeren prostor, kjer bi se učili, testirali naše sposobnosti ter spoznavali svoje občutke. Bolj varno in za učenje primerno je virtualno okolje. Obiskovalec, stranka si nadene 3D očala in lahko osebno, na izjemen, varen način, doživi simulacije potresa, vožnje, poleta v Planici.

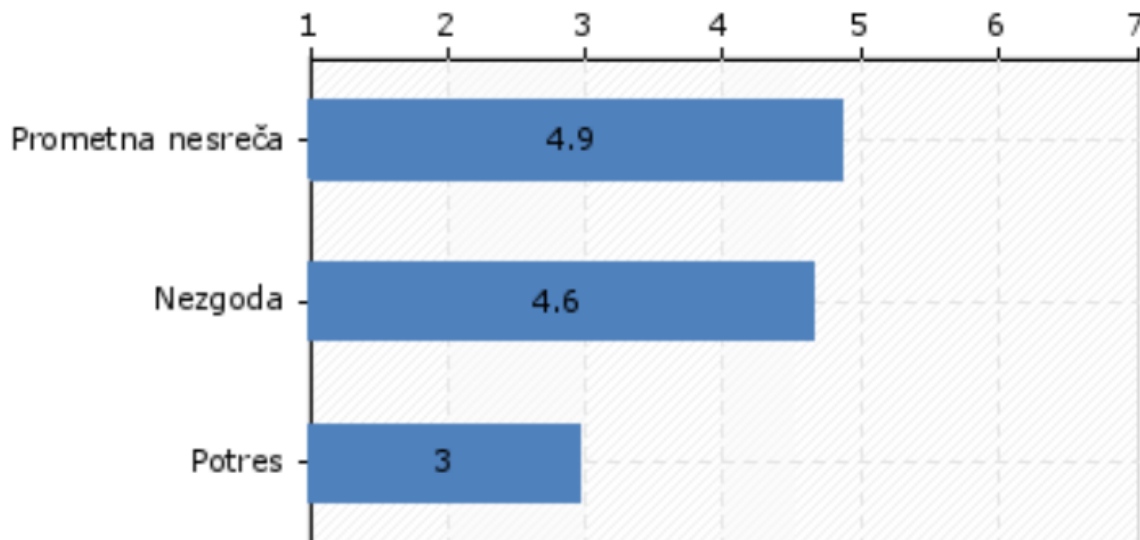
3.2 ODNOS DO TVEGANJA IN ZAŠČITE PRED TVEGANJI PRED IZKUŠNJO V VIRTUALNEM OKOLJU

Uporabljeno orodje za izvedbo raziskave je bil kratek anketni vprašalnik, v katerem so se dijaki v skladu s poslanstvom Triglav Laba najprej vprašali o svojem odnosu do različnih tveganj. Glede na simulatorje, ki so trenutno na voljo, smo preverjali odnos dijakov do naslednjih tveganj: nezgode, prometne nesreče in potresa. Posledica vseh dogodkov je lahko velika škoda, ki je še posebej huda, če ni le premoženjska temveč tudi nepremoženjska. V vsakem primeru

gre za od naše volje neodvisne dogodke, ki jih običajno skušamo preprečiti s skrbnim in odgovornim ravnanjem, kljub temu pa nas občasno presenetijo in zmanjšajo kakovost našega življenja oz. poslabšajo naše premoženjsko stanje.

Najprej so dijaki ocenili z ocenami od 1 do 7 stopnjo svoje ogroženosti s strani naslednjih tveganj: prometne nesreče, nezgode in potresa. Ocena 1 je pomenila najnižjo stopnjo ogroženosti, ocena 7 pa najvišjo. Rezultati anketiranja so prikazani v grafikonu 1.

Grafikon 1: Povprečna stopnja zaznave tveganj pred izkušnjo na simulatorjih



Vir: lasten 2019

Iz grafikona 1 lahko razberemo, da so dijaki zase ocenili, da se najbolj bojijo prometne nesreče (4,9) in njenih posledic, zatem rizika nezgode (4,6), veliko manj pa potresa (3). Upoštevati je potrebno, da jih je večina pravkar opravila vozniški izpit ter so obravnavani kot mladi vozniki, na nezgodno zavarovanje jih opozarjajo tudi šole, potresa z večjimi posledicami pa dijaki še niso doživeli in ga ne pričakujejo.

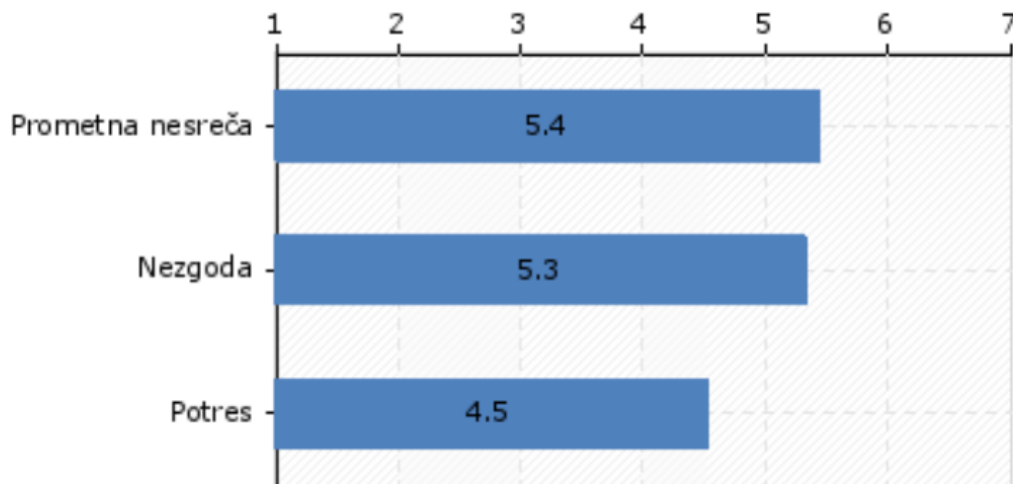
V nadaljevanju raziskave oz. preverjanja učinka izkušnje na dijake nas je zanimal odnos dijakov do različnih zavarovanj glede na predmet zavarovanja. Najbolj pomembno se jim je zdelo zavarovanje voznika (6), takoj zatem vozila (5,9), sledi zavarovanje nepremičnine in nezgode (5,1) in na koncu še zavarovanje premičnin (4,3). Premičnine so običajno neprimerno manjših vrednosti kot nepremičnine in tega se mladi zavedajo. Ker lastnih nepremičnin še nimajo, več razmišljajo o zavarovanju voznika in vozil. Vožnja in vključevanje v promet jim predstavlja novo, zanimivo izkušnjo, obenem pa se zavedajo, da za večji občutek varnosti potrebujejo še precej kilometrine.

Za zaključek smo se pozanimali še o tem, koliko sredstev in pozornosti bi namenili zaščiti oz. zavarovanju za posamezne rizike. Več vložka bi bilo namenjenega zavarovanju za zaščito pred prometnimi nesrečami (za primer premoženjske in nepremoženjske škode) ter za zaščito pred rizikom nezgode. Potresa in njegovih posledic bi se skušali obvarovati v večji meri s preventivo in drugimi zaščitnimi ukrepi, v manjši meri pa z zavarovanjem.

3.3. Odnos do tveganja in zaščita pred tveganji po izkušnji v virtualnem okolju

Uporabljeno orodje za izvedbo raziskave je bil enak kratek anketni vprašalnik kot pred izkušnjo s simulacijo vožnje, poleta oz. potresa, v katerem so se dijaki ponovno vprašali o svojem odnosu do enakih treh tveganj kot pred izkušnjo. Rezultati anketiranja so prikazani v grafikonu 2.

Grafikon 2: Povprečna stopnja zaznave tveganj pred izkušnjo na simulatorjih



Vir: lasten 2019

Dijaki se tudi po izkušnji na simulatorjih najbolj in še bolj kot pred simulacijo vožnje bojijo prometne nesreče (5,4) in njenih posledic, bolj se zavedajo tudi rizika nezgode (5,3), nekoliko manj, vendar bistveno bolj kot pred simulacijo pa potresa (4,5). Stopnja zaznave tveganj se je torej v povprečju kot posledica osebne izkušnje in inovativnega doživetja v virtualnem okolju povečala.

V nadaljevanju raziskave nas je zopet zanimal odnos dijakov do različnih zavarovanj glede na predmet zavarovanja. Enako pomembno se jim je zdelo zavarovanje voznika (6), takoj zatem vozila (5,9), sledilo je zavarovanje pred nezgodo (5,6) in srednje pomembno se jim je zdelo zavarovanje nepremičnih in premičnin. Naklonjenost zavarovanju voznika in vozila je ostala nespremenjena, povečala pa se je naklonjenost ostalim zavarovanjem.

Zaključili smo s ponovnim ugotavljanjem razmerja med naklonjenostjo zavarovanju in drugimi načini zaščite. Ugotovili smo, da je naklonjenost premoženjskemu zavarovanju ostala nespremenjena, povečala pa se je želja po boljši zaščiti pred potresom in želja po nepremoženjskem zavarovanju, kar je razumljivo in pravilno.

4 ZAKLJUČEK

Imeli smo priložnost občutiti potres, se truditi s podaljševanjem dolžine poleta na planiški velikanki, se soočiti z različnimi nevarnostmi v prometu in preskusiti svoje vozniške sposobnosti. Vprašali smo se, če smo dovolj dobro poskrbeli za svojo varnost, kaj lahko še storimo, za zaščito pred različnimi nevarnostmi. Ugotovili smo, da v primeru, da z zaščito ne

moremo zagotoviti zadostne varnosti, tveganje lahko prevalimo na zavarovalnico. Pridobljeno znanje je koristno za ugotavljanje lastne ogroženosti in zagotavljanje lastne varnosti.

Spoznali smo, kako deluje sodobno prodajno mesto, ki strankam omogoča prepoznavanje lastnih potreb ter želja s pomočjo inovativne virtualne izkušnje in izbiro ustreznih rešitev za njihovo zadovoljitev. Stranke tako v procese menjave lahko vstopajo na sodoben, okolju prijazen in učinkovit način: brez papirja, digitalno, kar preko tablic, ki so na voljo v centru digitalnega poslovanja zavarovalnice.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Damjan, Janez. 2012. Psihološke osnove učenja in poučevanja: Gradivo za usposabljanje mentorjev praktičnega usposabljanja z delom. V: *Usposabljanje mentorjev za izvajanje praktičnega usposabljanja z delom po izobraževalnih programih za pridobitev izobrazbe (UM PUM)*: 17-34. Ljubljana: GZS Center za poslovno usposabljanje.
- 2) Kotler, Philip. 2004. *Management trženja*. Ljubljana: GV Založba d.o.o.
- 3) Vezovišek, Mitja, Tina Puncer, Laura Smrekar, Samo Lubej. 2014. *Priročnik za učitelje finančnega opismenjevanja mladih v osnovnih in srednjih šolah*. Ljubljana: Revija Moje finance, Časnik Finance, d. o. o.
- 4) Vodopivec, Marina, Mojca Smerajec. 2016. *Usposabljanje mentorjev dijakom in študentom*. Ljubljana: Biotehniški izobraževalni center; Kranj: Šolski center.
- 5) Hierarhija potreb po Maslowu. *Wikipedija*. https://sl.wikipedia.org/wiki/Hierarhija_potreb_po_Maslowu (6. 5. 2019)
- 6) Zavarovalnica Triglav, d. d. 2018. *8 razlogov, da obiščete Triglav Lab*. Vse bo: v redu. Dostopno na naslovu: <https://vsebovredutriglav.si/tehnologija/triglav-lab> (5. 5. 2019)

UPORABA PROGRAMA H5P V IZOBRAŽEVALNE NAMENE – PRIMER DOBRE PRAKSE

USING PROGRAM H5P FOR EDUCATIONAL PURPOSES – AN EXAMPLE OF GOOD PRACTICE

Eva Grohar Gros

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

eva.grohar-gros@bic-lj.si

Izvleček

Potrebe in interes učencev po inovativnih učnih okoljih podprtih z IKT so čedalje večji, na kar v veliki meri vpliva hiter razvoj mobilne in informacijske tehnologije ter različnih aplikacij. Za zagotavljanje kvalitetnega učnega procesa, ki bo učencem omogočil razvijanje digitalnih kompetenc in s tem konkurenčnost v okolju 21. stoletja, je potrebno pristopati celostno, zato tradicionalno poučevanje »ex cathedra«, pri katerem nastopajo učenci kot pasivni poslušalci ne zadošča več, ampak moramo iskati nove, bolj inovativne pristope, ki spodbujajo aktivnost učencev in ohranjajo njihovo pozornost. Eden od takih pristopov je zagotovo uporaba programa H5P, ki s svojimi raznovrstnimi interaktivnimi vsebinami spodbuja učence k aktivnemu udejstvovanju in sooblikovanju učne snovi. Za primer dobre prakse sem izbrala predstavitev program H5P z orodjem »Image Hotspots«, ki se je izkazalo za zelo učinkovito pri aktivnem sodelovanju učencev pri predmetu Tehnološki postopki v mesarstvu. Z omenjenim orodjem so namreč učenci ob strokovnem usmerjanju mene kot učitelja izdelali interaktivno učno shemo, na kateri so ponazorili, kaj je to temperatura, kakšne enote ima in zakaj je pomembno njeno spremljanje v mesarstvu. Gradivo so opremili s fotografijami, video posnetkom in z različnimi spletnimi povezavami. Največji pomen pri našem delu s programom H5P pa je zagotovo to, da so učenci svojo vneto, pozornost in zanimanje ohranili vse do konca šolske ure.

Ključne besede: program H5P, interaktivne vsebine, Image Hotspots, aktivno sodelovanje

Abstract

Students' needs and interest for innovative learning environments supported by ICT are increasing. One of the main reasons for the increase is a rapid development of mobile technology, information technology and the development of various applications. An integrated approach is crucial to ensure the quality of a learning process that enables students to develop digital competence and consequently, the 21st century competitiveness. The traditional »ex cathedra« teaching where students perform the roles of passive listeners is no longer effective, which is why new innovative approaches that encourage student participation and balance their attention have to be created. One of those is definitely the use of H5P program, whose diverse interactive content encourages students to actively participate and co-shape the (learning) content. I chose the presentation of the H5P program with the »Image Hotspots« tools as a good practice example, since it has proven to be effective in active student cooperation within the subject Technological processes in butchery. The »Image Hotspots« tools and my professional teacher guidance enabled the students to create an interactive learning scheme on which they demonstrated the temperature, the units and why it is important

to monitor this scheme in butchery. They equipped the material with photos, a video recording and different web links. The greatest importance of our work with the H5P program most definitely lies in the fact that the students' enthusiasm, attention and interest were maintained until the very end of the lesson.

Keywords: H5P program, interactive contents, Image Hotspots, active participation

1 UVOD

Delo s programom H5P je za učitelja zanimivo predvsem s stališča, ker ponuja ogromno možnosti, pri katerih lahko dijaki aktivno sodelujejo. Poleg tega omenjeni program podpira spletno učno okolje Moodle in lahko do njega dostopamo v Arnesovih spletnih učilnicah. Za predstavljeni primer dobre prakse sem izbrala interaktivno vsebino »Image Hotspots«, ki se je izkazala za zelo dober pripomoček pri aktivnem sodelovanju dijakov. Z njeno pomočjo so namreč dijaki izdelali interaktivno učno shemo, na kateri so z različnimi fotografijami, video posnetkom in spletnimi povezavami ponazorili, kaj je to temperatura, kakšne enote ima in kakšen pomen ima njeno spremljanje v mesarstvu. Učno shemo so oblikovali tako preko mobilnega telefona kot preko računalnika, najbolj zanimivo pri njihovem delu pa je bilo to, da sta se njihova pozornost in zanimanje ohranila vse do konca šolske ure.

2 PROGRAM H5P

Program H5P je platforma, ki omogoča ustvarjanje interaktivnih vsebin z uporabo različnih vrst orodij za različne potrebe (H5P.org 2019). Njegova prednost je v tem, da je brezplačen in ga podpira tudi spletno učno okolje Moodle, hkrati pa za njegovo uporabo ne potrebujete posebnega znanja iz oblikovanja oziroma posebne programske opreme. Na voljo je tudi v mobilni verziji, tako da lahko dijaki pridobivajo znanje preko interaktivnih vsebin tudi na tablicah in mobilnih telefonih, interaktivno vsebino pa lahko med seboj tudi delijo in jo sooblikujejo na spletu kadar koli želijo. (Yau Hsiung 2018, 124)

V primerjavi s programoma PowerPoint in pdf omogočajo interaktivne vsebine programa H5P bolj bogato, kreativno in efektivno izkušnjo učenja, saj dijaki niso le pasivni prejemniki učne snovi, ampak pri učni snovi tudi aktivno sodelujejo in jo oblikujejo. Pri ponazarjanju učne snovi jim je v pomoč 33 različnih orodij, ki se nahajajo v zbirki programa H5P, in med katere sodijo interaktivni videi, kvizi, dialoške kartice, igre, interaktivne časovnice, »Image Hotspots« itd. Vse te vsebine lahko služijo tudi kot pripomoček za samostojno učenje, saj lahko dijaki na primer s pregledovanjem interaktivne predstavitve obnavljajo znanje z odgovarjanjem na vprašanja v predstavitvi, pri kvizu preverjajo pravilnost svojih odgovorov, pri interaktivni vsebini z več izbirami pa lahko dijaki utrjujejo svoje znanje z izbiranjem med eno ali več pravnimi možnostmi. Nekatere interaktivne aktivnosti omogočajo tudi povratno informacijo o pridobljenem znanju dijakov, s pomočjo katere lahko identificiramo, kateri dijaki so v znanju šibkejši in jim nudimo temu ustrezno dodatno pozornost oziroma pomoč. Edina pomanjkljivost programa H5P je v tem, da trenutna različica ne onemogoča goljufanja, zato uporaba tega modula še ni primerna za izvedbo testov, izpitov in podobnih aktivnosti. (H5P.org 2019 in Yau Hsiung 2018)

2.1 DIGITALNE KOMPETENCE IN BLOOMOVA TAKSONOMIJA


Z razvojem informacijsko-komunikacijske tehnologije so se odprle nove možnosti na področju pridobivanja znanja in kompetenc, ki omogočajo učinkovitejše zadovoljevanje izzivov in potreb sodobne družbe. Pri pridobivanju in razvijanju teh digitalnih kompetenc igra pomembno vlogo tudi program H5P, ki s svojimi interaktivnimi vsebinami krepi digitalno pismenost, spodbuja komuniciranje in sodelovanje med uporabniki, omogoča izdelovanje digitalnih vsebin in skrbi za varnost uporabnika (Sambolič Beganović 2018). Digitalne kompetence so namreč vedno bolj zaželeno in iskane na različnih delovnih mestih, kjer se zahtevajo višji spoznavni procesi, kot so razvrščanje kompleksnih informacij, kritično mišljenje, fleksibilnost, sposobnost reševanja problemov itd. (School 2019) Za uspešno doseganje teh kompetenc pri dijakih moramo smiselno uporabljati informacijsko-komunikacijske tehnologije v učnem procesu, pri čemer nam je v pomoč Bloomova digitalna taksonomija, ki jo je zasnoval Andrew Churches. Pri nižjih spoznavnih procesih, kot so pomnjenje, razumevanje in uporaba, se pri dijakih poslužujemo aktivnosti, pri katerih se uporabljajo računalniški ukazi, kot so kopiraj, označi, poišči, izberi (ti ukazi spadajo med pomnjenje), komentiraj, dodaj opombo, primerjaj, razlikuj, razvrsti v skupine (našteti ukazi sodijo med razumevanje), uporabi, izračunaj, izdelaj diagram, uredi, naloži (ti ukazi sodijo med uporabo) idr. Višji spoznavni cilji, kamor sodi analiziranje, vrednotenje in ustvarjanje, pa zahtevajo uporabo bolj kompleksnih računalniških izrazov in ukazov, h katerim spadajo oglašuj, kategoriziraj, sklepaj s splošnega na posamezno, preceni (analiziranje), argumentirano utemelji, kritično oceni, postavi hipoteze, poveži se, točkuj (vrednotenje), blogaj, konstruiraj, formuliraj, ustvari podcast, sprogramiraj, soustvarjaj wiki, vlogaj (ustvarjanje) idr. Vse te aktivnosti ob podpori tehnologije naj bi dijake pripravile na aktivno udeleževanje v okolju 21. stoletja, hkrati pa bi jih tudi spodbudile k vseživljenjskemu izobraževanju na področju digitalnih kompetenc. (Zavod 2019)

3 UPORABA ORODJA »IMAGE HOTSPOTS« PROGRAMA H5P – PRIMER DOBRE PRAKSE


Z dijaki 2. letnika izobraževalnega programa mesar smo imeli učno uro na temo temperatura in spremljanje temperature v mesarstvu. V računalniškem programu Microsoft Word smo najprej zapisali ključne dispozicije (Slika 1), ki smo jih načrtovali pri učni uri, ter dodali slikovno gradivo, da smo spodbudili tudi vizualni način učenja (Škerjanec 2011).

Slika 1: Postavitev dispozicij s slikovnim gradivom s pomočjo računalniškega programa Microsoft Word

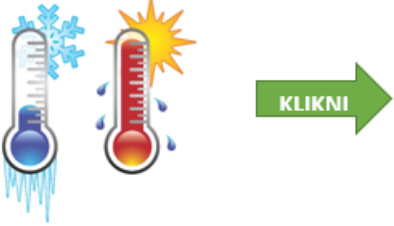
1) Kaj že vemo o temperaturi?




2) Zakaj je pomembno spremljanje temperature?



3) Definicija



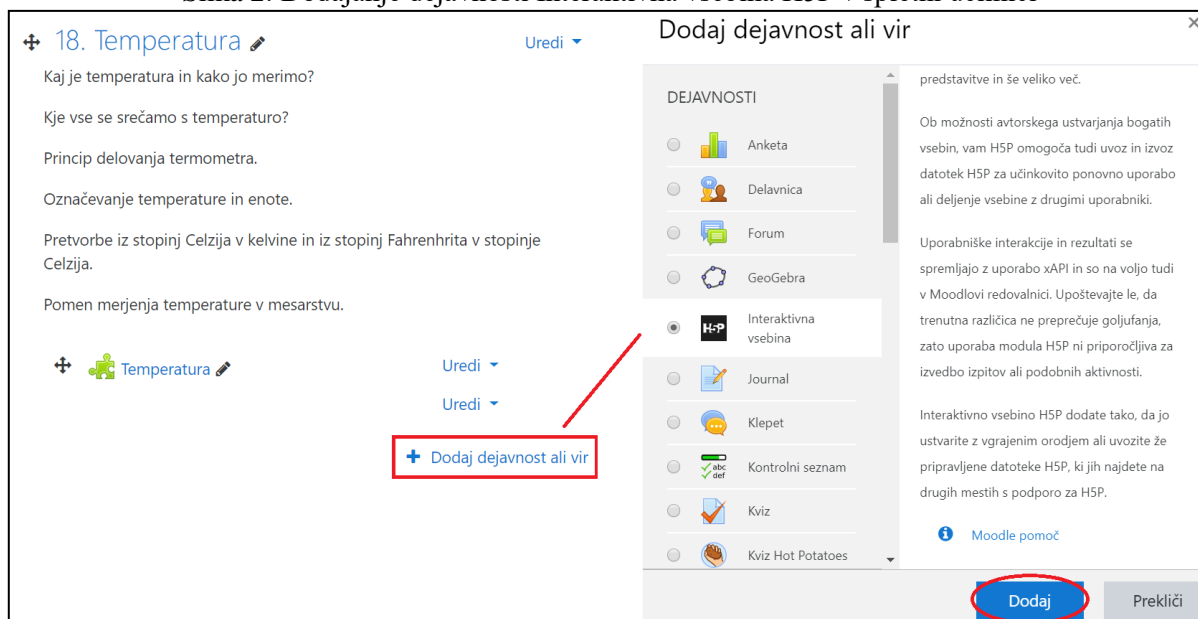
4) Enote: °C in K



Vir: lasten (2019)

Stran iz Worda smo nato s pomočjo orodja za izrezovanje izrezali in jo shranili v obliki slike v formatu »png« ter jo vstavili v program H5P za ozadje, na katerega smo dodajali točke, ki so v angleščini poimenovane »Hotspots«. Ker za izraz »Hotspots« ni ustreznega slovenskega poimenovanja, smo se odločili, da obdržimo izvirni izraz »Hotspots«. Do programa H5P smo dostopali preko Arnesove spletne učilnice, in sicer tako, da smo najprej v spletni učilnici pod izbranim predmetom Tehnološki postopki v mesarstvu vključili urejanje, zapisali temo učne ure ter pod ukaz dodaj dejavnost ali vir dodali interaktivna vsebina H5P (Slika 2). V kolikor do interaktivne vsebine ne bi mogli dostopati preko spletne učilnice, bi interaktivno vsebino lahko ustvarili tudi na spletnem mestu programa H5P ob predhodni registraciji (H5p.org 2019). To vsebino bi potem lahko povezali s spletno učilnico preko zunanjega orodja – se pravi vtičnika, ki je na voljo kot ukaz dodaj dejavnost ali vir v spletni učilnici in omogoča povezavo drugih spletnih strani z Arnesovo spletno učilnico.

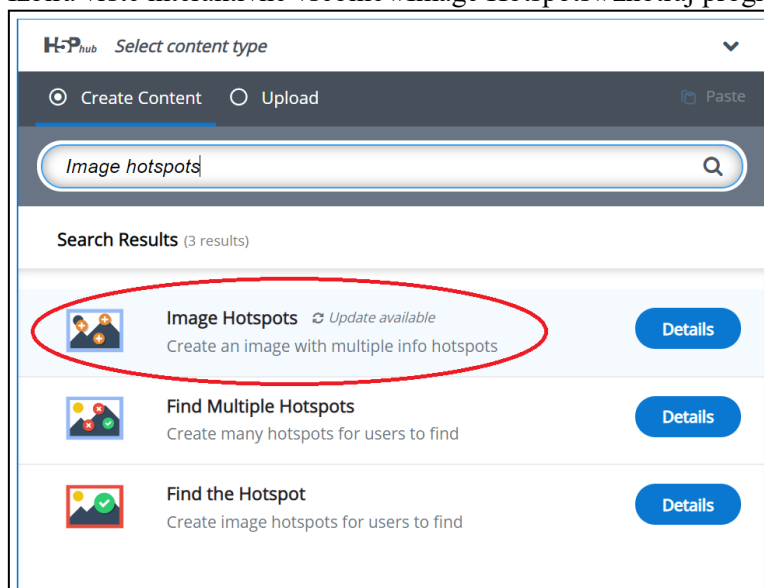
Slika 2: Dodajanje dejavnosti Interaktivna vsebina H5P v spletni učilnici



Vir: lasten (2019)

V programu H5P smo nato med vrsto interaktivne vsebine izbrali orodje »Image Hotspots« (Slika 3) in za ozadje naložili sliko iz Worda.

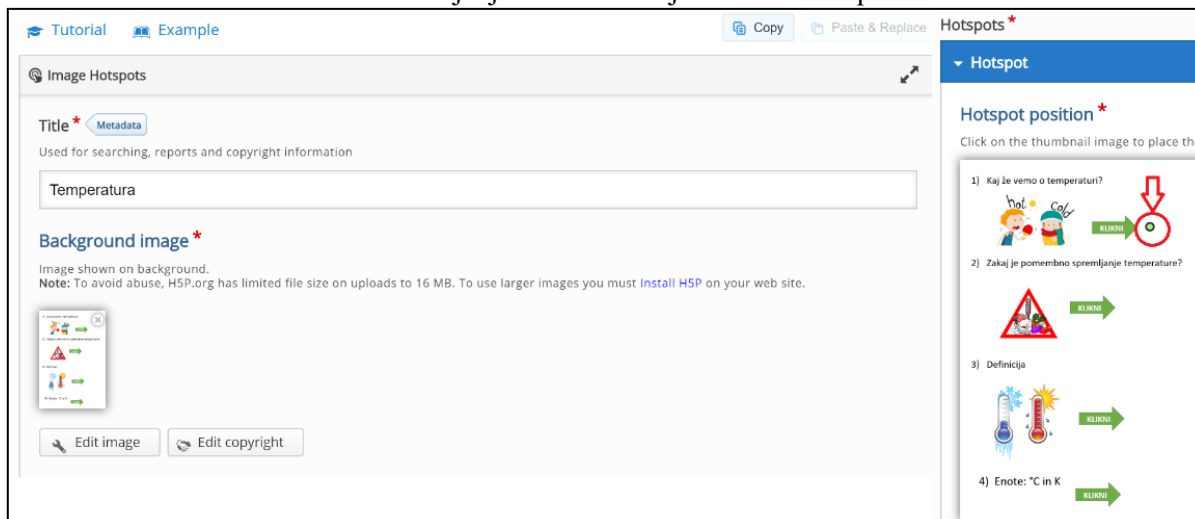
Slika 3: Izbira vrste interaktivne vsebine »Image Hotspots« znotraj programa H5P



Vir: lasten (2019)

Na naloženo sliko smo smiselno postavili točke »Hotspots« (Slika 4).

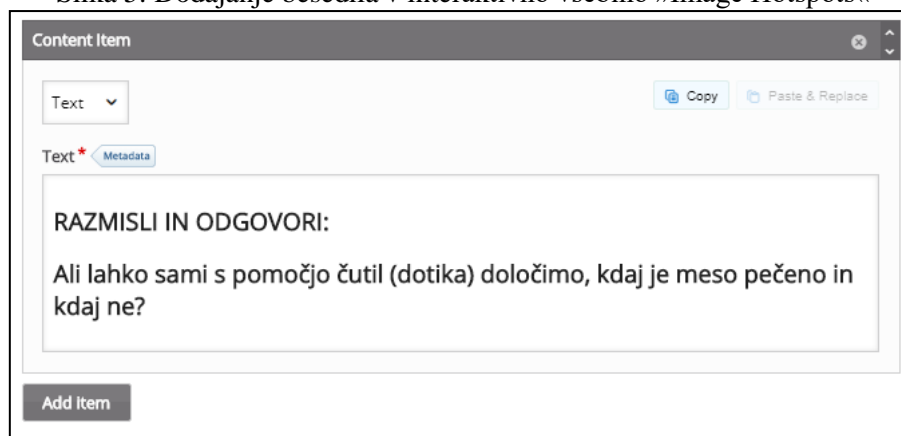
Slika 4: Dodajanje slike za ozadje in točk »Hotspots«



Vir: lasten (2019)

Prednost programa H5P je v tem, da tako dijakom kot učiteljem dopušča veliko kreativne svobode, saj se lahko, na primer, znotraj interaktivne vsebine »Image Hotspots« dodajajo bodisi slike, spletne povezave, video posnetki bodisi besedilo. Z dijaki smo poskušali v interaktivno vsebino »Image Hotspots« vključiti čim več podatkov, slik in spletnih povezav, ki smo jih našli v povezavi s temperaturo na različnih verodostojnih spletnih straneh. Med drugim smo v točke »Hotspots« vstavili povezavo do e-učbenikov, povezavo do brošure Smernice dobrih higienskih navad po načelih sistema HACCP, vključili smo videoposnetek o pravilni rabi termometra pri merjenju temperature mesa med toplotno obdelavo ter poleg dopisali besedilo, ki je pomembno prispevalo k razumevanju posameznih slikovnih gradiv in spletnih povezav. V besedilu smo zapisali tudi vprašanja (Slika 5), na katera so morali dijaki tekom učne ure s pomočjo mobilnega telefona poiskati odgovore.

Slika 5: Dodajanje besedila v interaktivno vsebino »Image Hotspots«



Vir: lasten (2019)

Tako dispozicijske točke v Wordu kot samo interaktivno vsebino »Image Hotspots« smo skupaj z dijaki oblikovali na šolskem računalniku, ki se je nahajal v učilnici, vsebine, videoposnetke, slikovno gradivo in druge spletne povezave pa so dijaki sami poiskali na svojih mobilnih telefonih in jih posredovali na stacionarni računalnik preko elektronske pošte in bluetooth-a. Vse kar smo med učno uro skupaj ustvarili in pripravili, se je shranilo v spletno učilnico, do katere imajo dijaki vedno dostop. Proti koncu učne ure smo z dijaki novo znanje utrdili še s

pomočjo aplikacije Kahoot, pri kateri so s pomočjo mobilnih telefonov odgovorili na zastavljena vprašanja v obliki kviza.

4 ZAKLJUČEK

Pri opazovanju dijakov med učnimi urami, ki potekajo bodisi na tradicionalen način »ex cathedra« bodisi le z uporabo predstavitve PowerPoint je velikokrat zaslediti, da se dijaki med poukom dolgočasijo in jim pozornost uhaja z učne snovi na druge stvari. Kot rešitev za povečanje osredotočenosti med dijaki se ponujajo številni novi inovativni pristopi poučevanja, med katere sodi tudi uporaba programa H5P, ki aktivno zaposlijo dijake, da med poukom sodelujejo. Glede na to, da veliko dijakov večino svojega časa preživi za svojimi mobilnimi telefoni, na katerih ponavadi uporabljajo le različne aplikacije, kot sta Facebook in Instagram, bi bilo v bodoče koristno, da jih učitelji izobrazimo tudi o pravilni rabi mobilnih telefonov, predvsem v izobraževalne namene. Sem sodi iskanje različnih verodostojnih informacij po preverjenih spletnih straneh, izobraževanje o varnosti osebnih podatkov ipd. Prav program H5P se je v zvezi z uporabo mobilnih telefonov pri učni uri z dijaki izobraževalnega programa mesar izkazal za zelo uporabnega. Dijaki so sami iskali informacije o temperaturi in merjenju temperature v mesarstvu ter se naučili ločevati pravilne in verodostojne od napačnih in nepreverjenih informacij. Naučili so se, kako dostopati do e-učbenikov in kako na spletni platformi YouTube poiskati poučne videoposnetke, ki jim lahko koristijo kot vizualna podpora pri učenju. Za največji dosežek pri uporabi programa H5P pa se je izkazala povečana osredotočenost dijakov na učno snov. Tekom učne ure se dijaki niso dolgočasili, ampak so bili ves čas dejavni in prav zaradi aktivnega sodelovanja sta se njihova pozornost in koncentracija ohranili vse do konca ure.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) H5P.org. 2019. Create, Share and Reuse Interactive HTML5 Content in your Browser. <https://h5p.org> (6. 8. 2019).
- 2) Sambolić Beganović, Amela. 2018. Brez H2O ne gre, brez H5P tudi ne (več). V: 4. mednarodna konferenca o učenju in poučevanju matematike KUPM 2018: zbornik razširjenih povzetkov – Laško, 27.–28. junij 2018: 218–220. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo.
- 3) School Educational Gateway. 2019. Digitalna kompetenca – vitalna večšina 21. stoletja za učitelje in učence. <https://www.schooleducationgateway.eu/sl/pub/resources/tutorials/digital-competence-the-vital-.htm> (6.8.2019).
- 4) Škerjanec, Pavla. 2011. Tradicionalni – sodobni modeli učenja in poučevanja družboslovja: diplomsko delo, univerzitetni študij. Ljubljana: Fakulteta za družbene vede.
- 5) Yau Hsiung, Wong. 2018. Humanizing the Online Learning Experience with H5P: A New World of Learning Interactive. V: Proceedings of the International University Carnival on e-Learning (IUCEL) 2018: 123-125. Mohd Syukri Nordin, Muhammad Sabri Sahrir, Norsaremah Salleh, Faizah Idrus, Rosemaliza Kamaludeen (ur.). Kuala Lumpur: Centre of Teaching and Learning, International Islamic University Malaysia.
- 6) Zavod Antona Martina Slomška. 2019. Inovativna pedagogika 1:1. <https://www.inovativna-sola.si> (7. 8. 2019).

TRADICIJA KOT DEL SODOBNEGA POUKA (MATEMATIKE) NA II. GIMNAZIJI MARIBOR

TRADITION AS A PART OF MODERN (MATH) LESSONS AT II. GIMNAZIJA MARIBOR

Jelka Hedžet, prof. mat.

II. gimnazija Maribor, Slovenija

II. gimnazija Maribor, Slovenia

jelka.hedzet@druga.si

Izvleček

Čeprav se v učnih načrtih posodablja tako učne vsebine kot tudi zaželenne metode in oblike dela, pa v razredu še vedno pogosto uporabljamo t. i. tradicionalni ali frontalni način poučevanja. V prispevku predstavimo tradicionalno načrtovanje učne ure v smislu zapisa učiteljeve priprave na pouk ter izvedbo tradicionalne učne ure. Povemo, kaj je sodilo v uvodni, osrednji in zaključni del klasične učne ure. Razmišljamo, kako lahko tradicijo vsebinsko vključimo v pouk in pokažemo, kako na II. gimnaziji bogatimo vsebine učnega načrta s tradicijo. Predstavimo dele obveznih izbirnih vsebin (OIV), ki dijake seznanjajo s starimi slovenskimi običaji, pa tudi novejša dogodka, ki počasi postajajo tradicija II. gimnazije. Na koncu se dotaknemo tradicije pri pouku matematike, tako v smislu uporabe preizkušenih pripomočkov kot poučevanja o znanih matematikih, zaključimo pa s čisto konkretnimi primeri nalog, ki omogočajo uživanje tradicije tudi pri matematiki.

Ključne besede: tradicija, tradicionalno načrtovanje učne ure, tradicionalno poučevanje, uživam tradicijo

Abstract

Although the lesson contents, the desirable operating procedures and forms of work are updated in the curricula, we still often use a so-called traditional or frontal teaching method in the classroom. In the article we present traditional lesson planning, namely the preparation of the teacher on the lessons and the implementation of traditional lessons. We tell you what was in the introductory, central and last part of the classic lesson. We are thinking about how we can integrate tradition into our lessons and show how we are enriching the contents of the curriculum with tradition. We present parts of the Obligatory Selection Contents (OIV) which familiarize students with the old Slovenian traditions, as well as the newer events which are slowly becoming tradition in our school. In the end we touch on the tradition in mathematics classes, both in terms of using tested teaching accessories and teaching about well-known mathematicians. We conclude with concrete examples of tasks, which allow students to enjoy tradition during mathematics.

Keywords: tradition, traditional lesson planning, traditional teaching, enjoying tradition

1 O POMENU BESEDE

Ob besedi tradicija pomislimo na nekaj preizkušenega, uveljavljenega, utečenega, starega, a običajno dobrega. Tako dobrega, da se to splača obdržati in uporabljati še naprej ter o tem učiti nove in nove generacije, v izobraževanju gre za številne generacije dijakov.

2 TRADICIJA PRI POUKU

2.1 TRADICIJA KOT DEL VSEBINE

Tradicijo lahko vtremo v prav vsak del predmetnika, v vsak učni predmet ali vsebine. To lahko storimo tako, da dijake poučujemo o tem, kako je bilo nekoč, v različnih zgodovinskih obdobjih v smislu takratnega načina življenja, obsega znanja, znanstvenih spoznanj, metod raziskovanja in razvoja znanosti.

O tradiciji zagotovo najlažje govorimo v okviru zgodovine, literature in umetnosti.

Pri drugih predmetih jo lahko vključimo tako, da obravnavamo življenje in delo znanstvenikov, ki jih omenjamo pri obravnavi učne snovi. Lahko uporabimo stare, preizkušene učne vire, kot so stari učbeniki, zbirke vaj, preizkuse znanja, tekmovalne naloge ipd. Izbrane naloge imajo še večjo vrednost, če so pisane v arhaičnem jeziku. Ob reševanju nalog iz različnih obdobjih lahko dijaki začitijo nivo zahtevanega znanja nekoč in danes.

2.2 TRADICIJA KOT NAČIN POUČEVANJA IN NAČRTOVANJA

Občasno še vedno radi posegamo po t. i. tradicionalnih učnih metodah, to pomeni, da uporabimo razlago ob kredi in tabli. Kreda so skoraj v vseh šolah nadomestili flomastri, tradicionalna zelena tabla se je umaknila beli. Za krajše, sploh pa za zahtevnejše dele nove učne snovi je ta metoda zelo primerna. Hitrost razlage prilagodimo večini poslušalcev in jim dovolimo, da v primeru nejasnosti kar sproti postavljajo vprašanja. S tem se tradicionalna razlaga, t. i. frontalna učna oblika, lahko spremeni v živahen pogovor, razpravo, navajanje, utemeljevanje, potrjevanje ali zavračanje novih primerov, pri čemer je lahko aktivna večina dijakov. S tem pouku dodamo višje taksonomske stopnje.

Tradicionalna priprava učitelja na pouk je bila zapisana za posamezno učno uro (enoto) in je v začetnem delu največkrat vsebovala podatke o tematskem sklopu obravnavane snovi, naslov teme, tip učne ure, uporabljene učne metode in oblike dela, seznam potrebnih učnih pripomočkov ter literature za učitelja in dijake ter cilje, ki jih bi naj dijaki usvojili.

V osrednjem delu priprave je bil natančen opis dogajanja med učno uro, tako aktivnosti učitelja, kot dijakov. Pogosto so bili zapisani tudi pričakovani in možni odgovori dijakov. S tem je lahko učitelj, sploh če je bil učitelj začetnik, bolje pripravil svoje odzive in premislil, kam lahko posamezen odgovor dijaka vodi. Zapis take priprave je bil pogosto organiziran v obliki stolpcev.

V sklepnem delu priprave so bili dodani delovni ali učni listi, rešitve nalog, pa tudi učiteljeva tabelska slika (zapis snovi na tablo), ki si jo je učitelj zamislil.

Po izvedeni učni uri je učitelj zapisal analizo izvedbe s poudarkom na tem, s čim je bil pri izvedbi zadovoljen in kaj bi naslednjič izboljšal ali spremenil.

Sodobne priprave se od tradicionalnih razlikujejo tako po obliki, kot vsebini. Lahko se odločimo in zapišemo pripravo za celoten tematski sklop, ne za posamezne učne ure. Prednost načrtovanja celotnega sklopa je v tem, da smo manj obremenjeni s časom, da nas ne skrbi, ali se bo ura iztekla na zastavljeni točki. Naslednjič nadaljujemo, kjer smo prejšnjikrat končali in se po potrebi sproti prilagajamo tempu in znanju dijakov.

Kako se učitelj pripravi na svoje delo, ni določeno, vsak zase zapiše tisto, kar pri svojem delu potrebuje, seveda pa obstajajo priporočila, katere segmente naj priprava vsebuje. Učitelj začetnik se bolj osredotoča na samo učno snov, na vsebino, izkušeni učitelji pa več razmišljajo o čim bolj različnih načinih, oblikah in metodah dela, s katerimi bi dosegli zelene učne cilje, tako vsebinske kot proceduralne. Veliko pozornosti posvečamo določitvi minimalnih standardov znanja za dosego pozitivne ocene, meril in kriterijev za ocenjevanje naučenega, iščemo različne oblike preverjanja in ocenjevanja znanja, pazimo, da naloge obsegajo različne taksonomske stopnje in preverjajo različne vrste znanja.

Tradicionalna ura obravnave nove učne snovi je bila sestavljena iz uvoda, v katerem je učitelj lahko pregledal domačo nalogo prejšnje učne ure, izvedel krajše ustno ocenjevanje, napovedal novo temo in z dijaki ponovil vsebine, potrebne za razumevanje nove snovi.

V osrednjem delu je učitelj predstavil novo snov z izbrano metodo in jo vadil na novih primerih. Reševanje primerov je lahko vpeto med obravnavo snovi ali pa so vaje samostojni, zaključen del učne ure.

V zaključnem delu je učitelj z dijaki novo snov povzel, ponovil in dal domačo nalogo.

Tradicionalno poučevanje je v mnogih ozirih morda zastarelo, v primeru pomanjkanja časa pa brez njega skoraj ne gre. Če poučujemo po sposobnostih dovolj homogeno skupino dijakov, lahko s takim poučevanjem v krajšem času dosežemo več učnih ciljev, kot bi jih z modernimi metodami. Njegova prednost je, da vsi dijaki sledijo isti razlagi, da vidijo isto tabelsko sliko, da je potek učne ure precej predvidljiv in da je na koncu ure večina dijakov na isti točki znanja. Slabost takega poučevanja je, da učitelja zelo izčrpa, saj je večino časa veliko bolj aktiven od dijakov, da so dijaki samo spremljevalci na učiteljevi poti do cilja in pri njenem načrtovanju niso sodelovali. Pri frontalnem delu ima učitelj večkrat samo občutek, da so dijaki zelo aktivni, lahko pa jih večina samo prepisuje s table in poslušata razlago.

V sodobni didaktiki se trenutno veliko govori o formativnem spremljanju, poučevanju z modeliranjem, poučevanju s preiskovanjem (projekt MERIA), naravoslovno-matematični pismenosti ter pouku z uporabo informacijsko-komunikacijske tehnologije (IKT). Tako poučevanje se od tradicionalnega zelo razlikuje in od učitelja zahteva ogromno priprave, od dijakov pa neprimerno več aktivnega dela kot pri frontalno vodenem pouku. Učitelj, ki je šele na začetku uporabe modernih metod lahko začne tako, da tradicionalen pouk v posameznih delih učne ure obogati z delovnimi ali učnimi listi, vključi uporabo e- ali i-učbenikov preko t. i. pametne table, izvede učno uro modeliranja v računalniški učilnici ali pa to nadomesti z uporabo pametnih telefonov ali tablic.

2.3 TRADICIONALNE VSEBINE NA II. GIMNAZIJI MARIBOR

Razen klasičnega pouka so v učnem načrtu gimnazije tudi t. i. obvezne izbirne vsebine (OIV). Nekoliko nasprotujoče ime pomeni, da so te vsebine obvezni del programa, da pa si del izvedbe lahko vsak dijak izbere po svojem okusu izmed vsebin, ki jih ponuja šola. Drugi del OIV šola določi sama in je enoten za vse dijake posameznega letnika.

Dijaki 1. letnikov preživijo 5 dni na centrih šolskih in obšolskih dejavnosti (CŠOD), kjer je poudarek na športnih in družabnih aktivnostih, dijaki 2. letnikov v tem tednu opravijo tečaj prve pomoči za vozniški izpit, obišejo knjižnice, muzeje, galerije, humanitarna predavanja, dijaki 3. letnikov preživijo 5 dni na tematskih taborih (naravoslovni, športni, jezikovni, umetniški,...), dijaki 4. letnikov pa grejo na maturantsko ekskurzijo, običajno v tujino (Barcelona, Malta, Grčija,...).

K OIV štejemo tudi posamezne dneve, ki jih vsebinsko oplemenitimo s tradicijo:

- božično praznovanje po razredih z obujanjem kulturne dediščine pod temo Ljudska izročila ob božičnih in novoletnih praznikih; dijaki posameznega razreda se razdelijo v 4 koticke (glasbeni, likovni, ustvarjalni in kulinarični), v katerih delajo po danih navodilih; v glasbenem prepevajo kolednice, v likovnem izdelujejo voščilnice, v ustvarjalnem izdelujejo laterne, v kulinaričnem pa krasijo doma pečene kekse)
- proslava kulturnega dne; dijaki tekmujejo na tradicionalnem šolskem kulturnem natečaju na literarnem, likovnem, glasbenem in filmskem področju; najboljši prejmejo šolske Prešernove nagrade
- obeležitev dneva državnosti s kulturnim programom, v okviru učnih ur pa spoznavanjem moderne zgodovine Republike Slovenije, od njene osamosvojitve dalje.

Dogodki, ki so na II. gimnaziji tradicionalni, a ne v okviru OIV, pa so še:

- krst fazanov (sprejem dijakov 1. letnikov), ki ga pripravijo dijaki 4. letnikov, na dostojen in primeren način
- tekmovanje v izdelovanju ekološkega snežaka, snežinke, božične zvezde, novoletne jelke (teme se ponovijo vsaka štiri leta)
- pustno rajanje; če je pustni torek dan pouka, dijaki tradicionalno tekmujejo v maskah v različnih kategorijah: maske solo, maske v paru in skupinske maske; dijake vzpodbujamo, da predstavitev maske obogatijo tudi z nastopom, dramskim, plesnim ali glasbenim
- Pomlad na II. gimnaziji (pestra paleta predavanj, razstav, koncertov in drugih dogodkov od marca do maja, med njimi je Kulturni maraton, ko dijaki ob kulturnih dogodkih na šoli preživijo celo noč in jo zaključijo z bogatim zajtrkom)
- šolski ples z naslovom Back in Time
- maturantski ples
- predaja ključa (dijaki 3. letnikov tekmujejo za lastništvo šolskega ključa)
- Počitnice na Drugi (zadnji teden v juniju organiziramo kup različnih dejavnosti po področjih za osnovnošolce)

2.4 TRADICIJA PRI MATEMATIKI

2.4.1 Tradicija kot staro, preizkušeno, dobro

Tradicijo v matematiko vnesemo tako, da

- uporabljamo tudi stare matematične učbenike, zbirke vaj, preizkuse znanja, tekmovalne naloge
- obravnavamo življenje in delo najpomembnejših slovenskih matematikov (Vega, Plemelj, Močnik, Vadnal, Štalec)
- govorimo o dosežkih vseh matematikov, ki so omenjeni v srednješolskih učbenikih, še posebej tistih, po katerih so poimenovali pomembne izreke
- intervjujamo znanega matematika ali upokojenega profesorja

- vsako leto praznujemo in obeležimo dan števila pi (natečaj v pieziji, okrasimo šolo z zabavnimi, ustvarjalnimi plakati, tekmujemo v recitiranju decimalk števila pi...)
- izvajamo uveljavljena matematična tekmovanja
- sodelujemo na natečaju Mladi za napredek Maribora z raziskovalnimi nalogami

2.4.2 S statistiko o tradiciji

Statistika je v zadnjih 10 letih postala pomemben del učnega načrta. Dijaki se naučijo zbirati, obdelovati in prikazati različne podatke. V zadnjih dveh letih so se dijaki II. gimnazije udeležili tekmovanja Evropske statistične igre, ki vzpodbuja statistično pismenost.

Dijaki lahko izvedejo kratko statistično raziskavo na populaciji sošolcev, ki preverja njihovo poznavanje tradicionalnih slovenskih praznikov, jedi, običajev, glasbe (koliko praznikov poznajo in koliko jih obeležijo v krogu družine, koliko jedi poznajo in koliko jih znajo sami pripraviti, koliko tradicionalnih pesmi poznajo, ali se obdarujejo za božič, koliko denarja v povprečju porabijo za darila,...) Zbrane podatke analizirajo, izračunajo ustrezne, smiselne parametre in podatke ustrezno grafično predstavijo.

Dijaki lahko preverijo, ali v bazah SURS in SiStat obstajajo podatki, ki govorijo o slovenski tradiciji.

2.4.3 Kako matematično UŽIVAM TRADICIJO

V okviru kombinatorike in verjetnostnega računa ali teorije množic lahko dano besedno zvezo zares dobesedno uporabimo.

Primeri vprašanj in nalog, ki jih lahko zastavimo dijakom:

- Katera beseda znotraj besede TRADICIJA pomeni eno od računskih operacij?
- Če bi v besedi TRADICIJA namesto D imeli P, bi lahko sestavili žensko ime. Katero?
- Na koliko načinov lahko v vrsto razporedimo vseh 9 črk besede TRADICIJA?
- Koliko besed je takih, ki vsebujejo niz RAD?
- Koliko besed se začne s T?
- Koliko besed se konča z A?
- Koliko besed se začne s T in konča z A?
- Koliko besed se začne s T ali konča z A?
- Koliko besed je takih, v katerih samoglasniki in soglasniki stojijo izmenično?
- Koliko besed je takih, v katerih stojijo vsi samoglasniki skupaj, pa tudi soglasniki skupaj?
- Koliko besed je takih, v katerih samo soglasniki stojijo nujno skupaj?
- Katere črke besedne zveze UŽIVAM TRADICIJO so osno simetrične in katere središčno simetrične?
- Grafično (z Vennovimi diagrami) predstavi črke besedne zveze UŽIVAM TRADICIJO v smislu samoglasnikov, soglasnikov, zvočnikov, nezvočnikov.
- Vse črke besedne zveze UŽIVAM TRADICIJO stresemo v vrečko in naključno izvlečemo eno. Kolikšna je verjetnost, da izvlečemo:
 - samoglasnik
 - soglasnik
 - sičnik
 - šumnik
 - zvočnik
 - nezvočnik

- črko I
- črko Ž?
- Vse črke besedne zveze UŽIVAM TRADICIJO stresemo v vrečko in naključno izvlečemo dve hkrati. Kolikšna je verjetnost, da izvlečemo:
 - obe črki A
 - dva samoglasnika
 - en samoglasnik in en soglasnik?
- Vse črke besedne zveze UŽIVAM TRADICIJO stresemo v vrečko in naključno izvlečemo eno za drugo ter jih postavljamo v vrsto. Kolikšna je verjetnost, da pri tem sestavimo ravno zvezo »UŽIVAM TRADICIJO«?
- Primer domače naloge v prednovoletnem času:

Sestavi nalogo iz kombinatorike in verjetnostnega računa, ki bo govorila o domačem praznovanju novega leta. V besedilo vključi vrstni red prihoda gostov, sedežni red pri mizi, sestavo jedilnika, obdarovanje, novoletne okraske, prižiganje lučk na novoletni jelki, petje kolednic.

3 LITERATURA IN VIRI

- 1) II. gimnazija Maribor. 2018. Letni delovni načrt, šolsko leto 2018/19. https://www.druga.si/wp-content/uploads/2018/11/LDN-2018-19_lektoriran.pdf. (8. 9. 2019). → (II. gimnazija Maribor, 2018)
- 2) II. gimnazija Maribor. 2018. OIV. <https://www.druga.si/o-soli/pouk/oiv/>. (8. 9. 2019) → (II. gimnazija, 2018)
- 3) Babič Viljem, Natalija Črnčec, Barbara Kovše, Tjaša Lepoša. 2018. Novoletno praznovanje, navodila razrednikom, časovna razporeditev (II. gimnazija Maribor, interno gradivo) → (Babič idr. 2018)
- 4) Jessen, Britta, Michiel Doorman, Rogier Bos. 2017. Priročnik MERIA za poučevanje matematike s preiskovanjem. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo. <https://www.zrss.si/digitalnaknjiznica/prirocnik-meria-za-matematiko/>. (8. 9.2019) → (Jessen idr., 2017)
- 5) Suban Ambrož Mojca. 2018. Formativno spremljanje pri matematiki – Priročnik za učitelje. Prva izdaja, prvi natis. Ljubljana: Zavod republike Slovenije za šolstvo → (Suban Ambrož, 2018)
- 6) Žakelj, Amalija, Simona Pustavrh, Samo Repolusk idr. 2010. Posodobitve pouka v gimnazijski praksi, Matematika. Prva izdaja, prvi natis. Ljubljana: Zavod republike Slovenije za šolstvo → (Žakelj idr. 2010)

»I FEEL VERY EUROPEAN TODAY!« – NAŠA POT DO NEPREDSTAVLJIVEGA

»I FEEL VERY EUROPEAN TODAY!« – OUR PATH TO THE UNIMAGINABLE

Sandra Horvatić

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

sandra.horvatic@bic-lj.si

Izveleček

V eTwinning projektu »I Feel Very European Today!« je sodelovalo 232 dijakov in 12 mentorjev iz Italije, Španije, Poljske, Romunije, Turčije, Nemčije, Latvije in Slovenije. To je bil najštevilčnejši projekt, v katerem je sodelovala BIC Ljubljana, Živilska šola, slovenska ekipa pa je štela 26 dijakov 3. letnika programa naravovarstveni tehnik. Kot ustanoviteljici projekta in predvsem učiteljici mi je bil cilj sestaviti projekt, ki bo celo šolsko leto motiviral in vzpodbujal dijake, da bodo razvijali svojo kreativnost, komunicirali med seboj, izgubili strah pred jezikom in se povezali s svojimi vrstniki po Evropi ter se naučili spoštovati kulturne razlike in koncept tolerance. Tako je nastal projekt, ki je bil sestavljen iz 8 »izzivov«, temeljil pa je na izzivih, s katerimi se vsakodnevno srečujejo mladi Evropejci. Naš cilj je bil, da izzivi služijo kot odskočna deska kreativnosti dijakov, ki so ta projekt tudi vodili, ga usmerjali ter razvijali. Vsake stopnje smo se najprej lotili z metodo razprave in metodo viharjenja možganov (brainstorming), kar je pripomoglo k spontanosti, predstavitvi lastnih idej pa tudi razvijanju zaznavanja raznolikosti idej in sklepanju kompromisov. Projekt nam je omogočil izkustveno učenje, pri katerem so bili dijaki aktivni udeleženci, saj so projekt sooblikovali na način, ki jim je pisan na kožo. Vse dejavnosti smo izvajali s pomočjo informacijske tehnologije, tako da so dijaki razvijali najrazličnejše kompetence. Za svoje marljivo in zelo uspešno delo je bilo 5 partnerskih šol nagrajenih tako z nacionalnim kot evropskim Znakom kakovosti.

Ključne besede: eTwinning, mednarodno sodelovanje, mladi Evropejci, izzivi, izkustveno učenje

Abstract

The project »I Feel Very European Today!« focused on high school students and it was the biggest eTwinning project our school has ever been a part of; it numbered 9 mentors and 232 students from Slovenia, Italy, Spain, Poland, Romania, Turkey, Germany, Italy and Latvia. Since the students are already experiencing the challenges of being young in today's Europe, the project consisted of 8 »challenges« that would connect all participating students, help them communicate and experience their thoughts and feelings properly and observe their creativity. Basically, the students were in charge of everything, because we believed in them and we wanted them to evolve during a more challenging project. When creating this project, my goal was to motivate the students, develop their creativity, encourage them to communicate with their peers, teach them to respect cultural differences and strengthen their sense of tolerance. We tackled each phase of the project through the 'brainstorming' method, which enabled the students to develop their spontaneity as well

as learning to compromise and accept differences of opinions. ICT was also used excessively throughout this project. We learned through experience and the students developed the project accordingly. All of us worked really hard on the project and were so proud to have been awarded with the National and European Quality Label. Our aim was for the students to learn through having fun, connect internationally and become aware of their responsibility as being important members of today's society.

Keywords: eTwinning, international collaboration, young Europeans, challenges, experiential learning

1 KAJ JE ETWINNING?

eTwinning je akcija programa Erasmus+, ki jo usklajuje Evropsko šolsko omrežje v imenu Evropske komisije. Namenjena je podpori in spodbujanju uporabe sodobnih informacijsko-komunikacijskih tehnologij (IKT) v izobraževanju ter strokovnemu razvoju šolskega osebja na ravni vrtcev, osnovnih in srednjih šol. eTwinning je bil zasnovan kot orodje za učitelje/vzgojitelje za iskanje partnerjev, a se je po več letih obstoja razvil v največjo virtualno evropsko skupnost poučevanja in učenja, ki omogoča profesionalni razvoj šolskega osebja, bogatitev pouka ter prispeva k večji kakovosti v izobraževanju. Namen akcije je vzpostavitev neformalnih partnerstev in projektov sodelovanja med evropskimi šolami na kateremkoli predmetnem področju (Cmepius 2019.)

BIC Ljubljana, Živilska šola v eTwinning projektih aktivno sodeluje od leta 2015. Namen vključevanja v projekte je, da dijaki, tako dobri kot šibkejši pri jeziku, premikajo meje svojih zmožnosti, gradijo svojo samozavest ter se zavedajo, da je njihov prispevek še kako pomemben.

1.1 »I FEEL VERY EUROPEAN TODAY!« – naša pot do nepredstavljivega

V eTwinning projektu »I Feel Very European Today!« je sodelovalo 232 dijakov in 12 mentorjev iz Italije, Španije, Poljske, Romunije, Turčije, Nemčije, Latvije in Slovenije. To je bil najštevilčnejši projekt, v katerem sem sodelovala kot ustanoviteljica in kot mentorica. Koordinirala sem 26 dijakov 3. letnika programa naravovarstveni tehnik. Kot ustanoviteljici projekta in predvsem učiteljici mi je bil cilj sestaviti projekt, ki bo celo šolsko leto motiviral in vzpodbujal dijake, da bodo razvijali svojo kreativnost, komunicirali med seboj, izgubili strah pred jezikom in se povezali s svojimi vrstniki po Evropi ter se naučili spoštovati kulturne razlike in koncept tolerance. Kot narekuje Katalog znanja, je pouk tujih jezikov glede na globalizacijske procese pred novimi izzivi, saj mora dijake poleg razvijanja jezikovnih zmožnosti pripraviti tudi na stike z drugimi kulturami (2011). Tako je nastal projekt, ki je bil sestavljen iz 8 »izzivov«, temeljil pa je na izzivih, s katerimi se vsakodnevno srečujejo mladi Evropejci. Naš cilj je bil, da izzivi služijo kot odskočna deska kreativnosti dijakov, ki so ta projekt tudi vodili, ga usmerjali ter razvijali.

1.1.1 Pedagoške inovacije in ustvarjalnost

Cilj 8 »izzivov« je bil, da bo projekt pester, zanimiv ter da ga bodo oblikovali dijaki.

- Prvi izziv je bil namenjen predstavitvi. Dijaki so se predstavili s fotografijami, opisi, videoposnetki, ustvarili so svoje profile v Twinspace spletni učilnici.
- Drugi izziv je bil namenjen predstavitvi držav ter izboru loga. Vsaka država je

pripravila svoj logo in ga objavila v Padlet in v spletni učilnici. Dijaki so glasovali za najboljši logo, pripravili ppt predstavitve držav, nekateri pa so objavili videoposnetke ter predstavili svojo državo s pomočjo aplikacije Voki. Organizirali smo tudi videokonferenco, na kateri smo se s turško ekipo pogovarjali o tradicionalnih prazničnih običajih, šoli, prostem času, glasbi in hrani. Posneli smo vprašanja za druge sodelujoče, oni pa so nam odgovorili v videoposnetku ali pa v ppt predstavitvi.

- V tretjem izzivu so dijaki v mešanih mednarodnih ekipah ustvarili pesmi, iz katerih je razvidno, o čem razmišljajo mladi, kaj cenijo, česa se bojijo, kaj jim največ pomeni. Žreb je slovensko ekipo združil s poljsko skupino, vsaka skupina je napisala po eno kitico in prišli smo do krasnega izdelka.
- V četrtem izzivu so se dijaki ukvarjali s temami, ki pestijo današnji svet ter mladino. Razdelili smo se v skupine in določili teme. Dijaki so pokazali visoko mero kreativnosti, saj so nastali odlični videoposnetki.
- Pri petem izzivu je vsaka država morala pripraviti učno uro. Dijaki so raziskovali po internetu, iskali primerne videoposnetke ali članke ter pripravili delovni list, ki smo ga ostali sodelujoči izpolnili.
- Šesti izziv je bil zelo zanimiv, saj sem ustvarila Kahoot kviz na podlagi vseh aktivnosti, ki smo jih izvajali.
- Sedmi izziv je bil namenjen zaključku in vtisom o projektu, ki so objavljeni v Padletu.
- Osmi izziv je bil namenjen evalvaciji projekta. Z dijaki smo bili odlična ekipa, delo na projektu smo vključili v redni pouk. Delovali so tako v (mednarodnih) skupinah kot samostojno in v parih. Z metodo razprave in brainstorminga smo razvijali ideje, se učili spoštovati razlike med mnenji in sklepali kompromise.

Slika 1: Logo projekta



Vir: <https://twinspace.etwinning.net/files/collabspac/0/60/660/45660/images/bec41ffd.png> (8. 9. 2019)

1.1.2 Vključitev v učni načrt

Projekt nam je omogočil izkustveno učenje, pri katerem so bili dijaki aktivni udeleženci, saj so projekt sooblikovali na način, ki jim je pisan na kožo. Vse dejavnosti smo izvajali s pomočjo informacijske tehnologije tako da so na ta način dijaki razvijali najrazličnejše kompetence (Katalog 2011):

- sporazumevalna zmožnost (tvorjenje in posredovanje govornih in pisnih besedil v tujem jeziku, sodelovanje s partnerskimi državami),
- medkulturna zmožnost kot ključni dejavnik sporazumevanja med različnimi narodi (navsezovanje stikov z vrstniki in spoznavanje nove kulture),
- socialna zmožnost (navsezovanje stikov, delo v parih, delo v skupinah),
- vizualna zmožnost (oblikovanje ppt predstavitev, izbiranje slikovnega gradiva),
- kompetenca digitalne pismenosti (delo v spletnem okolju, priprava gradiva, nalaganje datotek, videokonference, snemanje in montaža kratkih filmov)
- inovativnost in kreativno reševanje problemov (brainstorming pri vsaki stopnji projekta, sklepanje kompromisov),
- usmerjenost k ciljem (kvalitetno in v roku izvedeni »izzivi«),
- fleksibilnost,
- sposobnosti za upravljanje s časom in načrtovanje,
- splošna razgledanost.

Želela sem, da delo na projektu popestri redno pouk, da začnemo skozi inovativno pedagogiko usvajati celostno-jezikovni pristop, torej da dijaki razvijajo medosebno komunikacijo, da vključimo medpredmetno povezovanje ter tako povežemo teorijo s prakso. Skozi projekt smo oblikovali etapne cilje (delavnice), ki so dijake spodbujali k samoiniciativnosti, kreativnosti, skupinski harmoniji ter inovativnosti. Cilj projekta je bil, da se dijaki med seboj povežejo na mednarodni ravni ter se začnejo zavedati svoje odgovornosti kot mladi ljudje v današnji Evropi. Slovenska ekipa je na šolski spletni strani objavljala eTwinning novice, predstavljala projekt šolski skupnosti, študentom na pedagoški praksi in skrbela za šolsko oglasno desko.

1.1.3 Komunikacija in izmenjava med partnerskimi šolami

Komunikacija med mentorji je v vsaki fazi projekta potekala preko elektronske pošte, Skypa in skupnih dokumentov, kjer smo si izmenjevali mnenja in predloge za vsako fazo oziroma »izziv« projekta, vzporedno pa je tudi redno tekla komunikacija v spletni učilnici Twinspace (Teacher Bulletin).

Dijaki so za komunikacijo in izmenjavo izdelkov med partnerskimi šolami uporabljali spletno učilnico Twinspace, kamor so naložili pripravljene materiale v za to ustvarjene mape, si uredili spletne profile v angleščini ter komunicirali z dijaki partnerskih šol v spletni klepetalnici ter spletnem dokumentu Padlet.

Redno smo spremljali delo ostalih partnerskih šol, si ogledali njihove prispevke in svoje odzive dokumentirali v dnevnik projekta.

Poleg spletne klepetalnice so dijaki imeli možnost komunicirati v živo preko Skypa, in sicer ko smo organizirali videokonferenco, na kateri so si izmenjevali mnenja o glasbi, šoli, tradicionalni hrani in običajih, prostem času, kulturnih razlikah, športu, potovanjih, itd. Naš cilj je bil, da bi bil projekt čim bolj aktiven, interaktiven, da bi si dijaki izmenjevali mnenja in zmanjšali ali pa v celoti izgubili strah pred uporabo jezika v »live« dogodkih.

Slika 2: Videokonferenca



Vir: lasten (2018)

Slika 3: Videokonferenca



Vir: lasten (2018)

1.1.4 Sodelovanje partnerskih šol

Projekt smo vključili v redni pouk in mu vsak teden posvetili eno učno uro ter z metodo »brainstorming« najprej zbrali ideje za našo izvedbo vsake faze projekta, nato pa s spoštljivo komunikacijo naredili načrte za izvedbo in si razdelili delo. Projektno delo temelji na sodelovanju, skupnem sprejemanju odločitev in želela sem, da to dijaki usvojijo, saj so to tudi kompetence za življenje, ne samo pri šolskem delu. V projektu je sodelovalo 232 dijakov in 12 mentorjev. Odzivov sem bila zelo vesela, saj je bil to najštevilčnejši projekt naše šole in mene kot mentorice. Na začetku projekta sem kot ustanoviteljica objavila načrt dela in časovnico ter prosila druge mentorje, da ga pregledajo in predlagajo spremembe. Vsaka faza projekta je imela svoj časovni okvir, ki smo se ga držali večinoma vsi sodelujoči. Kot ustanovitelji projekta smo zelo aktivno sodelovali v vseh »izzivih« in tudi partnerji so bili zelo vestni in marljivi. Komunikacija med mano in mentorji je v vseh fazah potekala preko elektronske pošte, Skypa in skupnih dokumentov, kjer smo si izmenjevali mnenja in predloge, vzporedno pa je tekla tudi komunikacija v spletni učilnici Twinspace. Komunikacija je potekala na tedenski ravni. Dijaki so v projektu delali samostojno, skupinsko, v parih in mednarodnih skupinah (3. in 4. faza, kar se tiče dodeljenih tem), raziskovali in kritično presojali pridobljene informacije. Pripravljene materiale so objavljali v spletni učilnici, na Youtubu in spletnem dokumentu Padlet, komunicirali v klepetalnici in na videokonferencah. Slovenska ekipa je na naši šolski spletni strani objavljala eTwinning novice in skrbela za šolsko oglasno desko, projekt pa je predstavljala tudi ožji in širši šolski skupnosti.

Slika 4: Oglasna deska na BIC Ljubljana, Živilska šola



Vir: lasten (2018)

1.1.5 Uporaba tehnologije

IKT smo uporabljali pri vseh dejavnostih projekta, mentorji tudi za pripravo na projekt. Z uporabo IKT kot vejo inovativne pedagogike smo želeli med drugim razvijati kreativnost, inovativnost ter sporazumevalno zmožnost. IKT je predstavljal zelo pomemben podporni steber projektu, saj je bil eden od ciljev tudi digitalno opismenjevanje dijakov, ki so digitalno kompetenco razvijali na več področjih, v sklopu projekta pa smo sodelujoči uporabljali:

- Twinspace spletna učilnica: spletni profili, klepetalnica, celoten material projekta,
- DoppelMe: ustvarjanje avatarjev,
- Voki: predstavitev projekta, sodelujočih držav,
- Giphy: zmagovalni logo,
- Padlet spletni dokument: uporabili smo ga pri 5 stopnjah projekta (objava predstavitev, predlogov za najboljši logo, A Song for Europe, The Mannequin Challenge, The World is our Oyster ...),
- Youtube: predstavitevni videoposnetki, žrebanje za 3. fazo projekta, vprašanja in odgovori montirani v kratke filme, predstavitev držav,
- MovieMaker: snemanje in montaža kratkih filmov,
- PowerPoint, PDF: predstavitve,
- RandomNamePicker, RandomTeamGenerator: delitev v skupine,
- TedTalks,
- Google docs: delo dijakov, komunikacija med mentorji,
- Kahoot!: kviz na koncu projekta,
- Google forms: evalvacija projekta, glasovanje za zmagoviti logo,
- Facebook spletna stran,
- Issuu: E-knjiga,
- ZeeMaps,
- Word: pisanje različnih besedil (novičke na šolski spletni strani, rezultati glasovanja, itd),
- Skype: medsebojna komunikacija dijakov na videokonferencah, medsebojna komunikacija med mentorji,
- elektronska pošta: učenci so v pregled pošiljali material in komunicirali z mentorji, koordinacija dela med mentorji

2 ZAKLJUČEK

Mentorstvo celotnemu razredu je bil svojevrsten izziv, vendar sem se za to odločila, ker sem verjela vanje in v njihove sposobnosti. Želela sem, da pridobijo samozavest in se začnejo zavedati, da zmorejo marsikaj. Izredno sem ponosna na naše dijake. Delovali smo kot ekipa, bili zelo produktivni, ciljno usmerjeni, predvsem pa jim ni bilo nič težko narediti. Če povzamem Robinsona (2009), mi le ustvarimo okolje, v katerem se otrok uči, pri tem pa ga spodbujamo. Vse, kar so ustvarili v okviru projekta, so dijaki ponudili šolski skupnosti prek objav na šolski spletni strani, šolski kroniki in Facebook strani zavoda. Urejali so šolsko oglasno desko ter dvakrat predstavljali projekt študentom angleščine na pedagoški praksi, enkrat pa v sklopu projekta Ambasadorji evropskega parlamenta. Dokazali so, da znajo povezovati znanje z različnih predmetnih področij in si želijo novih izzivov ter da se ne ustavijo ob težavah na poti. Projektu smo vsak teden namenili eno šolsko uro. Če je bilo več dela, smo kakšno uro še dodali ter še predčasno zaključili z redno

snovjo in ocenami. Dijaki so usmerjali in gradili projekt na svoj način, razvijali kreativnost in se učili drug od drugega, vključno z mano. Imajo različno znanje angleščine, tako da je bilo zanimivo opazovati predvsem šibkejše dijake, ki so se zaradi množične dinamike uspeli malo sprostiti. Jezik so uporabljali ne glede na morebitne napake, saj je bilo v razredu ogromno spodbujanja. Naš zavod je zelo aktiven zavod, ki se trudi delovati na različnih področjih. Vsekakor je eno najpomembnejših mednarodno sodelovanje, zato verjamem, da smo tudi mi s svojim delom in trudom pripomogli k razpoznavnosti naše šole v Sloveniji in tujini. Strinjam se, da imajo mednarodni projekti močan vpliv na ozaveščenost učiteljev in dijakov o evropskih kulturnih in moralnih vrednotah ter vplivajo na potrebo po vključevanju lasne kulturne dediščine v pouk (Cmepius 2013). Dijaki so se preizkusili v nečem novem in odlično izpolnili obveznosti ter si tako tudi popestrili reden pouk. Sodelovali so med seboj in ostalimi, usvajali novo znanje, nove kompetence, pridobili samozavest in vero vase. Kot mladi državljani Evrope bodo zastopali prave vrednote in pridobljeno znanje prenesli v kreiranje svoje svetle prihodnosti. Za marljivo delo v projektu smo bili nagrajeni tako z nacionalnim kot evropskim Znakom kakovosti, predstavljata pa konkretno priznanje učiteljem in šolam za opravljeno delo na področju mednarodnega sodelovanja. Za učence predstavljata priznanje njihovega truda in dela, za šole pa javno priznanje njihove zavezanosti h kakovosti in odprtosti za evropsko sodelovanje.

Slika 5: Znak kakovosti



Vir: lasten (2018)

Slika 6: 3. letnik naravovarstveni tehnik



Vir: lasten (2018)

3 LITERATURA IN VIRI

- 1) BIC Ljubljana, Živilska šola. 2017. eTwinning projekti. <http://www.bic-lj.si/zs/index.php/organizacija-izobrazevanja/mednarodna-dejavnost/etwinning-projekti> (5. 9. 2019)
- 2) Cmepius. 2013. Študija učinkov programa Vseživljenjsko učenje na osnovnošolsko in srednješolsko izobraževanje z vidika nacionalnih priorit. Ljubljana: Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport.
- 3) Ljubljana. 2018. Facebook, 24. 4. <https://www.facebook.com/groups/778472805875350/> (6. 9. 2019)
- 4) Robinson, K., & Aronica, L. 2009. The Element: How Finding Your Passion Changes Everything. Penguin Books Limited

- 5) Twinspace: spletna učilnica. 2017. <https://twinspace.etwinning.net/45660/home> (6. 9. 2019)
- 6) Cmepius: spletna stran. 2019. <https://www.cmepius.si/solsko-izobrazevanje/etwinning/> (8. 9. 2019)
- 7) Zavod Republike Slovenije za šolstvo. 2011. Katalog znanja za angleščino v SSI. https://www.svsgugl.si/wp-content/uploads/2013/11/Katalog_znanj_ang_nem_prviTJ_PV_ZRSS.pdf (8. 9. 2019)

TEKMOVANJA SO POSEBEN NAČIN USPOSABLJANJA ŠTUDENTOV STROKE GOSTINSTVA IN TURIZMA

THE COMPETITIONS ARE A SPECIAL WAY TO TRAIN STUDENTS IN HOSPITALITY AND TOURISM PROFESSION

Boštjan Humski

Biotehniški izobraževani center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

bostjan.humski@bic-lj.si

Izvleček

Usposabljanje in priprava študentov na različna strokovna tekmovanja predstavljajo velik izziv in motivacijo za poglobljeno raziskovalno-strokovno delo. Vsako tekmovanje zahteva visoko strokovno in psiho-fizično pripravljenost. Študenti in mentorji pridobijo tudi odlično priložnost, da preizkusijo, kaj lahko s svojim znanjem in spretnostmi dosežejo v svetovnem merilu. Priprave na tekmovanja omogočajo študentom individualni pristop ter ciljno usmerjeno usposabljanje in raziskovanje določenega strokovnega področja, močnejšo vez med mentorjem in študentom in nenazadnje tudi praktično uporabo vseh pridobljenih znanj. Na tekmovanjih se spletajo tudi nova poznanstva in vezi med tekmovalci in mentorji različnih narodnosti.

Ključne besede: tekmovanje, usposabljanje, kakovost v izobraževanju, motivacija, stroka

Abstract

The training and preparation of students for various professional competitions represent a great challenge and motivation for in-depth research and professional work. Each competition requires highly professional and psycho-physical condition. The students and mentors also gain a great chance to try out what their knowledge and skills can achieve in the world. The preparations for competitions allow students an individual approach, more targeted training and a research in a specific area of expertise, a stronger bond between a mentor and a student, and the practical application of the acquired knowledge. The competitions are also the place where new friendships and bonds between the contestants and the trainers of different nationalities are made.

Keywords: Competition, training, quality in education, motivation, profession

1 TEKMOVANJA ŠTUDENTOV

Latinski izvor izraza za tekmovanje (com-petere) pomeni »prizadevati si skupaj z nekom drugim« (Praper 1995, 199). Tekmovalnost je zelo kompleksna psihološka lastnost (Kobal Grum idr. 2004, 76). Splošna predstava o tekmovalnosti pa je, da tekmujemo zaradi želje po zmagi v medosebnih situacijah (Kobal Grum idr. 2004, 43).

Z vidika učitelja oziroma pristopov, ki jih ta uporablja, ter načinov, kako tekmovanje vključuje v svoje delo, je tekmovanje največkrat socialni proces, do katerega pride, ko posameznike rangiramo in nato nagradimo glede na njihovo učinkovitost pri določeni nalogi ali dogodku (Attle, Baker 2007, 77, 83). Tekmovalnost med učenci in v šolskem okolju nasploh je velika (Kalin 2003, 44), saj okolje, predvsem trg delovne sile oziroma pridobitne organizacije, nad šolo izvajajo pritisk po razvoju in izboljšanju dela. Ravno zato so si šole pričele bolj prizadevati za večjo uspešnost, učinkovitost in kakovost dela.

Bic Ljubljana se vsa leta redno udeležuje različnih strokovnih tekmovanj, tako na državni kot mednarodni ravni, kjer se študenti s svojim znanjem uvrščajo na najvišja mesta. V programu Gostinstvo in turizem je takih tekmovanj čez leto veliko in prav tako je velik interes študentov po udeležbi na tekmovanjih. Tekmovanja so si med sabo različna tako po vsebini kot zahtevnosti. Vsako izmed tekmovanj zahteva veliko angažiranost kakor tudi motiviranost tako študenta kot mentorja za poglobljeno raziskovalno-strokovno delo. Po Franknu in Brownu (Turk Riga 2006, 3) ima prizadevanje, da neko nalogo opravimo boljše kot poprej velik pomen, saj le na takšen način posameznik vseskozi stremi k doseganju kriterija odličnosti. Le pri takšni tekmovalnosti lahko govorimo o ciljni in storilnostni motivaciji, s tem pa o napredovanju posameznika.

Tekmovanje in tekmovalnost vplivata na razvoj in osebnost študenta, na študentove kognitivne in metakognitivne procese, na medosebne odnose, na čustva in vedenje ter na razvoj spretnosti in sposobnosti. Tekmovanje tako tudi pripomore k človekovemu razvoju in osebnostni rasti. Preko tekmovalnih situacij študenti spoznavajo, da je življenje sestavljeno tako iz uspehov kot tudi iz neuspehov, da včasih zmagamo, včasih pa zgubimo vendar poraz ni razlog za potrtost temveč spodbuda za naslednjič (Horvat 2007, 29).

Predvsem kompleksna tekmovalnost, katero zahtevata tekmovanji kot sta AEHT in EuroSkills, ki sta predstavljeni v nadaljevanju zahteva večdimenzionalno, kritično in ustvarjalno mišljenje s čimer omogoča napredek posameznika in njegov intelektualni razvoj. Tekmovalnost je tudi zelo pomemben dejavnik kreativnosti oziroma ustvarjalnosti. Tako študenti, kot njihovi mentorji vlagajo v tekmovanja veliko truda in nenazadnje tudi svojega prostega časa. Priprave na tekmovanja omogočajo študentom individualni pristop ter ciljno usmerjeno usposabljanje in raziskovanje določenega strokovnega področja. Na žalost so na koncu za svoj trud poplačani oz. nagrajeni samo tisti najboljši, ki prejmejo določeno obliko nagrade, ki se po navadi odraža v obliki medalje za prva tri mesta. Tako zmagovanje kakor tudi izgubljanje je odločilno pri pripravi na prihodnje situacije na delovnem mestu in v življenju samem, ko bodo morali delati pod pritiskom, biti konkurenčni ter se velikokrat izkazovati in dokazovati, da so boljši kot drugi. Vendar pa je potrebno poudariti, da se z intenzivnimi pripravami med študenti in mentorji splete močnejša vez in velik transfer tako poglobljenega teoretičnega kakor tudi praktičnega znanja in veščin, ki jim bodo nadalje koristile in jih bodo lahko uporabljali tako v delovnem življenju kot v življenju nasploh.

1.1 CILJI TEKMOVANJ IN PODROČJE DELA

Cilji tekmovanj kakor tudi področja dela so jasno opredeljeni. Študenti se seznanijo s pravilniki in se usposobijo tako teoretično kakor tudi praktično za posamezno tekmovanje. Cilji vsakega tekmovanja so:

- razvijanje ročnih spretnosti, kreativnosti in inovativnosti,
- pridobivanje strokovnih veščin,
- pridobivanje veščin javnega nastopanja,
- spodbujanje poglobljenega pridobivanja znanja,
- usposabljanje za timsko delo,
- razvijanje kritičnega mišljenja,
- razvijanje svoje osebnosti vključno s pozitivno samopodobo,
- druženje z vrstniki drugih narodnosti in spletnje novih poznanstev.

»Učne metode so znanstveno in praktično preverjeni načini učinkovite komunikacije med učiteljem in učenci na vseh stopnjah učnega procesa, od pripravljanja, obravnavanja ali obdelovanja nove učne vsebine, vadbe in preverjanja znanja, sposobnosti in spretnosti« (Tomič 1997, 87).

Eden izmed pomembnih ciljev udeležbe na tekmovanjih se odraža tudi v ugotavljanju in zagotavljanju kakovosti izobraževanja v višjem strokovnem šolstvu, ki se med drugim meri tudi v doseganju ciljev izobraževanja in sicer s kazalnikom, ki opredeljuje sodelovanja na regijskih, državnih in mednarodnih tekmovanjih iz znanja in spretnosti. Verjamem, da odlični dosežki še posebej na mednarodnih tekmovanjih močno vplivajo na prepoznavnost šole in posledično tudi na odločitev bodočih študentov k izbiri šole za nadaljnji študij.

1.2 PRIMERI UPORABLJENIH TEHNIK IN METOD

1.2.1 Metoda prikazovanja/demonstracija

Metoda prikazovanja oz. demonstracija je zagotovo najpomembnejša tehnika za razvijanje veščin na strokovnem področju in je pri pripravah študentov na tekmovanja nepogrešljiva. Vsa tekmovanja so sestavljena iz točno predpisanih delovnih nalog, pravil in postopkov, ki jih študenti morajo usvojiti. Mentor mora na začetku vzpostaviti pozitivno vzdušje in vzpodbuditi dvosmerno komunikacijo s katero odpravi strah pred neznanim. Pomembno je, da mentor študentom najprej podrobno predstavi nalogo in jim nato pokaže, korak za korakom, pravilen postopek naloge. Študent nato samostojno opravi nalogo pod budnim očesom mentorja, toliko krat kot je potrebno, da jo v celoti usvoji. Evalvacija sledi po vsaki opravljeni nalogi saj je zelo pomembno, da mentor poda razumljivo in konstruktivno mnenje o izvedeni nalogi, ki mora biti podkrepjeno z nasveti za izboljšanje.

1.2.2 Metoda igranja vlog (role play)

Vsa tekmovanja so javna in vključujejo nepredvidljive situacije na katere morajo biti tekmovalci pripravljeno pravilno odreagirati. Tekmovalci so ves čas trajanja tekmovanja prav tako izpostavljeni časovnemu pritisku ter ocenjevanju strokovne komisije. Z igranjem vlog študenti in mentor zaigrajo različne situacije. Igranje vlog omogoča študentom prikaz realne situacije s katero se bo lahko srečal na tekmovanju in pridobivanje profesionalnega in strokovnega mnenja ter konstruktivne kritike s strani mentorja in ostalih udeležencev v varnem

okolju treninga. Metoda igranja vlog zagotovo pomaga tudi pri povečanju samozavesti kot tudi razvijanju spretnosti pri ravnanju in komunikaciji z ljudmi. Posebej pomembno je, da se pri tem načinu usposabljanja ustvari sproščeno vzdušje, ki pa mora temeljiti na strokovnosti. Študente je potrebno skozi usposabljanje voditi s pohvalami in konstruktivnimi kritikami v želji, da pridemo skupaj do željenega cilja. Po vsaki opravljeni nalogi sledi proces evalvacije.

1.2.3 Metoda viharjenja možganov/burjenja duha (brainstorming)

Cilji »brainstorminga« so odkrivanje lastnih idej o temah ali problemih, postavljanje vprašanj ter omogočanje predstavitve lastnih, različnih idej, pri čemer se razvijajo učenčeva spontanost, zaznavanje raznolikosti idej in možnosti alternativnih rešitev (Brečko 2002).

Inovativnost in kreativnost sta zraven gostoljubnosti temelj vsake gostinsko turistične ponudbe, kar se odraža tudi v pričakovanju vsakega tekmovanja. Vsako tekmovanje vključuje lastne kreacije, inovativne pristope in avtentičnost dela posameznika.

Priprave na tekmovanja potekajo vedno individualno ali v manjših skupinah, kjer se da ta metoda odlično uporabiti. Pri vsakem tekmovanju je najprej potrebno imeti idejo na podlagi katere pričenemo razvijati bodisi lastno kreacijo koktajla, jedi, pogrinjka ... Skupinska izmenjava idej nam velikokrat omogoči, da najdemo ravno tisti košček v mozaiku, ki nam manjka. Pomembno je, da smo čimbolj kreativni in razmišljamo izven okvirjev »out of the box«. Zelo pomembno je tudi, da za metodo viharjenja možganov izberemo primeren prostor in znamo pričarati sproščeno vzdušje ter si dopustimo razmišljati in drug drugega v tem ne omejujemo temveč spodbujamo.

2. PRIMER TEKMOVANJA AEHT

2.1 AEHT in EuroSkills tekmovanje

AEHT je nevladna organizacija s svetovalnim statusom pri Svetu Evrope, ustanovljena leta 1988. Je združenje evropskih šol s področja turizma in hotelirstva, ki skrbi (predvsem na različnih dogodkih, ki jih vsakoletno organizirajo) za izmenjavo informacij, dobrih praks, študentov in predavateljev. Bic Ljubljana je postala članica Evropskega združenja hotelskih in turističnih šol Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme - AEHT (European Association of Hotel and Tourism Schools) januarja 2012. V AEHT je vključeno preko 400 šol iz 40 evropskih držav.

2.2 Tekmovanje AEHT

Glavna letna konferenca vključuje tudi različna tekmovanja (Barista, Cocktail, Culinary Art, Dechatlon, Front Office, Hospitality Management, Pastry, Restaurant Service, Tourist Destination, Wine Service), ki potekajo vsako leto v drugi državi. Posebnost teh tekmovanj temelji na stroki, druženju in medsebojnem sodelovanju. Vsa tekmovanja potekajo namreč v dvojicah, ki so sestavljene iz študentov iz različnih šol in različnih držav. Ekipe se določijo z žrebom, ki poteka predvidoma prvi dan tekmovanja. Od tistega trenutka dalje sta tekmovalca tim in morata pričeti s sodelovanjem. Tekmovalni del poteka dva oziroma tri dni, odvisno od posameznega tekmovanja. Tekmovalca morata skozi celotno tekmovanje delovati kot ekipa in morata vse naloge opraviti skupaj. Izjemno pomembna je odlična medsebojna komunikacija saj se morata dogovoriti, kdo bo opravljal katero delo ... Prav tako mora nekdo prevzeti pobudo za vodenje ekipe. Pogoji za prijavo na tekmovanje so sledeči:

- šola mora biti članica AEHT,
- tekmovalci na dan tekmovanja ne sme biti starejši od 24
- 6 let,
- tekmovanje poteka v angleškem ali francoskem jeziku, kar pomeni da se od tekmovalca zahteva tekoče znanje tujega jezika,
- posamezna šola lahko prijavi na posamezno disciplino samo enega tekmovalca,
- tekmovalec lahko tekmuje na AEHT tekmovanju samo enkrat v katerikoli disciplini.

2.3 Izbor študentov

Za vsako tekmovanje je potrebno najprej izpolniti osnovni pogoj, ki se odraža v visoki motiviranosti in želji posameznika po tekmovanju. Tekmovalno usmerjeni posamezniki so lahko izjemno sodelovalni, še posebej takrat, ko tekmujejo v skupinah. Pravzaprav so ravno tekmovalni posamezniki tisti, ki v skupini v veliki meri vzdržujejo in vzpodbujajo sodelovalne odnose in medsebojno pomoč med člani. Prav to je izjemno pomembno pri izboru študentov za to tekmovanje. Študenti so že skozi učni proces seznanjeni z vsemi možnostmi nadgradnje njihovega znanja med katera spadajo tudi tekmovanja. Za vsako tekmovanje se pripravi predstavitev na katero se povabi študente, ki so skozi leto pokazali velik interes in vse, ki jih to zanima. Za tekmovanje AEHT je potrebno poleg osnovnega pogoja izpolnjevati še odlično znanje angleškega jezika, starost ter sposobnost timskega dela. Glede na to, da lahko na vsako disciplino prijavimo le enega študenta, v primeru ko je interes na šoli večji pripravimo interno tekmovanje na podlagi katerega se zmagovalec uvrsti na tekmovanje AEHT. V zadnjih dveh letih se nam to konstantno dogaja na področju barmanstva, kjer je interes študentov res velik.

2.4 Priprave na tekmovanje AEHT

Priprave na tekmovanje so vedno organizirane, sistematične in vključujejo veliko angažiranost vseh udeležencev. S pripravami na tekmovanje pričnemo približno dva meseca pred samim tekmovanjem, ko so že objavljeni pravilniki tekmovanj. Priprave potekajo dva do tri krat tedensko po cca. 6 šolskih ur z mentorjem in vključujejo tudi veliko samostojnega raziskovalnega dela saj se tekmovanja odvijajo vsako leto v drugi državi in vključujejo njihovo kulinariko, pijače, zanimivosti ..., katere je potrebno poznati. Posebnost priprav na tekmovanje AEHT se odraža v timske delu, saj tekmovalci ne tekmuje sam ampak tekmuje v timu. Znanje s katerim pridejo določeni tekmovalci na tekmovanje AEHT pa je zelo različno zato so priprave še toliko bolj pomembne, saj je potrebno študente pripraviti na vse možne scenarije. Zraven brainstorminga in demonstracije je pri tem tekmovanju najpomembnejša metoda igranja vlog, kjer se kot mentor velikokrat postavim v vlogo sotekmovalca v vseh možnih oblikah, tako na osebni kot strokovni ravni. Na ta način jim približam realne situacije in jih tudi pripravim, kako je potrebno v posamezni situaciji pravilno odreagirati. Zelo pomembno je že na pripravah ustvariti tekmovalno okolje, kar naredimo tako, da na priprave občasno povabimo tudi ostale študente, ki sodelujejo bodisi v vlogi gledalcev ali ocenjevalcev.

3 PRIMER TEKMOVANJA EUROSKILLS

3.1 EuroSkills

EuroSkills je evropsko tekmovanje v poklicnih spretnostih, na katerem lahko sodelujejo mladi med 18. in 25. letom starosti. Osnovni cilj tekmovanja, ki se odvija vsaki dve leti, je promocija

deficitarnih in redkih poklicev. Tekmovanje je vedno tudi izjemen, dobro obiskan dogodek, na katerem mladi izkazujejo poklicne spretnosti, ob tem pa se spletajo prijateljske in poklicne vezi, ki so pri tlakovanju poklicne poti izjemnega pomena. Poudarek je na uporabnih znanjih in v tem smislu so sestavljene tudi tekmovalne naloge. Tekmovanja EuroSkills se lahko udeleži le finalist tekmovanja v poklicnih spretnostih na državni ravni, ki se v Sloveniji izvaja pod imenom Olimpijada poklicev (SloveniaSkills) in se izvaja le za tiste tekmovalne kategorije, ki se izvajajo na evropski ravni (EuroSkills). Tekmovanja v poklicnih spretnostih SloveniaSkills in EuroSkills imajo sicer več pomembnih vlog. So kovnica mladih talentiranih strokovnjakov, ki si že s samo udeležbo na tekmovanju večajo možnosti za zaposlitev; priložnost za šole, da se med seboj pomerijo v znanju in poklicnih spretnostih; priložnost za delodajalce, da spoznajo svoje bodoče zaposlene in morebitne nosilce razvoja v njihovih podjetjih. Taka tekmovanja, kjer tekmujejo mladi strokovnjaki, imajo ne le obsežen informativni značaj, ampak tudi značaj prestižnosti. Prav slednje pa ima pozitiven učinek na ugled poklicev kot tudi na ugled samega poklicnega in strokovnega izobraževanja (moja izbira 2014).

3.2 Tekmovanje Euroskills

Tekmovanje Euroskills je zagotovo eno izmed najzahtevnejših in najkompleksnejših tekmovanj v stroki. Tekmovanje od tekmovalcev ne zahteva samo strokovnega znanja ampak zahteva tudi vrhunsko psiho-fizično pripravljenost. Tekmovanje poteka tri dni po osem ur na dan in vsebuje vse elemente strokovnega področja. Celotno tekmovanje poteka pred gosti in strokovno komisijo ter za goste in poteka v angleškem jeziku. Tekmovalne naloge so predhodno znane vendar ne v celoti saj se od tekmovalcev pričakuje velika sposobnost prilagajanja in ustreznega reagiranja v različnih situacijah. Tekmovanje od tekmovalca zahteva osem ur dnevno popolno koncentracijo in fokus na detajle.

3.3 Izbor študentov

Izbor študentov za to tekmovanje mora biti skrbno načrtovan in mora zajemati kriterije kot so npr.: visoka motiviranost in želja po tekmovanju ter pridobivanju znanja, odlično znanje angleškega jezika, pozitivna samopodoba, uglajenost, komunikativnost, natančnost, inovativnost, kreativnost, prisrčna prijaznost, sposobnost samoobvladovanja v stresnih situacijah ... Vse te lastnosti posameznika lahko ugotovimo skozi učni proces in ga že predhodno vključujemo v različna tekmovanja in situacije, kjer lahko vidimo in spoznamo njegov značaj. Tekmovalec mora imeti tudi nekaj več, imeti mora tisti pravi občutek in veselje do dela z ljudmi in verjeti mora vase.

3.4 Priprave na tekmovanje

Priprave na tekmovanje se pričnejo že veliko časa pred tekmovanjem. Najprej je potrebno študenta pripraviti na tekmovanje SloveniaSkills, kjer se pomerijo študenti slovenskih Višjih strokovnih šol za Gostinstvo in turizem. Zmagovalec SloveniaSkills pa se uvrsti na tekmovanje EuroSkills, katero pa se odvija leto kasneje. Po intenzivnih trimesečnih pripravah na SloveniaSkills in zmagi se šele pričnejo priprave v pravem pomenu besede. Tekmovanje EuroSkills resnično zahteva temeljit pristop, sistematičnost, organiziranost in veliko angažiranost tekmovalca in mentorja. Priprave potekajo minimalno deset mesecev do enega leta in vključujejo popolno zaupanje med mentorjem in tekmovalcem. Tukaj se splete resnično močna vez in gre za popolno predajo celotnega znanja študentu, ki ga mentor premore. Mentor tekmovalca po potrebi vključi tudi v ostala strokovna izobraževanja in usposabljanja, ki

tekmovalcu omogočijo pridobivanje novega znanja. Posebnost priprav so tudi intenzivne psihološke in fizične priprave tekmovalca in mentorja, ki so se izkazale za ključne v nekaterih trenutkih tekmovanja. Samo tekmovanje od tekmovalca zahteva popolno poznavanje stroke v vseh pogledih tako na teoretičnih podlagah kakor tudi v praksi. Mentor mora priprave čim bolj približati realni situaciji tekmovanja in tekmovalca pripraviti na vse možne scenarije. Priprave na tekmovanje EuroSkills 2018 v strežbi so obsegale preko 400 ur intenzivnih priprav, ki so se nam močno obrestovale, saj je študent Emin Tiganj, ki je prikazan na sliki spodaj osvojil medaljo za odličnost in naziv Best of Nation.

Slika 1: Emin Tiganj dobitnik medalje za odličnost ter Best of Nation



Vir: lastni 2018

4 SKLEP

Tekmovanja so zagotovo poseben način usposabljanja študentov stroke gostinstva in turizma, ki posameznikom omogočijo poglobljeno in individualno pridobivanje neprecenljivega strokovnega znanja, veščin in izkušenj za njihovo nadaljnje delo in življenje nasploh. Z vsako udeležbo na tekmovanju mentor pridobi povratno informacijo o uspešnosti njegovega strokovnega dela in potrditev kaj dela dobro in kje so možnosti za izboljšave. Z odličnimi nastopi študentov pa tudi šola oz. zavod pridobi tako na ugledu kakor tudi na prepoznavnosti.

Med tekmovalcem in mentorjem se splete močnejša vez, ki jima omogoči popolno zaupanje in s tem izredno učinkovit prenos znanja. Na vsakem tekmovanju se spletejo nova poznanstva tako med tekmovalci različnih narodnosti kot tudi mentorji, ki nam omogočijo izmenjavo različnih praks ter pridobivanje novega strokovnega znanja.

Vsako tekmovanje mi predstavlja velik izziv in motiv za še boljše in kakovostnejše opravljanje svojega dela ter potrditev kakovosti našega izobraževalnega procesa. Verjamem tudi, da lahko s tekmovanji in odličnimi rezultati tekmovanj bistveno pripomoremo k ugledu in prepoznavnosti našega poklica tako v očeh javnosti kot študentov.

Svoje delo jemljem kot poslanstvo in v veliko veselje in čast mi je, da lahko svoje znanje prenašam na bodoče strokovnjake in kreatorje gostinsko turistične ponudbe. Težko opišem

občutke, ki te preplavijo ob odličnem nastopu tvojih tekmovalcev, ki vedno znova posegajo po vrhunskih rezultatih na mednarodnih tekmovanjih in sodijo v sam vrh. To je zame največja nagrada za ves trud, znanje in energijo, ki jo z velikim veseljem vsakodnevno predajam našim študentom.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Attle, Simon, Baker, Bob. 2007. Cooperative Learning in a Competitive Environment: Classroom Applications. *International Journal of Teaching and Learning in Higher Education*, 19 (1): 77 – 83. <http://www.isetl.org/ijtlhe/pdf/ijtlhe121.pdf> (4. 9. 2019).
- 2) Brečko, Daniela. 2002. Štirideset sodobnih učnih metod: Priročnik za predavatelje, učitelje in trenerje. Ljubljana: Sofos.
- 3) Horvat, Natalija. 2007. Tekmovalnost petošolcev: diplomsko delo. Maribor: Univerza v Mariboru, Pedagoška fakulteta, Oddelek za razredni pouk.
- 4) Kalin, Jana. 2003. Pouk, ki spodbuja sodelovalno klimo in nenasilje. *Sodobna pedagogika*, 54 (2): 42-58.
- 5) Kobal Grum, Darja, Janez Kolenc, Nada Lebarič, Bojan Žalec. 2004. Samopodoba med motivacijo in tekmovalnostjo. Ljubljana: Študentska založba.
- 6) Kristan, Pija. 2012. Sodelovanje in tekmovanje učencev v šoli: diplomsko delo. Maribor: Univerza v Mariboru, Filozofska fakulteta, Oddelek za pedagogiko.
- 7) Moja izbira. 2014. EuroSkills tekmovanje. <https://www.mojaizbira.si/euroskills-tekmovanje> (7. 9. 2019).
- 8) Praper, Peter. 1995. Tako majhen pa že nervozen!? Nova Gorica: Educa.
- 9) Turk Riga, Nataša. 2006. Tekmovalnost in sodelovanje v šoli in družbi: magistrsko delo. Ljubljana: Univerza v Ljubljani, Pedagoška fakulteta.
- 10) Tomić, Ana. 1997. Izbrana poglavja iz didaktike. Ljubljana: Center za pedagoško izobraževanje Filozofske fakultete.

POPISOVANJE IN NAVAJANJE INFORMACIJSKIH VIROV NEKDAJ IN DANES USTREZNOST OBSTOJEČIH STANDARDOV

CATALOGUE AND LISTING OF INFORMATION SOURCES IN THE PAST AND PRESENT ADEQUACY OF EXISTING STANDARDS

Mojca Jevnikar - Zajc

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

mojca.jevnikar-zajc@bic-lj.si

Izvelek

Razvoj pisane besede je sprožil potrebo po hranjenju in popisovanju knjig, množična knjižna produkcija pa je sprožila potrebo po dogovorjenih pravilih in teoretičnih osnovah za popisovanje in urejanje knjižničnega gradiva. Na osnovi katalogizacijske prakse, ki je vse bolj poenotena na mednarodni ravni, so se razvili tudi standardi citiranja in navajanja virov, ki pa ostajajo precej razdrobljeni in vezani na posamezno stroko in/ali ustanovo. Praksa kljub standardizaciji kaže, da študentje niso spretni pri navajanju virov oz. jim je to tuje in nerazumljivo. Največ težav imajo pri spletnih virih, kjer pri iskanju in navajanju bibliografskih podatkov niso uspešni oz. se zadovoljijo z navedbo spletnega naslova. Namen tega prispevka je opozoriti na možne vzroke za te težave in podati nekaj rešitev zanje. Med slednjimi sta gotovo izvajanje praktičnih izobraževanj in enoten standard. Glede na potrebe Višje strokovne šole na BIC Ljubljana in trenutno razdrobljenost standardov se je izkazalo, da je oblikovanje lastnih pravil citiranja smiselno, saj v konkretnem primeru omogočajo poenoten zapis za vse vrste virov, kar bi bilo smiselno doseči tudi na mednarodni ravni.

Ključne besede: informacijski viri, katalogizacija, bibliografija, standardi, citiranje

Abstract

The development of the written word triggered the need to keep and catalogue books, and mass book production triggered the need for agreed rules and theoretical bases for cataloging and editing library material. On the basis of cataloging practices which are unified at the international level, standards for quotation and quotation resources have been developed, which, however, remain rather fragmented and tied to a particular profession and/or institution. Despite the standardization, the practice shows that students are not adept in quotation resources, further more, it is incomprehensible for them. They have the most problems with online sources, where they are not successful in finding and listing bibliographic data and are satisfied only with link reference. The purpose of this paper is to highlight the possible causes of these problems and to provide some solutions to them. The latter are certainly in implementing practical training courses and in finding unified standards. Given the needs of Vocational College at BIC Ljubljana and the current fragmentation of the standards, it has proved to be reasonable to formulate our own quotation rules, since in this particular case they allow us to unify cataloging for all types of sources, which would be appropriate to achieve internationally.

Keywords: information sources, cataloging, bibliography, standards, quotation

1 UVOD

Knjiga ima že od iznajdbe pisave posebno mesto v človeški kulturi, ne glede ali govorimo o glinenih ploščicah ali o moderni knjigi. Kot pomembno nosilko informacij jo še danes skrbno hranimo v za to določenih prostorih – knjižnicah. Da hranjene knjige lahko uporabljamo, jih moramo popisati in primerno urediti. Skozi zgodovino srečamo predvsem dva načina popisovanja knjig, tj. popis knjižnične zaloge (katalogi) in popis vseh obstoječih naslovov, izbranih po določenem kriteriju (stroka, nacionalnost idr. – bibliografije). Sprva je bila oblika seznamov prepuščena presoji posameznega knjižničarja, močno povečana produkcija knjig od 18. stoletja dalje pa je privedla do oblikovanja prvih katalogizacijskih pravil, ki se ves čas prilagajajo razvoju informacijskih virov. Knjižničarski način popisovanje knjig se je prenesel tudi na oblikovanje seznamov literature in virov, uporabljenih pri pisanju strokovnih oz. znanstvenih del. Oblikovanje bibliografskih navedb so si posamezne ustanove in stroke nekoliko prikrojile in tako oblikovale različna interna pravila, ki so s širšo uporabo v zadnjih stotih letih postala standardi citiranja in navajanja virov. S tem sta se oba načina oblikovanja popisov ločila in nastali sta dve povezani, a samostojni strokovni področji. Obema pomeni razvoj informacijskih virov velik izziv, posebej elektronskih virov, dostopnih na daljavo.

Standardi torej jasno kažejo strukturo bibliografskih navedb, vendar pa na Biotehniškem izobraževalnem centru (BIC) Ljubljana v stiku z uporabniki ugotavljamo, da v praksi njihovo oblikovanje ni tako enostavno. Pri tehničnih pregledih diplomskih del opazimo, da oblikovanje bibliografije uporabljenih virov in opremljanje citatov med besedilom povzroča študentom precej problemov. Na praktičnih izkušnjah bomo skušali pokazati, kje so po našem mnenju vzroki za takšno stanje in kako postopek citiranja olajšati in približati študentom. Skladno s tem se postavlja tudi vprašanje o smiselnosti oblikovanja lastnih pravil za citiranje in navajanje virov. Za boljše razumevanje tovrstne problematike je dobro poznati katalogizacijska pravila, ker obravnavajo posamezne elemente bibliografskega zapisa, kje jih najdemo in kako jih zapišemo, zato jih bomo v nadaljevanju tudi na kratko predstavili.

2 KATALOGIZACIJSKA PRAVILA

»Katalogizacija poteka v skladu z veljavnim katalogizacijskim pravilnikom, ki obsega določila za značnico in bibliografski opis. Pravilniki omogočajo enotno strokovno obdelavo vseh vrst knjižničnega gradiva, saj temeljijo na mednarodnih načelih in mednarodnih standardih« (Švab 2017, 6). Pravilniki in standardi določajo, kako zapis strukturiramo (podatkovna območja), katere podatke vključimo in kje jih najdemo.

2.1 RAZVOJ KATALOGIZACIJSKIH PRAVIL

Razvoj informacijskih virov sega daleč v preteklost. Pred izumom pisave so se znanje, izkušnje in občutja zapisovala in prenašala s slikovnim jezikom in predmeti (jamske slike, rovaši, kipuji), o čemer pričajo najdbe stare tudi več kot 18.000 let (Cave, Ayad 2015, 12–21). Z iznajdbo pisave (3100 pr. n. št.) so se pojavile prve knjige v obliki glinenih ploščic (klinopis), papirusovih zvitkov (hieroglifi) in kasneje srednjeveških kodeksov (latinica). S pojavom tiska

je pergament nadomestil papir in tako je nastala moderna knjiga. V 20. stoletju se je pojavilo neknižno gradivo na drugačnih medijih, predvsem pa je na razvoj močno vplival pojav interneta. S pismenostjo so se začele razvijati tudi knjižnice in knjigarne. Že v starem Egiptu so ugotavljali, da je prevelika količina podatkov lahko velik problem. Tako je knjižničar in bibliograf Kalimah (ok. 305–240 pr. n. št.) razvil katalogiziranje in sestavljanje bibliografij (prav tam, 44). Čeprav je bilo veliko knjig Egipta, Grčije in Rima uničenih, so tudi v srednjem veku obstajale nekatere večje srednjeveške knjižnice, vendar pa lahko o velikem porastu knjig govorimo šele v novem veku, k čemur je gotovo pripomogla Gutenbergove iznajdbe tiska ter obdobje renesanse in razsvetljenstva. Z razvoj znanosti je nastajalo več informacij, z večjim številom prebivalstva in nastajanju oz. večanju mest pa so nastale tudi potrebe po razvoju različnih komunikacijskih kanalov. »Skoraj vse oblike publikacij, ki so danes nekaj običajnega, so se vzpostavile v 18. stoletju. Založništvo in branje sta med razsvetljenskimi misleci zgradila zaupanje v znanstveno in racionalno misel [...] V 19. stoletju je založniška reka prestopila bregove« (prav tam, 148, 178). Vedno večja količina knjig in različne oblike informacijskih virov so terjale spremembe tudi pri vodenju knjižnega fonda v knjižnicah, saj ureditev ni bila več pregledna in je bilo iskanje zato zamudno.

Do 18. stoletja ni bilo dogovorjenih pravil niti teoretičnih osnov glede popisovanja in urejanja gradiva. Pravila so se prenašala s knjižničarja na knjižničarja po ustnem izročilu, zato je vsaka knjižnica katalogizirala in organizirala knjige po svoje (Švab 2017, 6). Potreba po večji sistematičnosti in urejenosti knjižničnih zbirk je sprožila izdelavo pravilnikov za ustrežnejšo in enotnejšo katalogizacijo. Nastali so prvi priročniki (**Avstrijska bibliotečna instrukcija** (1778), **Francoski pravilnik** (1791), **Panizzijev pravilnik** (1841)). V 19. stoletju so bili knjižnični katalogi in gradivo urejeni različno, največkrat abecedno, kronološko ali po strokah. Za nadaljnji razvoj sta bila posebno pomembna **Jewettov pravilnik** (1852; razdelitev katalogizacije na dva neodvisna postopka, tj. izdelavo bibliografskega opisa in značnice)¹⁵ in **Cutterjev pravilnik** (1876, 1889, 1891, 1904; vpliv na katalogizacijo vse do leta 1978, njegove funkcije kataloga so bile osnova za Pariška načela). Za razvoj stroke so bili pomembni tudi drugi pravilniki, kot so **Pruske inštrukcije** (1899; temeljijo na Jewetovih pravilih), predvsem pa **angloameriški pravilniki**¹⁶, ki od leta 1908 dalje močno vplivajo na razvoj katalogizacije v svetu. Veliko prelomnico so pomenila **Pariška načela** (1961), ki določajo *obseg, funkcije in zgradbo kataloga, vrste vpisov in njihove funkcije, kriterije za izbiro enotne osebne*¹⁷ *ali korporativne značnice*¹⁸, *avtorja, stvarne značnice*¹⁹, *enotnega naslova*²⁰ *ter*

¹⁵ *Značnica* je pomembna za razvrščanje zapisov v katalogu (avtor, naslov ali geslo). Za njeno oblikovanje so se razvila ločena pravila. Sledi ji bibliografski opis, ki ga opredeljuje mednarodni standard ISBD.

¹⁶ *Angloameriški pravilniki: Catalog rules: author and title entries* (1908; določa zapisovanje avtorjev in naslovov), *Anglo-American Cataloging Rules (AACR1, 1967; vključuje Pariška načela)*, *Anglo-American Cataloging Rules (AACR2, 1978 in kasnejša dopolnila; poenotenje britanske in ameriške različice)*, *Anglo-American Cataloging Rules (AACR2R, 2003, 2004, 2005; vključuje ISBD; Resource Description and Access (RDA, 2010; namenjen je uporabi v digitalnem okolju)*. (McCallum 2013;

¹⁷ *Enotna značnica* je ime, s katerim je avtor v svojih delih najpogosteje identificiran, v popolni obliki (Petek b. l.).

¹⁸ *Stvarno značnico* sestavlja stvarni naslov ali njegov del (Kanič idr. 2011).

¹⁹ *Korporativna značnica* predstavlja avtorsko značnico za korporativnega avtorja (Kanič idr. 2011).

²⁰ *Enotni naslov* je naslov, izbran za identifikacijo dela, ki je izšlo pod različnimi naslovi, za izdane publikacije v novem veku je to naslov, pod katerim je izšla prva izdaja izvirnega dela

iztočnice za osebna imena. Mednarodni standardi za enoten in konsistenten zapis bibliografskih podatkov ne glede na vrsto publikacije ali državo (**ISBD** – International Standards for Bibliographic Description, od 1971 dalje) pa so do RDA pomenila glavno osnovo bibliografske kontrole. **Statement of international Cataloguing Principles** (2009, prevod 2017) nadomešča Pariška načela in razširja njihov obseg na vse vrste gradiv in vidike bibliografskih in normativnih podatkov, večjo standardizacijo, ki bo omogočala večjo izmenjavo in uporabo podatkov, in kataloge, ki bodo odgovarjali uporabnikovim potrebam. Prvi slovenski pravilnik smo v Sloveniji dobili kar hitro (**Abecedni imenski katalog (1947, 1967)**), vendar pa danes nekoliko zaostajamo za dogajanjem v svetu, saj že nekaj časa čakamo na prevod RDA, zato je še vedno v veljavi Pravilnik i priručnik za izradbu abecednih kataloga (**PPIAK**, 1970, 1983, 1986; veljaven na področju bivše Jugoslavije), dobili pa smo izpopolnjeno **združeno izdajo ISBD** (2017). (About b. l.; Petek b. l.; Dimec 2001, 9)

»V skladu s tradicionalno veljavno in s pariškimi načeli potrjeno bibliotekarsko doktrino mora biti knjižnični katalog organiziran tako, da omogoča učinkovito izpolnjevanje dveh temeljnih funkcij: iskalne in zbirne. Z iskalno zagotovimo, da v katalogu najdemo določeno enoto knjižničnega gradiva po znanem podatku (npr. imenu avtorja, stvarnem naslovu), zbirna funkcija pa uporabniku omogoča, da najde na enem mestu zbrane podatke o publikacijah določenega avtorja, z določenim naslovom ali na določeno temo.« (Značka 2001, 6)

2.2 STRUKTURA KATALOŽNEGA ZAPISA

Kataložni zapis vsebuje značnico in bibliografski opis. Za značnico določimo primarnega avtorja (individualni, korporativni), če ga ni, določimo stvarno značnico (stvarni naslov).²¹ Bibliografski opis se deli v podatkovna območja, ki jih določa standard ISBD. Njegov namen je, »da kot glavni standard spodbuja in podpira univerzalno bibliografsko kontrolo oz. da omogoči splošno in takojšnjo dostopnost osnovnih bibliografskih podatkov, in sicer v mednarodno sprejeti obliki, za vse objavljene vire v vseh državah. [...] določa osnovni opis vira, in sicer kateri elementi naj

Tabela 3 : Podatkovna območja in ločila bibliografskega opisa

Območje	Vključeni podatki	Ločila v območju z nekaterimi primeri strukture elementov
0.	Območje oblike vsebine in vrste medija	. + () ; :
1.	Območje naslova in navedba odgovornosti	Stvarni naslov = Vzporedni naslov : dodatek k naslovu / navedba odgovornosti ; naslednja navedba odgovornosti ; naslednji naslov istega avtorja . Naslednji naslov drugega avtorja. –
2.	Območje izdaje	Izdaja / odgovornost za izdajo ; naslednja odgovornost, dodatna navedba izdaje / ... ; ... –
3.	Območje posebnih podatkov o gradivu ali o vrsti vira (kartografski viri, muzikalije, periodika) *	Številčna oznaka ; (časovna oznaka kot številka) = alternativni sistem številčenja ; novo zaporedje številčenja. –
4.	Območje založništva, produkcije, distribucije idr.	Kraj izida ; Naslednji kraj : Založnik, leto/datum izida (podatki o tisku) Kraj tiska : Tiskar, leto tiska. –
5.	Območje fizičnega opisa	Obseg ; druge fizične podrobnosti ; mere + spremno gradivo. –
6.	Območje zbirke in monografskega vira v več delih	: / ; , ;

(izvirni), za starejša dela pa se določi naslov, pod katerim je delo najbolj znano (konvencionalni) (Prekat 2001, 138).

²¹ V bibliografskem zapisu predstavlja značnico začetek navedbe (avtor ali naslova).

7.	Območje opomb	
8.	Območje identifikatorjev vira in pogojev dostopnosti	= :

* Prikazani so elementi območja za serijske publikacije

Vir: ISBD 2017, 12–14

bodo zapisani oz. prepisani in v kakšnem zaporedju. Dodatno pa s predpisano rabo ločil omogoča prepoznavanje in prikaz podatkov v posameznih elementih, zaradi česar so podatki razumljivi ne glede na jezik opisa« (ISBD 2017, vii). Iz tabele 1 je razvidna struktura bibliografskega opisa. Različne vrste virov se razlikujejo predvsem v 3. Območju, kjer zapišemo podatke, ki so značilni le za posamezno vrsto gradiva (kartografski viri – matematični podatki, muzikalije – glasbeni format, periodika – številčenje). Bibliografski opis publikacij ohranja zaporedje območij, ni pa nujno, da izpolnimo vsa območja. Pomembno je tudi, kje se bibliografski podatek nahaja.

3 PRAVILA CITIRANJA IN NAVAJANJA REFERENC

Kot vidimo, so se moderna pravila o popisu in urejanju knjig v knjižnici razvila precej pozno. Tudi pravila o navedbi virov in literature v seznamu na koncu strokovnega ali znanstvenega dela so se razvila zelo pozno, saj so se razvila iz oblik kataložnega oz. bibliografskega vpisa. Tako sezname virov in literature vsebujejo vse potrebne podatke za hitro in nesporno identifikacijo vira. Standardi bibliografskih navedb v strokovnih delih v popolnosti ne posnemajo bibliografskega opisa, saj bi bilo to nesmiselno. Opuščajo določena ločila in presledke, pa tudi določene podatke. Racionalno oblikovana navedba je tudi bolj pregledna. Znotraj posameznih strok in ustanov so oblikovali standarde pisanja strokovnih/znanstvenih besedil, kar vključuje tudi oblikovanje bibliografskih navedb uporabljenih virov. Standardi so si med seboj zelo podobni, vsak pa ima nekaj svojih posebnosti. Za razliko od internih katalogizacijskih pravil držav, ki slonijo na skupnih dokumentih in dogovorih, pri standardih citiranja nimamo enotnega standarda. Vsaka ustanova si izmed obstoječih uveljavljenih standardov (Chicago, APA, ISO, ...) izbere enega, ga prevzame v celoti ali si ustvari svojo različico. Do razhajanj prihaja zaradi različnih potreb posamezne stroke ali ustanove, delno pa tudi zaradi specifičnosti dokumentov posamezne države. Razlike so v ločilih, v zaporedju podatkov, v vrstah obravnavanih virov. Ta raznolikost včasih povzroča zmedo, ki je še večja zaradi nedoslednosti znotraj posameznega standarda, kar bo natančneje opisano v poglavju 5. Standardi se razlikujejo tudi po opremljanju citatov s podatki o viru med besedilom. Nekateri navajajo vir v celoti med besedilom (pravni viri), drugi v sprotnih ali končnih opombah (družboslovje, varianta standarda Chicago), tretji se na vire med besedilom le sklicujejo s posameznimi podatki, v celoti pa jih navedejo v enotnem seznamu na koncu dela (sistem avtor - leto, npr. standard APA in Chicago). Najpogosteje so bibliografije znotraj knjižnic in sezname virov urejeni po abecedi priimkov avtorja ali naslovov, po pravilih, ki so bila narejena za izdelavo abecednega imenskega kataloga.

Sprva je bilo oblikovanje bibliografij dokaj enostavno, saj je bilo bibliografskih podatkov malo, potrebno je bilo le določiti kriterije zapisovanja in se jih dosledno držati. Danes je to precej bolj zapleteno početje, saj so informacijski viri zelo raznoliki, tako po obliki, nosilcih in bibliografskih podatkih. Za citiranje in navedbe virov bi bilo smiselno določiti nek splošni standard tako, kot je praksa v katalogizaciji (glej poglavje 2.2). Ta bi določal splošno strukturo zapisa in uporabo ločil ter tako nudil možnost, da bi pisci strokovnih del že sami ustrezno formirali navedbe, ki niso vključene v interna navodila.

4 TEŽAVE PRI OBLIKOVANJU BIBLIOGRAFSKIH NAVEDB

Pri tehničnih pregledih diplomskih del ugotavljamo, da imajo študentje pogosto veliko težav pri navajanju virov, posebej spletnih. Včasih je to le posledica premalo vaje in nedoslednosti, pogosto pa je videti, kot da ne vedo ali ne razumejo, kaj točno morajo narediti. Odklonilni odnos do »nebodigatreba« ima gotovo globlje vzroke. Menimo, da so možni vzroki za opisane težave sledeči:

- (ne)poznavanje katalogizacijskih standardov in pravil;
Tovrstna pravila poznajo le knjižničarji, med katerimi so to delo posebej usposobljeni katalogizatorji.
- (ne)usposobljenost za to delo;
Katalogizatorji so posebej usposobljeni, študentje pa pogosto ne vedo drugega, kot da je citiranje pomembno zaradi avtorskih pravic. Na bibliografijo ne gledajo kot na pomemben vir za iskanje virov in literature s strokovnega področja obravnavane vsebine. Pogosto standardov ne poznajo in ne berejo navodil za citiranje. Potrebovali bi dodatno izobraževanje s tega področja.
- značilnosti različnih standardov za citiranje;
Standarde za pisanje diplomskih del navadno oblikujejo knjižničarji v določeni ustanovi, katerim je struktura bibliografskih navedb jasna. Študentje imajo probleme že zato, ker ne vedo, da imamo več različnih standardov, ki se med seboj ne razlikujejo veliko. Navedbe oblikujejo po zgledu iz citiranega vira. Posledično ne razumejo, zakaj so navedbe napačne, če so jih prepisali iz knjige ali kataloga. Tako se večkrat zgodi, da so v istem diplomskem delu navedbe oblikovane po različnih standardih citiranja. Seveda do teh težav prihaja pri tistih študentih, in teh ni malo, ki ne preberejo internih navodil za pripravo diplomskega dela.
- (ne)poznavanje strategij iskanja in prepoznavanja bibliografskih podatkov;
- raznolikost informacijskih virov in specifičnost spletnih virov.

4.1 PREPOZNAVANJE BIBLIOGRAFSKIH PODATKOV

Tudi če ustvarimo idealen model za oblikovanje navedbe, je ne bomo mogli oblikovati, če ne bomo znali poiskati in prepoznati pravih podatkov. Pri tiskanih virih (knjige, revije) to ni problem, saj so se skozi zgodovino razvili standardi, kako morajo biti knjige opremljene. Pri tem imata za pridobivanje podatkov pri knjigah največji pomen naslovnica in kolofon (danes največkrat na hrbtni strani naslovnice), pri strokovnih revijah pa so pomembni podatki v bibliografskem traku²² (številčenje). Pri knjigah so razvili tudi CIP, katalogizacijo v knjigi, ki vključuje osnovne bibliografske podatke, kateri so zapisani v predpisanem vrstnem redu in na predpisan način ter tako predstavljajo bralcu odlično orodje za lažje oblikovanje navedbe vira. Pri tehničnih pregledih diplomskih del se je na BIC Ljubljana pokazalo, da študentje nimajo večjih problemov pri navajanju tiskanih virov, težave pa se pojavijo pri elektronskih virih (na nosilcih ali online). Tu se krog podatkov načeloma razširi (medij, podatki, vezani na predvajanje, spletni naslov), vendar pa študentje pogosto navedejo le internetni naslov (link) kot edini merodajni podatek. Na drugi strani prihaja do pomanjkanja podatkov zaradi bibliografsko slabo opremljenih spletnih strani oz. dokumentov. To seveda ne velja za publikacije, ki so del strokovno organiziranih baz podatkov (npr. zbirke strokovnih člankov, online verzije priročne literature). Kaj napisati v navedbo nastane problem tudi pri podatkih, ki

²² *Bibliotekarski trak* vključuje elemente bibliografskega opisa, ki so praviloma navedeni na ovoju vsakega strokovne/znanstvene revije (kratica naslova, letnik, leto, številka, obseg številke) (Kanič idr. 2011).

se sproti generirajo glede na zastavljeno iskalno zahtevo v posebnih programih na določenih spletnih straneh (npr. statistični podatki, izračuni vrednosti živil).

4.2 PROBLEM SPLETNIH VIROV

Včasih je veljalo pravilo, da iščemo sveže informacije v revijah, knjige pa so zaradi zamudnih postopkov izdajanja bolj ustrezne za pregledne študije. Z razvojem interneta je hitrost dostopa do informacij postala vrlina, saj so strokovni članki in tudi monografije dostopni zelo hitro. Če želimo pridobiti strokovno preverjene informacije, bomo iskali strokovne članke z visokim indeksom citiranja. Internet je torej velika prednost – omogoča sveže informacije in hiter dostop, ima le nekaj težav, med drugim, da so strokovne publikacije pogosto plačljive, neorganizirane spletne strani pa nepreverjene. Problem ustreznosti informacij in navajanja virov nastaja predvsem pri tistih študentih, ki uporabljajo poljubne spletne strani, socialna omrežja, rumene strani in podobno. Iskalniki, največkrat lahko govorimo kar v ednini, torej iskalnik Google pri manj večjih uporabnikih pomeni potuho in hkrati past. Slabše ali boljše oblikovana iskalna zahteva da namreč veliko zadetkov, ki niso nujno kakovostni, tj. dovolj strokovni, zato je pomembno, da znamo kakovost in ustreznost teh strani oceniti²³. Druga težava takšnih strani je, da so pomanjkljivo opremljene z bibliografskimi podatki, tretjo težavo pa predstavlja njihovo prepoznavanje. Pomanjkljivo opremljene strani nimajo podatka o avtorju in/ali letu objave, imajo pa oznako lastništva avtorskih pravic (copyright), vendar to ni dokaz o avtorstvu. Včasih je treba podatke poiskati v ozadju med podatki o strani (desni klik), ni pa nujno, da so na voljo. Včasih podatki o strani obstajajo, a jih je težko najti in prepoznati zaradi grafične razdrobljenosti spletne strani, kjer bibliografski podatki niso klasično strukturirani ali jih moramo poiskati celo na sosednjih straneh istega portala, tj. domače strani. Pogosto študentje tudi ne ločijo in/ali zamenjujejo podatka o nazivu portala (se pojavlja na vseh straneh, navadno v zgornjem delu ekrana) in naslovu strani, ki je nad besedilom.

Veliko prednost interneta je enostaven dostop do avdio-vizualnega gradiva, vendar se pogosto izkaže, da študentje pri izbiri nimajo kritičnega odnosa. V slikah vidijo bolj okrasno vrednost, saj jih navadno pred prvim pregledom sploh ne navajajo v seznamu virov in literature, pod sliko pa vire označujejo le z linkom, ki tja ne spada (navajamo prvo in drugo polje iz navedbe, tj. naslov in leto). Navadno so slike zbrane iz vseh »spletnih« vetrov, ko pa jih je potrebno pravilno navajati, nastane problem. Glavna težava je v tem, da se študentje po navadi ne zavedajo, da so slika tabela in grafikon kot dodatek k besedilu le drugačne vrste informacija znotraj določenega članka. Slednji jim daje njihov vsebinski okvir in veljavo, zato kot referenco vedno navajamo primarnega avtorja, to je avtorja besedila članka, ne pa avtorja dodatka k besedilu. Svoje posebnosti imajo tudi videoposnetki in glasovni zapisi.

Prav tako spada med koristne pridobitve interneta možnost dostopa do statističnih podatkov, ki jih dobimo s sprotnim določanjem parametrov iskanja. Seveda je potrebno te parametre navesti tudi v navedbi, sicer bralec ne bo mogel ponoviti iskalne zahteve in s tem pridobiti istih podatkov. Študentje tudi ne poznajo pojma korporativnega avtorja in kdaj ga navajamo, s čimer se srečujejo predvsem pri vladnih in upravnih dokumentih, publikacijah podjetij ipd.

²³ Poznamo več različnih modelov ocenjevanja kakovosti spletnih strani. Pri tem preverjamo, če je avtor znan, njegove reference, ocenjujemo vsebino, tj. vrednost informacij, verodostojnost in informativnost ter uporabnost informacij za naše potrebe idr.

5 OBLIKOVANJE LASTNIH PRAVIL

Za standard citiranja se navadno odločimo glede na uveljavljenost v stroki. Lahko ga prenesemo v celoti ali ga prilagodimo. Na Višji strokovni šoli (VSS) BIC Ljubljana že od začetka višješolskega študija uporabljamo standard citiranja Chicago, sistem avtor - leto, vendar prva, še aktualna interna navodila, vključujejo le osnovne oblike navedb. Pri tehničnih pregledih diplomskih del smo v zadnjih petih letih naleteli na informacijske vire, ki jih ni obravnaval noben standard citiranja ali pa jih je navajal izključno med besedilom. Zaradi pojava novih informacijskih virov je avtorica predelala 16. izdajo The Chicago Manual of Style in pri tem ugotovila, da standard ne pokriva vseh vrst virov (npr. vladni dokumenti, standardi, ustni viri) niti ni dosleden pri navajanju istega podatka pri različnih virih (npr. pri navajanju poglavja določa navajanje strani za naslovom poglavja in za vejico, pri prispevkih zbornika in člankih revij pa za skupnim naslovom publikacije in za dvopičjem). Standard različno uporablja ločila pri navajanju virov v sprotih opombah in v končnem seznamu virov. V sprotih opombah loči podatkovna polja z vejicami, v seznamu pa s piko. Nezanemarljivo je, da je standard ameriški, kjer npr. pri vladnih in pravnih dokumentih uporabljajo popolnoma drugačen sistem označevanja in naslavljanja, na kar opozorijo že v standardu samem. V nekaterih primerih je Chicago standard tudi v nasprotju s katalogizacijsko prakso. Najbolj očiten primer za to je navajanje avtorstva. Po Chicagu je potrebno vedno navesti nekoga na mesto primarnega avtorja, tudi če to ni (urednik, založnik, organizator), kar nima smisla, saj tako ni mogoče z gotovostjo vedeti, kdo je v resnici primarni avtor. Kadar avtor ni znan, naj bi se navedba začela z naslovom, kar je tudi katalogizacijska praksa.

Navedene ugotovitve so vodile k sklepu, da je potrebno navodila dopolniti oz. prenoviti in postaviti konsistenten standard, ki bo študentom olajšal delo, ne pa jih dodatno zmedel. Avtorica je skušala novo prirejeni standard čim bolj poenotiti, kar pomeni, da se vsi informacijski viri navajajo po enotni shemi. Podatkovna polja pri vseh vrstah virov si tako sledijo v istem zaporedju, lahko pa se jih glede na razpoložljivost podatkov izpušča (vključijo se le podatki, značilni za posamezno vrsto vira). Oblikovana je bila shema podatkovnih polj oz. območij z notranjo diferenciacijo (vključeni podatki in ločila), ki je predstavljena v tabeli 2.

Tabela 4: Podatkovna polja (območja) in osnovni obrazec za navajanje virov

PRIMARNI AVTOR(JI). LETNICA. NASLOV. SEKUNDARNI AVTOR. IZDAJA. IMPRESUM. ZBIRKA. MEDIJ. SPLETNI NASLOV. Priimek, Ime, Ime Priimek. Leto. Naslov: dodatek k naslovu. Ime Priimek, Ime Priimek (funkcija); Ime Priimek (funkcija). Izd. Kraj: Založba. (Zbirka; št.). Nosilec ali oblika zapisa. Link (datum ogleda).
NASLOV. LETNICA. SEKUNDARNI AVTOR. IZDAJA. IMPRESUM. ZBIRKA. MEDIJ. SPLETNI NASLOV. Naslov: dodatek k naslovu. Leto. Ime Priimek (funkcija). Izd. Kraj: Založba. (Zbirka; št.). Nosilec ali oblika zapisa. Link (datum ogleda).

Vir: Jevnikar - Zajc v recenziji, 51

V tabeli 3 je narejena primerjava med različnimi vrstami virov – katera podatkovna polja uporabljamo in za katere podatke. Sistem je podoben poenoteni strukturi bibliografskega opisa, le da mu vsebinsko ne sledi v vseh pogledih. Nova navodila za pripravo diplomskega dela VSS BIC Ljubljana vsebujejo ogromno primerov in naj bi se v bodoče sproti dopolnjevala z novimi primeri informacijskih virov. Trenutno so sicer še v drugem branju, standard pa je v praksi že zaživel, saj objavljena navodila ne morejo pokriti zahtev citiranja uporabljenih virov. Študentje dobijo pred oddajo v tehnični pregled izvleček novih primerov citiranja, potrebno pa bi bilo izvesti tudi praktično izobraževanje, kar nameravamo izpeljati po objavi navodil.

Tabela 5: Podatkovna polja (območja) pri posameznih vrstah informacijskih virov

PODATKOVNO POLJE (območje)		PISANI VIRI		NEPISANI VIRI	
		MONOGRAFIJE (tisk, PDF format)	PERIODIKA; SPLETNE STRANI (html)	AVDIO (in/ali) VIZUALNI VIRI	USTNI VIRI
1.	PRIMARNI AVTOR	avtor besedila	avtor besedila	avtor – pisec, voditelj, režiser, slikar, fotograf	avtor – informator
2.	LETO	letnica (leto izdaje)	letnica (leto izdaje, objave, posodobitve, avtorske zaščite)	letnica (leto izdaje, izvedbe, objave)	letnica (leto izjave)
3.	NASLOV - del		naslov dela – članka, poglavja in dodatek k naslovu	naslov dela – epizode, oddaje, skladbe	način in tema pričevanja
	NASLOV - celota	naslov celote in dodatek k naslovu	- naslov celote – zbornika, revije in drugi podatki (štetje) - spletni portal (zbir spletnih strani, blog, social. omrežje)	naslov celote – niza oddaj, albuma, filma	
4.		sekundarni avtor	sekundarni avtor	sekundarni avtor	izpraševalec
5.	IZDAJA	izdaja			
6.	IMPRESUM	impresum (kraj, založba)		impresum (kraj, distributer, založnik)	
7.	ZBIRKA	zbirka (naslov in številka)		zbirka (naslov in številka)	
8.	NOSILEC oz. FORMAT	- nosilec zapisa ali format - link in datum ogleda pri spletnih virih	- nosilec zapisa ali format - link in datum ogleda pri spletnih virih	- nosilec zapisa ali format in ID oznaka posnetka - vrsta oddaje	oblika in kraj nahajanja zapisa

Vir: Navodila 2018, 51

6 ZAKLJUČEK

Mednarodno sodelovanje knjižničarske stroke pri razvoju katalogizacijskih pravil se je izkazalo za uspešno, saj združena izdaja ISBD ustvarja poenoteno shemo bibliografskega zapisa za vse vrste virov in s tem omogoča nemoten prenos zapisov na globalni ravni. Neenotnost standardov citiranja sicer ne onemogoča pretoka informacij in identifikacije virov, saj do neke mere sledi strukturi bibliografskega opisa, vendar pa zaradi razdrobljenosti in nešteto različic glavnih uveljavljenih standardov vnaša zmedo predvsem pri manj izkušenih piscih strokovnih/znanstvenih del ter otežuje vključevanje novih primerov informacijskih virov. Po zgledu katalogizatorjev bi bilo smiselno oblikovati splošen standard, ki bi ohranjal osnovne zakonitosti in obliko bibliografskega zapisa ne glede na vrsto informacijskega vira. Enotna struktura in uporaba ločil bi zmanjšali zmedo med uporabniki pravil, njihovim snovalcem (navadno so to knjižničarji) pa bi pomagali pri oblikovanju strukture navedb za informacijske vire, ki še niso vključeni v standarde. To potrjujejo tudi izkušnje na VSŠ BIC Ljubljana, kjer smo pripravili nova pravila citiranja tako, da smo na osnovi standarda Chicago oblikovali splošno shemo zapisa, ki nam pomaga tako pri vključevanju novih virov v pravila kot pri razlagi študentom, zakaj mora biti zapis oblikovan na določen način. Seveda pa neenotnost standardov ni edini vzrok za probleme študentov pri navajanju citiranih virov. Njihove napake pri oblikovanju navedb kažejo, da ne razumejo strukture bibliografskega zapisa, ne berejo navodil za pisanje diplomskega dela in imajo usvojeno napačno znanje s tega področja (npr. navajanje spletnega naslova kot edinega podatka pri spletnih virih). Zato je potrebno izvesti dodatno izobraževanje študentov in mentorjev, kjer bi jih seznanili s teoretičnimi osnovami, jim predstavili moderne informacijske vire in njihove specifičnosti ter jih opremili s strategijami iskanja bibliografskih podatkov v uporabljenih virih in izven njih.

7 LITERATURA IN VIRI

- 1) About the ISBD Review Group. B. 1. IFLA. <https://www.ifla.org/about-the-isbd-review-group> (12. 8. 2019).
- 2) Cave, Roderick, Sara Ayad. 2015. Zgodovina knjige skozi knjige. Ljubljana: UMco.
- 3) Dimec, Z. 2001. Predgovor. V: Prekat: priročnik za enostavno uporabo katalogizacijskih pravil: 9. 1. popravljena izd. Ljubljana: Narodna in univerzitetna knjižnica.
- 4) Functional Requirements for Authority Data – A Conceptual Model (2009). B. 1. IFLA. <https://www.ifla.org/publications/ifla-series-on-bibliographic-control-34> (12. 8. 2019).
- 5) ISBD, Mednarodni standardni bibliografski opis: združena izdaja. 2017. Ljubljana: Narodna in univerzitetna knjižnica. <https://www.nuk.uni-lj.si/sites/default/files/dokumenti/2018/Komisija/isbd.pdf> (12. 8. 2019).
- 6) Jevnikar - Zajc, Mojca. V recenziji (2018). Navodila za izdelavo diplomskega dela in pripravo zagovora. Ljubljana: Biotehniški izobraževalni center
- 7) Kanič, Ivan, Zvonka Leder, Majda Ujčič, Polona Vilar, Gorazd Vodeb. 2011. Termania, bibliotekarski terminološki slovar. Kamnik: Amebis. <https://www.termania.net/slovarji/85/bibliotekarski-terminoloski-slovar> (12. 8. 2019).
- 8) McCallum, Carolyn J. 2013. Frad and cataloging. ANSS. <https://anssacrl.wordpress.com/publications/cataloging-qa/frad-and-cataloging2013-apr/> (12. 8. 2019).
- 9) Petek, Marija. B. 1. Katalogizacija: uvodno predavanje. Študentski net, 21. 12. 2018. https://studentski.net/gradivo/ulj_fif_bi1_kat_sno_uvod_01 (12. 8. 2019).
- 10) Prekat: priročnik za enostavno uporabo katalogizacijskih pravil. 2001. 1. popravljena izd. Ljubljana: Narodna in univerzitetna knjižnica.
- 11) Švab, Katarina. 2017. Razumevanje vloge knjižničnega kataloga: študija primera: pisna naloga za bibliotekarski izpit. Ljubljana: Filozofska fakulteta, Osrednja humanistična knjižnica, Oddelek za bibliotekarstvo, informacijsko znanost in knjigarstvo. <https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-E5XIEC5V> (12. 8. 2019).
- 12) Značka : priročnik za določanje značnic pri katalogizaciji. 2001. Ljubljana: Narodna in univerzitetna knjižnica.

POMEN USTREZNE BERLJIVOSTI BESEDIL V PROCESU IZOBRAŽEVANJA

MEANING OF APPROPRIATE READABILITY IN THE EDUCATIONAL PROCESS

dr. Karin Kasesnik

Nacionalni inštitut za javno zdravje, Slovenija

National Institute of Public Health, Slovenia

karin.kasesnik@guest.arnes.si

Izveček

Stopnja berljivosti pomembno vpliva na razumevanje besedil. V določenih državah pomen berljivosti že narašča. Še posebej je določitev stopnje berljivosti smiselna v izobraževalnem sistemu, saj vpliva na razumevanje besedil in na napredovanje pri pridobivanju znanja. Velik pomen ima ustrezna stopnja berljivosti v besedilih z informacijami o zdravju in zdravilih, saj vpliva na njihovo razumevanje in pridobljeno znanje ter posredno na rezultate zdravljenja. Za določitev stopnje berljivosti se uporabljajo različne formule; na osnovi števila besed v stavkih, števila zlogov v besedah in drugih spremenljivk se izračuna berljivost in stopnja berljivosti. V raziskavah so večinoma ugotavljali neustrezno stopnjo berljivosti besedil, namenjenih strokovni in splošni javnosti. Z uporabo razvitega algoritma so rezultati slovenske raziskave pritrdili rezultatom raziskav o neustrezni berljivosti besedil o zdravju in zdravilih. Iz raziskav izhaja, da je določitev berljivosti besedil pomembna, na berljivost bi morali biti pozorni že pri ustvarjanju besedil.

Ključne besede: berljivost, razumevanje besedil, strokovna javnost, splošna javnost, ustvarjanje besedil

Abstract

Readability grade significantly affects a comprehension of texts. In certain countries an increasing significance is attributed to the readability. Determining of readability is especially reasonable in the educational system, by influencing the comprehension of the texts and the advances at acquiring knowledge. An appropriate readability grade is of a great importance in the texts related to the health and the medicines, with an effect on their comprehension and acquired knowledge and indirectly on the treatment results. Various formulas have been used for determining the readability grade; on the basis of a number of the words in the sentences, a number of syllables in the words and other variables, the readability and the readability grade have been calculated. Mainly the improper readability grades of the texts for the professional and the general public have been established in the research studies. By using the developed algorithm, the results of the Slovene research study confirmed the results of the research studies related to an improper readability of the texts describing health and medicines. An importance of determining the readability derives from the research studies, and an emphasis should be dedicated to the readability already during the creation of the texts.

Keywords: readability, comprehension of the texts, the professional public, the general public, creating the texts

1 OPREDELITEV BERLJIVOSTI

Berljivost je opredeljena kot zmožnost branja in razumevanja besedila (Schutten, McFarland 2009, 100). Če sposobnost posameznika za branje sega signifikantno pod stopnjo berljivosti besedila, se sklepa, da posameznik besedila ni sposoben popolnoma razumeti.

Pojma berljivost (readability) ne smemo enačiti s pojmom čitljivost (legibility), čeprav se v slovenščini večkrat pomensko enačita. Čitljivost je opredeljena kot lastnost besedila, da omogoča dovolj jasno branje (Cambridge Dictionary 2019), z jasnimi črkami in tiskom. Ugotovili so, da so določene vrste pisav bolj čitljive kot druge (Sheedy idr. 2005, 808). Čitljivost se lahko izboljša z ureditvijo besedila, uporabo ustrezne vrste in barve pisave, večjo velikostjo črk, odstranitvijo nepotrebne besedila in drugimi ukrepi. Čitljivost je torej bolj »tehnične« narave.

Na stopnjo berljivosti pa vpliva struktura stavkov v besedilu, saj je odvisna od števila besed v stavku, števila zlogov v besedah, od števila črk v besedah in drugih spremenljivk. Berljivost je matematično določena, določa jo nekaj uveljavljenih formul. Berljivosti ne moremo izboljšati s tehnično ureditvijo besedila, ampak je treba spremeniti strukturo besedila, na primer uvesti krajše stavke, manj besed in krajše besede.

2 FORMULE ZA DOLOČITEV BERLJIVOSTI

Formule so orodje, s katerim matematično določimo berljivost oziroma stopnjo berljivosti. Formule se razlikujejo glede na uporabljene spremenljivke, to so število stavkov, število besed, število zlogov, število črk in drugo.

2.1 POGOSTO UPORABLJENE FORMULE

2.1.1 Flescheva formula za določitev berljivosti

Flescheva formula berljivosti je ena najstarejših in najbolj natančnih formul za določitev berljivosti besedila (Readability Formulas 2019). Rudolph Flesch jo je razvil leta 1948 in istega leta v reviji *Journal of Applied Psychology* objavil rezultate svojega raziskovanja (Flesch 1948, 228–230). Flescheva formula za določitev berljivosti angleških besedil se je uveljavila v izobraževalnem sistemu, njen pomen pa sega tudi na druga področja.

Matematična formula za določitev berljivosti, skladno s Fleschevo metodo:

$$BE = 206,835 - (1,015 \times PDS) - (84,6 \times PZB)$$

BE: berljivost;

PDS (povprečna dolžina stavka): število besed, deljeno s številom stavkov;

PZB (povprečno število zlogov na besedo): število zlogov, deljeno s številom besed.

Rezultati pri izračunu berljivosti so v obsegu med 0 in 100, pri čemer večja vrednost pomeni lažjo berljivost besedila (Flesch 1948, 225–228). Rezultati izračuna se primerjajo z vrednostmi v pripadajoči tabeli. Kljub razširjenosti in uporabnosti te formule se v primeru določenih struktur stavkov oziroma besed pri izračunu pojavi nekaj nejasnosti. Enostavna razlaga Flescheve formule berljivosti je, da je besedilo s krajšimi stavki in krajšimi besedami lažje berljivo.

2.1.2 Flesch-Kincaidova formula za določitev stopnje berljivosti

Izvirno formulo avtorja Rudolfa Flescha so raziskovalci izpopolnili in leta 1976 razvili Flesch-Kincaidovo formulo za določitev stopnje berljivosti (Readability Formulas 2019). Sprva so jo oblikovali za namene mornarice ZDA, nato pa se je uveljavila tudi na področju izobraževanja. Formula omogoča določitev stopnje berljivosti učbenikov in drugih besedil. Določitev berljivosti skladno z Flesch-Kincaidovo formulo za določitev stopnje berljivosti ima več stopenj. Najprej se določi povprečno število besed v stavku. Sledi izračun povprečnega števila zlogov v besedi. Izračun poteka skladno z matematično formulo:

$$FKSB = (0,39 \times PDS) + (11,8 \times PZB) - 15,59$$

FKSB: Flesch-Kincaidova stopnja berljivosti;

PDS (povprečna dolžina stavka): število besed, deljeno s številom stavkov;

PZB (povprečno število zlogov na besedo): število zlogov, deljeno s številom besed.

Rezultat izračuna pokaže stopnjo izobrazbe osebe, ki bo ustrezno besedilo brala. Predvideva se, da je ustrezna stopnja berljivosti dokumenta pomemben dejavnik pri razumevanju. Vrednost berljivosti angleških besedil se lahko določi z računalniškim programom, ki je dostopen tudi na določenih spletnih straneh (Flesch, Kincaid 2019).

2.2 DRUGE FORMULE ZA DOLOČITEV BERLJIVOSTI

Poleg Flescheve in Flesch-Kincaidove formule obstajajo še druge formule za določitev vrednosti berljivosti oziroma stopnje berljivosti, ki se med seboj metodološko razlikujejo. Določene formule so se v primerjavi z drugimi bolj uveljavile.

2.2.1 FOG indeks

FOG indeks je ustvaril Robert Gunning (Readability Formulas 2019). Formula se s polnim nazivom imenuje The Gunning Fog Index Readability Formula. Raziskovalec izhaja iz opažanja, da imajo osebe s končano srednjo šolo težave z branjem in obenem ugotavlja, da je veliko besedil zapletenih in nejasnih.

V FOG formuli se poleg povprečne dolžine stavka upošteva tudi delež zahtevnih besed (Readability Formulas 2019). Odgovarjajoča matematična formula se glasi:

$$SB = 0,4 (PDS + DTB)$$

SB = stopnja berljivosti;

PDS (povprečna dolžina stavka): število besed, deljeno s številom stavkov;

DTB (delež zahtevnih besed): število zahtevnih (dolgih) besed, deljeno s številom besed.

Glavno sporočilo FOG indeksa je, da imajo kratki stavki, napisani v preprostem jeziku, boljšo stopnjo berljivosti kot besedilo z dolgimi stavki in zapletenim jezikom (Readability Formulas 2019). Idealni rezultati FOG indeksa se gibljejo med 7 in 8; rezultati z vrednostmi nad 12 so za večino oseb pretežki za branje. FOG indeks daje natančne ocene berljivosti, pomanjkljivost izračuna pa je enačenje števila zlogov z zahtevnostjo besede, čeprav niso vse besede z več zlogi tudi zahtevne. Prilagojen FOG indeks se uporablja za izračune v računalniškem programu.

2.2.2 SMOG formula

SMOG formulo za določitev berljivosti iz leta 1969 je ustvaril G. Harry McLaughlin (Readability Formulas 2019), da bi nadgradil obstoječe formule berljivosti. Vzorec besedila zajema po deset stavkov v začetku, na sredini in na koncu besedila. Spremenljivka je število

besed s tremi ali več zlogi v formuli za izračun:

SMOG stopnja = 3 + kvadratni koren besed z več zlogi

Avtor je opredelil razmerje med celotnim številom besed z več zlogi in povprečno stopnjo berljivosti.

2.2.3 Coleman-Liau formula

Coleman–Liau formulo (indeks) berljivosti sta avtorja ustvarila, da bi prilagodila berljivost učbenikov (Readability Formulas 2019).

Izračun pri Coleman-Liau formuli temelji na številu znakov v besedi in ne na številu zlogov, kot pri več drugih izračunih berljivosti (Readability Formulas 2019). Upošteva se povprečno število črk in povprečno število stavkov na sto besed. Večje število analiziranih besed poveča natančnost izračuna. Po mnenju avtorjev te formule je računalniški izračun berljivosti bolj enostaven in natančen, če temelji na znakih, ne pa na zlogih in dolžini stavka, poleg tega besedila ni treba ročno kodirati. Dobljeni rezultat izračuna formule pokaže, kateri stopnji izobrazbe besedilo ustreza.

2.2.4 Dale-Chall formula

Formulo sta razvila Edgar Dale in Jeanne S. Chall in jo objavila leta 1948 (Readability Formulas 2019). Izvirna Dale-Challove formula vsebuje seznam 763 znanih besed manjše težavnosti. Pri ustvarjanju nove Dale-Challove formule iz leta 1995 so razširili seznam znanih besed na 3.000. S temi besedami se je pri branju seznanilo najmanj 80 odstotkov otrok na peti stopnji izobrazbe. Merilo za uvrstitev na ta seznam ni pomembnost besed. Predvideva se, da osebe običajno lažje berejo, miselno obdelajo in pomnijo besedilo z znanimi besedami in da je s težavnostjo branja signifikantna korelacija.

V matematičnem izračunu se upošteva povprečno dolžino stavka in delež težavnih besed; če ta presega pet odstotkov, se osnovnemu rezultatu prišteje določeno število, da se dobi prilagojen rezultat (Readability Formulas 2019), ki soglaša z določeno stopnjo berljivosti. Metodo ocenjujejo kot natančno.

2.2.5 Linsearjeva formula in Samodejni indeks berljivosti

Linsearjeva formula za določitev berljivosti angleških besedil so razvili za določitev berljivosti tehničnih besedil v ameriški vojski. Metoda temelji na dolžini stavkov in številu besed, ki imajo tri ali več zlogov (Readability Formulas 2019). S Samodejnim indeksom berljivosti dobimo rezultate, ki se približajo stopnji izobrazbe, potrebne za razumevanje besedila. Raziskovalci (Crossley idr. 2011, 96) so pritrdili vrednosti formul berljivosti, ki temeljijo na psiholingvističnih in kognitivnih modelih branja ter tradicionalnih formul, a so opozorili na večjo natančnost indeksa berljivosti tipa Coh-Metrix, ki upošteva skladnost besedila.

3 REZULTATI RAZISKAV O BERLJIVOSTI BESEDIL S POUDARKOM NA BESEDILIH O ZDRAVJU IN ZDRAVILIH

Globalno se opažajo neustrezne stopnje berljivosti besedil, vključno z besedili o zdravju in zdravilih. V določenih državah berljivosti namenjajo več pozornosti in besedila ocenjujejo tudi s tega vidika. Določanje berljivosti in stopnje berljivosti je zelo pomembno v izobraževalnem sistemu, pomen pa narašča tudi pri ovrednotenju besedil o zdravju in zdravilih. Ustrezne stopnje

berljivosti so povezane z razumevanjem informacij.

Ustvarjanje ustreznih informacij o zdravju je posebej pomembno za osebe s težavami pri branju oziroma razumevanju (How to write 2019). Priporoča se berljivost besedil, ki ustreza 4. do 6. stopnji izobrazbe in omogoča ustrezno razumevanje sporočil.

3.1 RAZISKOVANJE BERLJIVOSTI

Predstavniki splošne in strokovne javnosti iščejo informacije o zdravju in zdravilih v več virih. Pacienti informacije prejmejo med pogovorom s strokovnjaki s področja zdravja, zdravniki, farmacevti in drugimi strokovnjaki.

Razpoložljivih je tudi veliko pisnih virov o zdravju in zdravilih. Poleg uradnih virov z zahtevano strukturo, kot so navodila za uporabo zdravil in povzetki glavnih značilnosti zdravil, se pacienti pri pridobivanju informacij srečujejo tudi s promocijskim gradivom. Za razliko od večine držav je v določenih državah (Združene države Amerike, Nova Zelandija) dovoljeno tudi oglaševanje zdravil, ki se predpisujejo na recept.

Poleg tiskanih pisnih virov se kot vir informacij o zdravju in zdravilih vedno bolj uveljavljajo prispevki na spletnih straneh. Raziskovalci (Pelcher idr. 2009, 3) so ugotovili, da uporabniki pogosto pridobijo informacije o zdravilih na spletnih straneh Wikipedije. Raziskovali so stopnje berljivosti angleških besedil z informacijami o 50 najbolj predpisanih zdravilih na recept skladno s Flesch-Kincaidovo metodo. Rezultati so pokazali, da stopnja berljivosti v povprečju presega 15, kar je precej nad priporočeno stopnjo in je pri natančni interpretaciji informacij o zdravilih mogoče ovira, vprašljivo pa je tudi razumevanje teh informacij (Pelcher idr. 2009, 14).

Ustrezna berljivost besedil o zdravju in zdravilih pomembno vpliva na razumevanje besedil, ki jih berejo predstavniki splošne javnosti. Čeprav so seznanjeni s strokovnim področjem, terminologijo in so dobro izobraženi, pa je ustrezna berljivost pomembna tudi za strokovnjake s področja zdravja, saj omogoča hitrejše razumevanje besedila in prepoznavanje bistvenih sporočil.

Izboljšanje stopnje berljivosti in razumevanje besedil lahko olajša komunikacijo med zdravniki in pacienti (Shrank idr. 2007, 790–795).

3.2 SLOVENSKA RAZISKAVA O BERLJIVOSTI

Izhodišče raziskovalcev (Kasesnik, Kline 2011, 81) je bilo, da berljivost slovenskih besedil še ni dovolj preučevana tema, čeprav je za njihovo razumevanje pomembna. Ustrezna berljivost je zelo pomembna tudi v besedilih o zdravju in zdravilih.

3.2.1 Vzorec gradiv in metoda raziskave

Vzorec gradiv za raziskavo berljivosti temelji na večjem vzorcu 1.474 gradiv. Gradiva so bila zbrana na osnovi reprezentativnega vzorca slovenskih lekarn, ki je zajemal 19 javnih in 7 zasebnih lekarn. Vzorec gradiva za to raziskavo vsebuje promocijsko gradivo z opisom zdravil brez recepta in za obveščanje strokovnjakov, gradivo za ustvarjanje zavedanja o bolezni, navodilo za uporabo zdravil in povzetek glavnih značilnosti zdravil v slovenskem in angleškem jeziku (Kasesnik, Kline 2011, 82–83). Besedila so namenjena splošni oziroma strokovni javnosti. Raziskava se je osredotočila na tri terapevtske skupine, to je za zdravljenje virusnih infekcij, alergij in osteoporoze.

Berljivost oziroma stopnja berljivosti angleških besedil je bila ovrednotena s Fleschevo oziroma Flesch-Kincaidovo formulo. Na osnovi določitve slovenskega algoritma berljivosti se je

izračunala berljivost oziroma stopnja berljivosti različnih slovenskih besedil skladno s prilagojeno Fleschevo formulo (Kasesnik, Kline 2011, 82). V slovenskem algoritmu so tri stopnje berljivosti, in sicer lahko berljiva (vrednost berljivosti 50–60), standardno berljiva (40–49) in težko berljiva besedila (< 39). Z uporabo t-testa in standardnih odklonov od aritmetičnih srednjih vrednosti smo rezultate statistično obdelali.

Slovenska formula za določitev berljivosti besedil:

Berljivost = $206,835 - (0,306 \times \text{število besed} / \text{število stavkov}) - (83,585 \times \text{število zlogov} / \text{število besed})$.

3.2.2 Razlaga rezultatov

Rezultati raziskave (Kasesnik, Kline 2011, 83–84) so pokazali majhne vrednosti berljivosti preučevanih slovenskih besedil oziroma težko stopnjo berljivosti. Še posebej nizka vrednost berljivosti je bila v besedilih promocijskega gradiva za zdravnike. Stopnja berljivosti gradiv v raziskavi se ni približala stopnji osnovnošolskega izobraževanja in je torej ne moremo opisati kot lahko berljive.

3.3 VPLIV BERLJIVOSTI NA RAZUMEVANJE BESEDIL

Berljivost je pomemben dejavnik pri razumevanju besedila. Na razumevanje pa vplivajo tudi drugi dejavniki, na primer struktura, preglednost in urejenost besedila.

Izražanje v besedilih zdravstvene stroke je pogosto zapleteno, vendar morajo biti informacije o zdravju dobro razumljive. Upoštevanje objavljenih smernic za ustvarjanje ustrezno berljivih gradiv (How to write 2019) seveda pripomore k razumevanju informacij.

Ustvarjanje ustrezno berljivih gradiv se začne z načrtovanjem in raziskovanjem (How to write 2019). Po opredelitvi ciljev javnosti sledi organiziranje in pisanje besedila. Upošteva se stopnja berljivosti v priporočenem obsegu. Koristno je vzdrževanje pozornosti v celotnem logično strukturiranem besedilu. Temo besedila se predstavi na začetku s ključnimi poudarki, besedilo pa se konča s povzetkom in ponovitvijo ključnih konceptov. Poudari naj se koristno izvajanje ukrepov. Primeri, zgodbe, osebni in pozitivni pristop pripomorejo k sodelovanju bralcev. Sprva se napiše osnutek besedila, ki se ga uredi in odstrani nepotrebne dele, ki ne podpirajo osnovnega sporočila.

Bistveno je v besedilu uporabljati primeren, prepričljiv in jasen jezik ter slog pisanja (How to write 2019). Zapletene strokovne izraze naj nadomestijo preprostejši in manj abstraktni izrazi, izražanje naj bo dosledno. Neposredni jezik pripomore pri povezovanju konceptov z aktivnostmi. Pomembna je tudi vizualna predstavitev. Grafikoni in preglednice se predstavijo enostavno in jasno. Pozornost se nameni uporabi ustrezne vrste črk, oblikovanju naslovov in poravnavi besedila. Na osnovi testiranja ustvarjenih gradiv se gradivo lahko prilagodi, da je ciljni javnosti bolj razumljivo.

4 RAZPRAVA IN ZAKLJUČEK

Ustrezna stopnja berljivosti je za predstavnike splošne in strokovne javnosti pomembna in bistveno prispeva k učinkovitemu razumevanju besedil. Rezultati slovenske raziskave (Kasesnik, Kline 2011, 83–85) so pokazali neustrezno stopnjo berljivosti in ti rezultati sovpadajo z rezultati sorodnih raziskav (Pelcher idr. 2009, 10–14; Williamson idr. 2010, 1827–1829). Ustrezna stopnja berljivosti besedil o zdravju in zdravilih je povezana z razumevanjem besedil in posredno z izidi zdravljenja, torej z učinkovitostjo in varnostjo zdravljenja. Velik

pomen se ustrezni berljivosti pripisuje tudi v sistemu izobraževanja, na primer pri ustvarjanju učbenikov. Že pri ustvarjanju gradiva naj se pozornost nameni tudi berljivosti, besedila se testira in z ozirom na povratne informacije po potrebi prilagodi. Dodatne raziskave slovenskih gradiv različnih strok in nadaljnji razvoj algoritma bi pripomogli, da bodo prihodnja gradiva kar najbolj berljiva.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Cambridge Dictionary. English Dictionary. <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english> (26. 8. 2019).
- 2) Crossley, Scott A., Allen, David B., McNamara, Danielle S. 2011. Text readability and intuitive simplification: a comparison of readability formulas. *Reading in a Foreign Language*, 23(1): 84–101.
- 3) Flesch, Rudolph. 1948. A new readability yardstick. *Journal of Applied Psychology*, 2: 221–233.
- 4) Flesch Kincaid Calculator. <https://goodcalculators.com/flesch-kincaid-calculator> (30. 8. 2019).
- 5) How to Write Easy-to-Read Health Materials. Medline Plus. <https://medlineplus.gov/etr.html> (3. 9. 2019).
- 6) Kasesnik, Karin, Kline, Mihael. 2011. Analyzing readability of medicines information material in Slovenia. *Southern Med Review*, 4;2: 80–87.
- 7) Pelcher, Devin P., Miles, Jennifer, Clauson, Kevin A., Zeng-Trietler Qing, Kandula Sasikiran. 2009. Readability of the top 50 prescribed drugs in Wikipedia. <https://www.slideshare.net/DPelcher/readability-of-the-top-50-prescribed-drugs-in-wikipedia/11> (21. 8. 2019).
- 8) Readability Formulas. Free readability tools to check for Reading Levels, Reading Assessment, and Reading Grade Levels. 2019. <http://www.readabilityformulas.com> (5. 9. 2019).
- 9) Schutten, Mary, McFarland, Allison. 2009. Readability levels of health-based websites: from content to comprehension. *International Electronic Journal of Health Education*, 12: 99–107.
- 10) Sheedy, James E., Subbaram, Manoi V., Zimmerman, Aaron B., Hayes, John R. 2005. Text legibility and the letter superiority effect. *Human Factors; The Journal of the Human Factors and the Ergonomics Society*, 47(4): 797–815.
- 11) Shrank, William, Avorn, Jerry, Rolon, Cony, Shekelle, Paul. 2007. Effect of content and format of prescription drug labels on readability, understanding, and medication use: a systematic review. *Annals of Pharmacotherapy*, 41(5): 783–801.
- 12) Williamson, James Matthew Lloyd, Martin, Alexandra. 2010. Analysis of patient information leaflets provided by a District General Hospital by the Flesch and Flesch-Kincaid method. *International Journal of Clinical Practice*, 64(13):1824–1831.

RAZVOJ IN VLOGA PROSTOVOLJSTVA NA BIOTEHNIŠKEM IZOBRAŽEVALNEM CENTRU LJUBLJANA

THE DEVELOPMENT AND ROLE OF VOLUNTEERING AT BIOTECHNICAL EDUCATIONAL CENTRE LJUBLJANA

Tanja Kek

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
tanja.kek@bic-lj.si

Izvleček

V prispevku predstavljam osnovna teoretična izhodišča prostovoljskega delovanja, oblike in modele prostovoljskega dela ter pomen organiziranega prostovoljstva. Prostovoljno delo temelji na neposrednih izkušnjah, zato ima veliko praktično vrednost, saj omogoča vsestransko osebnostno obogatitev tako prostovoljcev kot tudi uporabnikov. Z njim mladostniki zagotovo izboljšujejo kvaliteto svojega lastnega življenja kot tudi življenje sočloveka in s tem pomembno sooblikujejo bolj zdravo družbo. Osredotočam se na organizirano prostovoljno delo, ki je vnaprej načrtovano in spremljano z mentorji in ima svoje značilnosti. V prispevku predstavljam razvoj in vlogo organiziranega prostovoljnega dela pri nas. Skrb in podpora našim prostovoljcem je v ospredju našega delovanja. Že v prvem letu organiziranega prostovoljnega dela smo na šoli izvedli več prostovoljskih aktivnosti kot prej, število prostovoljcev in mentorjev pa iz leta v leto narašča. Skrb za razvoj organiziranega prostovoljstva je prevzela skupina za razvoj prostovoljstva, ki deluje tudi danes in ima velik pomen pri razvoju organiziranega prostovoljnega dela.

Ključne besede: prostovoljstvo, organizirano prostovoljstvo, spremljanje, kakovost življenja, vrednost

Abstract

In the paper I present the basic theoretical sources of the volunteering activity, forms and models of volunteer work and the meaning of organized volunteering. Volunteer work is based on direct experience therefore it has an important practical value, enables various personal enrichment from the volunteers' and users point of view. Teenagers improve the quality of their lives, the life of a human being and also actively gain for a healthier society. I focus on organized volunteering, which is planned in advance, mentored and therefore has its own characteristics. In the paper I present the development and role of organized volunteer work in Slovenia. The care and support for our volunteers is very important for us. In the first year of organized volunteering service we already managed to enroll more volunteering activities than before, the number of volunteers and mentors is raising every year. The care for the development of organized volunteering was taken over by the group for the development of volunteering, which is active also today and has a very important role in the development of organized volunteer work.

Key words: volunteering, organized volunteering, coaching, quality of life, value

1 UVOD

Spominjam se, da smo pred štirimi leti razmišljali o tem, kako bi našim prostovoljcem sporočili, da so njihova dejanja pomembna za vse nas: za posameznika, za širšo skupnost, za celoten družbeni sistem, kjer so še kako aktualne teme povezovanje in skupna dobrobit. Skupaj z nekaj somišljeniki smo se lotili vzpostavitve organiziranega prostovoljstva, evidentiranja prostovoljcev, mentorjev, aktivnosti ... Trud, vztrajnost in sodelovanje so pokazali rezultate. Prostovoljske aktivnosti smo začeli povezovati v vseh enotah zavoda, širili prostovoljstvo in ga skrbno negovali pod našo skupno streho BIC Ljubljana. Povezovanje, sodelovanje dijakov, mentorjev, delo skupine za razvoj prostovoljstva, koordinatorjev na vseh enotah je rezultat današnjega stanja na tem področju, na kar smo lahko izjemno ponosni. Podpora vodstva našemu delu je prav tako eden izmed pomembnih dejavnikov tega razvoja. Za prostovoljstvo skrbi 26 mentorjev, imamo več kot 150 prostovoljcev in opravljenih več kot 2500 prostovoljskih ur, kar je trikrat več kot pred 4 leti. Na to smo lahko resnično vsi ponosni. Prostovoljci delujejo na različnih področjih in preko različnih aktivnosti skrbijo za skupno dobro, kar bom predstavila tudi v nadaljevanju prispevka.

2 OPREDELITEV PROSTOVOLJSTVA

Prostovoljstvo je vrednota in temeljna človeška dejavnost, ki se razvija in nadgrajuje in s tem neposredno vpliva na spremembe v okolju, v katerem se odvija. Spremlja nas že od prvih začetkov civilizacije, vendar zaradi vse večje globalizacije in družbene ureditve na to enostavno pozabljamo. Prostovoljstvo širi strpnost in solidarnost in ob tem oblikuje posameznega človeka v duhu resnične enakopravnosti, svobode in humanistične morale, pravičnosti in solidarnosti, ker le nesebična pomoč sočloveku pokaže, kakšni smo v resnici ljudje. Medtem ko se nekateri preprosto ukvarjajo z optimizacijo upravljanja prostovoljskega dela, se drugi zanimajo za širšo družbeno in politično vlogo razvijanja in spodbujanja prostovoljstva. V sodobni družbi ni mogoč razvoj nobenega za skupnost pomembnega področja brez smiselne pravne ureditve. To velja tudi za organizirano prostovoljstvo.

Prostovoljstvo je osnovna sodobna oblika osebne solidarnosti v socialnem delovanju. Je specifično postmoderna oblika solidarnosti, ker gre za osebno izbiro smiselne solidarnostne socialne dejavnosti, ki ji človek posveti del svojega prostega časa, ob rednih službenih in življenjskih obveznostih. (Ramovš, 2003)

Veliko prostovoljcev izhaja iz srednješolske in študentske mladine. Njihovo prostovoljstvo temelji na nekaterih objektivnih razlogih, kot so potreba po preizkušanju različnih opravil in medčloveških odnosov, mladostna radovednost in življenjski polet, vedno pa te razloge sproža in vzdržuje v delovanju osebni čut mladega človeka za soljudi in solidarnost do njih, ki jo ima iz rodne družine in drugih vzgojnih okolij ter iz lastne zavestne usmeritve in odločitve. (Ramovš, 2003)

2.1 ORGANIZIRANO PROSTOVOLJSTVO

Formalno, organizirano prostovoljstvo je tisto, ki je organizirano preko organizacije. Odnos med prostovoljcem in prejemnikom pomoči se tvori na umeten način, s pomočjo strokovnega delavca ali organizacije. Čar prostovoljstva se kljub organiziranosti ne izgubi, prostovoljcem prinaša določene ugodnosti, pravice, pa tudi odgovornosti. Tako smo na področju solidarnosti naredili korak dalje, kjer se sprašujemo ne samo, ali pomagamo ali ne, temveč tudi, kako

pomagamo. Organizirano ali formalno prostovoljno delo se dogaja v okviru organizacij civilne družne (nevladnih, verskih) in institucij/zavodov (šol, bolnišnic, zavodov/domov za ostarele ...), ki imajo zanj pravno podlago in legitimnost. Prostovoljno delo v teh tvorbah regulirajo pravni akti (Zakon o prostovoljnem delu), pravilniki in kodeksi (Anica Mikuš Kos, 2017) Imeti sistemsko urejeno področje prostovoljstva pomeni, da je prostovoljsko delo definirano, da so prostovoljci pravno zaščiteni, da imajo pravico do povrnitve materialnih stroškov, ki se ne štejejo kot davčno obremenilni prihodek, da so vzpostavljeni minimalni standardi kakovostnega prostovoljskega dela.

2.2.1 Pravilnik o področju prostovoljskega dela

V pravilniku o področjih prostovoljskega dela in vpisniku (Uradni list RS, 48/2011) je zapisano, da se prostovoljstvo odvija na naslednjih področjih:

- civilna zaščita in reševanje,
- človekove pravice in civilne svoboščine,
- varstvo okolja in ohranjanje narave,
- kultura in umetnost,
- socialna dejavnost,
- rekreacija,
- turizem,
- vzgoja in izobraževanje,
- zdravje in človek, narava in družbene vrednote.

2.2.2 Etični kodeks prostovoljstva

Etični kodeks organiziranega prostovoljstva izhaja iz Ustave in zakonov Republike Slovenije, določil in načel Splošne deklaracije o prostovoljstvu, ki jo je sprejela Mednarodna zveza prostovoljcev leta 1990 v Parizu, Splošne deklaracije OZN o človekovih pravicah iz leta 1948, Evropske konvencije o varstvu človekovih pravic in temeljnih svoboščin ter drugih mednarodnih sporazumov s področja človekovih pravic, odgovornosti do narave in živih bitij, ki jih je Slovenija podpisala ali ratificirala, kakor tudi iz bogate zgodovine prostovoljstva na Slovenskem. Etični kodeks zavezuje vse prostovoljke, prostovoljce in prostovoljske organizacije. Kodeks predstavlja osnovne smernice in minimalne standarde, ki naj bi jih prostovoljke, prostovoljci in prostovoljske organizacije upoštevali pri svojem delu.

2.2.3 Slovenska mreža prostovoljskih organizacij

Slovenska mreža prostovoljskih organizacij je nastala kot odgovor na skupno potrebo posameznikov, organizacij in družbe po promociji prostovoljstva, prepoznavanju vrednosti prostovoljskih aktivnosti in ustvarjanju okolja, naklonjenega njegovemu razvoju. Vrednota prostovoljstva je v mrežo povezala več kot 1000 organizacij in tako postala največja vsebinska mreža. Priznava jo tudi država.

2.2.4 Slovenska filantropija

Prostovoljske organizacije se med seboj čedalje bolj povezujejo. Tvorijo skupno Slovensko mrežo prostovoljskih organizacij, katere nosilka je Slovenska filantropija, Združenje za promocijo prostovoljstva, in šteje že več kot 1000 članic. Slovenska filantropija, Združenje za promocijo prostovoljstva, je humanitarna organizacija, ki deluje v javnem interesu od leta

1992. Njihovi programi so usmerjeni v dvig kvalitete bivanja v skupnosti in v zagovorništvo socialno šibkejših. Osrednja dejavnost je promocija prostovoljstva.

3 PROSTOVOLJSTVO NA BIC LJUBLJANA

BIC Ljubljana je od oktobra 2014 del slovenske mreže prostovoljskih organizacij, ki vključuje 1100 organizacij in je največja vsebinska mreža, priznana v državi. Prostovoljsko delo ima velik pomen za razvoj in prihodnost. Prispeva k razvijanju vrednot solidarnosti, k socialnemu in siceršnjemu napredku družbe, zato ga je potrebno negovati in ustrezno vrednotiti. Prostovoljstvo v zavodu poteka že vrsto let. Prostovoljci so aktivni na različnih področjih: izobraževalnem, socialnem, športnem, rekreativnem, zdravstvenem, kulturnem, okoljskem, v kriznih situacijah in na mnogih drugih področjih. S prostovoljnim delom se javnosti pokaže prispevek prostovoljcev na lokalni, nacionalni in mednarodni ravni pri doseganju razvojnih ciljev tega tisočletja. Tudi zaposleni, ki so mentorji prostovoljcev, opravljajo častno delo. Spoštovano je delo z ljudmi, ki pristopijo prostovoljno z osebnim zagonom, da nekaj prispevajo ljudem okrog sebe oziroma družbi pa tudi poslanstvu ustanove. S prostovoljstvom se izboljšuje kakovost življenja vseh udeležениh, zato je pomembno širiti ideje in dejanja prostovoljstva.

3.1 POMEN PROSTOVOLJSTVA

Šola kot vzgojno-izobraževalna ustanova mora nuditi dijakom najboljše pogoje za njihov socialni, emocionalni in celostni osebni razvoj. Prostovoljno delo omogoča, spodbuja, da pomagamo drug drugemu in da prispevamo k dobrobiti svoje skupnosti. Naše prostovoljske aktivnosti se dogajajo v organizaciji šole in pod vodstvom mentorjev. S prostovoljnim delom mladi kvalitetno izrabljajo svoj čas, osebno bogatijo lastno doživljanje sveta in odnose z drugimi, razvijajo in gradijo občutke solidarnosti do sočloveka in družbe, ob tem pa se vsestransko osebno razvijajo. S prostovoljnim delom lahko dosežemo več ciljev. Prostovoljci z nudenjem pomoči drugim bolje spoznavajo sebe, z vzajemnim odnosom se učijo komuniciranja in sodelovanja. Gre za pomembne življenjske izkušnje, ki sočloveku dajejo občutek, da ni sam in da je njegovo življenje pomembno in dostojno, prostovoljcem pa spoznanje, da dajati po svojih močeh ne pomeni le obveznosti, temveč tudi radost in občutek zadovoljstva ob sreči ljudi, ki jim pomagaš.

3.2 ORGANIZIRANO PROSTOVOLJSTVO NA BIC LJUBLJANA

Vsako leto ob začetku šolskega leta dijakom ponudimo, da se vključijo v naše prostovoljske aktivnosti. Področja prostovoljstva si izberejo sami, koordinatorji na šolah evidentiramo naše prostovoljce po posameznih področjih in jih med letom povabimo v različne aktivnosti, ki jih organiziramo. Pri naših aktivnostih se vključujemo tudi v lokalno okolje in se povezujemo s centri za socialno delo, zavodi za usposabljanje (VDC-ji, center Janeza Levca, Mladinski dom Malči Belič), domovi upokojencev ... Organizacija prostovoljstva zahteva veliko dela in odgovornosti. Mentorji so tisti, ki vodijo naše prostovoljce, jih nudijo potrebno podporo in spremljajo njihovo delo. Za razvoj prostovoljstva na BIC Ljubljana skrbi Skupina za razvoj prostovoljstva. Skupino sestavljajo predstavniki vseh enot zavoda, predstavniki dijakov in študentov. Skupina se srečuje nekajkrat letno in načrtuje, evalvira prostovoljske aktivnosti, pripravlja skupne dogodke in izvede zaključno prireditev v zahvalo za prostovoljno opravljeno delo.

3.2.1 Področja prostovoljskih aktivnosti in dogodki

- medgeneracijsko povezovanje (gibalne urice, pogovor ob knjigi, računalniške delavnice, bralne urice, ustvarjalne delavnice)
- medvrstniška pomoč, tutorstvo, študentska skupina za samopomoč
- skrb za okolje (Pozorni za okolje, dvoživke ...)
- promocija
- dogodki in predstavitve (predstavitve dela z brezdomci, predstavitev društva Mačjelovka, netopirji, mednarodni dan prostovoljstva)
- prijava na natečaj Junaki našega časa,
- usposabljanja in izobraževanja s področja prostovoljstva (Slovenska filantropija)
- GlasBica (prostovoljni pevski zbor zaposlenih na BIC-u)
- časopis prostovoljstva
- zaključna prireditev za prostovoljce

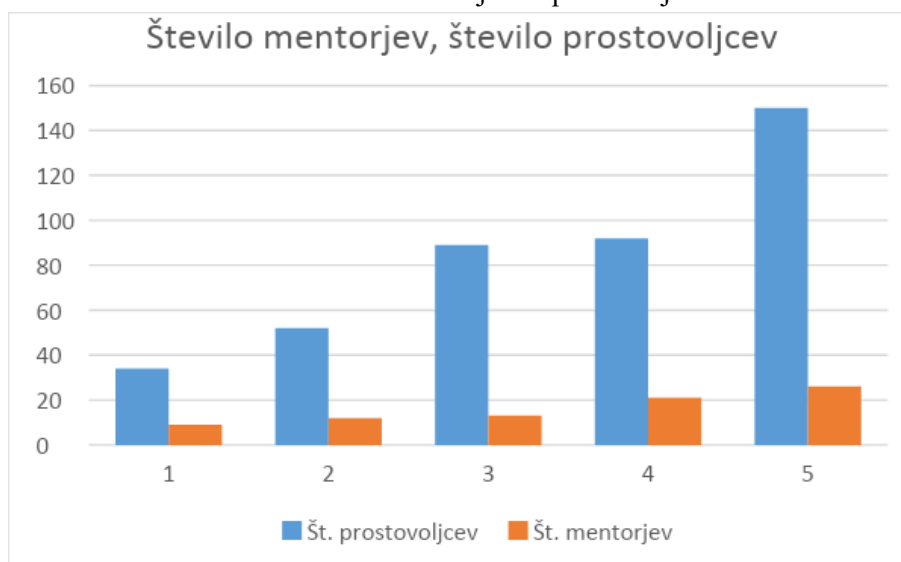
3.2.3 Podatki o opravljenem prostovoljskem delu

Tabela 1: Podatki o opravljenem prostovoljskem delu na BIC Ljubljana

šolsko leto	2014/15	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019
št. prostovoljcev	34	52	89	92	150
št. mentorjev	9	12	13	21	26
št. aktivnosti	8	13	14	15	18
število ur (skupaj)	NP	720	980	1374	2565

Vir: lasten

Graf 1: Število mentorjev in prostovoljcev



Vir: lasten

4 ZAKLJUČEK

Prostovoljstvo temelji na neposrednih življenjskih izkušnjah in v tem je njegovo največje bogastvo. Učinki tega pristnega medčloveškega prostovoljskega odnosa so tako vidni pri posameznikih in v družbi v širšem pomenu. Vrednote prostovoljnega dela mladi prenašajo v svoje družine, med prijatelje in vrstnike, v šole in druge ustanove. Gre za »naravno življenjsko terapijo«, ki predstavlja pomembno dopolnitev različnih strokovnjakov, staršev, učiteljev ... Mladi prostovoljci zagotovo pomenijo ogromen človeški potencial v naši družbi, posebej v današnjem času, ko je tekmovalnost za imetje in moč pogosto v ospredju. Prav prostovoljci z vsakim svojim prostovoljskim delom krepijo zares pomembne vrednote, kot so solidarnost, pomoč sočloveku, in tako pomembno prispevajo v skupno dobrobit. In to je nekaj, na kar smo vsi zelo ponosni. Ponosni smo na naše dijake in študente prostovoljce, njihove mentorje in vse, ki s svojim nesebičnim delom pripomorejo k širjenju solidarnostnih procesov v družbi in dvigu kakovosti življenja ljudi. Veseli smo, da duh prostovoljstva in solidarnosti širite znotraj našega zavoda in tudi izven okvirjev šole.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Martelanc, Tomo, Samec, Tatjana. 2000: Prostovoljno delo včeraj, danes, jutri. Ljubljana: Slovenska filantropija- Združenje za promocijo prostovoljstva.
- 2) Mikuš Kos, Anica. 2017. Duševno zdravje otrok današnjega časa. Radovljica: Didakta.
- 3) Petrovič Erlah, P. in Žnidarec Demšar, S. 2004: Asertivnost – Zakaj jo potrebujemo in kako si jo pridobimo. Nazarje: Argos.
- 4) Pravilnik o področjih prostovoljskega dela in vpisniku. 2011. Uradni list RS, 24. junij, št. 48, str. 6506–6508.
- 5) Ramovš, Jože. 2003. Kakovostna starost: socialna gerontologija in gerantogogika. Ljubljana: Inštitut Antona Trstenjaka in slovenska akademija znanosti in umetnosti.

ŠOLSKI VRT KOT UČILNICA SAMOOSKRBE ZA OTROKE S POSEBNIMI POTREBAMI

SCHOOL GARDEN AS A CLASSROOM FOR SELF- SUFFICIENCY FOR CHILDREN WITH SPECIAL NEEDS

Bojana Klančičar

OŠ Dragotina Ketteja Novo mesto, Slovenija
Primary School Dragotin Kette Novo mesto, Slovenia
bojana.klancicar@gmail.com

Izveček

Na naši šoli izvajamo projekt Program dodatnega usposabljanja (PDU) ki je namenjen mladostnikom s posebnimi potrebami. Z njim ob formalnem izobraževanju pridobijo še dodatna znanja in veščine ter s tem možnost za vključevanje v delovno okolje. Skozi projektne dejavnosti omogočamo ciljni populaciji, da pridobi nove izkušnje, ki bodo bogatile njihovo življenje in poudarile njihova močna področja in talente, dvignile samozavest in razvile pozitivno samopodobo. V modulu »Pomoč pri samooskrbi s sadjem in zelenjavo in gospodinjska opravila« skrbijo za šolski vrt, na katerem pridelujemo zelenjavo, ki jo potrebujejo kuharice pri kuhanju šolskih kosil. Učenci na vrtu pripravljajo gredice, na katere sejejo in sadijo zelenjavo, odstranjujejo plevel, okopavajo in zalivajo rastline. Zelenjavo poberejo in jo pripravijo za konzerviranje. Urejajo zeliščni skalnjak, delajo jabolčni kis, kisajo zelje, pečejo piškote in zavitke. Zadovoljni smo, da preko tega modula prispevamo k samooskrbi šole, s čimer se vračamo k tradiciji in ustvarjamo svojo prihodnost, predvsem pa prispevamo v mozaik trajnostnega razvoja.

Ključne besede: mladostniki s posebnimi potrebami, projekt Program dodatnega usposabljanja (PDU), samooskrba s hrano, šolski vrt, socialna vključenost, neformalno izobraževanje in usposabljanje

Abstract

At our school, we are implementing a project of the Advanced Training Program (PDU), which is aimed at adolescents with special needs. In addition to formal education, they acquire the additional knowledge and skills and thus the opportunity to integrate into the work environment. Through project activities we enable the target population to gain new experiences that will enrich their lives and highlight their strong areas and talents, raise self-esteem and develop a positive self-image. In the "Fruit and vegetable self-sufficiency and household chores" module, they take care of the school garden where we grow vegetables needed by the cooks to cook our school lunches. In the garden, pupils prepare vegetable beds for sowing and planting, they remove weeds, hoe and water the plants. They pick the vegetables and prepare them for preservation. They take care of the herbal rock-garden, make apple cider vinegar and Sauerkraut, bake cookies and fruit rolls. We are pleased that, through this module, we contribute to the self-sufficiency of our school, thus returning to tradition and creating our future, and above all contribute to the mosaic of sustainable development.

Keywords: adolescents with special needs, Additional training program project (PDU), food self-sufficiency, school garden, social inclusion, non-formal education and training

1 UVOD

Otroci s posebnimi potrebami so otroci z motnjami v duševnem razvoju, slepi in slabovidni otroci oziroma otroci z okvaro vidne funkcije, gluhi in naglušni otroci, otroci z govorno-jezikovnimi motnjami, gibalno ovirani otroci, dolgotrajno bolni otroci, otroci s primanjkljaji na posameznih področjih učenja, otroci z avtističnimi motnjami ter otroci s čustvenimi in vedenjskimi motnjami, ki potrebujejo prilagojeno izvajanje programov vzgoje in izobraževanja z dodatno strokovno pomočjo ali prilagojene programe vzgoje in izobraževanja oziroma posebne programe vzgoje in izobraževanja (Izobraževanje oseb s posebnimi potrebami).

Osebe z motnjo v duševnem razvoju (v nadaljevanju MDR) so večinoma, zaradi različnih primanjkljajev na posameznih področjih funkcioniranja, v družbi manj aktivne, posledično pa tudi socialno izolirane. Pomanjkanje smiselnega dela in pristočasnih dejavnosti za osebe z MDR otežuje njihovo socialno vključenost. Razvoj kompetenc na področju kmetijskih panog in gospodinjskih del tudi pri tej populaciji pripomore h kvalitetnejšemu in bolj osveščenemu življenju. Navaja jih na prijazen in nujno potreben odnos do narave. Osvešča jih, da prinašata sobivanje z naravo in našo tradicijo človeku koristi. Poleg morebitne ekonomske koristi je zaposlitev pomembna tudi s psihološkega vidika (zadovoljstvo, samopotrditve, boljša samopodoba...) in socialnega vidika (boljša socialna vključenost).

2 IZOBRAŽEVANJE OTROK S POSEBNIMI POTREBAMI

Vzgoja in izobraževanje otrok s posebnimi potrebami temelji na ciljih in načelih, določenih v zakonih za posamezno področje vzgoje in izobraževanja, in na naslednjih ciljih in načelih:

- zagotavljanje največje koristi otroka,
- celovitost in kompleksnost vzgoje in izobraževanja,
- enakih možnosti s hkratnim upoštevanjem različnih potreb otrok,
- vključevanja staršev, posvojiteljev, rejnikov in skrbnikov v postopek usmerjanja in oblike pomoči,
- individualiziranega pristopa,
- interdisciplinarnosti,
- ohranjanja ravnotežja med različnimi področji otrokovega telesnega in duševnega razvoja,
- čim prej usmeritve v ustrezen program vzgoje in izobraževanja,
- takojšnje in kontinuirane podpore in strokovne pomoči v programih vzgoje in izobraževanja,
- vertikalne prehodnosti in povezanosti programov,
- organizacije vzgoje in izobraževanja čim bližje kraju bivanja,
- zagotavljanja ustreznih pogojev, ki omogočajo optimalen razvoj posameznega otroka (Izobraževanje oseb s posebnimi potrebami).

2.1 MOŽNOSTI, KI JIH IMAJO OSEBE Z MDR PO ZAKLJUČENEM ŠOLANJU

Po končanem 9. razredu prilagojenega programa osnovne šole z nižjim izobrazbenim standardom so učencem na voljo različne možnosti, odvisno od njihovih sposobnosti in primanjkljajev:

- Lahko se vključijo v nižje poklicno izobraževanje (dvoletno nižje poklicno izobraževanje). V Novem mestu so to programi obdelovalec lesa (Srednja lesarska šola), pomočnik v biotehnikih in oskrbi (Biotehniški center Grm) in pomočnik v tehnoloških procesih (Srednja strojna šola).
- Lahko se zaposlijo, npr. preko projekta Mladi v prehodu, kjer jih usposablja za delo in jim aktivno iščejo zaposlitev.
- Lahko podaljšajo šolanje (dodatno do 3 leta poleg devetletne šolske obveznosti).
- Lahko se preusmerijo v posebni program vzgoje in izobraževanja, kjer se lahko usposablja do 26. leta starosti.

Po usposabljanju na posebnem programu vzgoje in izobraževanja, ki lahko traja največ do 26. leta starosti, pa se lahko vključijo v različne delovne in rehabilitacijske programe (varstveno delovni centri (VDC), Sonček, rehabilitacijski centri (Želva, Papilot), zaposlitveni centri (Griffin...)).

3 POMEN ŠOLSKIH VRTOV

Šolski vrt predstavlja enega od osnovnih in nepogrešljivih učil na vseh osnovnih šolah, v vrtcih in srednjih šolah. Z njim je bil v preteklosti povezan predvsem pouk biologije, pa tudi drugih naravoslovnih predmetov in pouk kmetijstva. Šolski vrt kot učilnica v naravi v novejšem času predstavlja povezovalni element pri poučevanju različnih učnih predmetov. Učenci na vrtu ugotavljajo zvezo med vzrokom in posledico in spoznavajo osnovne zakonitosti v naravi. Spremljajo rast in razvoj rastlin po določenih fazah, razvijajo sposobnost opazovanja v naravi. Skrb za rastline postane za otroke vsakdanja dragocena učna izkušnja. Učenci spremljajo potek in rezultate svojega praktičnega dela (Ribarič 2017).

Različna gibanja in organizacije poudarjajo pomen lokalno pridelane hrane in izobraževanje za trajnostni razvoj ter možnost vključevanje le tega v pouk. Društvo za permakulturo priporoča, da okolico šole spremenimo v šolski okoliš, ki lahko vključuje:

- vrt in gredice z rožami in zelišči,
- jagodičevje, grmovnice in drevje,
- kompostnik,
- ognjišče in jedilnico na prostem,
- domače in divje živali,
- mlako in zbiranje deževnice,
- čebelnjak,
- blatno kuhinjo in igrala,
- zunanjo pisarno za zaposlene,
- področje ustvarjalne gradnje ter ostale ideje, ki se porodijo v otrocih (Pouk na prostem).

Delo na šolskem vrtu je lahko tudi kakovostno preživljanje prostega časa. Delo v skupinah razvija medsebojno pomoč in sodelovanje. Pomeni tudi pridobivanje samozavesti po dobro opravljenem delu. Učenje na vrtu lahko pomeni prijetno spremembo v ustaljenem pouku. Vrt otroke razvija na emocionalnem (ljubezen do narave), estetskem (urejanje vrta), socialnem (delo v skupinah, medsebojna pomoč in sodelovanje) in zdravstvenem (delo na prostem v naravi, telesna aktivnost, ekološko pridelana hrana) nivoju (Ribarič 2017).

Štiriletna študija pouka na prostem (Pouk na prostem, povzeto po Waite idr. 2016), ki je vključevala 125 šol in 40.000 otrok je pokazala:

- 92% učiteljev je trdilo, da so bili otroci pri učenju na prostem bolj motivirani,
- 85% učiteljev je poročalo o pozitivnih učinkih na vedenje učencev,
- 92% otrok, vključenih v projekt, je reklo, da so bolj uživali med poukom na prostem,
- 90% otrok je po pouku na prostem trdilo, da se počutijo bolj veseli in zdravi.

Na naši smo začeli ponovno obdelovati šolski vrt pred dobrima dvema letoma, ko smo pričeli s projektom Program dodatnega usposabljanja. Popolnoma zaraščen vrt so učenci takratnega devetega razreda sami prelopatali, da smo lahko posadili krompir, ki so nam ga podarili v bližnji vrtnariji. Na jesen smo pripravili praznik krompirja (krompirjado) za vse učence. Vsi smo bili zaposleni s krompirjem, ki smo ga izkopal in ga pripravili na več različnih načinov (pekli smo ga tudi v žerjavici). O krompirju smo pripravili brošuro in ga uporabili za likovno ustvarjanje. Sedaj so nam že dvakrat šolski vrt (pravzaprav je to manjša njiva) preorali in pognojili zunanji donatorji. Poleg krompirja sedaj sejemo in sadimo še ostalo zelenjavo. Nekaj sadik so nam podarili tudi na Kmetijski šoli Grm. Na vrtu imamo tudi visoke grede in gojimo grmovnice (ribez, šmarna hrušica). Ob vrtu smo v sodelovanju s Centrom biotehnike in turizma Grm iz Novega mesta postavili zeliščni skalnjak.

4 PROGRAM DODATNEGA USPOSABLJANJA - PDU

CIRIUS Vipava je bil izbran na javnem razpisu Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport, v okviru javnega razpisa Spodbujanje socialne vključenosti otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami v lokalno okolje in sicer za izvajanje projekta Program dodatnega usposabljanja (PDU). Kot konzorcijski partner v projektu sodeluje tudi naša OŠ Dragotina Ketteja iz Novega mesta. Projekt PDU smo začeli izvajati maja 2017 in bo trajal šest let. Projekt je financiran s strani Republike Slovenije in Evropskega socialnega sklada.

Projekt je namenjen otrokom oziroma mladostnikom s posebnimi potrebami, ki se vključujejo v zavode za vzgojo in izobraževanje otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami, v osnovne šole s prilagojenim programom in srednješolske programe nižjega poklicnega izobraževanja.

Osebe ciljne populacije ne zmorejo klasičnega učenja v smislu transformacijskih procesov, zato projekt obsega šest modulov, ki spodbujajo pridobivanje delovnih kompetenc s prilagoditvami na gibalnem področju, zlasti na področju fine motorike. Zaradi težav ciljne populacije pri socialnem vključevanju, zaradi pomanjkanja izkušenj so moduli oblikovani tako, da zmanjšujejo izključenost ciljne populacije, ki zapušča formalne oblike izobraževanja. Projekt predvideva vseživljensko usposabljanje v okviru modulov in inovativnih oblik dela. Na tak način vzpostavljamo sistem socialne aktivacije oz. večje socialne vključenosti in zmanjšanja tveganja revščine (Prijavnica za projekt 2017).

Namen in cilji projekta PDU so:

- Spodbujanje socialne vključenosti otrok in mladostnikov s posebnimi potrebami v lokalno okolje,
- usposabljanje in opolnomočenje za približevanje trgu dela,
- pridobivanje potrebnih dodatnih znanj, veščin in kompetenc,
- poudarjanje učenčevih močnih področij in talentov,
- krepitev samozavesti in razvijanje pozitivne samopodobe,

- razvijanje inovativnih, prilagojenih oblik zaposlovanja ciljne populacije,
- izvajanje aktivnosti, povezanih s predstavitvami projekta in informiranje javnosti o poteku projekta,
- ozaveščanje javnosti o pomenu vključevanja ranljivih skupin v širšo lokalno skupnost,
- ustvarjanje priložnosti za delovna okolja.

Končni cilj projekta je oblikovanje predstavnikov ciljne populacije kot samostojnih delavcev ali delavcev z minimalno mentorsko podporo, ki se aktivno vključujejo na trg dela in s pridobljenimi socialnimi veščinami sodelujejo v lokalnem okolju ter v družbi (Prijavnica za projekt 2017).

4.1 MODUL 5: POMOČ PRI SAMOOSKRBI S SADJEM IN ZELENJAVO IN GOSPODINJSKA OPRAVILA

V okviru tega modula ciljna populacija nadgrajuje znanja in veščine za razvoj kompetenc na področju kmetijskih panog in gospodinjskih del. Dela s področja vrtnarstva, sadjarstva in pridelave zelenjave so sezonska in vezana na zunanje dejavnike. Delo poteka kontinuirano skozi celo leto, projekt vključuje tudi gospodinjska opravila. Opravljanje gospodinjskih in kmetijskih opravil poteka individualno, glede na potrebe in interese posameznikov, oziroma v okviru manjših skupin. Delo poteka pod vodstvom mentorja. Cilj modula je samooskrba in vzgoja za trajnostni razvoj.

4.2 PROGRAM DODATNEGA USPOSABLJANJA NA OŠ DRAGOTINA KETTEJA V NOVEM MESTU

Med šolanjem in usposabljanjem na naši šoli učence 9. razreda in nekatere učence višjih stopenj vključimo v projekt PDU. Skupaj z vsakim učencem izdelamo njegov življenjski načrt, ki je del njegovega tranzicijskega načrta. Aktivnosti projekta PDU potekajo v okviru šestih modulov, ki so prilagojeni individualnim potrebam otrok. Na OŠ Dragotina Ketteja v Novem mestu izvajamo tri module:

- modul 1: Priprava in spremljanje ciljne populacije,
- modul 3: Sodelovanje v obrtnih storitvah,
- modul 5: Pomoč pri samooskrbi s sadjem in zelenjavo in gospodinjska opravila.

V modul Pomoč pri samooskrbi s sadjem in zelenjavo in gospodinjska opravila so bili v lanskem šolskem letu 2018/19 vključeni vsi učenci 9. razreda in dva sposobnejša učenca posebnega programa. V letošnjem šolskem letu bodo v delavnice vključeni novi učenci višje stopnje in vsi učenci, ki so bili vključeni že lani in se še izobražujejo na naši šoli. Učenci v delavnici, ki poteka enkrat tedensko opravljajo različna gospodinjska opravila (likajo, šivajo, čistijo, pospravljajo, pečejo...) in obdelujejo velik šolski vrt (sejejo, sadijo, okopavajo, pobirajo plevel in spravljajo sadje in zelenjavo). Zelenjavo pripravijo za zamrzovanje, kuharice pa jo uporabijo pri kuhanju šolskih kosil (peteršilj, bučke, blitvo). Kisamo zelje, naredili smo jabolčni kis za celo leto. Pri teh delih učenci spoznavajo dela na vrtu in urijo svoje spretnosti, ki jih bodo s pridom uporabili v nižjem poklicnem izobraževanju (poklic pomočnik v biotehnikih in oskrbi) ali pa v vsakdanjem življenju. Slike 1 do 6 kažejo učence pri različnih opravilih v okviru projekta.

Dela, ki jih naši učenci opravljajo v okviru modula 5:

- obdelovanje šolskega vrta (sejanje in sajenje zelenjave v dogovoru s kuharicami: krompir, zelje, bučke, blitva, peteršilj, zelena, solata, korenček, redkvice),
- urejanje zeliščnega skalnjaka in pobiranje zelišč (meta, melisa, timijan, žajbelj, sivka, stevia, kamilice),
- nabiranje regratovih cvetov za medeni namaz,
- pobiranje, mletje in prešanje jabolk za kis,
- izkopavanje krompirja in priprava krompirjevih jedi (krompirjada),
- ribanje in kisanje zelja,
- pospravljanje kleti z vrtnim orodjem,
- brisanje miz in likanje serviet za šolo,
- peka novoletnih piškotov in jabolčnih zavitkov,
- krojenje in šivanje vrečk za piškote, blazinic, sovic in škratov za prodajo na bazarju,
- kuhanje in pakiranje mila (za prodajo na bazarju).

Slike 1 do 4. Učenci pri delu na vrtu.



Vir: lasten

Sliki 5 do 6. Učenci pri prešanju jabolčk in ribanju zelja.



Vir: lasten

5 ZAKLJUČEK

Primerno razvita družba je dolžna delo oseb z MDR ustrezno vrednotiti in ga ceniti. V primeru indiferentnosti okolice do njihovega dela prihaja do uničenja njihove motivacije za sodelovanje. Naloga socialne sredine in družbe je, da so te osebe za svoje delo cenjene in vsaj simbolično nagrajene, tako da dobijo občutek družbene pripadnosti, pomembnosti in tudi sprejetosti (Čuk 2015). Poučevanje na prostem in okoljska vzgoja močno prispevata k celostnemu razvoju otrok in k zavedanju soodvisnosti z okoljem (Pouk na prostem). Izkušnje iz opisanega projekta nam potrjujejo, da učenci z MDR ob primerni opori zmorejo opravljati dela, za katera jih usposobimo. Pri svojem delu so sčasoma vedno bolj samostojni in zanesljivi. Veseli nas, da so sodelujoči učenci zelo zadovoljni in komaj čakajo, da bodo po počitnicah nadaljevali z delom.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Čuk, Miran. 2015. Priprava ciljne populacije na vključevanje v projekt, projektna spremljava in zaključna evalvacija projekta. V: Tranzicijski model - program dodatnega usposabljanja odraslih PDUO/Vipava. Vipava. CIRIUS Vipava, str. 7-9.
- 2) Izobraževanje oseb s posebnimi potrebami. Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport. http://www.mizs.gov.si/si/varno_in_spodbudno_ucno_okolje/spodbudno_ucno_okolje/izobrazevanje_oseb_s_posebniimi_potrebami/ (20. 9. 2019)
- 3) Pouk na prostem. Društvo za permakulturo Slovenije. Zloženka.
- 4) Prijavnica za projekt. 2017. Javni razpis Ministrstva za izobraževanje in šport za izbor operacij »Spodbujanje socialne vključenosti otrok in mladih s posebnimi potrebami v lokalno okolje«. Vipava. CIRIUS Vipava.
- 5) Ribarič, Mateja. 2017. Učilnica v naravi: šolski vrt včeraj, danes, jutri. Museums of the World. Slovenski šolski muzej. 31.08.2017. <https://museu.ms/article/details/121587/ucilnica-v-naravi-solski-vrt-vceraj-danes-jutri> (20. 9. 2019)

NOVE GENERACIJE ŠOLAJOČE SE MLADINE TERJAJO DRUGAČEN PRISTOP K POUČEVANJU NARAVOSLOVJA

NEW GENERATIONS OF SCHOOLING YOUTH DEMAND A DIFFERENT APPROACH TO TEACHING NATURAL SCIENCES

mag. Dejan Klančičar

Ekonomška šola Novo mesto, Slovenija
Secondary School of Economics Novo mesto, Slovenia
dejan.klancicar@esnm.si

Izvleček

Danes se učitelji srečujemo z drugačnimi mladino kot smo jo poučevali do sedaj. To so pripadniki generacije Z: popolnoma digitalna mladina, ki živi v nenehnem stresu in so stalno bombardirani z novimi informacijami, zaradi česar imajo kratek spomin in hitro pozabljajo. Zavračajo tradicionalni način razmišljanja in imajo težave s sprejemanjem avtoritete. Zato jim moramo prilagoditi načine poučevanja. Preiti moramo od poučevanja dejstev k razumevanju konceptov in usvajanju kompetenc, razvijati moramo pozitivna stališča in vzgajati za vrednote, znanje in vrednote, ki jih posredujemo dijakom, je treba osmisliti. Pomen naravoslovnega znanja v sodobnem svetu stalno narašča, zato moramo mlade opremiti za izzive prihodnosti. Pri poučevanju v nenaravoslovnih programih je interdisciplinarnost lahko most do naravoslovja. V prispevku predstavljam tri praktične pedagoške pristope: interdisciplinarno skupinsko projektno delo, tematske ure in pogovore o relevantnih temah ter uporabo ugank pri pouku.

Ključne besede: generacija Z, drugačen pouk naravoslovja, aktivno učenje, učenje za vrednote, interdisciplinarni pouk, uporaba ugank pri pouku

Abstract

Today, teachers meet with different youth that we have taught until now. They are members of Generation Z: a fully digital youth, living in constant stress and are constantly bombarded with new information, making them have a brief memory and forget quickly. They reject the traditional mindset and have difficulty accepting authority. Therefore, we need to adapt the teaching methods to them. We need to move from teaching facts to understanding concepts and acquiring competencies; we should help students develop positive attitudes and positive values. Knowledge and values that we transmit to students need to be contextualized. The importance of natural science in the modern world is constantly growing, and we must equip young people to face the challenges of the future. When teaching in non-science programs, interdisciplinarity can be a bridge to science. In the paper I present three practical pedagogical approaches: interdisciplinary group project work, thematic lessons and discussions on relevant topics, and the use of puzzles in lessons.

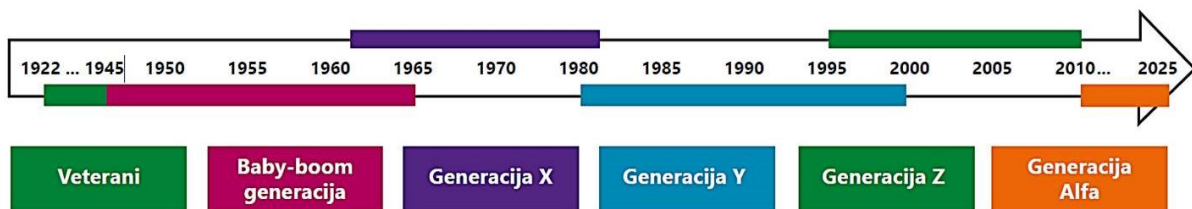
Keywords: Generation Z, different ways of teaching science, active learning, learning for values, interdisciplinary lessons, use of puzzles in lessons

1 UVOD

Danes na svetu živi šest različnih generacij (gl. sliko 1):

1. Generacija veteranov ali tako imenovani tradicionalisti, rojeni v letih 1900 - 1945.
2. Otroci blaginje ali »baby boom« generacija, rojeni po vojni pa vse do začetka 60. let.
3. Generacija X ali MTV-generacija, rojeni od zgodnjih 60. let do zgodnjih 80. let 20. stoletja. Vodeča generacija, predstavljajo večino aktivne populacije, tudi večina učiteljev nas spada v to generacijo.
4. Generacija Y (»milenijci«), rojeni od zgodnjih 80. let pa do leta 2000.
5. Generacija Z ali e-generacija, rojeni od konca 90. let prejšnjega stoletja do leta 2010. To so učenci in dijaki, ki jih danes srečujemo v naših šolah.
6. Generacija alfa, rojeni po letu 2010. So najmlajši prebivalci Zemlje, »vrtičkarji«, ki ravno začenjajo vstopati v izobraževalne sisteme.

Slika 1. Generacije Zemljanov.



Vir: Z-generacija

1.1 GENERACIJA Z

Učitelji po svetu in pri nas se torej srečujemo z otroki in mladostniki, ki so drugačni od tistih, ki smo jih bili vajeni poučevati do sedaj. To so otroci nove generacije Z, imenovane tudi: tiha generacija, e-generacija ali i-generacija, Iphone generacija, mavrični oz. indigo otroci). Gre za mlade, rojene med letoma 1995 in 2010, večinoma otroke generacije X, ki so se v vlogi staršev spremenili v »helikopterje« in otroku ponudijo pomoč, še preden ta prosi zanjo, ter ga predvsem na veliko povečujejo. Z-jevci so na internet priklopljeni praktično od otroštva (»digitalni domorodci«), ves dan gledajo v zaslon telefona, tablice ali prenosnika, pišejo stavke brez ločil, iščejo odgovore na Googlu in listajo knjige le še v šoli. To so iznajdljivi posamezniki, ki odraščajo v svetu hipnih informacij. So mladi, ki prihodnosti ne vidijo bleščeče, a želijo kljub temu v njej odigrati odločilno vlogo.. Najstarejši med njimi odhajajo na fakultete in počasi že vstopajo na trg dela, in kmalu bodo številčnejši od milenijskih predhodnikov. So prvi v nizu generacij, ki bodo dramatično spremenile svet. Ti mladi so manj idealistični in bolj pragmatični glede svojega svetovnega nazora. So najbolj pestra in najbolj raznolika generacija doslej. Generacija Z presega raso, spol in spolno usmerjenost (Alfa generacija, 2017; Bedene, 2015; Pompe, 2016).

Še nekaj značilnosti generacije Z (predvsem pomembnih za funkcioniranje v šoli):

- 1 Popolnoma digitalna mladina, strokovnjaki za internet.
- 2 Večopravilna (»multi task«) generacija.
- 3 Doživljajo 4d-razmišljanje - njihove misli švigajo v različne smeri, zato se hiper zavedajo svoje okolice.

- 4 Raje se sporazumevajo s sporočili, kot govorijo v živo (imajo stotine virtualnih prijateljev, a ob srečanju »v živo« se niti ne pozdravijo).
- 5 Živijo v nenehnem stresu in so stalno bombardirani z novimi informacijami.
- 6 Zaradi velikega števila informacij imajo kratek spomin in hitro pozabljajo.
- 7 Ne trudijo se z nepotrebnimi podatki.
- 8 Tisti, ki niso zadovoljni s svojim življenjem, se umikajo v virtualni svet.
- 9 Imajo bistveno zmanjšane socialne veščine.
- 10 Vse hočejo hitro in iščejo "bližnjice", ker nimajo časa, da bi dosegli svoje cilje na običajen način.
- 11 Želijo pohvale in takojšno povratno informacijo.
- 12 Njihov vrednostni sistem temelji na denarju in uspehu.
- 13 Starše dojemajo kot vzvod za uspeh.
- 14 Imajo težave s sprejemanjem avtoritete.
- 15 So precej samozavestni, cenijo neodvisnost in samostojnost.
- 16 Vidijo širšo sliko in imajo čut za okolje, predvsem pa vest.
- 17 So aktivna generacija: aktivisti s pristnim namenom reševanja sveta pred pogubo.
- 18 So bolj odprti do drugačnosti (Bedene, 2015; Dolenc, 2018; Medgeneracijsko vodenje...; Ozkan in Solmaz, 2015; Pompe, 2016; Generacija x, 2012).

Pripadniki te generacije, ki so »zasedli« naše osnovne in srednje šole uporabljajo drugačne načine razmišljanja in komuniciranja kot prejšnje generacije, zato jim moramo tudi učitelji pristopiti na drugačen način kot smo bili vajeni do sedaj.

Pedagoški strokovnjaki opažajo tudi spremembo vrednostnega sistema in odnosa današnje mladine do znanja, izobrazbe in kariere. Mladi vedno bolj izražajo stališča, da ni pomembno, kaj in koliko znajo, do lastnega znanja so neopredeljeni, kot da se jih ne tiče. Ne zanima jih, ali bodo nadaljevali šolanje, so neopredeljeni do poklica in tega, kaj bodo počeli v življenju. Tak pogled je značilen predvsem za dijake gimnazij, splošnih in strokovnih (Gornik Mrvar idr., 2016).

2 NARAVOSLOVNA ZNANOST JE DANES RELEVANTNA ZA VSAKOGAR

Živimo času prelomnih odkritij na področjih biologije, ki vodijo v skokovit razvoj biotehnoloških in biomedicinskih tehnologij, ki bodo temeljito spremenile družbo in življenje posameznika že v bližnji prihodnosti, biološko znanje dobiva vedno večji pomen. Solidna naravoslovna pismenost in razumevanje temeljnih bioloških konceptov bi zato morala spadati k splošni izobrazbi vsakega človeka, ne le naravoslovca – kar še posebej velja za izobražence. Splošno sprejeto stališče je, da morajo dijaki ob koncu srednje šole sedaj bolj kot nekoč dobro razumeti osnove naravoslovja in tehnologije, da bodo lahko polno sodelovali na delovnem mestu in se znali odločati o vsakodnevnih zadevah, od zdravja in virov energije, do podnebja (Strgar, 2010).

Preprosto povedano: potrebujemo dovolj trdno naravoslovno znanje, da ne bomo vpeljevali nesmiselnih in škodljivih družbenih ukrepov za naravno okolje, obstoj družbe in zdravje ljudi. Po drugi strani soočenje s temeljnimi problemi preživetja ljudi na planetu ne more brez družboslovja. A če hoče družboslovje sodelovati pri njihovem reševanju, mora poznati naravne zakonitosti, s katerimi je mogoče probleme diagnosticirati, artikulirati in predlagati rešitve (Vogrinc, 2009).

Solidna naravoslovna pismenost in razumevanje temeljnih bioloških konceptov bi zato morala spadati k splošni izobrazbi vsakega človeka, ne le naravoslovca. Gaberšček in Japelj (2005) opozarjata, da je naravoslovna in tehnična pismenost osnova za zdravo družbo, ker omogoča posamezniku, da si ustvari svoje mnenje in da odgovorno in kompetentno sodeluje pri diskusijah glede znanstvenih tem, s katerimi se spopada današnja družba, kot so na primer bolezenske epidemije, podnebne spremembe ali odlaganje jedrskih odpadkov.

Učitelji naravoslovja se danes soočamo s paradoksom. Pričakovali bi namreč, da je naravoslovje za šolajočo se mladino privlačno in zanimivo. A pedagoške raziskave, ankete javnega mnenja ter statistika izbire šolskih predmetov in vpisa v šolske programe v razvitih evropskih deželah nasprotno kažejo značilen trend upadanja zanimanja za naravoslovje, tehniko in matematiko (pa tudi za šolo nasploh).

Analize stališč in znanja šolajoče se mladine potrjujejo skromno razumevanje vsebin in pomena znanstveno-tehniških vsebin ter njihove vloge v družbi. Interes za ta področja se vedno manj povezuje z dosežki v znanju. Po letu 2000 celo negativno korelira z dosežki (več znanja – manj interesa in obratno). Pedagoška znanost tega ne zna prav razložiti (Gornik Mrvar idr., 2016).

Analize, opravljene v okviru TIMSS, so pokazale, da bi lahko bil eden od vzrokov za nizko motivacijo za učenje naravoslovja odsotnost povezanosti učenja naravoslovja z realnim življenjem ob pomanjkanju kakršnih koli učnih vsebin s področja zgodovine znanosti, razvoja znanosti in tehnologije, pomena naravoslovne znanosti in tehnologije za razvoj in napredek države. (Gaberšček in Japelj, 2005).

3 POTREBUJEMO DRUGAČEN POUK NARAVOSLOVNIH PREDMETOV

Učitelji naravoslovja se moramo zavedati, da nas zgoraj opisane spremembe (naraščajoč pomen naravoslovnega znanja ob hkratnem upadu interesa za naravoslovje, splošna nizka motiviranost otrok za šolo ter vstop novih, drugačnih generacij v šolski sistem) postavljajo pred nove vrste izzivov in nam hkrati nalagajo večjo odgovornost. Če želimo današnjo šolajočo se mladino pritegniti k naravoslovju, moramo spremeniti in jim prilagoditi pouk naravoslovnih predmetov (biologija, kemija, fizika). Mladino moramo nagovoriti s sodobnimi, kreativnimi in dinamičnimi oblikami ter metodami dela, podprtimi z IKT orodji, ter jih povabiti k sodelovanju in raziskovanju.

Strgarjeva (2010) npr. povzema več virov, ki ugotavljajo, da: je treba opustiti vsebinsko obsežne učne načrte, na šolski ravni pa omogočiti večjo fleksibilnost pri organizaciji pouka; je treba dovolj časa nameniti metodam dela, kot so utrjevanje, raziskovanje, pogovarjanje; je treba povezovati biološko vsebino z vsakdanjim življenjem ter z drugimi naravoslovnimi, družboslovnimi in humanističnimi predmeti; naj se več pozornosti nameni izražanju učencev tudi pri pouku biologije, saj morajo tako kot pri slovenščini tudi pri biologiji pokazati sposobnost izražanja.

Še posebej moramo premisliti, s kakšnimi pedagoškimi pristopi bomo nagovorili dijake nenaravoslovce. Tudi njih moramo namreč opremiti z osnovnim znanjem in razumevanjem naravoslovja in jih pripraviti na družbo prihodnosti, ki jo bodo odločilno sooblikovale nove tehnologije, posledice odkritij na področjih naravoslovja in tehnike.

Naloga šole namreč ni le, da uči vsebine posameznih šolskih predmetov, temveč predvsem, da učence usposobi za življenje. Usposobiti jih mora do te mere, da se bodo čutili kompetentne za sprejemanje vseh odločitev, tudi tistih, ki niso povezane z njihovim poklicem. Šola mora mlade opremiti z ustrezno naravoslovno pismenostjo, ne glede na njihovo kasnejšo usmeritev (Stepišnik, 2004).

Menim, da moramo pri uvajanju sprememb v pouk naravoslovja slediti naslednjim temeljnim vodilom za delo v razredu:

3.1 RAZVIJANJE POZITIVNIH STALIŠČ IN VZGOJA ZA VREDNOTE

Ena glavnih nalog učiteljev naravoslovja je, da mladini privzgojimo pozitivna stališča do narave, naravoslovnih znanosti in njihovih odkritij (ter pomena le-teh za celotno družbo) in jim naravo, okolje in življenje na Zemlji predstavimo kot vrednote. Že dolgo je znano, da je vzrok za mnoge okoljske probleme neodgovorno ravnanje, ki ga spodbujata pohlep in sebičnost in omogočata lenoba in brezbržnost. Stališča pa predstavljajo enega od najpomembnejših dejavnikov, ki vplivajo na obnašanje. Stališča mladine do okolja so še posebej pomembna zato, ker bodo v prihodnosti prav oni nosili posledice okoljskih problemov sedanjega časa in bodo morali (kot bodoči znanstveniki, politiki, potrošniki, davkoplačevalci in volivci) najti rešitve zanje in seveda tudi prevzeti stroške tega reševanja.

3.2 PREITI OD POUČEVANJA DEJSTEV K RAZUMEVANJU KONCEPTOV IN USVAJANJU KOMPETENC

Sedanji učni načrti, tudi v najzgodnejšem obdobju, temeljijo na predpostavki, da je naravoslovje v šoli prvi korak pri vzgoji naravoslovnih znanstvenikov. Zato kurikuli sledijo logiki in strukturi uveljavljene akademske znanosti, ki pa, čeprav »logična« z znanstvenega stališča, nima veliko možnosti, da bi pritegnila večino učencev (Sjoberg in Schreiner, 2010). V šolah moramo mladino zato predvsem usposobiti, da razume osnovne naravoslovne koncepte (temeljne principe delovanja narave - žive in nežive) in jih opolnomočiti za prihodnje aktivno sodelovanje v družbi in odločanje o pomembnih naravoslovnih in okoljskih vprašanjih. To je vsekakor pomembnejše od faktografskega znanja. Pri izobraževanju je treba dati prednost kakovosti znanja pred njegovo količino.

Šorgo (2007) pravi, da v ospredje izobraževanja vse bolj vstopajo kompetence, kot referenčni okvir za to, kar naj bi znal, zmoget in o tem sprejemal odločitve prav vsak. Prehoda od vedeti k znati (in se o tem odgovorno odločati) pa ni moč doseči le z zamenjavo vsebin ali dopolnjevanjem kurikulov z novimi temami, temveč predvsem z aktivnimi, na učenca osredotočenimi metodami dela.

3.3 ZNANJE IN VREDNOTE, KI JIH POSREDUJEMO DIJAKOM, JE TREBA OSMISLITI

Številni učitelji se v razredih soočamo z mladino, ki ni motivirana za šolsko delo. Zdi se jim obremenjujoče in imajo občutek, da jim, glede na količino vloženega truda in časa, ne da dovolj. Znanje, ki jim ga posredujemo v šoli, se jim zdi preobširno in ne dovolj uporabno za njihovo prihodnost («Zakaj moram to znati?«, »Kdaj/kako pa mi bo to prišlo prav?«). Učiteljem, še posebej učiteljem naravoslovja v nenaravoslovnih izobraževalnih programih, je takšen odnos dobro poznan.

V mednarodni strokovni javnosti se je zato uveljavilo spoznanje, da je treba pouk naravoslovja »kontekstualizirati«, da bodo učenci in dijaki v njem videli smisel. Zato je treba pri izbiri in podajanju učnih vsebin prednostno upoštevati njihove interese in vrednote. Učne vsebine in prakse, ki otrokom ne omogočajo smiselnega učenja, najverjetneje nimajo trajnih pozitivnih učinkov (Sjoberg in Schreiner, 2010).

Učitelji na stališča do biologije vplivajo tudi z načinom poučevanja. Če teoretičnih in abstraktnih znanj ne povežejo s primeri iz vsakdanjega življenja, dijaki ne razumejo, zakaj se

morajo (na)učiti določene biološke koncepte, saj jih ne morejo povezati s svojim življenjem. Zato postopno izgubijo motivacijo za učenje in razvijejo negativna stališča do biologije (Cimer, 2012).

3.4 PRAKTIČNI POUK NAJ BO PODPORA POUKU NARAVOSLOVJA

Bistvena sestavina pouka vseh naravoslovnih predmetov je tudi praktično delo dijakov, npr. vaje, terensko delo, eksperimentiranje, izdelava raznih zbirk (npr. herbarija) in podobno. Praktični pouk je pomemben tudi kot pomoč pri odpravljanju zavajajoče podobe naravoslovja kot težkega in dolgočasnega, saj praktično delo ponuja alternativo, v kateri je poudarek predvsem na "narediti", na zabavnem in prijetnem "ročnem" delu, ne pa na učenju dejstev (Abrahams, 2009).

Sodobnega poučevanja naravoslovja (še posebej biologije kot vede o življenju) si ne moremo predstavljati brez vsaj občasnega stika dijakov z živimi organizmi, najbolje kar v njihovem naravnem življenjskem okolju (terensko delo). Takšne izkušnje so pomembne za razvijanje pozitivnih stališč do narave, okolja in naravoslovja.

Zoldosova in Prokop (2006) poudarjata, da je učenje v naravi najstarejši in najbolj naraven, pa tudi najučinkovitejši način raziskovanja človekovega okolja, ki nam pomaga razumeti življenje v njem. Zato je priporočljivo, da del naravoslovnega izobraževanja izvajamo v naravi, saj s tem učencem omogočimo, da osebno spoznajo, o čem se pravzaprav učijo.

3.5 VEČ AKTIVNOSTI JE TREBA PRENESTI NA DIJAKA

Šorgo in sodelavci (2007) svetujejo, da je treba v pouk biologije (in naravoslovja nasploh) vključiti čim več metod poučevanja, ki aktivnost z učitelja prenesejo na učenca. To pa ne pomeni nikakršne razbremenitve za učitelja, saj takšen način izvajanja pouka zahteva temeljito pripravo, pozorno izvedbo in obvezno evalvacijo, na podlagi katere lahko izboljšujejo nadaljnje delo.

Posebna oblika aktivnega učenja je pristno ali avtentično učenje. To je učenje v problemskih situacijah, ki so zastavljene na način, da so čim bolj podobne resničnemu življenju. Učitelj jih mora načrtovati tako, da dijakom predstavljajo izziv in da pri njihovem reševanju začutijo, da je njihovo učenje smiselno in vredno truda.

Učenci so bolj motivirani, kadar so lahko aktivni. Veliko nam pri tem lahko pomaga sodobna tehnologija. Vloga učitelja je pri teh dejavnostih zelo pomembna. Na ure, kjer prepustimo, da učenci na različne načine samostojno pridejo do znanja, se je treba skrbno pripraviti. Učencem je treba dati jasna navodila, treba jih je spremljati, jim po potrebi priskočiti na pomoč, jih usmerjati k cilju, ki ga želimo doseči. Hkrati pa moramo paziti, da jim ne vsiljujemo svojih poti, ampak spodbujamo, da iščejo svoje (Jeras, 2016).

Tudi sam učne cilje poskušam doseči tudi s pogostejšo uporabo aktivnih oblik, kot so na primer: skupinsko delo, pogovori o aktualnih temah, ki so relevantne in hkrati zanimive za dijake ter z uporabo ugank, kar je opisano v nadaljevanju.

3.6 INTERDISCIPLINARNOST JE LAHKO MOST DO NARAVOSLOVJA

Naravoslovna znanost predstavlja temelj napredka sodobnega sveta in vpliva na vsa področja našega življenja. Prav to vpetost v vsakdanje življenje in povezanost naravoslovja z drugimi področji je treba poudariti tudi v šoli. Naravoslovne teme, ki jih predstavljamo dijakom, je zato dobro umestiti v širši družbeni kontekst in opozoriti na njihov pomen in vpliv na vsakdanje (tudi njihovo) življenje. Kot učitelj biologije na ekonomski šoli, ki poučujem dijake, katerim

naravoslovje ni blizu, zato moram načine poučevanja prilagajati značilnostim svojih dijakov. Moja osnovna ideja je, da z interdisciplinarnimi pristopi, ki vključujejo področja, ki so dijakom bližje (družboslovje in ekonomija), pri dijakih vzbudim tudi interes, razumevanje in pozitiven odnos do bioloških, naravoslovnih in okoljskih vsebin. V nadaljevanju predstavljam tri takšne aktivnosti.

3.7 TRIJE PRAKTIČNI PRISTOPI

3.7.1 Interdisciplinarno skupinsko projektno delo

V drugem letniku ekonomske gimnazije izvedemo projektno delo, katerega namen je preko interdisciplinarnega pristopa k naravoslovnim temam pritegniti dijake, ki jim naravoslovje drugače ni blizu. Aktivnost je prilagojena značilnostim novih generacij dijakov (generacija Z): zgoščeno, intenzivno delo z uporabo informacijsko komunikacijske tehnologije kot virom informacij in pripomočkom za izdelavo predstavitev. Pri projektu dijaki spoznajo in raziščejo sodobne okoljske oziroma naravoslovne teme s stališča biologije oz. naravoslovja, pa tudi s stališča družboslovja in stroke (ekonomija) ter jih predstavijo sošolcem. Vsaka skupina dijakov mora v kratkem času (3-4 šolske ure) pripraviti predstavitvi dveh tem, eno kot plakat in drugo kot predstavitev na e-tabli. Pri vsaki temi morajo povedati tudi, kakšne ukrepe za rešitev problemov vidijo in kaj lahko oni sami storijo za izboljšanje stanja. S tem vzpostavijo aktiven odnos do obravnavane snovi.

Timsko delo poteka po načelih sodelovalnega pouka (v majhnih skupinah, z neposredno interakcijo in s pozitivno povezanostjo med člani, za doseganje skupnega cilja). Dijaki posameznih skupin si izberejo svoj prostor na šoli, kjer lahko v miru delajo. Na voljo so jim vsi prosti šolski prostori (naravoslovna učilnica, računalniške učilnice, knjižnica, njihov matični razred...). Dobijo dovolj materiala za izdelavo plakatov in imajo dostop do računalnikov s tiskalniki. Pri takšnem načinu dela so dobri, saj imajo radi krajše in intenzivnejše aktivnosti. Kot tipični predstavniki generacije Z odlično obvladajo iskanje informacij na medmrežju. Hitro zberejo veliko gradiva, ga strukturirajo ter večinoma pripravijo bogate predstavitve in izvirne nastope. Pri delu jih nihče ne nadzira. Sami si organizirajo delo in razporejajo svoj čas, razdelijo si zadolžitve in se odločijo, kdaj bodo odšli na malico... Dijaki za svoje delo dobijo ocene, evalvacijo in ocenjevanje izvedejo dijaki sami (vrstniško ocenjevanje). Ocena je skupna – enaka za vse člane skupine.

Tak intenziven način dela od dijakov terja dobro organizacijo in delitev dela, sodelovanje, ustvarjalnost in odgovornost do drugih članov skupine. S projektom pri dijakih razvijamo okoljsko ozaveščenost in odgovornost ter spodbujamo zavedanje pomena znanja in lastne odgovornosti za svoje zdravje in zdravo okolje. Prednost vaje je tudi v tem, da vključuje različne oblike ustvarjalnosti. Dijaki v svoje predstavitve vključujejo tudi za naravoslovje manj običajne aktivnosti (strip, uganke, dramatizacija, igra vlog...). Nasploh je značilno, da vaja zaradi svoje zasnove, ki temelji na fleksibilnosti, omogoča dijakom veliko pestrost predstavitev in realizacijo novih idej.

Uvajanje te vrste aktivnosti v šolo je zelo dobrodošlo, saj vrsta podatkov in izkušenj v tujini in pri nas kaže, da šolsko ozračje in običajen potek pouka premalo spodbujata k ustvarjalnosti in jo pogosto celo dušita (Požarnik, 2000). Kadar koli preložimo odgovornost za učenje na učence, je rezultat veliko boljši. Ko začutijo, da jim zaupamo, da bodo delo dobro opravili, se še bolj potrudijo in včasih so rezultati res presenetljivi. Torej upajmo si in jim zaupajmo (Jeras, 2016).

3.7.2 Tematske ure in pogovori o relevantnih temah

Že pred leti sem se odločil, da bom zmanjšal količino klasičnega pouka pri svojih urah in bom del ciljev, zapisanih v učnih načrtih, skušal doseči na drugačen način. Zato nekajkrat na leto šolsko uro (celo, ali le del) namenim pomembnim biološkim, zdravstvenim ali okoljskim temam, za katere menim, da jih morajo dijaki poznati in razumeti ali pa se zdijo pomembne dijakom. Na osrednjo temo navežem vsebine iz različnih poglavij učne snovi (več bioloških konceptov, več učnih ciljev). Tudi pri teh aktivnostih je pristop interdisciplinaren in lahko posega na področja različnih šolskih predmetov, pa tudi na druga področja življenja. Vedno jih opozorim, zakaj je tematika pomembna tudi zanje in za njihovo prihodnost.

Pouk je aktiven, poteka v interakciji učitelj-dijak in dijak-dijak, v obliki diskusije, soočenja mnenj, aktivnega in angažiranega pristopa k obravnavanim temam. Dijake z vprašanji izzivam k logičnemu razmišljanju, iskanju vzročno-posledičnih zvez in povezovanju z drugimi področji. Skratka, dijake skušam pripraviti do tega, da se učijo, ne da bi se sami zavedali, da gre za učenje. Ker imam v učilnici e-tablo in dostop do interneta, lahko med pogovorom takoj poiščemo informacije na spletu, preverimo kakšno trditev ipd., kar aktivnost še popestri. Ob tem jih vedno opozorim, da morajo biti pozorni na relevantnost virov informacij. Pomemben delež takšnih pogovorov namenjam odpravljanju napačnih predstav, negativnih stališč in prepričanj (na žalost občasno tudi zaradi drugih učiteljev na šoli, ki svoje napačne predstave, »alternativna prepričanja« ali preprosto neznanje pri svojih urah prenašajo na dijake).

Tudi dijaki sami me velikokrat sprašujejo glede različnih naravoslovnih vprašanj, ki se jim zdijo zanimiva in pomembna. Če se mi zdijo primerna in relevantna jih »zagrabim« (tudi če se ne dotikajo neposredno snovi, ki jo trenutno obravnavamo) in jim ob razlagi in pogovoru »prodam« katerega od učnih ciljev ali naravoslovnih konceptov.

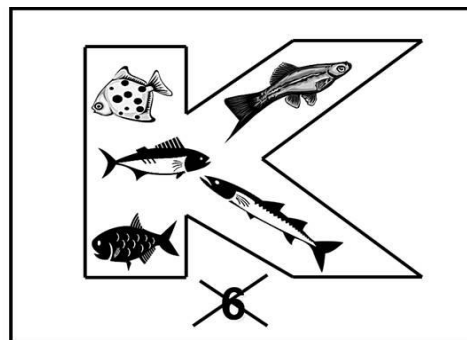
3.7.3 Uporaba ugank pri pouku

Odličen način za spodbujanje interesa za šolsko delo in razvijanje pozitivnih stališč do naravoslovja je tudi uporaba različnih ugank pri pouku. Nabor primernih ugank je pester, uporabimo lahko tako rekoč vse enigmatske oblike, seveda pa morajo biti gesla ugank povezana z obravnavanimi vsebinami. Paziti moramo tudi, da je zahtevnost ugank primerna. Uganke pri pouku lahko uporabimo za povečanje zanimanja za predmet, kot uvodno motivacijo, za popestritev in sprostitvev, vključimo jih lahko v preverjanje (ali celo v ocenjevanje) znanja.

Slika 2: Primeri naravoslovnih ugank: dva zapisa s kemijsko abecedo in naravoslovni rebus.

KRaVI Se SAml PaSeTa Na PLaNi₂

Ba₂ + STaReC = STa KrOFe + PoTiCo



Vir: lasten

Tudi sam pri pouku uporabljam uganke. Dijakom npr. olajšam utrjevanje znanja imen kemijskih elementov s skupino aktivnosti, ki sem jih razvil sam in jih poimenoval »kemijska enigmatika«. Gre za skupino didaktičnih iger oz. ugank, ki vključujejo »prevajanje« in zapisovanje besed, stavkov, enačb, kratkih pesmic ipd. ter reševanje križank in ugank s pomočjo simbolov kemijskih elementov – s »kemijsko abecedo« (gl. sliko 2). Dijaki uganke rešujejo in sestavljajo, zastavljajo jih drug drugemu in tekmujejo med seboj (posamezniki ali skupine). Uganke redno vključujem tudi v različne dneve aktivnosti in projekte, ki jih izvajamo na šoli.

4. ZAKLJUČEK

Učitelji se moramo danes, še bolj kot nekoč, potruditi, da pritegnemo sedanje generacije učencev in dijakov, ki so drugačni, kot smo jih bili vajeni do sedaj. To lahko dosežemo le z drugačnim načinom dela, prilagojenim mladini, ki jo imamo pred seboj. **Ker so to otroci in mladostniki, ki se bodo v prihodnosti srečevali z velikimi izzivi na področjih digitalizacije, globalizacije in podnebnih sprememb, je ena od poglobitvenih nalog učiteljev naravoslovja, da jih pripravimo na te preizkušnje.** Za učitelje naravoslovnih predmetov v razredih z dijaki, ki jim naravoslovje ni blizu, je izziv še posebej velik.

Rešitev rebusa: PETRIJEVKA (pet rib je v KA)

5. LITERATURA IN VIRI

- 1) Abrahams, Ian. 2009. Does Practical Work Really Motivate? A study of the affective value of practical work in secondary school science. *International Journal of Science Education*, 31, 17: 2335-2353.
- 2) Alfa generacija: Ko su prvi ljudi koji će doživjeti 22. vijek? 2017. *BUKA, Nedeljnik*, 06. Junij 2017. <https://www.6yka.com/novosti/alfa-generacija-ko-su-prvi-ljudi-koji-ce-doživjeti-22-vijek>
- 3) Bedene, Pia. 2015. X, Y, Z - smo si res tako različni? *Mladi in denar*. <https://www.mladi-denar.si/8837196?cctest&>
- 4) Cimer, Atilla. 2012. What makes biology learning difficult and effective: Students' views. *Educational Research and Reviews*, 7, 3: 61-71.
- 5) Dolenc, Daša. 2018. Psihologija dela. Blog. <https://psihologijadela.com/2018/01/24/prihod-generacije-z/>
- 6) Gabršček, Sergij, Barbara Japelj. (2005). Izzivi naravoslovno tehničnega izobraževanja, zaključno poročilo. Ljubljana, Center za promocijo znanja in Pedagoški inštitut: 190 str. <http://botanika.biologija.org/zeleni-skrat/ucitelji/porocilo-izzivi/izzivi-nt-izobrazevanja.pdf>
- 7) Generacija alfa. *IPROM, slovar*. <https://iprom.si/slovar/generacija-alfa/> (6. 9. 2019)
- 8) Generacija x upravlja svijetom, a y-i postaju novi pokretači. 2012. *Večernji list, spletna izdaja* 12. avgust 2012. <https://www.vecernji.hr/vijesti/generacija-x-upravlja-svijetom-a-y-i-postaju-novi-pokretaci-441115>

- 9) Gornik Mrvar, Mateja, D. Zupanc, Alenka Gril, Fani Nolimal. 2016. Je znanje sploh še merilo uspeha? Radijska oddaja RTV Slovenija, Val 202, 8. 4. 2016. Pridobljeno s <http://val202.rtv slo.si/2016/04/izvidnica-je-znanje-sploh-se-merilo-uspeha/>
- 10) Japelj Pavešić, Barbara, Barbara Neža Brečko, Helena Bezgovšek Vodušek, Mojca Čuček, Ana Kozina. 2005. Slovenija v raziskavi TIMSS 2003. Ljubljana, Pedagoški inštitut: 365 str.
- 11) Jeras, Nataša. 2016. Si upamo? Jim zaupamo? Mednarodna konferenca SIRikt 2016. Zbornik povzetkov. Kranjska Gora, 6.–7. oktober 2016. Zavod RS za šolstvo. Stran 161 <https://www.zrss.si/pdf/Zbornik-SIRIKT2016.pdf>
- 12) Medgeneracijsko vodenje: Generacija X, Generacija Y, Generacija Z.... IZZA d.o.o. blog. <https://www.izza.si/medgeneracijsko-vodenje-generacija-x-generacija-y-generacija-z.html> (6.9.2019)
- 13) Ozkan, Mustafa. in Betul Solmaz. 2015. The Changing Face Of The Employees- Generation Z And Their Perceptions Of Work. *Procedia Economics and Finance*, 26, 476–483.
- 14) Pompe, Anže. 2016. Generacija Z: značilnosti generacije, rojene med letoma 1995 in 2010. *City magazine*. <http://citymagazine.si/clanek/generacije-z-znacilnosti-generacije-rojene-med-leti-1995-in-2010/>
- 15) Požarnik Marentič, Barica. (2000): Psihologija učenja in pouka, DZS, Ljubljana.
- 16) Sjoberg, Svein, Camilla Schreiner. 2010. The ROSE project. An overview and key findings. <http://roseproject.no/network/countries/norway/eng/nor-Sjoberg-Schreiner-overview-2010.pdf>
- 17) Stepišnik, Janez. 2004. Naravoslovno-tehnično opismenjevanje v konceptu splošnega izobraževanja. Univerza v Ljubljani, Fakulteta za matematiko in fiziko: 6 str. Pridobljeno s http://www.fmf.uni-lj.si/~stepisnik/obj_clanki/opismenjevanje.pdf
- 18) Strgar, Jelka. 2010. Analiza stanja naravoslovne pismenosti na področju biologije. Opredeelitev naravoslovnih kompetenc. Znanstvena monografija. Maribor, Fakulteta za naravoslovje in informatiko: 78-85.
- 19) Šorgo, Andrej, Tatjana Verčkovnik, Slavko Kocijančič. 2007. Laboratorijsko delo pri pouku biologije v slovenskih srednjih šolah. *Acta biologica slovenica*, 50, 2: 113-124.
- 20) Vogrinc, Jože. 2009. Ali družboslovec potrebuje kakovostno naravoslovno izobrazbo? Posvet o poučevanju naravoslovja, SAZU, 16. decembra 2009. Kranjc A. (ur.). Ljubljana, Slovenska akademija znanosti in umetnosti: 84 str.
- 21) Z-generacija. Sigurnost djece na internetu – Modul 3. Priručnik za roditelje. Perznet.hr. http://www.petznet.hr/Portals/0/Kurikulum/PrirucniciZaRoditelje/Modul3/Modul_roditelji_3_2_4.pdf (6.9.2019)
- 22) Zoldosova, Kristina, Pavol Prokop. 2006. Education in the Field Influences Children's Ideas and Interest toward Science, *Journal of Science Education and Technology*, 15, 3: 304-313.

E-UPRAVLJANJE V SLOVENSКИH JAVNIH ŠOLAH

IT-MANAGEMENT IN SLOVENE PUBLICS SCHOOLS

Branka Klarić

Šolski center Novo mesto, Slovenija
School Centre Novo mesto, Slovenia
Branka.klaric@guest.arnes.si

Izvleček

Informacijska tehnologija je dandanes vključena v naše celotno življenje in delo. Večina poslovnih procesov je informatiziranih. Tudi izobraževalna sfera ni izvzeta iz tega. Pouk v osnovnih in srednjih šolah poteka ob pomoči sodobne učne tehnologije.

V tej raziskavi smo ugotavljali, kakšen vpliv ima uvajanje e-storitev v slovenskih javnih osnovnih in srednjih šolah na kakovost vodenja in upravljanja. Zanima nas predvsem, če vsi akterji, vključeni v izobraževalni proces, tako ravnatelji kakor tudi učitelji, podpirajo uvajanje e-storitev v slovenske javne šole oz. ali vidijo v informatizaciji vodenja in upravljanja prednosti za svoje delo, ali pa jim to predstavlja dodatno obremenitev in ne prispeva k temu, da bi se delovni procesi olajšali in s tem tudi izboljšali. Predvsem nas zanima, ali lahko s pomočjo informacijske tehnologije v šolah toliko optimiziramo procese, da bomo izboljšali kakovost izobraževanja in zmanjšali stroške poslovanja. Kako uvedba e-storitev vpliva na sodelovanje vodstva šol z Ministrstvom za izobraževanje, znanost in šport, sodelovanje z učitelji, sodelovanje z dijaki in sodelovanje s starši.

Ključne besede: e-storitve, informacijska tehnologija, vodenje, upravljanje, šola

Abstract

Information technology is now integrated into our life and work. The most of business processes are computerized, and the education is not exempt from it. Teaching in primary and high schools has been supported with the modern teaching technology for many years. In the research I present, we have identified the impact of the introduction of IT in Slovenian public schools on the quality of management and governance. The use of e-services in Slovenian public schools could greatly facilitate the management of school principals, relieve school employees, improve the climate in school collectives, increase the quality of education, thereby increasing the satisfaction of the users of educational services, students and their parents. We were interested in whether we can optimize processes with the help of IT in schools so as to improve the quality of education and reduce the operating costs.

Keywords: e-service, information technology, management, school

1 UVOD

V 21. stoletju in v razviti družbi si ne moremo več predstavljati življenja brez informacijske podpore. Večji del poslovnih procesov poteka s pomočjo sodobne informacijske tehnologije, prav tako pa smo si tudi v domačem okolju poenostavili veliko opravil in jih informatizirali, posebno poglavje je komunikacija, ki poteka večinoma preko informacijskih kanalov. Skratka lahko rečemo, da so e-storitve prišle v vse pore našega življenja. Kako pa je v slovenskih javnih osnovnih in srednjih šolah?

V raziskavi želimo ugotoviti, kakšen vpliv ima uvajanje e-storitev v slovenskih javnih osnovnih in srednjih šolah na kakovost vodenja in upravljanja. Zanima pa nas predvsem, ali vsi akterji, vključeni v izobraževalni proces, tako ravnatelji kakor tudi učitelji, podpirajo uvajanje e-storitev v slovenske javne šole oz. ali vidijo v informatizaciji prednosti za svoje delo, ali pa jim to predstavlja dodatno obremenitev in ne prispeva k temu, da bi se delovni procesi olajšali in s tem tudi izboljšali. Predvsem nas zanima, ali lahko s pomočjo informacijske tehnologije v šolah toliko optimiziramo procese, da bomo izboljšali kakovost izobraževanja in zmanjšali stroške poslovanja.

1.1 UVAJANJE E-STORITEV V SLOVENSKE JAVNE ŠOLE

Javni vzgojno-izobraževalni zavodi (v nadaljevanju VIZ), kamor sodita Šolski center Novo mesto in Osnovna šola Hruševci Šentjur, kjer smo opravili raziskavo, še vedno zaostajajo v razvoju in posodabljanju informacijskih tehnologij v primerjavi z gospodarstvom. V javnih VIZ se šele v zadnjih nekaj letih vpeljujejo poenotene informacijske rešitve za določena področja dela. Glavna razloga za to sta: vse bolj omejena finančna sredstva in neenoten sistem posodabljanja opreme. Javne šole so na tem področju popolnoma avtonomne, torej se same odločajo o svojem razvoju, opremi, standardu ipd.

Zaposleni v šolstvu pa si želijo hitrejšega napredka pri uvajanju novejših, izboljšanih, predvsem pa poenoteni programskih rešitev, saj se z uvedbo le-teh izboljšajo pogoji za delo, izboljša komunikacija, izboljša se obveščenost med zaposlenimi, dijaki, učenci in starši. V zadnjih letih je opazen napredek na področju uvajanja novih programov, kar je za vse zaposlene dodatna motivacija, ker le hitro in dobro opravljeno delo lahko privede do zadovoljstva vseh, ki so vključeni v proces izobraževanja. Ključno vlogo pri uvajanju sodobnega načina dela ima vodstvo šole, direktor in ravnatelji, ki lahko z medsebojnim sodelovanjem in prilagajanjem veliko prispevajo k poenotenju poslovanja.

V zadnjem desetletju smo v slovenski šolski prostor vpeljali vrsto storitev, ki nam omogočajo tako imenovano e-poslovanje. Nekatere programske rešitve so vpeljane centralizirano s strani države oz. Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport v celotni sistem. Na nivoju javnih osnovnih in srednjih šol uporabljamo naslednje poenotene programske rešitve oz. aplikacije:

- Vpis v srednje šole,
- CEUVIZ (Centralna evidenca udeležencev vzgoje in izobraževanja),
- KPIS (Kadrovsko plačni informacijski sistem) - v srednjih šolah v manjši meri zaradi financiranja po MOFAS-u (»financiranje po glavi dijaka«),
- eRic (Aplikacija Državnega izpitnega centra za podporo zaključku izobraževanja),
- KATIS (Katalog programov nadaljnjega izobraževanja in usposabljanja strokovnih delavcev v vzgoji in izobraževanju),
- COBISS (kratica za Co-operative Online Bibliographic System & Services) – slovenski knjižnični informacijski sistem.

Zaradi uvedbe teh rešitev, vpeljave brezžičnega omrežja v izobraževalnih institucijah kakor tudi v vsakdanjem življenju, projektov RO (Računalniško opismenjevanje) Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport, ki so šolam omogočili nabavo računalniške strojne in tudi programske opreme s sofinanciranjem, pa se je pojavila potreba po dodatnih informacijskih rešitvah, ki so jih šole samoiniciativno vpeljale oz. jih vpeljujejo. Kdaj in v kolikšnem obsegu pa je odvisno od standarda posamezne šole, ki se s tem začne ukvarjati.

Na Šolskem centru Novo mesto imamo v okviru e-poslovanja vpeljane naslednje storitve:

- eAsistent (Informacijski sistem za podporo pedagoškemu procesu),
- Herkules (izdelava LDN),
- SAOP (obračun plač, registracija delovnega časa, prehrana dijakov, e-računi,...),
- UNTIS (program za izdelavo urnika)...

Dejansko stanje v šolah je sledeče:

Večina šol piše letne delovne načrte kot eseje, pri katerih je težko spremljati realizacijo, in dejansko nimajo druge vloge, kakor da so sami sebi v namen. Nekateri imajo aplikacije, ki jim omogočajo bolj ali manj kvalitetno spremljavo. Delo se podvaja, izvajajo se različne aktivnosti z istimi podatki, kot npr. Herkules, eAsistent ali LoPOLIS, portal MIZŠ, zajem podatkov raznih ministrstev, zavodov, agencij. Parcialne rešitve z uvedbo skupnih dokumentov. V obeh šolah, ki ju analiziramo, vsi strokovni delavci uporabljajo programske rešitve, ki sta predstavljeni v nadaljevanju.

1.1.1 Informacijski sistem za podporo pedagoškemu procesu eAsistent

Pomemben korak k elektronskemu načinu poslovanja na Šolskem centru Novo mesto predstavlja uvedba programa eAsistent, ki prinaša informacijske rešitve za izboljšanje uspešnosti in učinkovitosti delovanja osnovnih in srednjih šol.

V eAsistentu se hranijo in vodijo:

- dnevnik in
- redovalnica,
- urejajo se podatki o dijakih, njihove ocene, odsotnosti, opravičila, vzgojni ukrepi, izpisi itd.

Podatki, vneseni v program eAsistent, so bolj ažurni, napak je manj, pomembno pa je, da do nekaterih podatkov lahko dostopajo tudi starši, ki na ta način takoj vedo, kako uspešni so njihovi otroci v izobraževanju.

Z uporabo eAsistenta se je odprlo veliko novih možnosti za izpise nekaterih dokumentov, tako učitelji iz podatkov, ki so shranjeni v aplikaciji že od vpisa dijaka dalje, v začetku novega šolskega leta pripravijo osebne liste, na koncu šolskega leta pa natisnejo tudi spričevala. Ker so podatki v aplikacijo vneseni le enkrat in tekoče preverjeni, je tudi manj možnosti za napake. Če starši želijo, lahko učitelji kadarkoli pripravijo izpis iz redovalnice z vsemi ocenami. Prav tako so v eAsistentu dodani obrazci, ki jih učitelji in strokovni delavci potrebujejo pri svojem delu, npr. izpis vzgojnih ukrepov, potrdila o vpisu.

1.1.2 Sistem Herkules – navigator po šolski dokumentaciji

Sistem HERKULES omogoča celovito racionalizacijo šolske administracije in s svojo vsebino in uporabnostjo predstavlja navigacijo po šolski dokumentaciji. Partnerji v sistemu Herkules so oblikovali sistemske module za vodenje zavoda s pomočjo avtomatiziranih procesov, ki učinkujejo tako, da razbremenijo zaposlene večkratnega zapisa številnih podatkov in izračunov. Obenem pa ravno zaradi avtomatizacije zbirke podatkov nudijo možnost takojšnjih analiz, ki

jih ravnatelj potrebuje za načrtovanje razvoja zavoda in vsakega posameznika v njem. Uporabniki te storitve menimo, da je premalo pregleden in da njegov ponudnik na želi upoštevati želje strank ter tako izboljšati program. Žal služi predvsem ravnateljem za izdelavo dveh administrativnih dokumentov šole, poročila o delu in letnega delovnega načrta.

1.1.3 Moodle

Moodle je odprtokodni sistem za postavitev spletnih učilnic, ki je v Sloveniji najbolj zastopan. Moodle je sistem za upravljanje z učnimi vsebinami. Omogoča ustvarjanje spletnih učnih okolij, objavo e-gradiv, sodelovanje z učečimi, spremljavo napredka le-teh, izvajanje testov itd.

1.1.4 Xooltime

Xooltime je programsko orodje, ki se osredotoča na uporabo tehnologije v izobraževalnem procesu in omogoča učinkovito, zabavno ter zdravo učenje, dostopno vsem. »Xool (izg. kul) v urbanem angleškem slovarju pomeni nekaj, kar je več kot cool, nekaj kar je ekstra cool. Prvi korak je dnevnik učenja, ki otroka prek sodobnih orodij motivira, da vsak dan na kratko povzame, kar se je pri posameznem predmetu naučil. Tako preveri, ali je razumel učno snov, in se sprti uči. Drugi korak zadeva učitelje, ki lahko z enim klikom ugotovijo, kaj so njegovi učenci odnesli od ure, koliko jih je temo razumelo in koliko ne. Tako se lahko odzovejo na potrebe posameznega učenca, ne da bi se drugi pri tem dolgočasili«.

1.1.5 Google Dokumenti – Google Docs

Google Docs oz. Google Dokumenti je brezplačna storitev, ki jo ponuja Google in uporabnikom omogoča ustvarjanje in urejanje dokumentov. Omogoča pa tudi sodelovanje pri njihovem ustvarjanju z drugimi, ne glede na to, kje se uporabniki storitve nahajajo.

1.1.6 Predstavitev Šolskega centra Novo mesto

Šolski center Novo mesto je javni vzgojno-izobraževalni zavod in trenutno največji šolski center v Sloveniji, organizacijska struktura je prikazana na sliki 1. Zavod opravlja javno službo na naslednjih področjih:

- srednješolsko splošno izobraževanje,
- srednješolsko poklicno in strokovno izobraževanje,
- višješolsko izobraževanje in
- dejavnost knjižnic.

V šolskem letu 2018/19 je bilo v zavodu zaposlenih 265 strokovnih delavcev, kamor sodijo učitelji, direktor, ravnatelji, pomočniki ravnateljev in svetovalne delavke. Poleg tega pa je zaposlenih še 50 oseb v skupnih službah, računovodje, poslovne sekretarke, knjižničarke, vzdrževalci učne opreme, hišniki in čistilke.

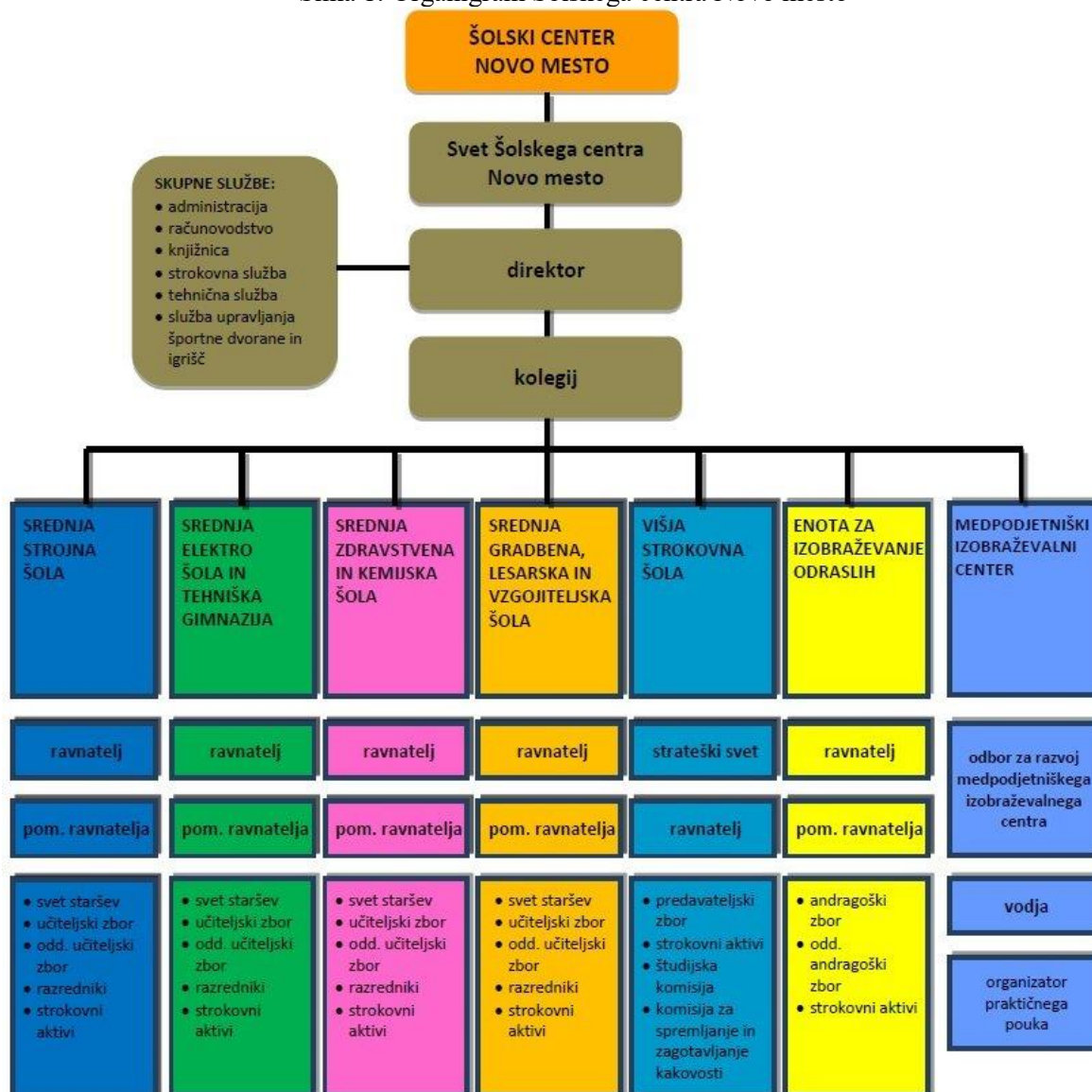
Center sestavljajo naslednje organizacijske enote, ki so prikazane na sliki 1:

- Srednja strojna šola,
- Srednja elektro šola in tehniška gimnazija,
- Srednja zdravstvena in kemijska šola in
- Srednja gradbena, lesarska in vzgojiteljska šola,
- Višja strokovna šola,
- Enota za izobraževanje odraslih in
- Medpodjetniški izobraževalni center.

V vseh štirih srednjih šolah se izobražuje približno 3100 dijakov, višjo šolo v tem študijskem letu obiskuje približno 850 študentov, izobraževanje odraslih pa okoli 750 udeležencev. Medpodjetniški izobraževalni center opravlja naloge v zvezi s praktičnim usposabljanjem dijakov in študentov v šoli, praktičnim usposabljanjem dijakov in študentov višjih in visokih strokovnih šol pri delodajalcih, pripravo kandidatov za mojstrske, delovodske oz. poslovodske izpite, pripravo za potrjevanje nacionalnih poklicnih kvalifikacij, za opravljanje praktičnega dela zaključnih izpitov in poklicne mature, usposabljanje zaradi potreb tehnoloških sprememb v delovnih procesih in za zviševanje konkurenčne sposobnosti z razvijanjem novih tehnologij, inovacij in raziskovanj ter opravlja druge storitve dogovorjene med zavodom in partnerji oz. drugimi naročniki.

Šolski center Novo mesto zaradi izvedbe registrirane dejavnosti sodeluje z različnimi zunanjimi strokovnjaki, mentorji dijakom in študentom pri praktičnem usposabljanju pri delodajalcih v gospodarstvu, obrti ali javnem sektorju (bolnišnice, domovi starejših občanov, otroški vrtci, zavodi za izobraževanje oseb s posebnimi potrebami, ...).

Slika 1: Organigram Šolskega centra Novo mesto



Dostopno prek: <https://www.sc-nm.si/izobrazevanje/izobrazevalni-programi/predstavitev-solskega-centra-novo-mesto-za-solsko-let-20162> (10. januar 2019).

1.1.7 Predstavitev Osnovne šole Hruševac Šentjur

Osnovna šola Hruševac Šentjur je javna osnovna šola, ki jo v šolskem letu 2018/19 obiskuje 410 učencev. Sestavljena je iz matične šole v Šentjurju in Podružnične šole Kalobje. Zaposlenih je 41 učiteljev in strokovnih delavcev, vodita pa jo ravnatelj in njegov pomočnik.

2 RAZISKOVALNO VPRAŠANJE IN DOMNEVA

Kakšen je vpliv uvedbe e-storitev na kakovost vodenja in upravljanja slovenskih osnovnih in srednjih javnih šol:

- vpliv na sodelovanje z Ministrstvom za izobraževanje, znanost in šport,
- vpliv na sodelovanje z učitelji,
- vpliv na sodelovanje z dijaki,
- vpliv na sodelovanje s starši.

Raziskovalno vprašanje je bilo osnova za postavitev domneve, ki bo s pomočjo opravljene raziskave potrjena ali ovržena:

Uporaba e-storitev v slovenskih javnih šolah, osnovnih in srednjih, bi lahko močno olajšala vodenje in upravljanje ravnateljem šol, razbremenila zaposlene v šolah, izboljšala klimo v šolskih kolektivih, povečala kakovost izobraževanja, s tem pa povečala zadovoljstvo uporabnikov izobraževalnih storitev, učencev/dijakov in njihovih staršev.

3 METODOLOGIJA RAZISKOVANJA

3.1 INTERVJU Z RAVNATELJI IN DIREKTORJEM

Intervjuji so bili opravljeni s petimi ravnatelji in direktorjem Šolskega centra Novo mesto, štirje ravnatelji vodijo srednje šole kot organizacijske enote znotraj centra, eden izmed njih je ravnatelj Enote za izobraževanje odraslih. Njihova starost je v mejah med 40 in 65 letom, štirje so moški, dva ravnateljici pa ženski.

3.2 ANKETA MED UČITELJI

V drugem delu raziskave pa je bila opravljena anketa med 31 zaposlenimi učitelji in strokovnimi delavci Osnovne šole Hruševac Šentjur.

V opravljenih intervjujih so ravnatelji in direktor podali svoja mnenja o tem, kako uvajanje e-storitev v šolski prostor vpliva na delovanje šole na različnih nivojih.

4 EMPIRIČNI DEL RAZISKAVE

4.1 ANALIZA OPRAVLJENE RAZISKAVE MED RAVNATELJI NA ŠOLSLEM CENTRU NOVO MESTO

Mnenja intervjuvanih ravnateljev in direktorja Šolskega centra Novo mesto so podana v nadaljevanju po sklopih, kakor so intervjuji potekali. Posebej smo obravnavali vpliv e-storitev na kakovost sodelovanja z:

- Ministrstvom za izobraževanje, znanost in šport kot financerjem in predstavnikom zakonodajalca,
- učitelji in strokovnimi delavci,
- dijaki kot uporabniki naših storitev ter
- starši.

4.1.1 Vpliv uporabe e-storitev na sodelovanje šole z Ministrstvom za izobraževanje, znanost in šport

Vsi ravnatelji so mnenja, da se njihove obveznosti zaradi zahtev Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport še vedno podvajajo, ne glede nato, da so šole v svoj poslovni proces vpeljale že precej e-storitev. Marsikdaj je potrebno tudi dvakrat zbirati iste podatke. Ravnatelji menijo, da je potrebno zbirati informacije in podatke, ki jih Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport že ima v svojih evidencah. Tudi različne službe na ministrstvu zbirajo iste informacije. Izhodišča, ki bi jih bilo potrebno v nadaljevanju bolj podrobno obravnavati glede mnenja ravnateljev, so naslednja:

- ravnatelji imajo občutek, da so določena opravila namenjena sama sebi,
- ni povratnih informacij, čemu služijo podatki, ki jih posredujejo MIZŠ,
- pričakanje večje podpore od MIZŠ pri iskanju optimalnih rešitev za delo v šoli.

4.1.2 Vpliv uporabe e-storitev na kakovost sodelovanja z učitelji

Glede uporabe e-storitev na kakovost sodelovanja z učitelji so ravnatelji menili naslednje:

- učitelji so informacijske rešitve na področju šolske dokumentacije (letni delovni načrt, redovalnica, dnevnik, ...) zelo dobro sprejeli, saj so jim poenostavile delo, kar jim pomeni večje zadovoljstvo pri delu, boljše medsebojne odnose in s tem bolj kakovostno delo,
- komunikacija na vseh ravneh je hitra; problem pa je, da izgubljajo medosebni stik,
- nadzor nad delom učiteljev je večji, kar ravnatelji pozitivno ocenjujejo (večina učiteljev, ki korektno dela, sprejema nadzor v smislu svetovanja za bolj kakovostno delo; posameznikom, ki pa želijo ogoljufati sistem, pa mora vodja »stopiti na prste«),
- nadzor ni lažji, je pa bolj pregleden.

4.1.3 Vpliv uporabe e-storitev na kakovost sodelovanja z dijaki

Glede uporabe e-storitev na kakovost sodelovanja z dijaki, ki so neposredni uporabniki naših storitev, so mnenja ravnateljev naslednja:

- sodelovanje z dijaki je boljše,
- nadzor je večji,
- obveščanje je hitrejše, čeprav v posebnih situacijah hitreje in lažje komunicirajo v osebni stiku.

4.1.4 Vpliv uporabe e-storitev na kakovost sodelovanja s starši

Glede uporabe e-storitev na kakovost sodelovanja s starši menijo ravnatelji sledeče:

- komunikacija s starši je bolj hitra,
- kljub vsemu pa je pri reševanju problemov osebni stik bolj primeren.

4.1.5 Dodatna pričakovanja ravnateljev od Ministrstva za izobraževanja, znanost in šport

Ravnatelji od svojega financerja oz. zakonodajalca pričakujejo večjo podporo pri svojem delu, pa tudi pomoč; predvsem pa želijo, da bi se količina administrativnih obveznosti zmanjšala na račun kvalitetnega pedagoškega vodenja. Njihova dodatna pričakovanja so naslednja:

- Sistem je na področju informatizacije delovnih procesov le parcialno rešen, ravnatelji pričakujejo celovite rešitve.
- Šole same v odvisnosti od finančnih zmožnosti uvajajo aplikacije, ki jim omogočajo e-poslovanje, pri čemer kupijo storitev od ponudnika na trgu. Kaj se bo zgodilo s pridobljenimi podatki, v primeru, če bo ta ponudnik prenehal s poslovanjem. Podoben je problem z e-arhiviranjem, kjer prav tako šole iščejo same komercialnega ponudnika. Dodaten problem je, kako poskrbeti za varovanje osebnih podatkov.
- Ravnatelji pričakujejo od ministrstva, da bo sistemsko poskrbelo za ustrezno varovanje podatkov. V letu 2018 je to področje uredila Splošna uredba EU o varstvu podatkov oz. GDPR.

4.1.6 Mnenje ravnateljev o tem, če se je zmanjšala količina administrativnega dela

Ravnatelji želijo kakovostno opravljati svoje delo pedagoškega vodje, kar je njihovo osnovno poslanstvo kot ravnateljev organizacijskih enot znotraj velikega šolskega centra. Obremenjeni pa so, po njihovem mnenju, s pretirano administracijo, ki jo predpisuje država. Ob uvajanju e-storitev v določene poslovne procese v šoli, pa bi bilo za pričakovati, da se bo količina administrativnega dela zmanjšala. Mnenja anketiranih ravnateljev pa so naslednja:

- obseg obdelave je večji v določenem času – večja hitrost in boljša funkcionalnost,
- količina administrativnega dela je enaka,
- ker ni celovitih rešitev, v šolah še vedno vodimo dvojne evidence (npr. osebni list),
- enostavnejša je izdaja spričeval,
- obseg dela ravnatelja je večji zaradi registracije delovnega časa učiteljev,
- veliko je administrativnega dela drugih strokovnih delavcev v zvezi s prehrano dijakov,
- več ravnateljev pozitivno ocenjuje uvedbo e-računov,
- velika količina elektronskih sporočil,
- v konicah, ko je veliko dela (začetek in konec šolskega leta), so večje možnosti napak, zato je potrebna dodatna kontrola,
- v kolikor je delo z določeno aplikacijo dodeljeno le eni osebi, nastopi problem, ko je leta odsotna.

4.2 ANALIZA OPRAVLJENE RAZISKAVE MED UČITELJI IN STROKOVNIMI DELAVCI OSNOVNE ŠOLE HRUŠEVEC ŠENTJUR

4.2.1 Odnos učiteljev do e-storitev, ki jih uporabljajo v šoli

4.2.1.1 Odnos učiteljev do uporabe e-dnevnika

Od 31 anketiranih učiteljev jih 30 meni, da je storitev e-dnevnik uporabna, le eden anketiranec je ne uporablja. Velika večina je zadovoljna z e-storitvami in ne bi želeli več nazaj. Tudi tisti anketiranec, ki je odgovoril, da mu je vseeno, ali bi imel klasični ali e-dnevnik, je v komentar napisal, da bi klasični dnevnik bil korak nazaj. En anketiranec pa je napisal »Ne se hecat!« Učitelji v šolah so storitev e-dnevnik sprejeli kot pripomoček, ki jim olajša delo.

4.2.1.2 Odnos učiteljev do uporabe e-redovalnice

29 anketirancev meni, da je storitev, ki ponuja e-redovalnico, uporabna. Eden izmed anketiranih ne uporablja e-redovalnice, eden pa meni, da nima vpliva na proces. Torej mu je vseeno, če bi uporabljal dokumentacijo v papirnati obliki. Tudi e-redovalnica je storitev, ki je relativno enostavna in pregledna uporabniku in je tisti učitelji, ki so jo sprejeli za svojo, ne bi želeli več zamenjati.

4.2.1.3 Odnos učiteljev do uporabe aplikacije Herkules

Odnos učiteljev do uporabe aplikacije Herkules se močno razlikuje od tega, kaj menijo učitelji o uporabnosti e-dnevnika in e-redovalnice. Le 17 oz. slabih 55% anketirancev meni, da je storitev uporabna, trem se zdi neuporabna, 9 jih meni, da ne vpliva na kakovost izobraževalnega procesa, medtem ko dva anketiranca storitve sploh ne uporabljata.

4.2.1.4 Odnos učiteljev do uporabe aplikacije Moodle

Osnovnošolski učitelji niso najbolj sprejeli aplikacije Moodle, ki je najbolj uporabna za postavitev spletnih učilnic. Le 12 oz. slabih 39% anketirancev meni, da je storitev uporabna, eden je mnenja, da je neuporabna. 13 učiteljev storitve ne uporablja, dva menita, da ne vpliva na kakovost procesa v šoli, dva pa na zastavljeno vprašanje sploh nista odgovorila.

4.2.1.5 Odnos učiteljev do uporabe storitve Xooltime

Tudi storitev Xooltime ni preveč dobro sprejeta med učitelji anketirane šole, saj jih 17 meni, da je storitev za njih uporabna, devet pa storitve ne uporablja. Trije pa so mnenja, da uporaba ali neuporaba storitve nima bistvenega vpliva na sam izobraževalni proces. Dva anketiranca nista odgovorila na zastavljeno vprašanje.

4.2.1.6 Odnos učiteljev do storitve Google Docs (Google Dokumenti)

Najbolj enotni so bili anketiranci pri uporabi storitve Google Dokumenti. Vsi so potrdili, da je za njih storitev Google Dokumenti uporabna. Mnenje je, da zato, ker je preprosta za uporabo in vidijo veliko uporabnost pri njihovem delu.

4.2.2 Kako učitelji presojujejo vpliv e-storitev na kakovost dela

4.2.2.1 Vpliv uporabe e-storitev na kakovost dela s starši

Učitelji ocenjujejo, da uporaba e-storitev na šoli dobro vpliva na kakovost dela s starši. 13 anketirancev je odgovorilo, da uporaba e-storitev zelo dobro vpliva na kakovost dela s starši, 17 pa jih je mnenja, da vpliva zgolj dobro. Na to vprašanje je eden izmed anketirancev odgovoril odklonilno, saj meni, da je vpliv uporabe e-storitev na kakovost dela s starši slab. Verjetno je mnenja, da je v šoli potrebna bolj osebna komunikacija s starši.

4.2.2.2 Vpliv uporabe e-storitev na kakovost dela s kolegi

17 anketirancev oz. slabih 55% je mnenja, da ima uvedba e-storitev zelo dober vpliv na kakovostno sodelovanje med sodelavci v šoli. 11 anketirancev meni, da ima samo dober vpliv

na kakovost dela, 3 izmed anketiranih pa so mnenja, da informatizacija nima nikakršnega vpliva na klimo v kolektivu.

4.2.2.3 Vpliv uporabe e-storitev na kakovost dela z učenci

Precej pozitivno mnenje imajo anketiranci na vpliv uporabe e-storitev na kakovostno delo z učenci. Slaba polovica oz. 15 anketirancev jih meni, da e-storitve zelo dobro vplivajo na delo z učenci, 13 jih je mnenja, da vplivajo dobro, 3 pa da e-storitve na kakovost dela z učenci sploh ne vplivajo.

4.2.2.4 Vpliv uporabe e-storitev na kakovost dela z vodstvom šole

Odgovori kažejo na veliko podporo informatizaciji poslovnih procesov v javni osnovni šoli. 20 anketirancev oz. 64,5% meni, da ima uporaba e-storitev zelo dober vpliv na kakovost dela z vodstvom šole, 10 jih je mnenja, da ima samo dober vpliv, le eden pa meni, da nima nikakršnega vpliva na sodelovanje z ravnateljem šole.

4.2.3 Povzetki opravljene ankete med učitelji

Učitelji so z e-storitvami zadovoljni. To utemeljujejo s trditvami:

- Na voljo imajo več podatkov, ki so jim vedno dostopni.
- Imajo celo več časa za pogovor med odmori (tudi reševanje problemov, ki nastajajo), saj jim ni potrebno prenašati dnevnikov.
- Podatki, ki gredo v e-evidence, ne ostanejo neprebrani v nekih knjigah, ampak pridejo do razrednikov, staršev in ravnatelja.
- Manj je nepotrebne administracije. Olajšano je delo razrednikom ob koncu šolskega leta (statistika se enostavno izpiše).
- Evidentiranje ključnih področij, ki spremljajo delo učenca, poteka na enem mestu/v enotnem sistemu: ocene, izostanki, pohvale/pripombe, napovedana ocenjevanja, domače naloge, urnik; na voljo so vsi obrazci, soglasja,...
- Najbolj skeptični so bili pri aplikaciji Herkules, ker imajo občutek, da to počnejo zato, da olajšajo delo vodstvu, sami pa od aplikacije nimajo nekih koristi. Poleg tega pa čutijo preko te aplikacije nadzor nad svojim delom.

Poslovni proces v šoli se je izboljšal na več osnovnih segmentih delovanja, in sicer na področjih:
a/ komunikacije: vsi zaposleni so seznanjeni z podrobnimi informacijami in delom na šoli, hitri prenos informacij in pridobivanje odgovorov in povratnih informacij.

b/ izobraževanja: zaposleni so pridobili dodatna znanja s področja informacijskih tehnologij.

c/ osebne rasti: pridobivanje novega znanja, uporaba in obvladovanje novih programov vpliva tudi na osebno rast – rast samozaupanja, organizacijo, načrtovanje, samoevalvacijo...

d/ motivacije in samostojnega učenja: priprava učencev na samostojno delo tudi doma (Xooltime, Moodle) in povečanje notranje motivacije.

Učitelji in drugi strokovni delavci so prepričani, da delo poteka bolj sistematično, transparentno in bolj organizirano. Imajo občutek, da so bolj podrobno seznanjeni z vsemi dejavnostmi na šoli, prav tako pa je hitrejša obveščanje med sodelavci, pa tudi med šolo in starši. Učitelji imajo hiter vpogled v redovalnico, urnike in vse druge spremembe.

4.2.4 Splošno mnenje učiteljev

Vsi vprašani, kot zelo uporabno, ocenjujejo uvedbo aplikacije za e-dokumentacijo, ki je bila med učitelji zelo dobro sprejeta. Manjše navdušenje kažejo nad aplikacijo za pripravo letnega delovnega načrta, kjer je filozofija dobra, vendar bi jo bilo potrebno dodatno prilagoditi uporabnikom.

V šolski sistem se počasi uvaja e-poslovanje, dobro je počasno spreminjanje (»hitrost spreminjanja je odvisna od najpočasnejšega člana«).

Delo ni olajšano, ampak je bolj sistematsko, tudi bolj transparentno.

Problem pa je, da izgubljam medsebojni stik.

4.2.5 Splošno mnenje ravnateljev je podobno

Enake občutke imajo ravnatelji, ko gledajo aplikacije, ki jih uporablja MIZŠ, saj ne vidijo koristi za lastno delo. Če bi te podatke, s katerimi se polnijo baze MIZŠ, lahko preprosto uporabljali za lastno organizacijo dela, bi se interes in zadovoljstvo bistveno povečalo.

5 ZAKLJUČEK

Z vpeljavo e-poslovanja v slovenske srednje in osnovne šole so se izboljšali posamezni postopki dela, poslovanje se je racionaliziralo, poenostavilo in poenotilo. Z uvajanjem novih, izboljšanih programov in tehnologij smo izboljšali pogoje za delo, poenostavili določene postopke dela, olajšali komunikacijo, izboljšala se komunikacijska pot med zaposlenimi, dijaki in starši.

Z raziskavo smo poskusili odgovoriti na naslednje: Kakšen je vpliv uvedbe e-storitev na kakovost vodenja in upravljanja slovenskih osnovnih in srednjih javnih šol:

- vpliv na sodelovanje z Ministrstvom za izobraževanje, znanost in šport,
- vpliv na sodelovanje z učitelji,
- vpliv na sodelovanje z dijaki,
- vpliv na sodelovanje s starši.

Uporaba e-storitev je odvisna od posameznikov, saj so jim z izkazanim interesom za izboljšave, z dajanjem pobud in s pozitivnim pristopom možnosti za napredek vsekakor odprte. Vodstveni delavci šol si morajo prizadevati za poenotenje poslovanja in iskati skupne rešitve, ki bodo olajšale delo vsem zaposlenim.

Zaposleni dobro poznajo tiste možnosti elektronskega poslovanja (npr. eAsistent), ki jih uporabljajo pri svojem delu, vendar pa ne poznajo dovolj drugih področij dela ter vseh možnosti, ki jih ponuja e-poslovanje. Nekatere e-storitve učitelji in strokovni delavci zelo hitro sprejmejo, nekaterih ne. Zlasti tistih ne sprejmejo, v katerih ne vidijo konkretne podpore svojemu delu, kot npr. aplikacijo Herkules.

V slovenski šolski sistem se počasi uvaja e-poslovanje in dobro je, da to poteka počasi. Vključeni v sistem opažamo, da čedalje bolj izgubljam medsebojni stik, kar pa na našem področju nikakor ni dobro.

Postavljeno domnevo smo s pomočjo opravljene raziskave na malem vzorcu le dveh šol, šolskega centra in osnovne šole, potrdili.

Uporaba e-storitev v slovenskih javnih šolah, osnovnih in srednjih, pozitivno vpliva na vodenje in upravljanje šol, sodelovanje ravnateljev z vsemi vključenimi akterji v izobraževalni proces je boljše, prav tako medsebojno sodelovanje in komunikacija. Uvedba e-storitev olajša delo, težava ostaja še vedno v prevelikem obsegu administrativnih postopkov, ki se običajno celo podvajajo.

Pod velikim vplivom informatizacije procesov in komuniciranja preko elektronskih medijev pa ravnatelji in učitelji malo pozabljajo, da je pri reševanju problemov osebni stik veliko bolj učinkovit.

Zaposleni v šolah so razbremenjeni v smislu, da se vodijo evidence na enem mestu in, da so izpisi iz evidenc enostavnejši. Odprto pa ostaja vprašanje, če so dejansko res manj obremenjeni. Vprašanje se poraja zaradi tega, ker razvoj na vseh področjih življenja prinaša spremembe tudi v šole. S tem pa se učiteljem nalagajo vedno nove obveznosti.

Posledično lahko govorimo o boljši klimi v šolskih kolektivih, kot smo ugotovili v raziskavi. Vendar pa bi bilo to področje potrebno malo širše raziskati, če bi želeli dobiti bolj verodostojne rezultate. Raziskavo bi bilo potrebno opraviti na večjem številu šol, ravnateljev, pa tudi učiteljev, kar bi lahko našo domnevo potrdilo ali ovrglo. Kakovost izobraževanja se je na določenih področjih izboljšala, ostaja pa še veliko prostora za nove izboljšave, s tem pa tudi za zadovoljstvo uporabnikov izobraževalnih storitev, učencev/dijakov in njihovih staršev.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Akcijski načrt nadaljnega preskoka informatizacije šolstva. Dostopno prek: http://www.mizs.gov.si/fileadmin/mizs.gov.si/pageuploads/podrocje/IKT/akcijski_nacrt_informatizacija_solstva_8_2006.pdf (2. februar 2019).
- 2) eAsistent. Dostopno prek: <https://www.easistent.com> (7. 1. 2015).
- 3) Delo.si. Dostopno prek: <https://www.delo.si/druzba/delova-borza-dela/kosili-so-travo-da-so-financirali-podjetje.html> (28. januar 2019).
- 4) Google Dokumenti. Dostopno prek: https://www.google.com/intl/sl_SI/docs/about/ (29. januar 2019).
- 5) Herkules. Dostopno prek: http://herkules.odos.si/odos/m_login.cfm?autoLogout=1 (12. januar 2019)
- 6) Osnovna šola Hruševci Šentjur. Dostopno prek: <https://www.hrusevec.si/f/docs/Katalog-IJZ/organigram.png> (10. januar 2019)
- 7) Slovensko izobraževalno omrežje. Dostopno prek: <https://podpora.sio.si/moodle/> (28. januar 2019)
- 8) Šolski center Novo mesto. Dostopno prek: <https://www.sc-nm.si/izobrazevanje/izobrazevalni-programi/predstavitev-solskega-centra-novo-mesto-za-solsko-letno-20162> (10. januar 2019).
- 9) Zakonodaja.com. Dostopno prek: <https://zakonodaja.com/zakon/zosn/31-clen-letni-delovni-nacrt> (2. februar 2019)

VPLIV ŠOLE NA FINANČNO PISMENOST DIJAKOV (NA PRIMERU SREDNJE ŠOLE ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM)

THE IMPACT OF THE SCHOOL ON DEVELOPING FINANCIAL LITERACY (A CASE STUDY OF A SECONDARY VOCATIONAL SCHOOL FOR CATERING AND TOURISM)

Suzana Klavs,

Srednja šola za gostinstvo in turizem Celje, Slovenija
Secondary Vocational School for Catering and Tourism Celje, Slovenia
suzana.klavs@gmail.com

Izvleček

S problemom finančne pismenosti se ukvarjajo tudi na ravni OECD, ustanovili so Mednarodno mrežo za finančno izobraževanje (INFE), države so dobile nalogo, da oblikujejo Nacionalne programe finančnega izobraževanja (NPMF), tako smo leta 2010 dobili svoj NPMF. Strategija predvideva tudi izobraževanje mladih. V okviru OECD so oblikovali merila za merjenje finančne pismenosti. Finančno pismenost mladih, 15-letnikov, so v Sloveniji prvič izmerili v sklopu programa PISA leta 2012. Rezultati so pokazali, da so njihova znanja s področja finančne pismenosti pod povprečjem držav OECD. Izobraževanje mladih na tem področju je nujno. To znanje pridobivajo na različne načine, tudi v šolah. V nalogi predstavim, kako se trudimo na Srednji šoli za gostinstvo in turizem Celje. Kompetence finančne pismenosti bi morali vključiti v kurikule, interesne dejavnosti, projektno delo in sodelovati z zunanjimi institucijami. Rezultat finančnega opismenjevanja mladih se pokaže v njihovem znanju o financah, navadah, stališčih, vrednotah. Vse to običajno pripomore k temu, da v življenju sprejemajo prave finančne odločitve in ravnajo tako, da živijo bolje, to pa je dobro tudi za družbo kot celoto.

Ključne besede: finance, finančna pismenost, merjenje finančne pismenosti, finančno izobraževanje

Abstract

The problem of financial literacy is being tackled by the OECD. The organisation has established the International Network on Financial Education (INFE), while member countries were tasked with creating their own individual financial education programmes. In 2010, Slovenia implemented its National Strategy for Financial Education or NPMF. The Strategy also includes education targeted at young adults. The OECD has provided a framework for measuring financial literacy. The financial literacy of Slovenian 15-year-olds was first measured as part of the PISA programme in 2012. Results showed their financial literacy knowledge was below the OECD average. Educating young adults on this topic is paramount. Young people acquire this knowledge in various ways, including in school. I will present the approach taken by our school. Financial literacy should be included in school curricula, taught as part of extracurricular activities and via project work, as well as by partnering with outside institutions. Improved financial literacy among young adults results in them having more knowledge about finance, which translates into better habits and influences their point of view

and values. All of this contributes to better financial decisions in later life, so improving quality of life, which is beneficial to society as a whole.

Keywords: finance, financial literacy, measuring financial literacy of young adults, financial education for young adults

1 KAJ RAZUMEMO POD POJMOM FINANCE

O financah govorimo, kadar gre za finančno poslovanje podjetij, za izdajanje denarja gospodinjstev, ko država pobira davke ali najema posojila, kadar bančne in druge finančne institucije dajejo denar v obtok, zbirajo in razdeljujejo denar, ki je že v obtoku. Finance so torej veda o upravljanju denarja. Z zgodovinskim razvojem je beseda dobila strokovni pomen za vsa opravila, za katera uporabljamo skupen izraz gospodarjenje z denarjem ali na kratko finance. Denar posega v skoraj vse pore tržnega gospodarstva, zato je treba z njim upravljati na vseh ravneh proizvodnje in porabe realnih dobrin in storitev, in sicer na ravni posameznika, podjetja ali druge nedržavne institucije, kakor tudi na ravni države. S tega vidika so se v tržnih gospodarstvih razvila tri področja financ: osebne finance, poslovne in javne finance. (Črčinovič Krofič, Leva Bukovnik 2009, 11–12)

Poslovne finance bi lahko opredelili kot odločitve, povezane z denarjem, ki se sprejemajo v okviru oziroma v zvezi s podjetjem. Gre predvsem za načine zagotavljanja finančnih sredstev in za metode učinkovitega upravljanja s temi sredstvi. Poslovne finance se lahko pojmuje kot finančna funkcija ali pa širše kot disciplina, ki poleg delovanja finančne funkcije proučuje še delovanje finančnega trga (trg denarja, trg kapitala in javne finance) (Črčinovič Krofič, Leva Bukovnik 2009, 12).

Javne finance predstavljajo finančni segment delovanja države (javni prihodki, javni odhodki, javni dolg, državni proračun itn.).

2 FINANČNA PISMENOST IN FINANČNO IZOBRAŽEVANJE

Po opredelitvi v raziskavi PISA 2012 je finančna pismenost posameznikovo poznavanje in razumevanje finančnih pojmov in tveganj, vključuje pa tudi veščine, motivacijo in samozavest, da uporabi to poznavanje in razumevanje pri sprejemanju učinkovitih odločitev v različnih finančnih kontekstih, da izboljša finančno stanje posameznikov in družbe in da lahko sodeluje v ekonomskih odločitvah (Štraus idr. 2014, 4).

V okviru Organizacije za gospodarsko sodelovanje in razvoj (OECD) so leta 2002 prepoznali problem finančne pismenosti in začeli ukrepati. Leta 2008 so ustanovili Mednarodno mrežo za finančno izobraževanje (International Network on Financial Education – INFE). Državam je naložila nalogo, da oblikujejo nacionalne programe finančnega izobraževanja. Program nacionalnega finančnega izobraževanja je bil v Republiki Sloveniji sprejet leta 2010. V tem programu so povzeli opredelitev pojma finančno izobraževanje, kot jo podaja OECD, in sicer: »Finančno izobraževanje je proces, s katerim uporabniki finančnih storitev/vlagatelji (v nadaljnjem besedilu: posamezniki) izboljšajo svoje razumevanje finančnih produktov, pojmov in tveganj ter na podlagi informacij, navodil in objektivnih nasvetov razvijajo sposobnosti in zaupanje za krepitev ozaveščenosti o finančnih tveganjih in priložnostih, sprejemajo odločitve na podlagi dobre obveščeniosti, so seznanjeni, kje poiskati pomoč, ter sprejemajo druge učinkovite ukrepe za izboljšanje svoje blaginje« (Ministrstvo 2010, 13). Finančna sposobnost je za NPMI izražena s sledečimi sestavinami: usklajevanje izdatkov z dohodki, spremljanje

osebnih financ, finančno načrtovanje, izbira finančnih storitev in produktov, informiranost o financah in finančnih gibanjih. Finančna pismenost je ena od sestavin finančne sposobnosti – za NPFI je izražena kot informiranost o financah in finančnih gibanjih ter kot sposobnost razumevanja oziroma poznavanja finančnih produktov, pojmov in tveganj. (Ministrstvo 2010, 14)

3 MERJENJE FINANČNE PISMENOSTI MLADIH

Pojem finančna pismenost je kompleksen, najdemo lahko več opredelitev, zato je jasno, da tudi merjenje finančne pismenosti ni enostavno. Znotraj OECD so razvili svoje mehanizme merjenja. Finančno pismenost mladih merijo v okviru projekta PISA. Program mednarodne primerjave dosežkov učencev oz. PISA (Programme for International Student Assessment) je mednarodna raziskava o bralni, matematični in naravoslovni pismenosti. Raziskava poteka v triletnih ciklih, prvi cikel je bil izveden v letu 2000. Slovenski učenci so v raziskavi prvič sodelovali leta 2006. V Sloveniji raziskava poteka pod okriljem Pedagoškega inštituta. V raziskavi sodelujejo 15-letniki. Namen raziskave PISA je zajeti podatke o kompetentnostih učencev, ki jih potrebujejo za svoje življenje, poklicno in zasebno, in ki so pomembne tako za posameznika kot za celotno družbo. Torej ni posebej usmerjena na merjenje rezultatov šolskih kurikulov.

V raziskavi leta 2012 so prvič merili tudi finančno pismenost mladih, to je bila prva večja tovrstna mednarodna raziskava. Iz poročila za medije Pedagoškega inštituta (Ministrstvo 2014, 1,2) je razvidno, da je v raziskavi sodelovalo 18 držav, od tega 13 držav članic OECD. V Sloveniji je bilo v raziskavi udeleženi 1312 15-letnikov. Vsebinska področja preverjanja so bila denar in transakcije, načrtovanje in upravljanje financ, tveganje in dobiček ter finančni zemljevid. Med 18 delovnimi zvezki v raziskavi PISA 2012 so štirje zvezki vsebovali 40 različno razporejenih nalog iz finančne pismenosti. Slovenski 15-letniki so pri finančni pismenosti v povprečju dosegli 485 točk, kar je nižje od povprečja držav OECD (500 točk). Najvišje dosežke so dosegli 15-letniki v Šanghaju – Kitajska (603 točke). Temeljno raven finančne pismenosti (2. raven na mednarodni lestvici) v Sloveniji dosega 82 odstotkov učenk in učencev. V povprečju v državah OECD je ta odstotek 85 odstotkov. Vsaj tretjo raven finančne pismenosti v Sloveniji dosega 55 odstotkov in v OECD 62 odstotkov učenk in učencev, vsaj četrto raven 24 odstotkov in v OECD 32 odstotkov, peto, najvišjo raven finančne pismenosti pa v Sloveniji dosega 6 odstotkov in v OECD 10 odstotkov učenk in učencev. Kar 90 odstotkov slovenskih 15-letnikov je odgovorilo, da že imajo bančni račun, kar je najvišji odstotek med 18 državami. Leta 2015 nismo sodelovali pri merjenju finančne pismenosti, podatki za leto 2018 na spletni strani OECD še niso dosegljivi.

4 NAČINI FINANČNEGA OPISMENJEVANJA MLADIH

Mlade lahko finančno opismenjujemo na naslednje načine:

- starši so prvi učitelji otrok. Svoje vrednote, prepričanja, znanje (pozitivna ali negativna) prenašajo na otroke. Otroci prevzemajo vzorce staršev, ki pa velikokrat niso ustrezni;
- izobraževalni sistem od vrtca do univerze;
- ponudniki finančnih produktov oz. storitev (brošure, spletne strani idr.);
- vladne oz. državne organizacije (npr. projekt Finančne uprave Republike Slovenije: Davčno opismenjevanje mladih);
- potrošniške organizacije (Zveza potrošnikov Slovenije, revija VIP);

– drugo (lastne izkušnje, poletne finančne šole itn.).

5 PRISPEVEK ŠOLE K FINANČNEMU OPISMENJEVANJU DIJAKOV

Na primeru Srednje šole za gostinstvo in turizem Celje bom prikazala, kako finančno opismenjujemo dijake, gastronomsko turistične tehnike.

5.1 FINANČNO OPISMENJEVANJE PRI REDNEM POUKU

Učne ure oblikujemo tako, da dosežemo cilje, zapisane v kurikulih. Za vsak modul oziroma programsko enoto imamo sestavljen podroben izvedbeni kurikulum, ki ga je pripravil strokovni aktiv na podlagi kataloga znanj. Katalogi znanj so bili sestavljeni v sklopu Centra za poklicno izobraževanje (CPI). Strokovni aktivni sami oblikujemo katalog znanj za vsebine, ki jih izvajamo v okviru odprtega kurikula. V katalogu znanj in kurikulih težko najdemo eksplicitno navedene cilje, povezane s finančnim opismenjevanjem (najdemo pa vsebine, povezane s poslovnimi financami). Učitelji lahko vsebine finančnega opismenjevanja vključimo tako, da določene teme predstavimo na način, da dijaki začutijo in prepoznajo, da je to znanje uporabno tudi v njihovem zasebnem življenju. Na primer najprej jim razložimo pojem premoženja na primeru neke družine, nato sami razmislijo, s kakšnim premoženjem razpolagajo in kako so do njega prišli (viri financiranja), šele nato razmišljamo, kaj potrebuje neko podjetje ali s čim vse razpolaga (premoženje podjetja). Dijaki lahko pri določenih temah poleg poklicnih kompetenc pridobivajo tudi znanje s področja osebnih financ.

V tabeli 1 prikazujem, kako poskušam nadgraditi cilje iz kataloga znanj in kurikula, tako da dodajam cilje, povezane s finančnim opismenjevanjem, tako dijaki hkrati pridobivajo znanje in veščine, ki jih bodo potrebovali tudi pri sprejemanju finančnih odločitev v zasebnem življenju. Zaradi omejenosti prostora sem se osredotočila samo na tri module, ki jih delno ali v celoti (POZ) poučujemo ekonomisti. Seveda tudi drugi učitelji pripomorejo k finančni pismenosti, na primer pri matematiki pri obravnavi odstotnega, obrestnega računa, statistiki.

V prvem stolpcu navajam ime programske enote, v drugem stolpcu povzemam (samo določene) cilje iz kataloga znanj, ki so objavljeni na spletni strani Centra za poklicno izobraževanje (CPI). V tretjem stolpcu povzemam cilje, zapisane v kurikulih Srednje šole za gostinstvo in turizem Celje. V četrtem stolpcu so podani primeri ciljev finančnega opismenjevanja, ki jih lahko dosežemo pri pouku.

Tabela 1: Vključevanje kompetenc s področja finančnega opismenjevanja v obstoječe izvedbene kurikule programa gastronomija in turizem

<i>Modul</i>	<i>Katalog znanj (CPI), cilji</i>	<i>Kurikul SŠGT Celje, cilji</i>	<i>Kompetence s področja finančnega opismenjevanja</i>
<i>OGT – Osnove gostinstva in turizma</i>	<i>Razume osnovne pojme o družbi in gospodarstvu.</i>	<i>Pozna pojem potreba, dobrina in pozna njuno medsebojno povezavo, pozna oblike denarja in njegove funkcije. Razume pojme ponudba, povpraševanje, trg, cena, inflacija, deflacija.</i>	<i>Pozna svoje potrebe in jih poskuša zadovoljiti. Zaveda se pomena konkurence v vsakdanjem življenju. Razume vlogo denarja v osebnem življenju. Razume, kaj pomeni zanj (kot potrošnika) inflacija ali deflacije, in pozna njune posledice. Zna poiskati menjalniške tečaje in izračunati, koliko evrov</i>

			<i>potrebuje za določen znesek tuje valute in obratno.</i>
<i>POZ – Podjetništvo in zakonodaja, 3. in 4. letnik</i>	<p><i>Pozna pogoje, sestavine in načine za utrditev prodajne pogodbe.</i></p> <p><i>Loči vrste sredstev in njihovih virov.</i></p> <p><i>Pozna vrste in značilnosti stroškov in njihov vpliv na finančni izid.</i></p> <p><i>Razlikuje kazalce uspešnosti poslovanja.</i></p>	<p><i>Pozna bistvene sestavine (pozna način določanje cene, kakovosti in količine v p. p.) prodajne pogodbe in manj bistvene (dobavni, plačilni pogoji). Razlikuje med pojmi ara, avans, pogodbeni kazni, odstotnina, pridržek lastninske pravice, splošni prodajni pogoji.</i></p> <p><i>Pozna pravice in obveznosti prodajalca in kupca, da se pogodba izpolni.</i></p> <p><i>Razlikuje neto, povprečno in minimalno plačo.</i></p> <p><i>Spozna se na vrste borz. Razume razliko med različnimi vrstami naročil borznemu posredniku.</i></p> <p><i>Navede prednosti in slabosti delnice in obveznice.</i></p> <p><i>Pozna vlogo borznih tečajev.</i></p> <p><i>Razloži borzno tečajnico Ljubljanske borze VP, razlikuje stalna in gibljiva sredstva.</i></p> <p><i>Pozna razliko med lastnimi in tujimi viri sredstev, razlikuje vire sredstev, pozna povezavo s sredstvi.</i></p> <p><i>Pozna vsebino bilance stanja in zna prikazati enostavno shemo bilance, razlikuje stalna in gibljiva sredstva.</i></p> <p><i>Pozna razliko med lastnimi in tujimi viri sredstev.</i></p> <p><i>Razlikuje različne vrste prihodkov.</i></p> <p><i>Razlikuje različne vrste odhodkov.</i></p> <p><i>Razume dobiček in njegovo delitev.</i></p> <p><i>Pozna vzroke za nastalo izgubo in možnosti kritja izgube.</i></p> <p><i>Zna razlikovati stroške po različnih kriterijih.</i></p> <p><i>Razlikuje različne pokazatelje uspešnosti poslovanja.</i></p> <p><i>Zna izračunati in interpretirati rezultate teh pokazateljev.</i></p>	<p><i>Razume, da kot potrošnik nastopa v vlogi kupca, občasno tudi prodajalca. Pozna sestavine prodajne pogodbe, ki jih ali jih bo sklepal tudi v zasebnem življenju.</i></p> <p><i>Pozna vlogo in pomen are pri sklepanju prodajnih pogodb.</i></p> <p><i>Pozna pravice, ki jih ima kot potrošnik, če blago nima dogovorjene kakovosti oz. količine, zna ukrepati, če blaga sploh ne dobi, ga dobi z zamudo ali z napako.</i></p> <p><i>Razlikuje bruto in neto plačo, analizira plačilno listo.</i></p> <p><i>Pozna postopek nakupa ali prodaje vrednostnega papirja na borzi. Razume, v čem se razlikujeta delnica in obveznica. Bere borzno tečajnico. Razume, kaj je premoženje (npr. v družini) in kako je financirano.</i></p> <p><i>Pozna svoje stroške, razmisli, ali bo plačilno sposoben, načrtuje svoje prejeme in izdatke, izračuna svojo plačilno sposobnost.</i></p>

		<i>Pozna dejavnike, ki vplivajo na kazalnike uspešnosti.</i>	
<i>HRD – hotelska in receptorska dela (4. letnik)</i>	<i>Pozna delovni proces posameznih poslovnih področij.</i> <i>Pozna dela v zvezi s prijavo in odjavo gostov.</i>	<i>Analizira hotelski cenik.</i> <i>Pozna postopek odjave gosta, sestavi hotelski račun, pozna različne načine plačevanja.</i>	<i>Zna brati cenike, pozna sestavine računa, pozna osnove DDV-ja, davčne stopnje</i> <i>Zna si poiskati, primerjati in rezervirati nastanitev.</i> <i>Razlikuje značilnosti, prednosti in slabosti plačevanja z gotovino, plačilnimi karticami (debetne, kreditne), in potovalnimi čeki.</i>

Vir: Center Republike Slovenije za poklicno izobraževanje 2007a, 1, 2007b, 1,2, 2007c, 1,2; Izvedbeni kurikul SŠGT 2018, 1-8

5.2 FINANČNO OPISMENJEVANJE V SKLOPU INTERESNIH DEJAVNOSTI

V sklopu interesnih dejavnosti prepustimo besedo davčnim strokovnjakom. Finančna uprava Republike Slovenije (FURS) izvaja projekt Davčno opismenjevanje mladih. Davčna pismenost je ena od komponent finančne sposobnosti. Opredelili so jo (Finančna uprava 2017, 4) takole: »Je informiranost o davkih, davčnih obveznostih, družbenem pomenu plačevanja davkov ter sposobnost razumevanja oziroma poznavanja davčnih pojmov in tveganj.« Ključna cilja projekta sta krepitev davčne kulture s poudarkom na izobraževanju in usposabljanju otrok in mladostnikov ter krepitev družbenega zavedanja o pomenu izpolnjevanja davčnih obveznosti kot družbene vrednote. V svojem poročilu (Hercog 2019, 1) navajajo, da so davčni strokovnjaki v šolskem letu 2018/19 obiskali 85 šol, prisluhnilo jim je 5034 učencev, dijakov in študentov; v vseh petih letih skupaj pa 25.000.

5.3 KROŽEK MLADI IN DENAR

Krožek Mladi in denar izvajam v sklopu projekta finančnega opismenjevanja mladih. Projekt je bil zasnovan leta 2014 v okviru revije Moje finance. Pripravljajo izobraževanja za učitelje osnovnih in srednjih šol, usposabljaajo jih za vodenje krožka Mladi in denar. Na svojem portalu (Finančna šola, 2019) so objavili podatek, da je na teh izobraževanjih sodelovalo že več kot 250 učiteljev iz 200 šol. Pripravili so tudi dva priročnika, ki sta v pomoč učiteljem. V mesecu maju organizirajo tudi državno tekmovanje iz finančne pismenosti mladih.

Cilji krožka: dijaki ozavešajo svoja prepričanja o denarju, začutijo potrebo po upravljanju denarja, vodijo svoj osebni finančni načrt, seznanijo se z osnovami postavljanja finančnih ciljev, spoznavajo spletne nakupe (kaj vpliva na končno ceno, zanesljivost ponudnika, varnost nakupa, varno plačevanje), razumejo, kaj je cilj oglaševanja, na kaj moramo biti pozorni, ko kupujemo, primerjajo ponudbo bank in cene bančnih storitev, spoznavajo načine varčevanja, seznanijo se z glavnimi pravili investiranja, poznajo način delovanja in vstop v vzajemne sklade ter jih primerjajo, seznanjajo se s tveganji pri različnih naložbah, primerjajo nezgodna zavarovanja za mlade in se seznanjajo z osnovnimi pojmi zavarovalništva, spoznavajo značilnosti in nevarnosti finančnih piramid, ločijo dobre in slabe dolgove, spoznajo vlogo osebnega finančnega svetovalca in kako svetovalca ločiti od prodajalca.

Težava je v tem, da je udeležba na krožku slaba, saj ga izvajamo po pouku. Dijaki pravijo, da so utrujeni, veliko je tudi vozačev. Veliko dijakov niti ne razmišlja o koristnosti tovrstnih znanj, zato je naloga učiteljev, da jim pomagamo. Predlagam, da se te vsebine izvajajo v času rednega pouka, v sklopu odprtega kurikula, kar nekatere šole že prakticirajo.

Naloga šole je, da prispeva k finančni pismenosti svojih dijakov. Rezultat se pokaže v njihovem znanju o financah, navadah, stališčih, vrednotah. Vse to običajno pripomore k temu, da v življenju sprejemajo prave finančne odločitve in ravnajo tako, da živijo bolje, to pa je dobro tudi za družbo kot celoto.

6 VIRI IN LITERATURA

- 1) Center Republike Slovenije za poklicno izobraževanje. 2007a. Katalog znanja, program gastronomija in turizem: Osnove gostinstva in turizma. <http://www.cpi.si/srednje-strokovno-izobrazevanje.aspx> (26. 8. 2019).
- 2) Center Republike Slovenije za poklicno izobraževanje. 2007b. Katalog znanja, program gastronomija in turizem: Podjetništvo in zakonodaja. <http://www.cpi.si/srednje-strokovno-izobrazevanje.aspx> (22. 8. 2019).
- 3) Center Republike Slovenije za poklicno izobraževanje. 2007c. Katalog znanja, program gastronomija in turizem: Hotelska in receptorska dela. <http://www.cpi.si/srednje-strokovno-izobrazevanje.aspx> (22. 8. 2019).
- 4) Črčinovič Krofič, Vlasta, Leva Bukovnik. 2009. Osnove poslovnih financ: Gradivo za 1. letnik. Ljubljana: Zavod IRC. E-knjiga. http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Osnove_poslovnih_financ-Crcinovic_Leva.pdf (20. 8. 2019).
- 5) Finančna šola. 2019. Učitelji. 25. 8. 2019). <https://www.finančna-sola.si/ucitelji/>
- 6) Finančna uprava Republike Slovenije. 2017. Davčno opismenjevanje mladih: projekt Finančne uprave Republike Slovenije. https://www.fu.gov.si/o_financni_upravi/davcno_opismenjevanje_mladih/ (25. 8. 2019).
- 7) Hercog, Branka. 2019. Poročilo o izvajanju projekta davčno opismenjevanje mladih v šolskem letu 2018/2019. Finančna uprava Republike Slovenije. https://www.fu.gov.si/o_financni_upravi/davcno_opismenjevanje_mladih/ (27. 8. 2019).
- 8) Izvedbeni kurikulum, SSI, gastronomija in turizem 2018/19 (interni vir). 2019. Celje: SŠGT Celje.
- 9) Ministrstvo za finance. 2010. Nacionalni program finančne pismenosti (NPM). <http://mf.arhiv-spletisc.gov.si/fileadmin/mf.gov.si/pageuploads/sporocila/oecd/NPM.pdf> (21.8.2019)
- 10) Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport. 2014. Rezultati preverjanja finančne pismenosti in reševanja problemsko zasnovanih nalog v okviru mednarodne raziskave PISA 2012. <https://www.pei.si/wp-content/uploads/2018/12/izjava-za-medije.pdf> (22. 8. 2019).
- 11) Štraus, Mojca, Klaudija Šterman Ivančič, Simona Štigl. 2014. PISA 2012: finančna pismenost: reševanje problemsko zasnovanih nalog. Pedagoški inštitut. <https://www.pei.si/wp-content/uploads/2018/12/ppt-predstavitev.pdf> (22. 8. 2019).

KAKOVOST IZOBRAŽEVALNIH STORITEV PO MERI UPORABNIKOV

QUALITY OF EDUCATIONAL SERVICES IN VIEWPOINTS OF STUDENTS

doc. dr. Lidija Kodrin
II. gimnazija Maribor, Slovenija
II. gimnazija Maribor, Slovenia
lidija.kodrin@druga.si

Izvleček

Izobraževanje je proces, ki se izvaja v dobrobit uporabnika, pri tem pa izobraževalne organizacije kot izvajalke izobraževalnega procesa ponujajo cel spekter storitev. Kakovost storitev, tudi izobraževalnih, je eden ključnih problemov, s katerimi se srečujejo storitvene organizacije. Model v pričujočem prispevku je zasnovan tako, da meri razliko med kakovostjo dejansko doživete in s strani različnih uporabnikov izobraževalnih storitev zaznane storitve, s kakovostjo pričakovane storitve. Vrzel, ki jo dobimo pri primerjavi, je merilo kakovosti storitve. Če želi izobraževalna organizacija izboljšati kakovost izobraževalnih storitev, mora zmanjšati oziroma odpraviti vrzel med pričakovanji in zaznavami uporabnikov v zvezi s storitvijo.

Ključne besede: izobraževanje, storitve, trženje, zaznave, kakovost

Abstract

Education is a process that is carried out for the benefit of the user (student), with educational organizations as providers of the educational process offering a full range of services. The quality of services, including education, is one of the key problems facing service organizations. The model in this paper is designed to measure the difference between the quality of service experienced and perceived by different users of educational services, with the quality of service expected. The gap we get when comparing is a measure of the quality of service. In order for an educational organization to improve the quality of educational services, it must reduce or close the gap between users' expectations and perceptions regarding the service.

Key words: education, services, marketing, perceptions, quality

1 UVOD

Kakovost je ključnega pomena za izobraževanje, saj se konkurenca na trgu izobraževalnih storitev nenehno zastruje. Kritični odnos udeležencev izobraževanja zahteva izboljšanje kakovosti dela izobraževalnih organizacij, njihove uspešnosti in učinkovitosti. Tiste izobraževalne organizacije, ki želijo ohraniti ali izboljšati svoj položaj na trgu, so se prisiljene intenzivno ukvarjati z izboljševanjem svojega dela in s povečevanjem svoje odzivnosti na potrebe uporabnikov.

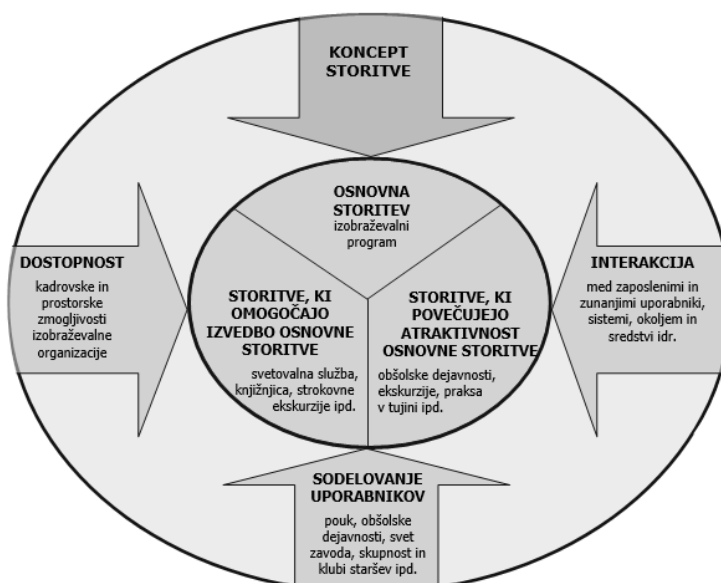
2 STORITVENA PONUDBA IZOBRAŽEVALNE ORGANIZACIJE

Izobraževanje je proces, ki se izvaja v dobrobit uporabnika, pri tem pa izobraževalne organizacije kot izvajalke izobraževalnega procesa ponujajo cel spekter storitev, ki ga sestavljajo tako storitve, povezane z izvajanjem kurikuluma izobraževalne organizacije, kot najrazličnejše dopolnilne storitve.

2.1 IZOBRAŽEVALNE STORITVE

Večina organizacij se trudi uporabniku ponuditi paket storitev oziroma sveženj storitev, ki predstavljajo skupek koristi in na ciljnem trgu pokrivajo določeno potrebo uporabnikov storitve (Wirtz in Lovelock 2016, 124). Osnovna storitev izobraževalne organizacije je jedro njene storitvene ponudbe in hkrati razlog za obstoj organizacije, saj prinaša rešitev problema uporabnika. Jedro storitvene ponudbe predstavljajo izobraževalni programi, ki izvajajo srednja šola. Storitveno ponudbo dopolnjujejo dodatne storitve, tako tiste, ki omogočajo izvedbo osnovne storitve (npr. svetovalna služba, šolska kuhinja, učbeniški sklad idr.), kot tudi tiste, ki povečujejo atraktivnost osnovne storitve (npr. različni krožki, izmenjave dijakov, priprave na tekmovanja iz znanj idr.) in tako pri uporabnikih prispevajo k večji kakovosti osnovne storitve (slika 1).

Slika 1: Model storitvene ponudbe srednje šole



Vir: Kodrin, 2007, 25

Posredovanje osnovne storitve in vsake od dopolnilnih storitev uporabniku omogočajo procesi dostave, poudarjata Wirtz in Lovelock (2016, 126), ki omogočajo dostopnost storitve uporabnikom (npr. število učilnic, laboratoriji, telovadnica, možnost dostopa z invalidskim vozičkom, uradne ure, urniki idr.).

Izobraževalne storitve temeljijo na vzajemnem delovanju uporabnikov storitve in izvajalca storitve, hkrati pa dajejo izobraževalne organizacije uporabnikom možnost, da s svojim sodelovanjem vplivajo na potek storitve.

Grönroos in Gummerusova (2015, 91) poudarjata, da obstaja več kategorij interakcije s storitveno organizacijo. V izobraževalni organizaciji prihaja do interakcije:

- med zaposlenimi v izobraževalni organizaciji: učitelji, predavatelji, strokovnimi sodelavci (knjižničar, svetovalni delavci ipd.), administrativnim osebjem, vodstvom in uporabniki izobraževalnih storitev: udeleženci izobraževanja in njihovimi starši, organizacijami s področja gospodarstva in negospodarstva;
- s fizično podporo, ki obsega okolje, v katerem poteka izvajanje storitev (zgradba, prostori, specialne učilnice, knjižnica, igrišča, delavnice, dvorane, telovadnice idr.) in sredstva, ki so potrebna za izvajanje izobraževalnih storitev (šolska oprema, audiovizualna sredstva, informacijska tehnologija, oprema specialnih učilnic ipd.);
- s sistemi, kot so informacijski sistem, sistem preverjanja in ocenjevanja znanja, sistem priznavanja že pridobljenega znanja, sistem financiranja idr.;
- z uporabniki izobraževalnih storitev: interaktivna komunikacija med udeleženci izobraževanja, med starši, med udeleženci izobraževanja in zaposlenimi v gospodarskih in negospodarskih organizacijah (pri praktičnem pouku, na strokovnih ekskurzijah idr.).

Izobraževalne organizacije omogočajo uporabnikom, da s svojim sodelovanjem vplivajo na potek storitev. Ne samo, da so stiki med udeleženci izobraževalnih storitev in izvajalci med izvedbo storitev neizogibni, sam proces izobraževanja zahteva določeno sodelovanje med njimi. Udeleženci izobraževalnih storitev ne nastopajo zgolj kot opazovalci, temveč pri izvedbi storitve aktivno sodelujejo. Zelo pomemben je referenčni odnos med uporabniki in izvajalci izobraževalnih storitev (Trnavčević 2000, 38), ki pomeni medsebojno sprejemanje, naklonjenost in spoštovanje.

2.2 UPORABNIKI IZOBRAŽEVALNIH STORITEV

Uporabniki izobraževalnih storitev sestavljajo kompleksno skupino, v katero glede na pomen posamezne podskupine za izobraževalno organizacijo razvrščamo uporabnike v primarne, sekundarne in terciarne uporabnike (slika 2).

Slika 2: Uporabniki izobraževalnih storitev srednje šole

PRIMARNI UPORABNIKI	zaposleni: učitelji, strokovno, vodstveno in pomožno osebje
	udeleženci: dijaki, odrasli udeleženci
	starši
SEKUNDARNI UPORABNIKI	delodajalci, Univerza, visoke in višje strokovne šole
TERCIARNI UPORABNIKI	trg delovne sile, vlada, družba

Vir: lasten

Med primarne uporabnike izobraževalnih storitev uvrščamo tiste, ki neposredno sodelujejo pri izvedbi izobraževalne storitve in s svojo prisotnostjo omogočijo, da je storitev sploh opravljena,

zaposlene v izobraževalni organizaciji in udeležence izobraževalnih storitev, in starše oziroma skrbnike udeležencev izobraževanja. Primarni uporabniki so:

- zaposleni v izobraževalni organizaciji: učitelji, predavatelji, laboranti, knjižničarji, pedagogi, psihologi, socialni delavci in drugi strokovni delavci, administrativno, pomožno ter vodstveno osebje,
- udeleženci izobraževanja, katerim je storitev dejansko namenjena in ki v procesu izobraževanja pridobivajo znanje, spretnosti, sposobnosti in navade: učenci, dijaki, študenti, odrasli udeleženci izobraževanja in izpopolnjevanja,
- starši oziroma skrbniki udeležencev izobraževanja.

V skupino sekundarnih uporabnikov izobraževalnih storitev uvrščamo delodajalce, izobraževalne organizacije s področja terciarnega izobraževanja in organizacije, ki povprašujejo po izobraževalnih storitvah.

Med terciarne uporabnike izobraževalnih storitev uvrščamo trg delovne sile, državo in družbo kot celoto. Soočanje z evropskim trgom dela in izobraževalnim prostorom ter migracijskimi tokovi postavlja pred poklicno in strokovno izobraževanje nove izzive, kot je povečanje fleksibilnosti, dvig kakovosti izobraževanja in nadaljna krepitev socialnega partnerstva med državo, delodajalci in delojemalci.

3 KAKOVOST IZOBRAŽEVALNIH STORITEV

Kakovost storitev, tudi izobraževalnih, je eden največjih problemov, s katerimi se srečujejo storitvene organizacije. Zaradi neotipljivosti storitve je pozornost uporabnika storitve pogosto usmerjena v bolj otipljive elemente storitvenega procesa, kot je npr. fizična podpora storitev in na ljudi, s katerimi pride v stik.

Pri opredeljevanju kakovosti izobraževalnih storitev je potrebno upoštevati tako objektivno kakovost, ki se nanaša na vidik managementa, kot tudi subjektivno kakovost, ki se nanaša na vidik uporabnika in temelji na subjektivnih zaznavah doživete storitve (Zeithaml idr. 2018).

Medtem ko je objektivna kakovost tista, ki jo opredeljuje sorazmerno lahko merljiva odličnost nekega pojava, dogajanja ali stvari v primerjavi z določenim standardom in je usmerjena v dejavnike, ki jih je mogoče natančno izmeriti, je subjektivna kakovost rezultat človeškega subjektivnega odziva na pojave, dogajanja ali stvari in se razlikuje od posameznika do posameznika. Povezana je z zaznavami posameznih uporabnikov storitev, primarnih, sekundarnih in terciarnih, ki pa jih ni mogoče tako preprosto meriti.

Izobraževalne organizacije se morajo zavedati, da je končni razsodnik kakovosti vedno posameznik, ki pod vplivom navad, tradicije in vrednot, iz subjektivnega zornega kota v procesu ocenjevanja primerja svoje zaznavanje storitev in rezultat storitev s svojimi pričakovanji.

Ob koncu 20. stoletja so se po burnih razpravah, ali so tehnike kontrole kakovosti, ki veljajo za otipljive izdelke in temeljijo na definiciji kakovosti kot skladnosti s specifikacijami, razvili novi koncepti kakovosti storitev, ki temeljijo na prepričanju, da lahko kakovost storitev ocenjujejo le uporabniki (Zeithaml, Parasuraman, Berry 1990, str. 16). Opredeljevanje kakovosti kot doseganje oziroma preseganje pričakovanj uporabnikov je najbolj kompleksna opredelitev kakovosti in jo je zaradi tega težko izmeriti.

3.1 DIMENZIJE KAKOVOSTI IZOBRAŽEVALNIH STORITEV

Uporabniki storitev se pri ocenjevanju kakovosti storitev opirajo na različne dimenzije (kriterije), ki se nanašajo na lastnosti storitev in so del kakovosti storitev oziroma opredeljujejo

njeno raven in vsebino. Dimenzije pogosto nastopajo vzajemno in so povezane, kar pomeni, da lahko eno izboljšamo na račun druge.

Glede na objektivnost merjenja kakovosti ločimo trde ali otipljive dimenzije, ki jih izmerimo objektivno in mehke, neotipljive dimenzije, ki jih je možno le subjektivno oceniti.

Neotipljivost izobraževalnih storitev uporabnikom otežuje ocenjevanje njihove kakovosti, zato je naloga ponudnika izobraževalnih storitev, da doda neotipljivemu otipljivo oziroma fizično podporo. V izobraževanju so to lahko: fizično okolje izobraževalne organizacije, v katerem poteka izvajanje storitev (zgradba, igrišča, prostori, specialne učilnice, oprema, izvajalci izobraževalnih storitev (učitelji, strokovni delavci in administrativni delavci izobraževalne organizacije, drugi zaposleni, tiskane in elektronske publikacije izobraževalne organizacije, gradiva udeležencem, predstavitve izobraževalne organizacije in projektov, ki se odvijajo v okviru izobraževalne organizacije idr.) Ker uporabniki o kakovosti izobraževalnih storitev pogosto sklepajo po fizičnih dokazih, uporabljajo izobraževalne organizacije pogosto le-te za izboljšanje podobe organizacije.

Opredeleževanje kakovosti kot doseganja oziroma preseganja pričakovanj uporabnikov izobraževalnih storitev omogoča raziskovalcem kakovosti tudi vključitev mehkih elementov zaznane kakovosti, kot so odzivnost, zanesljivost, zaupanje in usmerjenost k uporabnikom, ki so za uporabnika pri njegovi oceni kakovosti ključnega pomena (Parasuraman, Zeithaml, and Berry 1990 v Zeithaml idr. 2018, 87).

Zanesljivost izvajanje storitve se kaže v sposobnosti, da izvajalec izobraževalne storitve obljubljeni storitev izvede. Zanesljivo, redno in natančno izvajanje storitev je ključnega pomena za uporabnikovo zaznavanje kakovosti ne glede na to, katere storitve organizacija ponuja, ugotavlja Zeithamlova s soavtorji (2018, 90).

Zanesljivost, točnost in natančnost pri izvajanju storitev pa se nanaša tudi na vsakega posameznika, zaposlenega v izobraževalni organizaciji. Učitelji, ki zamujajo k pouku, na govorilne ure ipd., se ne držijo rokov npr. pri vračanju ocenjenih izdelkov, ki pozabljajo dogovorjeno, zagotovo ne prispevajo k boljšemu zaznavanju kakovosti izobraževalne organizacije kot celote.

Uporabniki zaznavajo kot kakovostne tiste organizacije, v katerih so zaposleni pripravljeni pomagati uporabnikom in jim zagotoviti takojšnje storitve. **Odzivnost** izobraževalne organizacije se izraža v nenehni pripravljenosti organizacije upoštevati potrebe in pričakovanja uporabnikov izobraževalnih storitev.

Odzivnost se ne nanaša samo na organizacijo kot celoto, temveč na vsakega posameznika, zaposlenega v izobraževalni organizaciji: učitelja, strokovnega, vodstvenega ali administrativnega delavca. Čim bolj bo izobraževalna organizacija zadovoljevala pričakovanja in potrebe svojih uporabnikov, tem bolj kakovostna bo. Ker pa imajo izobraževalne organizacije veliko različnih uporabnikov, njihove potrebe in pričakovanja pa se razlikujejo, je seveda neupravičeno pričakovati, da bo lahko izobraževalna organizacija (oziroma njeni zaposleni) v enaki meri zadostila pričakovanjem vseh. Vodstvo izobraževalne organizacije mora biti pozorno, da zadovoljevanje potreb enih ne bi bilo v škodo drugih. Zaradi omejenih virov, ki jih ima na razpolago, pa bo morala največ pozornost nameniti potrebam in pričakovanjem tistih, ki so zanj najpomembnejše, to je udeležencem izobraževanja in, na nižjih stopnjah izobraževanja, njihovim staršem.

Vloga in prispevek izvajalcev izobraževalnega procesa (učiteljev, predavateljev, laborantov idr.) kot najpomembnejšega dela izobraževalne storitve ima za zaznavanje kakovosti izobraževalnih storitev velik pomen. Dimenzija **zaupanja** v zaznavanju kakovosti izobraževalne storitve je predvsem odvisna od sposobnosti komuniciranja zaposlenih z uporabniki storitev, povezana je z njihovo verodostojnostjo in odgovornostjo ter s sposobnostjo vzbujanja zaupanja (Zeithaml idr. 2018, 90). Za svoje delo morajo biti izvajalci izobraževalnih

storitev primerno strokovno usposobljeni. Vodstvo izobraževalne organizacije se mora zavedati, da se s spodbujanjem zaposlenih k izobraževanju in izpopolnjevanju, osebnostni in strokovni rasti, povečuje njihova kompetentnost in s tem izboljšuje zaznana kakovost uporabnikov izobraževalnih storitev.

Usmerjenost k uporabnikom je tista dimenzija zaznane kakovosti izobraževalne storitve, ki se nanaša na skrbnost in osebno pozornost, s katero organizacija zagotavlja storitve uporabnikom. Uporabniki izobraževalnih storitev se med seboj razlikujejo, razlikujejo pa se tudi njihove potrebe in pričakovanja. Udeleženci izobraževanja in njihovi starši pričakujejo, da bo učitelj razumel njihove želje, potrebe in pričakovanja. Pri reševanju svojih problemov želijo in pričakujejo osebno pozornost učitelja in drugih zaposlenih. Še posebej se to kaže v primeru odraslih udeležencev izobraževanja.

Za uspešnost izobraževalnih organizacij je bistveno nenehno in sistematično spremljanje pričakovanj, zahtev in želja uporabnikov storitev v zvezi s pričakovano ravni storitev in tem, kakšno raven ponujenih izobraževalnih storitev uporabniki dejansko zaznavajo.

3.2 MERJENJE KAKOVOSTI IZOBRAŽEVALNIH STORITEV

V strokovni literaturi srečujemo številne načine merjenja kakovosti storitev, kar je posledica velike heterogenosti storitev. Posamezni avtorji so skušali ponudnikom storitev pripraviti orodja v obliki modelov kakovosti storitev, s katerimi bi bilo moč postavljati standarde in meriti pričakovanja uporabnika storitve in njegovo zaznavanje kakovosti storitev. Z analizo različnih modelov za presojo kakovosti storitev smo ugotovili, da je glede na navedene predpostavke kot model za presojo kakovosti izobraževalnih storitev v srednjih šolah najprimernejši dopolnjeni in za izobraževalne storitve prilagojen model vrzeli avtorjev Berryja, Parasuramana in Zeithaml (Zeithaml 2017).

Pri oblikovanju modela za merjenje in zagotavljanje kakovosti izobraževalnih storitev v srednjih šolah smo izhajali iz trženjske naravnosti izobraževalnih organizacij, dane opredelitve izobraževalnih storitev, opredelitve uporabnikov storitev in opredelitve kakovosti izobraževalnih storitev, kot jo zaznavajo uporabniki storitev, ki jo opredelimo kot velikost neskladja med uporabnikovimi pričakovanji in zaznavami kakovosti in to fizičnega okolja storitev, interakcije z izvajalci storitev in izvedbe storitve.

Model (slika 3), je zasnovan tako, da meri razliko med kakovostjo dejansko doživete in s strani različnih uporabnikov izobraževalnih storitev zaznane storitve, s kakovostjo pričakovane storitve. Vrzeli, ki jo dobimo pri primerjavi, je merilo kakovosti storitve. Če želi izobraževalna organizacija izboljšati kakovost izobraževalnih storitev, mora zmanjšati oziroma odpraviti vrzel med pričakovanji in zaznavami uporabnikov v zvezi s storitvijo. To, peto, vrzel pa bo zmanjšala, če bo uspela zmanjšati oziroma odpraviti druge štiri vrzeli, ki nastajajo v izobraževalni organizaciji in sicer razkorak:

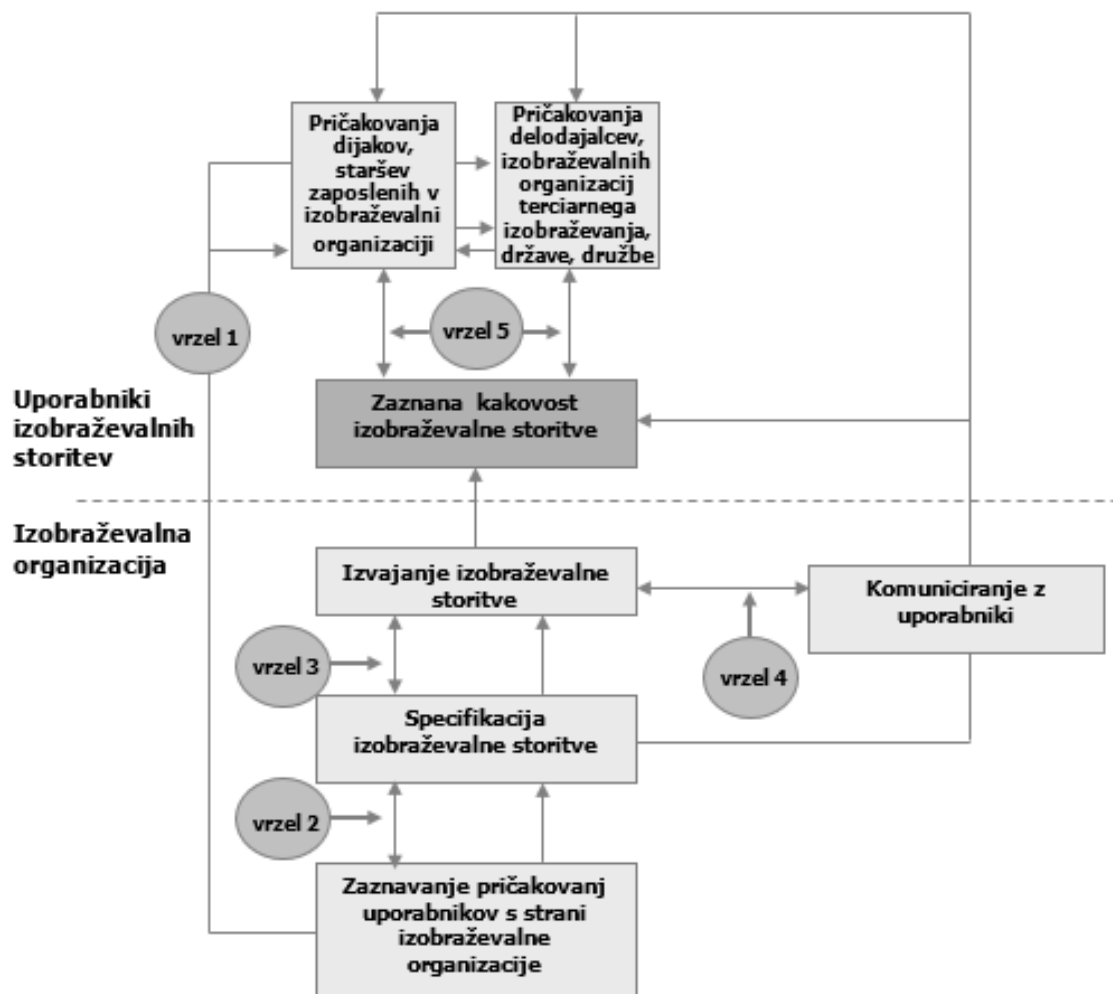
- med pričakovanji uporabnikov storitve in zaznavanjem teh pričakovanj pri vodstvu izobraževalne organizacije. Izobraževalna organizacija pravzaprav ne pozna pričakovanj vseh svojih uporabnikov (primarnih, sekundarnih, terciarnih),
- ki nastane zaradi neustrezno postavljenih standardov kakovosti izobraževalne storitve s strani vodstva izobraževalne organizacije. Izobraževalna organizacija sicer lahko celo pozna pričakovanja uporabnikov, a tega ne upošteva pri postavljanju standardov storitev,
- v izvedbi, se pojavi takrat, kadar izvajalci storitev ne upoštevajo specifikacije za izvajanje storitve. Izvedba storitve v skladu s specifikacijo ni sama po sebi zagotovljena;
- med izvajanjem storitve in komuniciranjem organizacije z uporabniki storitve. Razkorak se lahko pojavi tako v notranjem (primarni uporabniki, predvsem zaposleni in udeleženci izobraževanja, ne vedo natančno, kaj izobraževalna organizacija od njih pričakuje), kot tudi

zunanjem komuniciranju (organizacija obljublja izobraževalno storitev, ki je zaposleni v organizaciji niso pripravljene ali sposobni izvesti).

Predstavljen model za presojo kakovosti izobraževalnih storitev v srednjih šolah, z ustreznimi prilagoditvami pa ga je moč uporabiti tako na drugih stopnjah izobraževanja otrok in mladine, kakor tudi izobraževanja odraslih, se razlikuje od klasičnega modela vrzeli v prepričanju:

- da izobraževalne organizacije dejansko ne poznajo potreb svojih uporabnikov, predvsem dijakov in staršev,
- da je zaradi specifičnih lastnosti, potreb in pričakovanj nujna ločena meritev razkoraka med pričakovanji in zaznavami za primarne uporabnike (dijake, starše in zaposlene) in sekundarne ter terciarne uporabnike,
- da nastaja razkorak v komuniciranju, tako v zunanjem komuniciranju izobraževalne organizacije z zunanjimi uporabniki, kakor tudi v notranjem komuniciranju.

Slika 3: Model za presojo kakovosti izobraževalnih storitev v srednjih šolah



Vir: Zeithaml in Bitner 2003 v Kodrin 2007.

Za merjenje razkoraka med pričakovano in zaznano kakovostjo izobraževalnih storitev uporabimo izobraževanju prilagojena orodja omenjenih avtorjev.

4 SKLEP

Sklenemo lahko s spoznanjem, da je kakovost ključnega pomena za vsako dejavnost, tudi za izobraževanje. Uporabniki izobraževalnih storitev so danes veliko bolj kritični kot so bili nekoč. Izboljšanje kakovosti dela izobraževalnih organizacij, izboljšanje njihove uspešnosti in učinkovitosti je v današnjem času nujna. Hitre in nenehne spremembe razmer na trgu in v družbi silijo izobraževalne organizacije v odzivanje in prilagajanje. Izobraževalne organizacije lahko povečajo svojo odzivnost samo, če natančno poznajo pričakovanja in zaznave svojih sedanjih in potencialnih uporabnikov. Prav v ta namen smo oblikovali opisan model za trženjsko zagotavljanje kakovosti izobraževalnih storitev in orodje za merjenje kakovosti izobraževalnih storitev.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Grönroos, Christian, Gummerus, Johanna. 2015. The Service Revolution and The Marketing Implications: Service logic Versus Service-Dominant Logic. V: Gummerus, Johanna, Von Koskull Catharina. The Nordic School – Service Marketing and Management for The Future. Helsinki: 83-110. Helsinki: Hanken School of Economics.
- 2) Kodrin, Lidija. 2007. Trženjsko zagotavljanje kakovosti izobraževalnih storitev: model za presojo kakovosti izobraževalnih storitev v srednjih šolah: doktorska disertacija. Ljubljana: Ekonomska fakulteta.
- 3) Trnavčevič, Anita. 2000. Raznolikost kakovosti. Ljubljana: Šola za ravnatelje.
- 4) Zeithaml, Valarie, Parasuraman, A., Berry, Leonard L. 1990. Delivering Quality Service: Balancing Customer Perceptions and Expectations. London: Collier Macmillan.
- 5) Zeithaml, Valarie A., Bitner, Mary Jo, Gremler, Dwayne D. 2018. Services Marketing : Integrating Customer Focus Across the Firm. 7. izdaja. New York: McGraw–Hill Education.
- 6) Wirtz, Jochen, Lovelock, Christopher. 2016. Services Marketing: People, Technology, Strategy. Hackensack: World Scientific Publishing.

VKLJUČEVANJE DIGITALNIH KOMPETENC PRI PRAKTIČNEM POUKU – PRIMER DOBRE PRAKSE

INCLUDING DIGITAL COMPETENCES IN THE OBJECT LESSONS - EXAMPLE OF GOOD PRACTICAL WORK

Darja Kogovšek Grubelić

Srednja šola za farmacijo, kozmetiko in zdravstvo, Ljubljana, Slovenija
Secondary School for Pharmacy, Cosmetics and Health Care, Ljubljana, Slovenia
darja.kogovsek-grubelic@guest.arnes.si

Izvleček

Hiter tehnološki razvoj je v naša življenja prinesel velike spremembe, tako v domačem kot delovnem okolju. Vključevanje digitalnih kompetenc v šole je odvisno od motivacije zaposlenih, podpore vodstvenih delavcev in zagotavljanja sredstev za digitalni razvoj pri pouku. Sodobni pristopi pri podajanju snovi so postali del novih učnih pristopov ter hkrati nujnost, saj edukativni proces hote ali nehote sledi izjemnemu tehnološkemu napredku, frontalno obliko pouka pa v celoti digitalna tehnologija ne more nadomestiti. Interaktivnost med učiteljem in dijakom je zaenkrat še vedno primarni učni proces, na katerega lahko učitelj vpliva na način, da dijaka primerno motivira in usmerja. Nasprotno pa digitalna tehnologija in orodja povezana z njo, katero je potrebno dandanes jemati kot nujni pripomoček pri učnem procesu, ne more in ne zna nadomestiti tiste osebne note pri podajanju snovi, kot ga lahko nudi človeška sposobnost analiziranja in ocene trenutne življenjske situacije. Z novimi pristopi in uporabo digitalnih tehnologij pouk postaja seveda bolj dinamičen, dijaki pa bolj aktivni v vlogi učencev.

Ključne besede: digitalne kompetence, praktični pouk

Abstract

Rapid technological development has brought great changes to our lives, both in our home and work environments. Integrating digital competencies into schools depends on employee motivation, support from executives, and providing resources for digital development in teaching. Contemporary approaches to substance delivery have become part of new learning approaches and, at the same time, a necessity, as the educational process wants or inadvertently follows tremendous technological advances. However, the head-on form of instruction is not fully replaceable by digital technology. For the time being, the interaction between the teacher and student is still the primary learning process. Therefore, the teacher can influence in a way that motivates and directs the learner properly. In contrast, digital technology and related tools, which need to be taken today as a necessary aid in the learning process, cannot replace the personal note of substance delivery and human ability to analyze and assess the current life situations. With new approaches and the use of digital technologies, the course becomes more dynamic and students more active in their role as learners.

Keywords: digital competences, the object lessons

1 UVOD

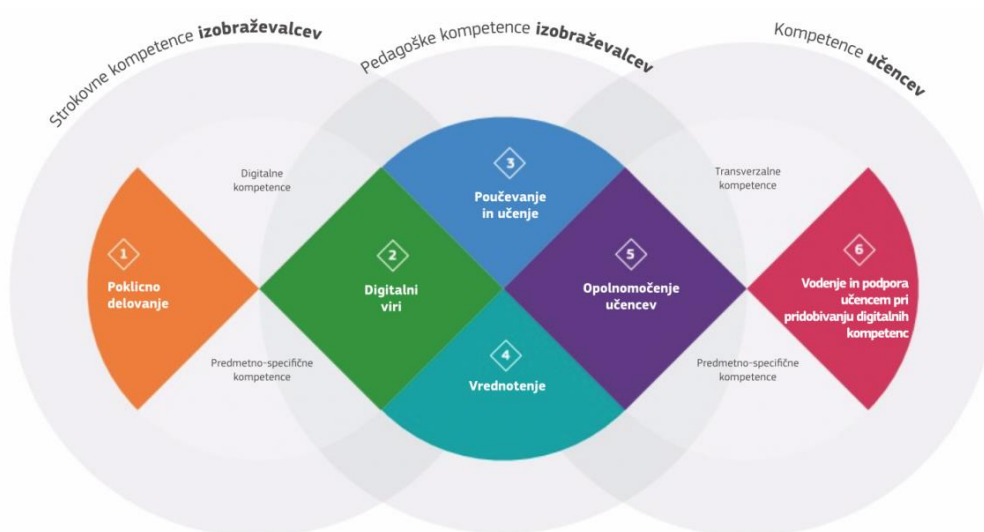
V šolskem letu 2018/2019 se je naša šola vključila v razvojno nalogo z akronimom POKIT - razvoj pedagoške digitalne kompetence učiteljev splošno-izobraževalnih predmetov in strokovnih modulov poklicnih in strokovnih šol, da bi razvili digitalne kompetence dijakov v luči okvirja digitalnih kompetenc za državljane. Na kratko smo to poimenovali večja IKT (informacijska komunikacijska tehnologija) pismenost za učitelje in dijake. Razvojna naloga je pod okriljem Zavoda Republike Slovenije za šolstvo (ZRSS) in Centrom za poklicno izobraževanje (CPI). V razvojno nalogo je vključenih 12 šol. Projekt bo trajal dve leti. Na naši šoli smo se v projekt vključile učiteljice splošnih predmetov (matematike) in strokovno teoretičnih in praktičnih modulov. V razvojno nalogo smo vključile dijakinje 2. letnika programa kozmetični tehnik.

2 DIGITALNE KOMPETENCE

Ob povabilu za sodelovanje v skupini sem si najprej zastavila vprašanje, kaj so digitalne kompetence in kako bi jih lahko vključila v praktični pouk? V slovarju slovenskega knjižnega jezika je kompetenca opredeljena kot: »obseg, mera odločanja, določena navadno z zakonom, pristojnost, pooblastilo« (Slovar slovenskega knjižnega jezika, 2019). V terminološkem slovarju vzgoje in izobraževanja je termin kompetenca definiran kot dinamična kombinacija znanja, razumevanja, veščin in zmožnosti (ZRC SAZU 2019). Glede na različna poimenovanja digitalnih kompetenc v literaturi bi povzela, da so digitalne kompetence veščine, ki jih uporabljamo z digitalnimi tehnologijami, da bi se naučili in napredovali na svojem strokovnem področju s pomočjo digitalne pismenosti. Pri vključevanju digitalnih kompetenc pri pouku je učiteljem v pomoč Evropski okvir digitalnih kompetenc izobraževalcev (DigCompEdu). »Okvir DigCompEdu razlikuje med šestimi različnimi področji, ki so razdeljena v tri skupine digitalnih kompetenc učiteljev: strokovne kompetence izobraževalcev, pedagoške kompetence izobraževalcev in kompetence učencev (učitelj kot učenec)« (Redecker, 2018). Končni cilj za nas učitelje pa mora biti in je, da skozi nove digitalne tehnologije izobrazimo dijake, hkrati pa moramo sami postati digitalno »kompetentni«. Da bi to dosegli, moramo kot prvo prepoznati tak način kot nekaj pozitivnega in učinkovitega. Le tako bomo lahko prilagodili učni proces novim načinom poučevanja ter vodstvenemu kadru predlagali uvedbo novih orodij s pomočjo strojne opreme – računalnikov in pametnih naprav. Digitalno »nekompetentni« kader mnogokrat misli, da je z nabavo računalnikov in pametnih naprav ter nekaj osnovnih programov, kot so odjemalci elektronske pošte, urejevalniki besedil in programi za delo s tabelami, zadostil namenu in da so ljudje, ki to uporabljajo ali pa so le to dobili na uporabo, postali digitalno kompetentni. Žal je resnica povsem drugačna. Tu se začetek zgodbe šele začne. »Digitalna kompetenca je eden izmed ključnih dejavnikov, ki vpliva na to, ali bo učitelj pri svojem delu uporabljal IKT« (Brečko, 2016).

Aktualne generacije mladih uporabljajo drugačne miselne vzorce. Strojna oprema je zanje nekaj samoumevnega, za nas pa bi morala biti le delovno sredstvo. Primerna orodja, katera moramo uporabljati, so tisto, kar nas bo usposobilo, da postanemo digitalno kompetentni. Na nas je, da sami prepoznamo, kaj in kakšna orodja (programska) želimo uporabljati, ter to uporabo in znanja prenesti na naše slušatelje. Bolj bomo v tem radovedni in inovativni, bolj bomo uspešni in digitalno kompetentni, hkrati pa tudi bolj konkurenčni.

Slika 1: Področja in obseg okvirja DigCompEdu

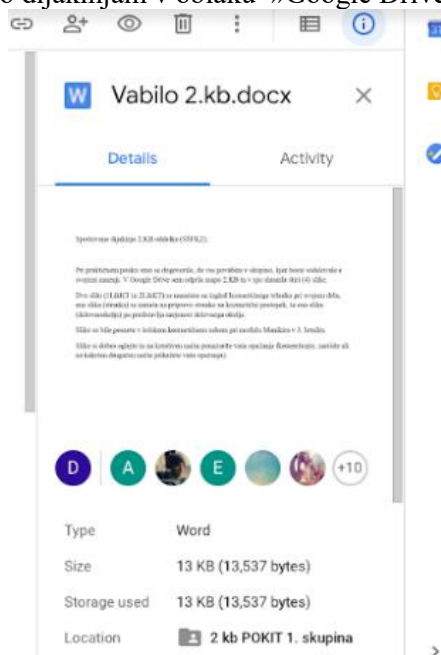


Vir: DigCompEdu, 2018: str. 13

2.1 DIGITALNE KOMPETENCE PRI PRAKTIČNEM POUKU

Z dijakinjami 3. letnika smo v učilnici za praktični pouk (šolskem kozmetičnem salonu) posnele nekaj fotografij. Teme učne ure so bile: lik kozmetičnega tehnika, delovno okolje in sprejem stranke. Za vsa tri področja smo naredile fotografije, na katerih je bilo kar nekaj pomanjkljivosti. Material smo pripravile za dijakinje 2. letnika, ki so v razvojni skupini. V storitvi »Google Drive«, ki je oblak v storitvi Google, sem odprla novo mapo, vanjo naložila slike in vabilo za dijakinje, ki sodelujejo pri projektu, ter datoteke dala v skupno rabo.

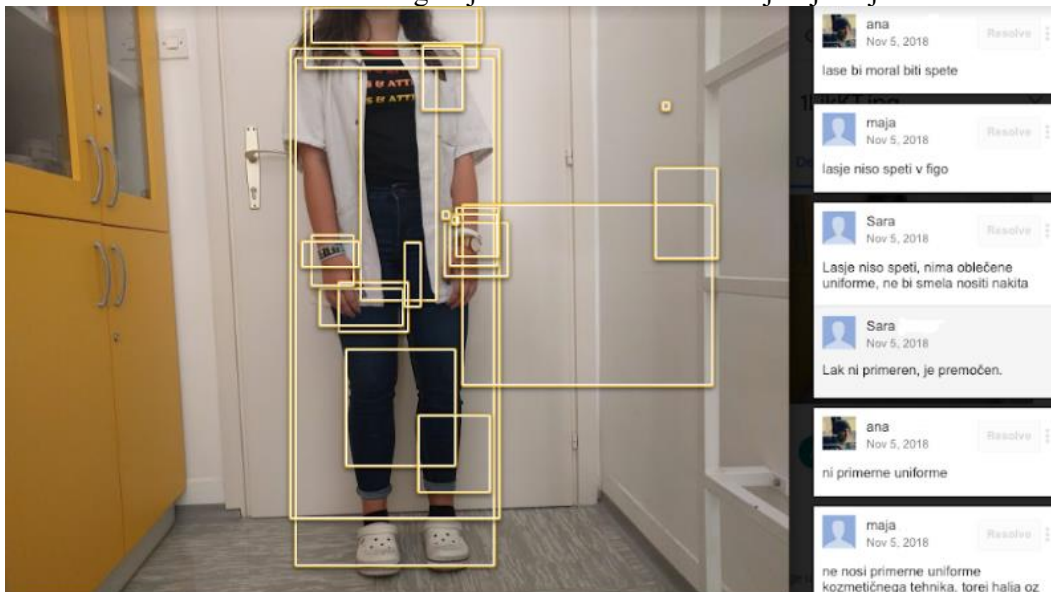
Slika 1: Vabilo dijakinjam v oblaku »Google Drive« v skupni rabi



Vir: Darja Kogovšek Grubelič

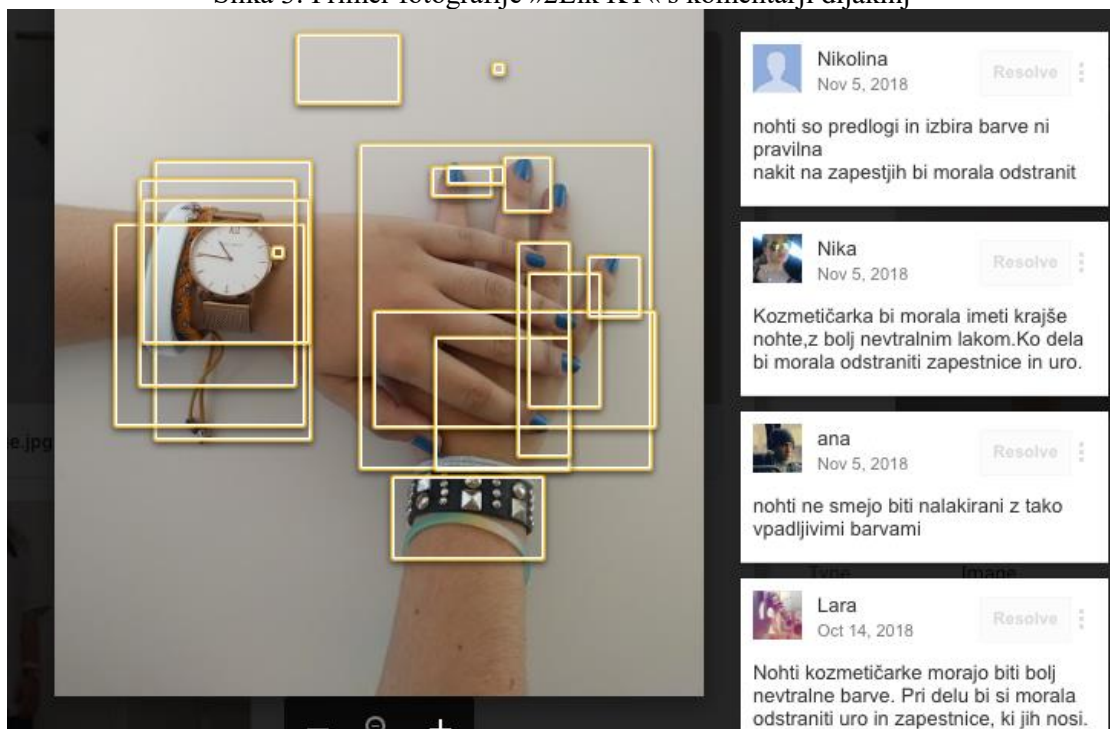
Dijakinje so mi napisale svoje elektronske naslove. Preko elektronske pošte sem dijakinje povabila k sodelovanju.

Slika 2: Primer fotografije »1Lik KT« s komentarji dijakinj



Vir: Darja Kogovšek Grubelić

Slika 3: Primer fotografije »2Lik KT« s komentarji dijakinj



Vir: Darja Kogovšek Grubelić

Dijakinje so svoje ugotovitve in pripombe podale s komentarji neposredno v »Google Drive«. Nekatere dijakinje so zato uporabile pametne telefone, nekatere pa šolske prenosne računalnike. Za pripravo učne ure, ki ima za cilj tudi digitalne kompetence, sem potrebovala več časa. Z zanosom in veseljem sem pripravljala tako uro in se veliko novega naučila. Zadovoljna sem bila s povratnimi informacijami dijakinj, ki jim je bila ura zelo zanimiva. Za konec učne ure

sem pripravila deset vprašanj povezanih s temo, ki smo jo obravnavale. Za to sem uporabila aplikacijo Kahoot, to je drugače zanimivo in uporabno orodje - aplikacija, ki jo lahko uporabimo za uvajanje v novo učno snov ali preverjanje snovi ob zaključku učne ure. Pri tej učni uri sem zasledovala predvsem moje digitalne kompetence in sebe v vlogi učenca. Dijakinje so bile zelo motivirane, vesele drugačno izpeljane učne ure in uporabe mobilnega telefona ali računalnika med poukom.

»Model Pedagoškega kolesa Allana Carringtona učiteljem nudi priročne informacije, s pomočjo katerih lahko povežejo posamezno aplikacijo z učnimi dosežki, ki so neposredno povezani s sodobnimi pedagoškimi teorijami. Pri načrtovanju pouka jim pedagoško kolo pomaga poiskati orodja, s katerimi bodo najbolje podprli proces učenja in učencem omogočili razvijanje kompetenc 21. stoletja« (Pedagoško kolo, 2019).

3 ZAKLJUČEK

Čas, v katerem živimo, nam postavlja izzive, da premostimo medgeneracijske razlike v dojemanju digitalne tehnologije in njeni nujnosti in neizbežnosti pri učnem procesu. Za doseg zadovoljivih digitalnih kompetenc je nujno potrebna aktivnost vseh udeležencev pri preoblikovanju in hitri prilagoditvi na nove metode poučevanja. Pridobljeno znanje, ki bo temeljilo na digitalnih kompetencah, je edina pot h konkurenčnosti in uspehu dijakov, ko bodo uspešno opravljali svoj poklic, hkrati pa priznanje za učni proces, ki bo take metode uveljavil. Digitalne kompetence danes še zdaleč ne pomenijo več le uporabe računalnikov ali pametnih tablic pri učnem procesu, ampak uporabo in implementacijo primernih inovativnih programskih orodij skozi le te.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Brečko, Barbara Neža. (2016). Spremenjene pedagoške prakse z uporabo IKT. *Andragoška spoznanja*, 22(4):43-56. <https://revije.ff.uni-lj.si/AndragoskaSpoznanja/article/view/7148/6849> (5. 9. 2019).
- 2) Pedagoško kolo. 2019. *Inovativna pedagogika 1:1*. <https://www.inovativna-sola.si/pedagosko-kolo/> (5. 9. 2019)
- 3) Redecker, C. *Evropski okvir digitalnih kompetenc izobraževalcev*. DigCompEdu. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo, 2018.
- 4) Slovar slovenskega knjižnega jezika. 2019. <http://bos.zrc-sazu.si/sskj.html> (5. 9. 2019).
- 5) ZRC SAZU. 2019. <https://isjfr.zrc-sazu.si/sl/terminologisce/svetovanje/spretnosti#v> (5. 9. 2019)

NADOMESTNA KOMUNIKACIJA – MIKI

SUBSTITUTE COMMUNICATION – MIKI

Tadej Kolar

Zavod za gluhe in naglušne Ljubljana, Slovenija
Institute for the Deaf and Hard of Hearing Ljubljana, Slovenia
tadej.kolar@zgnl.si

Izvleček

Informacijska tehnologija zelo spreminja družbo. Sodobna družba se v veliki meri udejanja preko komunikacijskih kanalov, kot so internet in drugi globalni komunikacijski sistemi, ki v navezi z IKT omogočajo uporabo različnih e-storitev – od e-učenja do e-bančništva. V zadnjih 40 letih so se korenito spremenili vsi aspekti družbenih področij. Izobraževanje, zaposlovanje, zdravje, tudi zabava, se odvijajo na načine, ki so bili še ne tako dolgo nazaj nepredstavljeni. Na eni strani poteka globalizacija in informatizacija družbe, na drugi pa individualizacija in osamitev posameznika. Če hoče posameznik uspešno delovati v takšni družbi in biti vanjo polnopravno vključen, mora biti najprej digitalno vključen. Za zagotovitev digitalne vključenosti mora biti izpolnjenih kar nekaj pogojev, ki jih bom predstavil v svojem prispevku. V svojem prispevku bom prav tako prikazal primer uporabe programske opreme MIKI kot orodja, ki lahko osebam s posebnimi potrebami nadomesti določene primanjkljaje. Predstavil bom tudi pomen informatikov v izobraževalnih ustanovah kot vmesnikov med sodobno tehnologijo in uporabniki, ki le-to potrebujejo.

Ključne besede: IKT, sodobna družba, digitalna vključenost, MIKI

Abstract

Modern society is largely involved in communication channels such as the Internet and other global communication systems that, in conjunction with ICT, enable the use of various e-services - from e learning to e banking. Over the last 40 years, all aspects of social spheres have radically changed. Education, employment, health, even entertainment, take place in ways that would be, not long ago, unimaginable. On the one hand, the globalization and computerization of society, on the other hand, the individualization and isolation of the individual. Moreover, it depends on the individual whether it appears and works well in such a world. If an individual want to function successfully in such a society and is fully involved in it, he must first be digitally involved. To ensure digital inclusion several conditions must be met, which I will present in my article. In my article, I will also show an example of the use of MIKI app as a tool to replace certain deficiencies with people with special needs. I will also present the importance of informatics in educational institutions as the interfaces between modern technology and users who need it.

Keywords: ICT, modern society, digital inclusion, MIKI

1 UVOD

Giddens pravi, da živimo v hitro spreminjajočem se svetu, kjer se vedno znova opredeljujejo družbene, gospodarske, kulturne in politične osnove družbe. Zagotovo je, da je pomembnejši vzpodbujevalec opisanih sprememb bliskovit razvoj novih telekomunikacijskih in računalniških tehnologij v zadnjih treh desetletjih. Globalni tokovi podatkov, storitev in ljudi so podprti z informacijsko-komunikacijsko tehnologijo (v nadaljevanju IKT). (Giddens 1990)

Sodobna družba se v veliki meri udejanja preko komunikacijskih kanalov, kot so internet in drugi globalni komunikacijski sistemi, ki v navezi z IKT omogočajo uporabo različnih e-storitev – od e-učenja do e-bančništva (Slika 1). To je izziv in priložnost za vse, še posebej za osebe s posebnimi potrebami, katerih primanjkljaji v e-svetu niso več pomembni.

V nadaljevanju prispevka bom predstavil, kateri so pogoji, da lahko oseba s posebnimi potrebami polnopravno deluje v informacijskem svetu, kakšna je pri tem vloga informatikov v šolah in predstavil primer uporabe informacijske tehnologije kot nadomestila določenega primanjkljaja učenca s posebnimi potrebami.

Slika 1: Uporaba e-izobraževalnih platform je v porastu.



Vir: Classroom 2016

2 KAKO INFORMACIJSKA TEHNOLOGIJA SPREMINJA DRUŽBO

V zadnjih 40 letih so se korenito spremenili vsi aspekti družbenih področij. Izobraževanje, zaposlovanje, zdravje, tudi zabava, se odvijajo na načine, ki bi bili še ne tako dolgo nazaj nepredstavljeni.

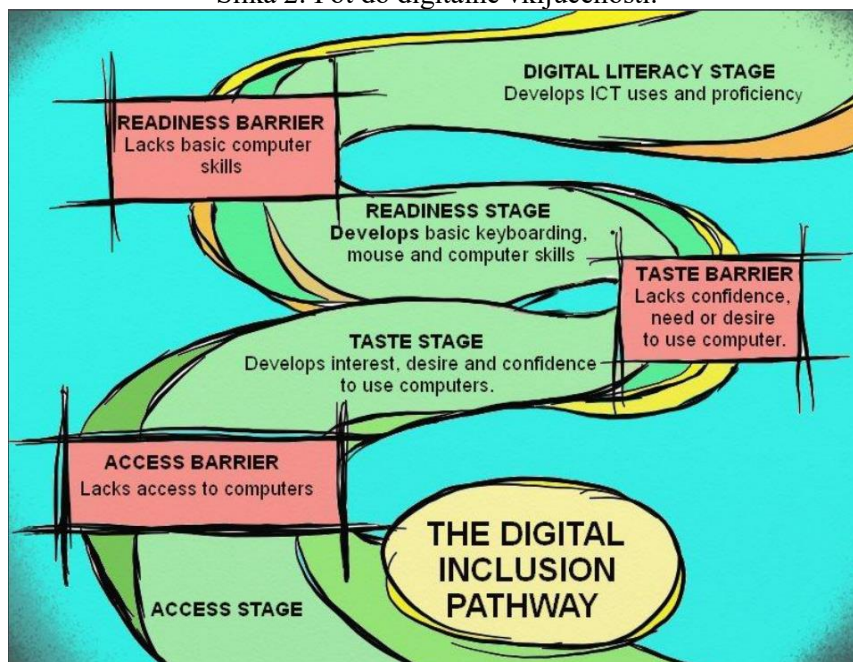
Na eni strani poteka globalizacija in informatizacija družbe, na drugi pa individualizacija in osamitev posameznika. In ravno od posameznika, kot pravi Selwyn (2008), je odvisno, ali se pojavi in uspešno deluje v takšnem svetu.

Če hoče posameznik uspešno delovati v takšni družbi in biti vanjo polnopravno vključen, mora biti najprej digitalno vključen (Slika 2). Za zagotovitev digitalne vključenosti mora biti izpolnjenih kar nekaj pogojev:

dostop do ustrezne strojne in programske opreme;
digitalna pripravljenost;

digitalna pismenost;
prevzem odgovornosti posameznika za delovanje na področju IKT. (Mallows 2019)

Slika 2: Pot do digitalne vključenosti.



Vir: Mallows 2019

Prva stopnja digitalne vključenosti zahteva, da ima posameznik dostop do ustrezne strojne in programske opreme. Ko tak dostop ima, se lahko premakne na drugo stopnjo – digitalno pripravljenost.

Na tej stopnji se mora posameznik odločiti, ali in v kakšen namen, želi uporabljati informacijsko tehnologijo in v njej videti pozitiven doprinos. Če te želje ali zavedanja uporabnosti ni, posameznik ne more postati digitalno vključen.

Da pa bi uporabnik lahko informacijsko tehnologijo uporabljal za namen, ki ga vidi kot pozitivnega, mora usvojiti potrebna znanja in spretnosti za uporabo. Ko takšna znanja in spretnosti ima, govorimo o digitalni pismenosti.

Zaradi hitrega razvoja IKT mora posameznik neprestano spremljati novosti, se prilagajati razvoju, prevzeti odgovornost za delovanje na IKT področju.

Šele ko so izpolnjeni vsi pogoji, lahko posameznik uspešno deluje v takšni, lahko bi jo poimenovali, e-družbi.

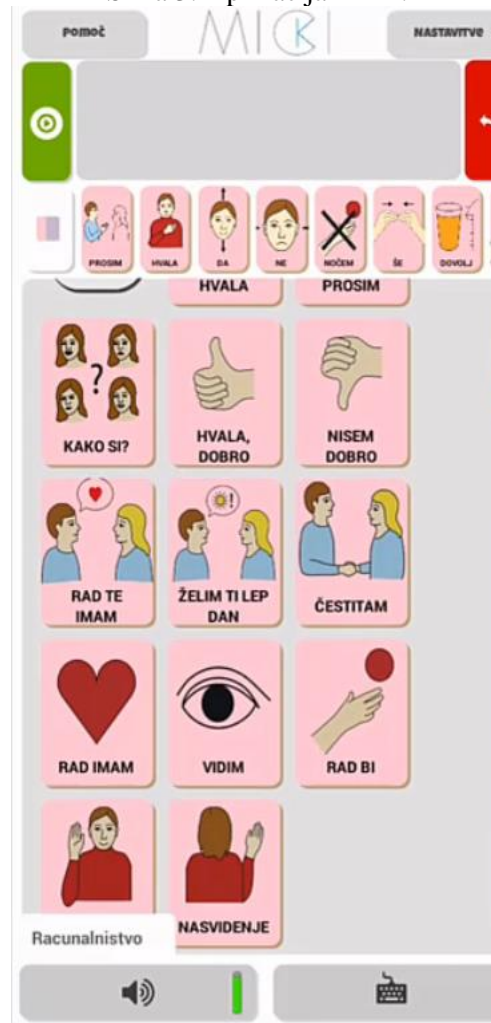
3 PROGRAMSKA OPREMA MIKI

Zavod za gluhe in naglušne Ljubljana je bil ustanovljen za opravljanje vzgojno-izobraževalne dejavnosti na področju vzgoje in izobraževanja gluhih in naglušnih otrok ter mladostnikov, otrok in oseb z govorno-jezikovnimi motnjami (v nadaljevanju GJM).

Med njimi so tudi taki, ki zaradi različnih vzrokov (poškodbe, operacije, bolezni, motnje v razvoju ...) ne morejo govoriti.

OŠ Milke Šobar Nataše – Črnomelj (OŠ B. 1.) je, skupaj s partnerji v projektu, razvila aplikacijo MIKI (Slika 3). Le-ta osebam z GJM predstavlja nadomestno komunikacijo in omogoča verbalno sporazumevanje, ki bi bilo brez aplikacije ovirano ali nemogoče. Aplikacija je zelo preprosta za uporabo in brez težav deluje na vseh vrstah mobilnih telefonov in tabličnih računalnikov.

Slika 3: Aplikacija MIKI.



Vir: lastni

Nekaj časa nazaj je naš učenec v času osnovnošolskega izobraževanja potreboval nadomestno komunikacijo. V tem času je že uporabljal podobno rešitev, ki pa je bila dokaj kompleksna in zahtevna za uporabo. Skupaj s starši (mamo) in učiteljico smo se odločili, da preizkusimo aplikacijo MIKI, ki je obljubljala preprosto uporabo. Učenca in tudi mamo smo opremili s potrebnim znanjem in opremo za uporabo aplikacije ter ustvarili pogoje, da polnopravno sodeluje na področjih družbe, kjer prej ne bi mogel.

Ustvarjeni so bili vsi pogoji za digitalno vključenost učenca, razen digitalne pripravljenosti. Učenec ni videl uporabne vrednosti aplikacije, zato le-te v praksi ni uporabljal. Verjamem, da

se bo to s časom spremenilo in mu bo aplikacija omogočila sodelovanje na različnih področjih vsakdanjega življenja.

4 ZAKLJUČEK

Kot sem poudaril na začetku povzetka, je IKT prinesla velike spremembe v vsakdanje življenje posameznikov in delovanje družbe. Da bodo lahko posamezniki polnopravni deležniki v takšni družbi, morajo postati digitalno vključeni. Še posebej je to pomembno pri osebah s posebnimi potrebami, saj jim IKT lahko omogoča tudi delno ali popolno nadomestitev določenih primanjkljajev. Odgovornost vseh, še posebej pa tistih, ki sodelujemo pri vzgoji in izobraževanju oseb s posebnimi potrebami, pa je, da tej ranljivi skupini pomagamo do boljše digitalne vključenosti in posledično preprečujemo njeno marginalizacijo.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Classroom. 2016. Pixabay. <https://pixabay.com/photos/classroom-computer-technology-1189988/> (20. 5. 2019).
- 2) Digital Literacy: Concepts, Methodologies, Tools, and Applications. 2010. Management Association, Information Resources. 1. izd. USA: IGI Global. E-knjiga.
- 3) <https://books.google.si/books?id=RJsP5YqOcuwC&printsec=frontcover&dq=Digital+Literacy++Concepts,+Methodologies,+Tools,+and+Applications.&hl=sl&sa=X&ved=0ahUKEwjp9qyS9u3kAhVt-yoKHerkCPQQ6AEIKDAA#v=onepage&q=Digital%20Literacy%20%3A%20Concepts%2C%20Methodologies%2C%20Tools%2C%20and%20Applications.&f=false> (20. 5. 2019).
- 4) Giddens, Anthony. 1990. The Consequences of Modernity. Cambridge: Polity Press. E-knjiga. <http://voidnetwork.gr/wp-content/uploads/2016/10/The-Consequences-of-Modernity-by-Anthony-Giddens.pdf> (20. 5. 2019).
- 5) Mallows, David. 2019. Pot digitalne vključenosti. EPALE. <https://ec.europa.eu/epale/sl/blog/digital-inclusion-pathway> (20. 5. 2019).
- 6) Oš Milke Šobar Nataše. B. I. Moj komunikator. <https://www.mojkomunikator.si/> (20. 5. 2019).
- 7) Selwyn, Neil. 2008. The use of icts in education and the promotion of social inclusion: a critical perspective from the uk. Educação & Sociedade. http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0101-73302008000300009&script=sci_arttext&tlng=en (20. 5. 2019).

RAZUMEVANJE DEJAVNIKOV ČUSTVENIH IN VEDENJSKIH TEŽAV UČENCEV V ŠOLSKEM OKOLJU

UNDERSTANDING FACTORS OF EMOTIONAL AND BEHAVIOR PROBLEMS OF STUDENTS IN SCHOOL ENVIROMENT

Gaja Koler

Mladinski dom Jarše, Slovenija
Youth Home Jarše, Slovenia
gaja.koler@gmail.com

Izvleček

V pričujočem referatu predstavljamo nekaj dejavnikov tveganja za razvoj čustvenih in vedenjskih težav pri učencih v kontekstu šolskega okolja. Šolsko okolje ob ostalih kompleksnih predispozicijah in stresnih okoliščinah rizičnih učencev predstavlja nezanemarljiv faktor razvoja težav. S teoretičnega vidika opredelimo pogoste dejavnike tveganja za razvoj čustvenih in vedenjskih težav učencev v šolskem okolju (npr. učne težave, šibko razvite socialne veščine, samouresničujoča se prerokba, nenapisane vrednote šole, potrditve, vrstniška skupina itd.). Referat spodbuja pedagoške delavce k razmišljanju o pomenu in razumevanju vloge šolskega okolja pri razvoju čustvenih in vedenjskih težav. Šolsko okolje lahko nastopi kot pomemben varovalni dejavnik ali v pogostih primerih prevzame vlogo vzdrževalnega ali celo sprožilnega dejavnika težav.

Ključne besede: učenci, čustvene in vedenjske težave, šolsko okolje, dejavniki tveganja

Abstract

The present paper presents some risk factors for the development of students' emotional and behavioral problems in the context of the school environment that in the face of other complex predispositions and stressful circumstances of at-risk students, represent a significant factor in the development of problems. From a theoretical point of view, we define frequent risk factors for the development of students' emotional and behavioral problems in a school environment (e.g. learning disabilities, poorly developed social skills, self-fulfilling prophecy, unwritten school values, affirmations, peer group etc.). The paper encourages educators to reflect on the importance and understanding of the school environment in the development of emotional and behavioral problems. The school environment can act as an important protective factor, or in many cases take on the role of a maintenance or even a trigger for problems.

Keywords: students, emotional and behavioral problems, school environment, risk factors

1 UČENCI S ČUSTVENIMI IN VEDENJSKIMI TEŽAVAMI

Pri obravnavi čustvenih in vedenjskih težav otrok/mladostnikov se srečujemo s paleto različnih pojavnih oblik in tudi dejavnikov, ki vplivajo na njihov razvoj in na njihovo utrjevanje. Razni avtorji v obravnavah razvoja čustvenih in vedenjskih težav omenjajo na eni strani sovplivanje bioloških, psiholoških in socialnih dejavnikov, ki interaktivno dalj časa delujejo v otrokovem razvoju, na drugi strani pa tudi travmatične dogodke, ki vplivajo na pojav teh težav. Težave se praviloma oblikujejo dalj časa, vendar niso trajne. Lahko se zmanjšajo, in to predvsem v primerih, če je otrok/mladostnik vključen v novo spodbudno okolje in lahko ponovno konstruktivno zadovoljuje svoje potrebe (Kobolt, 2011, 160).

V pričujočem referatu se bomo osredotočili predvsem na nekatere od pomembnih dejavnikov šolskega okolja, ki lahko vplivajo na razvoj čustvenih in vedenjskih težav ali le-te utrjujejo (npr. (ne)napisane vrednote šole, učne težave, odnos učitelji - učenec, potrditve, vrstniki itd.). Šolsko okolje je namreč poleg primarnega okolja (družine) eden od pomembnejših socialnih dejavnikov pri razvoju čustvenih in vedenjskih težav. Šola je lahko v primeru vzpodbudnega okolja pomemben varovalni dejavnik, težave lahko vzdržuje ali jih v določenih primerih celo sproži.

Čustvene in vedenjske težave, katerih posledica so pogosto težave v socialni integraciji, razporejamo v širok spekter in se kažejo kot skupek težav -- od najlažjih do najtežjih. Lahko se izražajo navznoter (t. i. čustvene težave), navzven (t. i. vedenjske težave) ali v kombinaciji obeh (Kriteriji za opredelitev vrste in stopnje primanjkljajev, ovir oz. motenj otrok s posebnimi potrebami, 2015, 32; Kobolt, 2011, 160). Čustvene in vedenjske težave lahko v šolskem okolju opazimo:

a) kot čustvene težave, npr.

- doživljanje hude notranje stiske, tesnobe ali depresivno razpoloženje,
- zmanjšano samospoštovanje in nizka samopodoba,
- občutki nemoči, žalosti, jeze, manjvrednosti in krivde,
- psihosomatske težave,
- nizka motivacija za šolsko delo,
- zamujanje in izostajanje iz šole, izogibanje storilnostnim situacijam, strah pred ocenjevanjem, brezdolje, težave pri sodelovanju, oklepanje odraslih ...;

b) kot vedenjske težave, npr.

- pomanjkljivo zaznavanje in interpretiranje kompleksnih socialnih situacij,
- zmanjšana kontrola svojih impulzov, ki se lahko izraža v impulzivnih in nepredvidljivih vedenjskih odzivih,
- oteženo priznavanje soodgovornosti za nastale konflikte, pripisovanje odgovornosti za konflikte drugim,
- oteženo predvidevanje posledic svojih dejanj,
- šibka čustvena samoregulacija,
- nizka frustracijska toleranca,
- izstopajoče vedenje, za katerega je značilen vzorec agresivnega, uporniškega, destruktivnega ali predrznega vedenja.
- motenje pouka, kršenje pravil, napadalnost, ustrahovanje, uničevalna težnja do lastnine, kraje, laganje, izostajanje iz šole, pobegi od doma ...

V nadaljevanju bomo skušali osvetliti nekaj pomembnih dejavnikov, ki učence, rizične za razvoj čustvenih in vedenjskih težav, spremljajo od vstopa v šolski sistem in jih nemalokrat vpnejo v začarani krog ponavljajočih se neuspehov. Ti dejavniki bodo predstavljeni s perspektive učenca s čustvenimi in vedenjskimi težavami; to pa nikakor ne izključuje dejstva, da sta poučevanje in obravnava takih učencev zelo zahtevni -- kot je zapisala Klavžar: »Učiti (se) v najslabšem razredu na šoli« je enako zagatno tako z vidika učenca kot tudi z vidika učitelja (Klavžer, 2014, 347). Spirala neuspehov, ki so jim ti učenci dnevno izpostavljeni, namreč njihove težave z leti vzdržuje, utrjuje ali celo pogloblja, in to kljub prizadevanju vzgojno-izobraževalnih ustanov in pedagoških delavcev, da bi tem učencem pomagali izstopiti iz začaranega kroga.

1.1 ŠOLSKI SISTEM

Šola nedvomno vpliva na psihosocialni razvoj učencev ter sooblikuje učenčevo vedenje, čustvovanje in mišljenje. Osnovna predpostavka, ki je usmerila pozornost strokovnjakov tudi na preučevanje vpliva šolskega okolja na vedenje in psihosocialni razvoj učencev, je dejstvo, da je vedenje odvisno od socialnega konteksta in je rezultat vzajemne interakcije med udeleženci. Torej vedenje ni odvisno zgolj od posameznika, temveč tudi od ostalih udeležencev in lastnosti sistema. V Veliki Britaniji so deset let spremljali stopnjo delinkventnega vedenja učencev na šolah s primerljivo populacijsko sestavo učencev. Ugotovili so, da je na stopnjo delinkventnega vedenja vplival celoten sistem (npr. vrednote, organizacija, zaposleni, vodenje) in da pojavnosti vedenjskih težav ni bilo moč pripisati zgolj individualnim razlikam med posamezniki. Še posebej pomembna ugotovitev pa je, da so na dejavnike šolskega okolja še posebej občutljivi ravno najbolj ranljivi in rizični učenci (Burnik, 2002, 107-108).

Šola kot institucija po eni strani visoko vrednoti storilnost in dosežke ter v mnogih primerih opazi/nagradi samo presežke; čeprav to pravilo večinoma ni napisano, v praksi pogosto velja. Učenci, ki predstavljajo rizično skupino za razvoj čustvenih in vedenjskih težav, praviloma ne morejo doseči pričakovanj/ciljev na učnem področju, ki jim šola pripisuje pomembno vrednost in jih je pripravljena spodbuditi/nagraditi; zato so pogosto prikrajšani za pozitivno spodbudo. Po drugi strani pa šola visoko ceni vzorno/primerno vedenje in navezovanje ustreznih medosebnih odnosov. Tudi na tem področju ima rizična skupina učencev več možnosti za spodrsrljaje kot vrstniki, ker so ti učenci manj socialno kompetentni – to pa jim povzroča nemalo nevšečnosti pri navezovanju odnosov in razvoju socialnih veščin. Ti učenci v daljšem časovnem obdobju težje izkazujejo vzorno in prilagojeno vedenje, pogosteje imajo konfliktno medosebne odnose in težje kot njihovi vrstniki izpolnjujejo pričakovanja pedagoških delavcev.

Vse to pomembno vpliva na njihovo socialno in šolsko delovanje (Kriteriji za opredelitev vrste in stopnje primanjkljajev, ovir oz. motenj otrok s posebnimi potrebami, 2015, 28). Nedoseganje pričakovanj (na učnem in socialnem področju) povzroča razočaranje, napetost in nenaklonjenost v odnosu med temi učenci in učitelji. Četudi so odnosi med učitelji in učenci v takih situacijah zelo napeti, imajo ti učenci še vedno popolnoma enake potrebe kot vsi drugi in si želijo biti sprejeti, priznani in vredni (Kobolt, 2011, 160). A šolsko okolje postane zanje prostor nenehne ogroženosti, frustracije in dnevnih neuspehov; to v teh učencih pogloblja občutke nemoči, spregledanosti, nesprejetosti in manjvrednosti. Zaradi slabše razvitih socialnih veščin tudi v skupini vrstnikov po navadi niso priljubljeni, in ker imajo malo prijateljev, imajo posledično manj priložnosti za navezovanje raznovrstnih vrstniških odnosov in za razvijanje socialnih veščin (Harris, 2007, 216).

1.2 UČNE TEŽAVE IN UČNI NEUSPEH

Učenci z učnimi težavami zaradi okrnjenih kognitivnih strategij in psiholoških procesov (kot so npr. hitrost procesiranja informacij, metakognicija, spominski deficit, zaznavanje, odkrenljiva pozornost) težje kot njihovi vrstniki usvojijo učno snov in dosežejo visoke učne dosežke. Učenci, ki sprva samo malo zaostajajo za sošolci, se pogosto izogibajo dejavnostim, ki bi spodbujale njihov kognitivni razvoj, zato se razlike med njimi postopoma večajo (Harris, 2007, 216). Z leti se količina učne snovi in zahteve do učencev stopnjujejo, učenci z učnimi težavami pa vse težje kompenzirajo svoje primanjkljaje in sledijo svojim vrstnikom. Zaradi nizkih ocen so vse manj motivirani za šolsko delo, zaradi slabo razvitih delovnih navad in šibke vztrajnosti pa postopoma postanejo pasivni v odnosu do šole ter se izogibajo situacijam, v katerih bi lahko izkusili (ne)uspeh.

Učne težave so lahko podlaga za šolsko (ne)uspešnost, ta pa učencem v prihodnosti ne omogoča enakih možnosti pri zaposlitvi, zato so izrinjeni na socialno obrobje (Klavžar, 2014, 346). Vendar pa zgolj izražene učne težave same po sebi še ne napovedujejo, da bo učenec razvil tudi težave v vedenju in čustvovanju. Pri učencih z učnimi težavami se rizičnost za pojav čustvenih in vedenjskih težav namreč stopnjuje z neustreznimi odzivi okolja. Še zlasti je rizično neustrezno odzivanje na spremljajoče vedenje učencev z učnimi težavami, medtem ko ima primarno biološko ozadje učnih težav manjši pomen. Spremljajoče vedenje učencev z učnimi težavami v šolskem prostoru ni dobro sprejeto. Pogosto moti šolski proces in vznemirja okolje, zato se pedagoški delavci pogosto odzivajo nestrpnostno in odklonilno, učenci z učnimi težavami pa si postopoma oblikujejo prepričanje, da so pedagoški delavci zanje ogrožajoči in da šolsko okolje ni več prostor za zadovoljevanje njihovih temeljnih psiholoških potreb, npr. po varnosti, naklonjenosti, ljubezni, priznanju, veljavi (Vec, 2002, 94-95). Razlika med uspešnimi in neuspešnimi učenci se stopnjuje še z delitvijo učencev na manjše skupine glede na njihov učni uspeh; učitelj tako nevede spodbuja nasprotni učinek in pogloblja razlike med skupinama (t. i. učinek samouresničujoče se prerokbe). Čustvene in vedenjske težave se najpogosteje pojavljajo v povezanosti s specifičnimi učnimi težavami, s težavami s pozornostjo in hiperaktivnostjo, z govorno-jezikovnimi motnjami, z motnjami avtističnega spektra (Kriteriji za opredelitev vrste in stopnje primanjkljajev, ovir oz. motenj otrok s posebnimi potrebami, 2015, 28).

1.3 SAMOURESNIČUJOČA SE PREROKBA

»Samouresničujoča se prerokba je v začetku napačna definicija situacije, ki izzove novo vedenje, katero nadalje povzroči, da se primarno napačna ocenitev situacije uresniči. Navidezna veljavnost samouresničujoče se prerokbe ohranja prevlado napake, kajti prerok bo dejanski izhod dogodkov videl kot dokaz, da je imel že od začetka prav.« (Merton, 1948, 195).

Učitelji pogosto razvrščajo učence na lestvici od najslabših do najboljših, in sicer zato, ker menijo, da ima tako razvrščanje za učence motivacijski učinek, torej da si bodo želeli prehiteti sošolce in izboljšati svoje mesto na lestvici. Predpostavka, da si bodo predvsem »najslabši« učenci prizadevali prestopiti na drugo stran k »najboljšim«, pa je zmotna. Učinek takega razvrščanja in delitve je namreč ravno nasproten, in to zato, ker se ljudje obnašamo skladno s pričakovani okolice oz. nam pomembnih oseb. Zato se bodo učenci, ki so ovrednoteni kot »najslabši«, četudi objektivno to niso, pričeli obnašati tako, da bodo potrdili napačno predpostavko (npr. ne bodo aktivno prisostvovali pri pouku, ne bodo prinašali domačih nalog, ne bodo redno utrjevali znanja, ne bodo se pripravljali na ocenjevanje znanja). Prerokba učinkuje povratno tudi na odzivanje učiteljev in sošolcev na take učence (npr. na nudenje

pomoči in izrekanje spodbud, na postavljanje pričakovanj in ciljev glede obvladanja učne snovi ali učenčevega vedenja) (Klavžer, 2014, 347). Zato bodo mesta na »slabi strani« lestvice vedno znova rezervirana za iste učence, čeprav za to ni objektivnih razlogov (npr. učenci nimajo nižjih intelektualnih sposobnosti); prerok, tj. učitelj, bo to razumel kot dokaz, da je že v začetku imel prav in da so se njegova pričakovanja/predvidevanja potrdila (Merton, 1948, 195).

1.4 POTREBA PO POTRDTVU

Prav vsak človek občuti potrebo po telesni in duševni vzpodbudi, ki jo lahko zadovoljimo v medosebnih odnosih. Potrebo po prepoznavanju oz. potrditvi naše biti zadovoljimo tako, da nas druga oseba opazi, prepozna in se na nas odzove s pozitivno potrditvijo (z nasmehom, pozdravom, dotikom) ali z negativno potrditvijo (z grdim pogledom, žaljivko). Večina ljudi se ob pozitivnih potrditvah počuti dobro in ob negativnih slabo; to lahko oblikuje napačno prepričanje, da večina ljudi išče pozitivne potrditve in se izogiba negativnih. V resnici pa je vsakršna potrditev (tudi negativna in boleča) boljša od odsotnosti potrditve (Stewart in Joines, 2015, 97-99).

Tudi učenci se ravnajo po tem pravilu – torej si želijo biti opaženi ter prepoznani od učiteljev. Pozitivne potrditve v razredu so pogosto rezervirane za učno uspešne učence in za učence z vzornim vedenjem, ki zmorejo zadostiti pričakovanjem učiteljev in sledijo šolskim pravilom. Učenci z vedenjskimi in čustvenimi težavami pogosto ne dosežejo teh kriterijev. Če zato ostanejo spregledani in ignorirani (ali jih je strah, da bi se jim to zgodilo), skušajo na razne načine in z različnimi strategijami priti vsaj do negativnih potrditev (do kritike, kazni, stigmatiziranja). Četudi se zdi, da je njihovo izbrano vedenje samokaznovalno, je resnica ta, da so negativne potrditve boljše kot nič (tj. kot učiteljevo nepriznavanje in ignoriranje učenca). Če učenec skuša priti do potrditve z razdiralnim vedenjem (npr. z motenjem pouka, z zmerjanjem učitelja, z neupoštevanjem pravil) in od učitelja dobi negativno potrditev (npr. kazen, kritiko), bo z veliko verjetnostjo tako vedenje ponavljal tudi v prihodnje. Vedno, ko bo za določeno vedenje dobil potrditev, bo svoje vedenje še bolj utrdil in ga ponavljal v prihodnosti. Učenec in učitelj se na tak način ujmeta v začaran krog utrjevanja vedenjske težave (vedenjski prekršek--kritika/kazen--vedenjski prekršek--kritika/kazen itd.); v začaranem krogu se destruktivno vedenje ojačuje, namesto da bi se zmanjševalo (Stewart in Joines, 2015, 100). Pogosto nastopijo obdobja, v katerih ti učenci sledijo pravilom in kažejo vzorno vedenje; ker pa pedagoški delavci ta obdobja pojmujejo kot »kratke odmore«, učencev pozitivno ne potrdijo, temveč si le oddahnejo in pozabijo na pohvalo (Paterson, 2000, 140) – tako ob iskanju napak pogosto spregledajo to, kar je kdo storil dobro (Burnik, 2002, 118).

1.5 VRSTNIŠKA SKUPINA IN UTRJEVANJE MOTEČEGA VEDENJA

Za učence, predvsem za mladostnike so najpomembnejše osebe sošolci v razredu, največ jim pomenita socialni položaj v razredu in sprejetost v vrstniški skupini. Z leti čedalje bolj obvladujejo in razumejo razvrščanje in hierarhično umeščanje v skupini. Učitelj npr. sprva na podlagi svojih pričakovanj razvrsti učence od najboljšega do najslabšega bralca. Učenci se začnejo vesti skladno z njegovimi pričakovanji in tako učitelj med njimi nehote spodbuja razlike in razkorak v usvajanju branja. Ščasoma se učiteljevi kategorizaciji pridružijo tudi učenci. Ko sami sebe uvrstijo npr. med dobre ali slabe bralce in ko to postane osnovno merilo razvrščanja v majhne skupine znotraj razreda, se razlike med učenci strmo povečajo in utrjujejo. Skupini (dobrih in slabih bralcev) namreč razvijeta različna merila vedenja, znanja, prepričanj in vrednot. Učenci imajo svojo majhno skupino najraje, četudi je »slabša«, in sicer zato, ker

izoblikujejo obrambni mehanizem, ki jih zaščiti pred bolečim spoznanjem, da so »slabši« od drugih. Majhna skupina znotraj razreda pogosto razvrednoti pomen ciljev in značilnosti (npr. znanja, tekmovanj, priznanj, visokih ocen), ki jih -- v nasprotju z drugimi -- ne dosega; tako si oblikuje, privzgoji in povečuje vrednote in prepričanja, ki so pogosto nasprotna drugim oz. »ne- šolska« (npr. Šola je za ovce!, Samo piflarji in mamini sinčki imajo dobre ocene!) (Harris, 2007, 212).

Čeprav učitelj učencev eksplicitno ne opredeli kot »slabše«, temveč jih le razvrsti v majhne skupine, da bi jih motiviral, se lahko posamezni učenec sčasoma samokategorizira kot »slab učenec«. Nato se v želji po sprejetosti, pripadnosti in potrditvi prilagodi merilom manjše skupine, ki spodbuja provokativno in nasprotujoče vedenje, ter sprejme njena prepričanja. Zaradi potrebe po pripadnosti vsaj eni skupinici bodo sprva majhne razlike med skupinama »dobrih in slabih učencev« z leti postale vse večje. Majhne skupine, ki so bile prvotno oblikovane na podlagi učnega uspeha ali nizke motivacije pri šolskem delu, lahko v višjih razredih osnovne šole ali v srednji šoli prerastejo v stalnejše zasedbe, ki delujejo tudi izven šolskega okolja (Harris, 2007, 213).

Tako lahko učenci s podobnimi izkušnjami in občutki pričnejo tvoriti delinkventno subkulturo (Burnik, 2002, 112-113). Te skupine ne oblikujejo samo svojih prepričanj in vrednot, temveč tudi svoje vzorce destruktivnega vedenja. Vanje se pogosto vključujejo učenci, ki zaradi številnih neuspehov v šoli ne marajo šole in ki jih je zavrnila konstruktivna vrstniška skupina. Menijo, da nimajo druge možnosti, kot da se sprijaznijo z usodo »vedenjca, zgube, barabe«. Zaradi velike želje po vključitvi v skupino in potrebe po pozitivni potrditvi, pripadnosti in veljavi se pričnejo vesti tako, kot mislijo, da skupina pričakuje od njih. Svoj status v skupini uveljavljajo in ohranjajo z vedenjem, ki ne sledi sprejetim družbenim normam. Čim bolj učenci ponotranjijo vzorce neustreznega vedenja in družbeno nesprejemljive norme, tem večja je verjetnost, da bodo moteče vedenje ponavljali tudi izven skupine. Sčasoma se s skupino identificirajo, ker imajo občutek, da so sprejeti samo v njej in da so drugi člani skupine podobni njim (Harris, 2007, 275; Vec, 2011, 134).

2 ZAKLJUČEK

Vec izpostavlja pomen preventivnega delovanja pri delu z otroki/mladostniki s čustvenimi in vedenjskimi težavami in meni, da lahko glede motečega vedenja storimo največ, še preden se pojavi. V spodbudnem okolju z umirjeno klimo in kvalitetnimi (oz. vsaj neporušenimi) medosebnimi odnosi bo naše delovanje imelo pozitivnejše učinke v več smereh. Ob takih pogojih se bodo pozitivne spremembe na področju socialnega delovanja in reševanja konfliktov kazale ne le pri otrocih/mladostnikih, ki imajo čustvene in vedenjske težave, temveč tudi pri učencih, ki sicer dobro funkcionirajo, in celo pri odraslih. Dobro pa je, da so naša pričakovanja ob soočanju z čustvenimi in vedenjskimi težavami realna, torej da se zavedamo, da so naše možnosti v določenih primerih lahko precej omejene (Vec, 2011, 148). Četudi za vse učence ne bomo mogli doseči ciljev oz. ne bomo mogli pomagati vsem učencem, naj bo naš cilj, da naredimo vse, da jim ne bi še bolj škodili oz. jih ne bi ogrozili. Le tako bomo pustili možnosti in priprta vrata za koga drugega, ki jim bo morda koristil v prihodnje (Bečaj, 1987, 85).

3 LITERATURA IN VIRI

- 1) Bečaj, Janze. 1987. Problem uspešnosti pri obravnavanju vedenjskih motenj na osnovni šoli. V: Vedenjske motne mladostnikov v sodobnem času: 79-103. Ljubljana: Zveza prijateljev mladine Slovenije.
- 2) Burnik, Zora. 2002. Odnos med učiteljem in učencem. V: Specifične učne težave otrok in mladostnikov: Prepoznavanje, razumevanje, pomoč. 107-120. Ljubljana: Svetovalni center za otroke, mladostnike in starše Ljubljana.
- 3) Harris, Judith Rich. 2007. Otroka oblikujejo vrstniki: Sporočilo za starše, ki precenjujejo svoj vpliv. Ljubljana: Orbis.
- 4) Klavžer, Karmen. 2014. Otroci in mladostniki s specifičnimi učnimi težavami in stigmatizacija – »Učiti (se) v najslabšem razredu na šoli.«. V: Otroci in mladostniki s specifičnimi učnimi težavami – podpora pri uresničevanju njihovih potencialov: zbornik pripevkov 4. mednarodne konference o specifičnih učnih težavah, Ljubljana 26.–27.9.2014: 346-354. Ljubljana: Društvo Bravo – društvo za pomoč otrokom in mladostnikom s specifičnimi učnimi težavami.
- 5) Kobolt, Alenka. 2011. Razumevanje in odzivanje na čustvene in vedenjske težave. V: Socialna pedagogika, 15(2): 153-174.
- 6) Kriteriji za opredelitev vrste in stopnje primanjkljajev, ovir oz. motenj otrok s posebnimi potrebami. 2015. <https://www.zrss.si/pdf/Kriteriji-motenj-otrok-s-posebnimi-potrebami.pdf> (9. 9. 2019)
- 7) Merton, Robert. 1948. The self-fulfilling prophecy. V: The Antioch Review, 8 (2): 193-210.
- 8) Peterson, Kathy. 2000. Na pomoč! Kako preživeti kot učitelj?. Ljubljana: Narodna in univerzitetna knjižnica.
- 9) Stewart, Ian in Vann, Joines. 2015. Sodobna transakcijska analiza. Ljubljana: Opportunitas d.o.o.
- 10) Vec, Tomaž. 2002. Disocialno vedenje in specifične učne težave. V: Specifične učne težave otrok in mladostnikov: Prepoznavanje, razumevanje, pomoč. 93-106. Ljubljana: Svetovalni center za otroke, mladostnike in starše Ljubljana.
- 11) Vec, Tomaž. 2011. Moteče vedenje: Ozadja in osnovni dejavniki, ki nanj vplivajo. V: Socialna pedagogika, 15(2): 125-152.

SPODBUJANJE ŽELJENJEGA VEDENJA UČENCEV Z METODO ŽETONIRANJA

IMPROVE STUDENT BEHAVIOR WITH TOKEN ECONOMY

Gaja Koler

Mladinski dom Jarše, Slovenija
Youth Home Jarše, Slovenia
gaja.koler@gmail.com

Izvleček

V pričujočem referatu predstavljamo metodo žetoniranja, ki jo učitelji lahko uporabijo v razredu z namenom proaktivnega delovanja in spodbujanja željenih vedenj na ravni celega razreda. Nekateri učenci niso usvojili vseh spretnosti, ki so pomembne za upoštevanje pravil in jih brez podpore učitelja ne bodo zmogli izkazati, zato je potrebno željena vedenja vaditi. Učence lahko spodbujamo k urjenju šolskih pravil tako, da ob izkazanem željenem vedenju učenec prejme žeton, in določenem številu žetonov bo sledila ugodnost oz. nagrada. Pravila žetoniranja, željena vedenja in ugodnosti, ki jih učenec lahko izbere za določeno število žetonov so vnaprej jasno definirana.

Ključne besede: učenci, razred, žetoniranje, nagrade, šolska pravila, proaktivno delovanje

Abstract

The present paper presents a token economy method that teachers can use in the classroom to encourage appropriate student behavior. Some students have not acquired all the skills that are important for adhering to the class rules and without teacher support they will not be able to adhere to defined rules. Therefore, the desired behaviors need to be practiced. When students follow the school rule than they are rewarded with a token. A certain number of tokens will be followed by a benefit or reward. The rules regarding token economy are clearly defined in advance.

Keywords: students, classroom, token economy, rewards, school rules, proactive action

1 RAZRED IN ŠOLSKA PRAVILA

Učitelji se v razredu srečujejo z izredno raznoliko populacijo učencev. Učenci imajo različne predispozicije, izkušnje in težave s katerimi se soočajo. Skladno s tem izkazujejo tudi različna vedenja, čustva in mišljenje, kar predstavlja velik izziv za učitelje, ki poučujejo v razredih tolikšne raznolikosti. Zaradi barvitosti populacije in velikosti skupin/razredov so se različni avtorji pri raziskovanju spodbujanja željenega vedenja osredotočali na preventivne strategije na ravni celotnega razreda. Pomembno izhodišče za uravnavanja vedenja so jasno opredeljena in smiselna razredna pravila, ki jih učitelj postavi na začetku šolskega leta in skrbi za njihovo udejanjanje, kar učencem zagotavlja predvidljivost in varnost. Obenem so se pri raziskovanju od osredotočenosti na posameznika usmerili k skupini. Kounin je primerjal učinkovite učitelje, ki so imeli v razredu manj motečega vedenja, in neučinkovite učitelje, ki so se soočali z vedenjskimi težavami, kaotičnimi in motečimi razredi. Ugotovil je, da med učitelji ni bilo pomembnih razlik v soočanju z že obstoječimi problemi oz. vedenjskimi težavami, temveč je bila razlika v tem kaj so storili preden so se problemi pojavili. Učinkoviti učitelji so namreč delovali preventivno in učinkoviteje preprečevali moteče vedenje ter spodbujali upoštevanje željena vedenja ter šolskih pravil (Košir in Habe, 2013, 177).

V razredu učitelj srečuje in poučuje učence, ki niti en ni enak drugemu, medtem ko temeljna šolska pravila veljajo za vse. Šolska pravila so izjemno pomembna za učitelje kot tudi učence, ker predstavljajo v razredu temelj za kvalitetno sobivanje in poučevanje, četudi nemalokrat vnašajo veliko stresnih situacij ter konfliktov med učitelji in učenci. Pogosto učitelji v razredu ubesedijo pravila ali jih zapisane na plakat obesijo na steno, nato pa pričakujejo, da bodo učenci pravilom samoumevno sledili in jih upoštevali. Med »zapisati pravila in upoštevati pravila« pa manjka pomembno dejstvo, da je potrebno pravila poučevati in vaditi, da bomo prišli do željenega cilja. Praviloma se poučevanja in vaja izpusti. Med učitelji in učenci, ki ne zmorejo upoštevati principa »zapisati in upoštevati pravila«, se prične začaran krog izmenjave negativnih informacij in čustvenih odzivov (Jurišič, 2018, 7).

V dobro učencem učitelji postavljajo cilje in pričakovanja na učnem in vedenjskem področju, ki se z vsakim letom višajo in učencem omogočajo napredovanje. Ob postavljanju ciljev je pomembno, da upoštevamo učenčeve zmožnosti za dosego le-teh. Ravno pravšnji so tisti cilji, ki so visoki, a jih učenec še vedno lahko doseže. Učitelji morajo svoja pričakovanja izraziti razumljivo in se kasneje zelo dosledno odzivati na vedenje vseh učencev. Z doslednimi odzivi učitelja se učenci učijo o vedenju, torej katero vedenje je ustrezno in katero ni. Če učitelj pri odzivih ni dosleden, se na posamezne učence odziva drugače ali jih ignorira, so učenci zmedeni. Takrat se počutijo negotovo, se pričnejo upirati ali postanejo pasivni. Omenjeno prinaša slabo počutje učencev, kar vpliva na njihovo vedenje (Jurišič, 2018, 10).

V pričujočem referatu je predstavljena ena od možnih tehnik poučevanja in urjenje željenega vedenja, ki temelji na dejstvu, da vsi učenci še niso usvojili vseh spretnosti, ki so pomembne za upoštevanje pravil in jih brez podpore odraslega/pedagoškega delavca ne bodo zmogli izkazati. Pričakovana vedenja in šolska pravila je potrebno poučevati, vaditi, ponavljati in jih krepiti, podobno kot se poučuje temeljne šolske veščine (Jurišič, 2018, 8).

2 SPODBUJANJE ŽELJENEGA VEDENJA UČENCEV IN UPOŠTEVANJA RAZREDNIH PRAVIL Z METODO ŽETONIRANJA

Razredna pravila lahko poučujemo zelo sistematično in spodbujamo učence k izpolnjevanju naših pričakovanj oz. upoštevanju pravil. Sistematična krepitev je sistem poučevanja željenih vedenj in spodbuja učence k upoštevanju pravil. Predpostavka temelji na tem, da ko učenec izkaže željeno vedenje oz. upošteva določeno pravilo, dobi žeton in po zbranem določenemu številu žetonov bo sledila zanj prijetna posledica (oz. se bo vsaj izognil negativni/neprijetni posledici). Če govorimo o sistematični krepitevi željenega vedenja, je željeno vedenje definirano vnaprej kot tudi posledica (Jurišič, 2018, 51).

Metoda žetoniranja temelji na spodbujanju in nagrajevanju željenega vedenja z uporabo t. i. simbolov (žetonov, štampljke). Simboli so posredni, pogojni ojačevalci, ki spodbujajo učence k izbiri željenih vedenj. Učenec si lahko prisluži žetone za vnaprej jasno definirana vedenja (navadno razredna pravila). Ob določenem številu zbranih žetonov lahko le-te zamenja za različne dobrine oz. t. i. »backup« ojačevalce. Ti ojačevalci morajo biti učencem pomembne ugodnosti oz. nagrade. Vedenje, ki ga je učenec moral izkazati za pridobljen žeton bo tako ojačano, torej pogostejše, intenzivnejše in bo trajalo dalj časa (Križnik Novšak, 2007, 86).

Prednosti žetoniranja:

1. Žetoni so podeljeni hitro po izkazanem vedenju in šele kasneje zamenjani za resnične ojačevalce (nagrade, ugodnosti). S tem predstavljajo povezavo in zapolnjeno zamudo med izraženim željenim/ciljnim vedenjem ter ojačevalcem (nagrada, ugodnost).
2. Metoda predstavlja bolj pregledno, jasno in sistematično spodbujanje željenega vedenja.
3. Vsi učenci še niso usvojili vseh spretnosti, ki so pomembne za upoštevanje pravil in jih brez podpore odraslega/pedagoškega delavca ne bodo zmogli izkazati. Učence lahko pričakovana vedenja in šolska pravila sistematično poučujemo, vadimo, ponavljamo in jih krepimo, dokler veščin ne bodo usvojili prav z metodo žetoniranja.
4. Učenci imajo po navadi večkrat dnevno (vsako šolsko uro) priložnosti za ponovno pridobivanje žetonov za ista vedenja. Torej, če jim je spodletelo in niso dobili žetona za določeno vedenje (npr. učenci se morajo za en žeton samostojno pripraviti na pouk – zvezki, učbenik in peresnica) pri prvi šolski uri, imajo v naslednjih šolskih urah po urniku ponovno priložnost za vajo in ojačitev željenega vedenja z žetonom.
5. Učencem tako pomagamo, da se učinkoviteje prilagajajo okolju in zahtevam (Križnik Novšak, 2007, 87; Jurišič, 2018, 8)
6. Učenci se bodo na takšen način naučili, katera vedenja bodo prinesla potrditev, ko jo bodo prejeli in bo le-ta podkrepjena še z nagrado, bodo še bolj pripravljeni ponavljati to vedenje v prihodnosti. Na ta način potrjevanje krepí vedenjske vzorce (Stewart in Joines, 2015, 99).

2.1 NAČRTOVANJE METODE ŽETONIRANJA V RAZREDU

1. Določitev ciljnih vedenj

Ciljna vedenja lahko izbiramo glede na željene cilje oz. vedenjske posebnosti določenega posameznika/razreda/skupine. Ciljna vedenja so lahko povezana z razrednimi pravili npr. »Če želim besedo, dvignem roko in počakam, da me učitelj pokliče po imenu.«, »Samostojno pripravim potreščine za pouk (zvezek, učbenik, peresnica).« (Križnik Novšak, 2007, 85).

2. Ugotavljanje začetnega stanja

Preden pričnemo z metodo žetoniranja spodbujati željeno vedenje je pomembno, da ugotovimo kakšno je začetno oz. aktualno stanje izraženosti tega vedenja, da bomo učencem postavili realne cilje. Cilji naj bodo visoki ravno toliko, da jih učenci lahko dosežejo. Podatek o začetnem stanju nam bo kasneje služil tudi za evalvacijo delo (Križnik Novšak, 2007, 85).

3. Izbira ojačevalcev

Ojačevalci, ugodnosti oz. nagrade za katere učenci menjajo zbrane žetone naj bodo za njih pomembne oz. motivacijske. Če ojačevalci učencem ne bodo zanimivi, ne bodo motivirani za zbiranje žetonov in posledično ne bodo izkazovali toliko željenih vedenj. Potrebno je definirati in predvideti, koliko žetonov je vreden določen ojačevalec oz. nagrada. Število žetonov, ki jih mora učenec zamenjati za določen ojačevalec naj bo skladna s težo nagrade (npr. oprostitev ustnega spraševanja napram učenec na zbrani dan dobi prvi malico). Ob tem je potrebno jasno določiti, kako bo potekala menjava žetonov za ojačevalce (npr. kdaj – po pouku, kje – pri učiteljevi mizi, koliko – ena izmenjava dnevno) (Križnik Novšak, 2007, 85).

4. Izbira tipa žetonov

Tip žetonov je zelo odvisen od ciljne skupine/razreda/posameznika. Za starejše učence lahko uporabljamo fiktivne žetone, ki jih številčno vnašamo v tabelo na računalniku (npr. tabela števila žetonov za posamezno šolsko uro v preglednici), medtem ko mlajši učenci potrebujejo konkretne in vsečne žetone (npr. smeškote, nalepke). Če so žetoni konkretni, naj bodo priročni in trpežni, a oblikovani tako, da jih je težko ponarediti (Križnik Novšak, 2007, 86).

5. Jasna struktura in definiranje podeljevanja žetonov

Pomembno je, da je vnaprej jasno določeno:

- kdo nagrajuje (v razredu je to učitelj),
- katera vedenja bodo nagrajena (pogosto nekaj osnovnih razrednih pravil),
- kdaj bo potekalo obdobje žetoniranja (med poukom, med malico, med odmori),
- žetoni naj bodo podeljeni dosledno, prijazno, spodbudno in čim prej po izraženem vedenju,
- pridobljenega žetona učitelj ne izbrisati ali »vzeti nazaj« (Križnik Novšak, 2007, 86).

6. Kolikšno naj bo število oziroma frekvenca podeljevanja žetonov?

Na začetku naj bodo žetoni bolj pogosti. Pri učencih lahko učitelj v razredu žetonira npr. 5 ciljnih vedenj oz. šolskih pravil vsako uro znova. Ko menimo, da je učenec osvojil določeno pravilo in želimo, da bi vedenje izkazal brez ojačevalca, torej samodejno, postopoma sistem žetoniranja zmanjšujemo (Jurišič, 2018, 52) ali zmanjšamo vrednost žetonov (Križnik Novšak, 2007, 87).

2 ZAKLJUČEK

B. Jurišič izpostavlja, da imajo učitelji mestoma odpor do uporabe metode žetoniranja ali pohval na splošno, kar pa temelji na napačnih predpostavkah. Zmotno je prepričanje, da je metoda žetoniranja enaka podkupovanju učencev ali da bi z zunanjimi ojačevalci spodkopali notranjo motivacijo. Nasprotno je metoda žetoniranja zelo sistematična in učinkovita pri poučevanju željenega vedenja. Postopoma ojačevalce zmanjšujemo z namenom, da bi učenec ciljno vedenje izkazal samostojno. Pri žetoniranju ojačevalec sledi vnaprej jasno opredeljenemu cilju, torej učenec prejme žeton po izkazanem željenem vedenju in nagrado pridobi z željenim vedenjem. Na drugi strani pri podkupovanju učitelj »kupi mir«, torej si učenec pridobi nagrado s prekrškom oz. z motečim vedenjem. Izkupiček pri žetoniranju je

pozitiven, saj bo učenec po prejeti nagradi želel ponovno izkazati željeno vedenje, ki mu bo prineslo novo nagrado. Učinek pri podkupovanju pa je negativen, saj smo s podkupnino okrepili moteče vedenje, ki ga bo učenec v prihodnosti prav tako ponovil z željo po pridobitvi nove podkupnine (Jurišič, 2018, 53).

3 LITERATURA IN VIRI

- 1) Jurišič D., Branka. 2018. Vedenje in razredna pravila: postopki, poučevanje in podpora pozitivnemu vedenju. Ljubljana: Izobraževalni center Pika.
- 2) Košir, Katja in Habe, Katarina. 2013. Analiza dejavnikov učnega okolja na osnovi modela hierarhije potreb Abrahama Maslowa. V: Revija za elementarno izobraževanje. 173-192. Maribor: Univerzitetna založba Univerze v Mariboru.
- 3) Križnik Novšak, Andreja. 2007. Vedenjske tehnike. V: Izbrane teme iz vedenjsko-kognitivne terapije: zbornik II.: 79-96. Ljubljana: Društvo za vedenjsko in kognitivno terapijo.
- 4) Stewart, Ian in Vann, Joines. 2015. Sodobna transakcijska analiza. Ljubljana: Opportunitas d.o.o.

PRIMER DOBRE PRAKSE: "PO"GLEJMO Z DRUGAČNIMI OČMI

EXAMPLE OF GOOD PRACTICAL WORK: LOOK WITH DIFFERENT EYES

Mateja Kolmančič Šuštar

Srednja šola za farmacijo, kozmetiko in zdravstvo, Ljubljana, Slovenija
Secondary School for Pharmacy, Cosmetics and Health Care, Ljubljana, Slovenia
mateja.ksustar@gmail.com

Izveček

V šolskem letu 2015/16 smo se na pobudo Mednarodnega festivala Igraj se z mano prvič udeležili tega festivala. Festival, ki se odvija konec maja, je tradicionalno v Ljubljani in v drugih mestih po Sloveniji in briše meje med drugačnostjo in hendikepom. Sodelujejo dijakinje tretjega letnika programa kozmetični tehnik. Na prireditvenem prostoru izvedejo poslikavo obraza, ličenje, manikiro, lakiranje nohtov in poslikavo nohtov s tehniko nail art. Ob tem se srečajo z ljudmi, ki so zaradi svoje bolezni, hendikepa ali drugačnosti redki obiskovalci kozmetičnih salonov.

Ključne besede: praktični pouk, Igraj se z mano, drugačnost, kozmetični tehnik

Abstract

In the 2015/16 school year, at the initiative of the International festival Igraj se z mano, we participated in this festival for the first time. The festival, which takes place at the end of May, is traditionally held in Ljubljana and other cities around Slovenia, and it deletes the boundaries between difference and handicap. The students of the third year of the Cosmetic Technician program participate in the event, performing face painting, makeup, manicure, nail painting and nail art. In doing so, they meet people who, because of their illness, disability or otherness, are rare visitors to beauty salons.

Keywords: practical lessons, Igraj se z mano, otherness, cosmetic technician

1 UVOD

Namen mojega referata ni predstavitev hendikepa oz. vključevanje hendikepiranih ljudi v družbo. Z mojim referatom želim predstaviti, da zdravi ljudje, v mojem primeru dijakinje, lahko veliko pripomorejo k sprejemanju drugačnosti.

Drugačnost se v najrazličnejših oblikah pojavlja skozi človeštvo na vseh področjih človekovega delovanja. Vsi ljudje smo na nek način drugačni od drugih, pa vendar večina od nas ne odstopa preveč od meril in norm, ki jih družba postavlja za vključevanje vanjo.

Vseeno obstajajo ljudje, ki teh meril ne morejo zadovoljiti, tako iz bioloških, psiholoških ali socialnih vidikov: invalidi, slepi, gluhi, ljudje z motnjami v duševnem razvoju... Ne smemo pa pozabiti na socialne skupine na katere ob pojmu drugačnosti pogosto pozabimo. Takšne ljudi družba po navadi zazna kot drugačne ter jih tako ali drugače sprejme ali pa odriva. Od družbe je odvisno ali bo nekoga, ki je na kakršenkoli način drugačen sprejela, ga integrirala v družbo in mu omogočila normalno življenje, ali pa ga bo izločila in diskriminirala.

Beseda invalid je latinskega izvora in izhaja iz besede »invalidus«, kar pomeni nemočen, nezmožen, neveljaven, nesposoben ... Raba besede invalid za človeka, ki ima gibalne, senzorne ali intelektualne ovire, se je zelo skladala s koncepti v preteklosti, ko so ljudi s takšno »nalepko« zaprli v posebne zavode.

Danes vedno pogosteje govorimo o tem, da so posamezniki hendikepirani ali ovirani, besedi invalid se izogibamo, ker te osebe niso nezmožne in nemočne, saj marsikaj zmorejo. V šolskem prostoru se govorimo o osebah s posebnimi potrebami.

Tudi na Srednji šoli za farmacijo, kozmetiko in zdravstvo imamo v svojih programih dijake s posebnimi potrebami, ki jih poskušamo izobraziti za poklic. Pri delu se srečujemo z različnimi omejitvami (gibalno ovirani, gluhi, naglušni, motnje pozornosti, disleksija, avtistične motnje ...). Kljub vsem omejitvam poskušamo dijakom omogočiti normalno šolanje in pridobitev poklica.

V programu kozmetični tehnik (KT), kjer poučujem je praktični pouk razdeljen na module. Praktično delo poteka v parih z igro vlog. Dijak je tako v vlogi KT in v vlogi modela oz. stranke. Pri tem se srečujemo z omejitvami, saj pri posameznih modulih težko zagotovimo primerne modele. Zato dijaki povabijo k praktičnemu pouku svoje najbližje. Naši modeli so v prvi vrsti družinski člani dijakov: mama, sestre, tete, babice, sosede... vendar v določenem trenutku domači niso vedno najboljša rešitev. Včasih je ovira oddaljenost domačih od šole, prometne povezave, služba staršev, ki si težko privoščijo dopust, da so model in ne nazadnje vezanost na urnik in na praktični pouk. Glavni namen takšnega sodelovanja je prenos praktičnih znanj na zunanje uporabnike, pridobivanje novih znanj in izkušenj.

Zato smo se učiteljice praktičnega pouka odločile, da pri praktičnem pouku ponudimo sodelovanje različnim šolam, društvom, ustanovam, domovom za starejše občane in podobno. Njihovim varovancem nudimo brezplačno storitev v zameno za njihov čas, ko postanejo naše stranke. Tako že vrsto let sodelujemo z različnimi društvi in ustanovami. Najpogosteje se odločimo za sodelovanje s takšnimi društvi in ustanovami, ki imajo za svoje člane in gojence ljudi, ki zaradi svojega načina življenja, bolezni ali ovire v zdravju in razvoju niso najpogostejši obiskovalci kozmetičnih salonov. Pogosto pa nas različne ustanove tudi same povabijo, da sodelujemo z njimi na različnih dogodkih.

2 NAŠE DELO

Eden takih dogodkov, na katerega se radi odzovemo, je mednarodni festival Igraj se z mano. Festival Igraj se z mano poteka v okviru Centra Janeza Levca Ljubljana in Društva za kulturo inkluzije tradicionalno konec maja. V dejavnosti je vključenih veliko šol vrtecev, zavodov, nevladnih organizacij, posameznikov in ljudi, ki se naključno znajdejo na prireditvi. Dogodki v okviru festivala potekajo v več mestih.

Glavni namen in ideja festivala je povezovanje skozi igro. Vključevanje otrok, mladostnikov in odraslih s posebnimi potrebami ter ostalih, ki z medsebojnim druženjem in ustvarjanjem brišejo meje med "hendikepom in normalnostjo" in uresničujejo inkluzijo vseh ljudi v družbo ne glede na drugačnost. Dejavnosti na festivalu spodbujajo socialno integracijo oz. inkluzijo med otroki, mladostniki in odraslimi osebami s posebnimi potrebami ter večinsko populacijo vseh generacij.

S strani organizatorja smo prejeli vabilo, na katerega sem se odzvala. Ideja o sodelovanju mi je bila všeč, čeprav moram priznati, da to ni bila takojšnja odločitev. Z vabilom sem najprej seznanila ravnateljico. Zamisel o sodelovanju ji je bila všeč in dobila sem zeleno luč za izvedbo. Vendar se mi je porajalo kup vprašanj:

- Kaj lahko ponudimo?
- Kako naj si organiziramo delo?
- Katere storitve lahko ponudimo na takem festivalu?
- Kako naj pripravim dijakinje na drugačnosti s katero se bodo srečale?

Še nikoli nismo sodelovali na takšnem festivalu, čeprav sodelujemo v različnih projektih. Najprej sem se morala kot mentorica organizirati sama. Izpolnila sem prijavnico in se lotila organizacije pred samim festivalom. Za sodelovanje sem si izbrala dijakinje iz 3. letnika, ki jih tudi poučujem. Dijakinje v tretjem letniku znajo poleg drugih znanj izvesti različne tehnike ličenja in poslikave obraza, izvedejo popolno manikuro z lakiranjem nohtov in poslikavo nohtov s tehniko nail art. In to so bile storitve, ki jih lahko ponudimo udeležencem festivala. Pregledala sem zalogo šolskega materiala in pripomočkov, ki jih bomo uporabili na festivalu, naročila manjkajoče izdelke in pripomočke. Z dijakinjami smo se pogovorile o načinu dela in katere kozmetične postopke lahko izvedemo. Izvajanje kozmetičnih storitev v zunanjem okolju je lahko precej težavno, saj se srečaš z ovirami, ki jih v kozmetičnem salonu ni. Delo v kozmetičnem salonu je organizirano, zelo čisto in higiensko, delo na terenu pa zahteva popolnoma drugačen pristop. In še vedno se je potrebno držati higienskih predpisov. To je bil tudi eden izmed večjih izzivov.

Nekaj dijakinj najprej ni želelo sodelovati, saj so se drugačnosti ustrašile. Zato sem se z njim pogovorila o drugačnosti, s katero se bodo srečale. Najpogostejši hendikepi s katerimi so se srečale so: duševne motnje, downov sindrom, avtizem, gluhost, slepota in gibalna oviranost. Za nekatere od njih je bilo soočenje z drugačnostjo in hendikepom stresno, saj večina še ni imela osebne izkušnje z drugačnostjo. Dijakinje so veliko lažje prenesle hendikep pri otrocih, kot pri odraslih. Pri odraslih jih je bilo večasih strah osebe, zaradi načina govora, telesne drže, nerazumevanja govora. Otroci so jim bili bližje, saj so se z njim lažje pogovarjale in pred njimi niso imele strahu.

Z organizatorjem smo se dogovorili za prostor, ki so ga predstavljale lesene klopi in mize ter velik senčnik. Naš prireditveni prostor je bil na osrednjem delu Kongresnega trga. Vse ostalo je bilo v naši organizaciji. Dan pred dogodkom smo v šoli pripravile dva velika kovčka, v katero smo pripravile kozmetične izdelke za ličenje, čopiče, vatirane palčke,

lesene paličice, posodice za mešanje barv, izdelke za nego kože, odstranjevalce ličil, barve za poslikavo obraza, lake za nohte, pripomočke za poslikavo nohtov, odstranjevalce laka,... in kup drugih kozmetičnih izdelkov. Nismo pozabile na vrečke za odpadke, izdelke za razkuževanje in higieno delovnih mest, papirnate brisače, pribor za zaščito in na plastenke z vodo, saj se zavedamo pomena čistosti postopkov in čistega okolja.

Slika 1: prireditveni prostor



Vir: igrarsezmano.eu (neznani avtor), 2017

Na dan prireditve smo se zbrale ob 9.00 na našem delovnem mestu, na Kongresnem trgu. Pripravile smo delovno okolje, kozmetične izdelke in pripomočke ter pripravile sebe za sprejem naših prvih strank. Nismo dolgo čakale, ko je k nam pristopila vrsta najmlajših udeležencev festivala, nastopajoči otroci iz vrtca. Dijakinje se hitro vzpostavile stik z njimi, otroci so povedali svoje želje in kmalu so namesto otrok iz našega prostora odhajali Metuljčice, Levi, Tigri, Ninje, Spidermani, Princeske in še veliko drugih pravljичnih junakov. Hitro so se opogumili tudi drugi otroci in odrasli in kmalu so dijakinje imele polne roke dela, sama pa sem skrbela za organizacijo dela, koordinacijo, polnila in praznila posodice z vodo in skrbela za red in čistočo. Tudi strokovna pomoč in pomoč pri izvedbi je bila moja naloga. Poleg poslikav obraza, ki so si jo zaželeli predvsem najmlajši obiskovalci in udeleženci festivala, so dijakinje naličile veliko malo starejših obiskovalk. Veliko so izvedle tudi lakiranja nohtov in poslikav nohtov. Našim strankam pa so privoščile tudi masažo rok.

Pri delu smo se srečale z izzivi, kot so organizacija dela na prostem, higienski postopki in čistost dela, ki je nujna. Poleg tega smo morale paziti tudi na to, da naši pripomočki in izdelki niso izginili v množici. Naši izdelki so vabljeni, dišijo in so po velikosti majhni. Veliko ljudi je izdelke prijemalo, nosilo sem in tja in nekateri niso razumeli, da izdelki niso za domov.

Slika 2: dijakinje pri delu



Vir: igrarsezmano.eu (neznani avtor), 2017

Še največji izziv pa je bila komunikacija med udeleženci in dijakinjami. Diakinje je skrbelo, kako se bodo vključile in komunicirale z otroki, kako jim prisluhni in se jim približati. Kmalu so ugotovile, da je strah odveč. Odprtost, prijaznost in strokovnost dijakinj je hitro privabila veliko udeležencev festivala in čas za skrb, kako bo, ni bilo več. Znašli smo se. In še vedno se. Iz vrtinca enakosti smo bili zmožne pogledati z drugačnimi očmi. In v tem uživali.

3 ZAKLJUČEK

Prvič smo sodelovali na festivalu leta 2015. Sedaj že tradicionalno vsako leto konec maja sodelujemo na festivalu Igraj se z mano. Sodeluje tretji letnik dijakov iz programa KT. Dijaki svoje znanje in izkušnje predajajo naprej novi generaciji dijakov, ki nato drugo leto ponovno razveselijo otroke in udeležence festivala, ki briše mejo med drugačnostjo in hendikepom. S tem brišemo tudi drugačnost med dijaki v programu KT.

Čas je, da začnemo ceniti drugačnost. Kako dolgočasen bi bil svet, če bi bili vsi enaki, imeli enaka telesa, delali enake stvari, enako razmišljali in imeli enaka prepričanja.

Pot do strpnosti ni lahka. Velikokrat moramo porušiti svoja temeljna prepričanja, ki so del tradicije nas samih. Sprejeti moramo dejstvo, da drugačnost ni kriva za našo jezo in nezadovoljstvo, da varnost ne izhaja iz tega, da skušamo drugačnost spraviti v neke okvirje kot nam paše. Ko drugačnost spoznamo in sprejmemo, potem to ni več drugačnost.

4 LITERATURA IN VIRI

Referat temelji na lastnih izkušnjah in pričevanju.

Literatura ki mi je bila v pomoč:

- 1) DROFENIK ŠTIBELJ, Leja. 2002. Hendikep in invalidnost: diplomsko delo. Ljubljana: FDV.
- 2) ZAVIRŠEK, Darja. 2000. Hendikep kot kulturna travma: historizacija podob, teles in vsakdanjih praks prizadetih ljudi. Ljubljana. Založba *cf.
- 3) ZAVIRŠEK, Darja. 2018. Skrb kot nasilje. Ljubljana. Založba *cf.
- 4) Slovar slovenskega knjižnega jezika. 1998. Ljubljana. DZS.
- 5) www.cirius-kamnik.si
- 6) www.igrajsezmano.eu>ProjektIgrajsezmano.
- 7) www.yhd-drustvo.si
- 8) www.drustvozakulturoinkluzije.eu
- 9) www.centerjanezalevca.si

VRZEL MED PRIČAKOVANJI UČITELJEV IN PRIČAKOVANJI UČENCEV PRI POUKU NARAVOSLOVNIH PREDMETOV

THE GAP BETWEEN TEACHERS' AND STUDENTS' EXPECTATIONS IN SCIENCE SUBJECTS

Darko Korošec

Srednja šola Slovenska Bistrica, Slovenija
Slovenska Bistrica High School, Slovenia

Izvleček

Poučevanje naravoslovja nikoli ni bilo enostavno. V prispevku je predstavljeno kako poučujemo naravoslovje in kaj učitelji pričakujejo, da se bodo učenci naučili. Na kratko so opisani nekateri vidiki znanosti in pomen naravoslovja in znanosti v izobraževanju. Na podlagi mnogih raziskav in avtorjevih izkušenj v izobraževanju so opisani namen in načini poučevanja naravoslovja ter kakšen bil naj bil učni proces pri pouku naravoslovja, kjer je pomembno, da učenci izkusijo znanstveno-raziskovalno delo, da začnejo znanstveno razmišljati in ugotovijo kako znanost deluje. Predstavljeno je trenutno stanje pri poučevanju naravoslovja, štiri osnovne veščine ki bi jih naj obvladali učenci, ki se učijo naravoslovje in trenutna pedagoška praksa na področju naravoslovja, ki bi z izboljšanjem omogočala učencem boljši vpogled v naravoslovne znanosti. Predstavljene so ovire, ki upočasnjujejo uvajanje sprememb v poučevanje naravoslovja in nakazane nekatere rešitve za sodobne pristope k poučevanju naravoslovja. S sodobnim načinom poučevanja naravoslovja bodo učenci spoznali, da je naravoslovje zanimivo, intelektualno delo prijetno in da je znanost lahko zabavna.

Ključne besede: naravoslovje, znanost, poučevanje, raziskovanje, kurikulum

Abstract

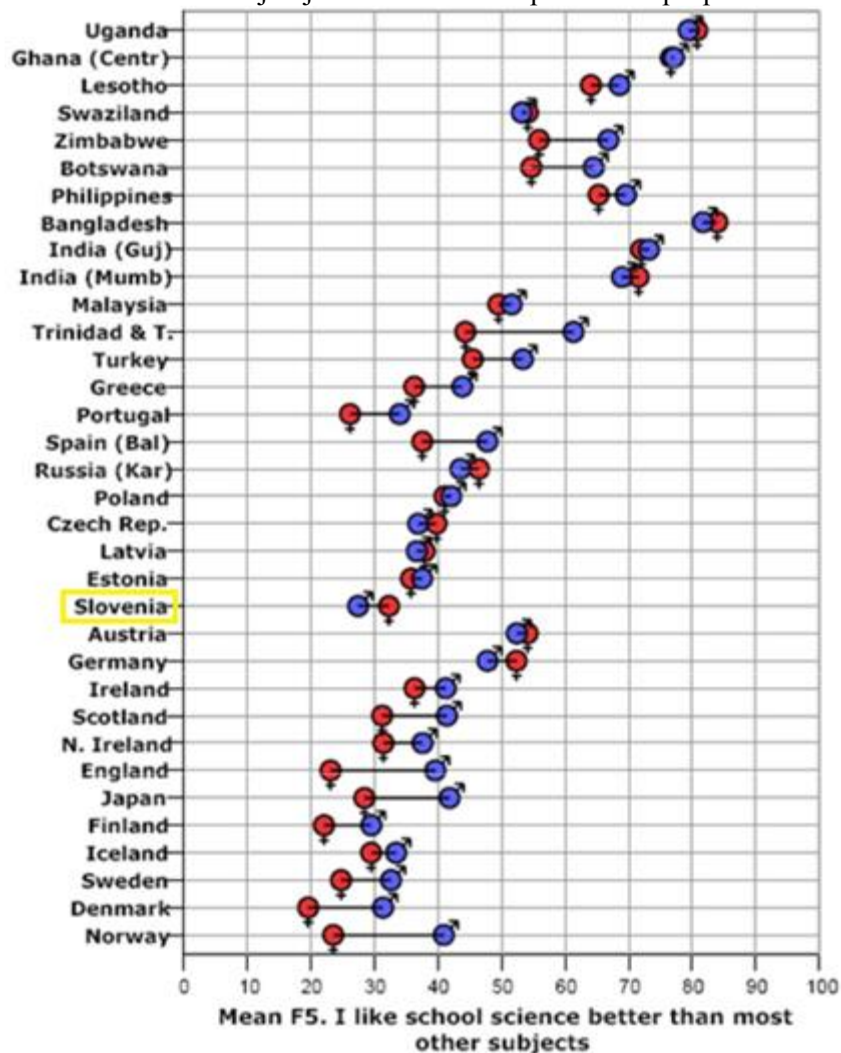
Teaching science has never been easy. The article presents how science is taught and what teachers expect students to learn. Some aspects and the importance of science and natural science in education are briefly described. Based on the research and the author's experience in education, the purpose and methods of teaching science as well as what the teaching process in science teaching should be, where it is important for students to experience scientific research to start thinking scientifically and to find out how science works is described. The current state of science teaching is presented through four basic skills to be learned by science students and current science teaching pedagogical practices that could improve students' insight into science. The obstacles that slow down the introduction of changes in science teaching are presented and some solutions for contemporary approaches to science teaching are outlined. With a modern way of teaching science, students will learn that science is interesting, intellectual work is enjoyable and science can be fun.

Keywords: natural science, science, teaching, research, curriculum

1 UVOD

Svet se zadnja desetletja zelo hitro spreminja. Starši in stari starši učencev so imeli na voljo primitivno tehnologijo za iskanje informacij in komuniciranje v primerjavi s tem, kar imajo na voljo današnji učenci. Prav tako niso imeli spletnih učilnic in interaktivnih elektronskih gradiv na spletu dosegljivih kjerkoli in kadarkoli, niso mogli povprašati učitelja za nasvet preko e-pošte ali spletnega foruma. Novo znanje so pridobivali na točno določenem kraju ob točno določenem času. niso imeli na voljo Googla in Wikipedije, da bi lahko takoj poiskali zelene informacije na svojem mobilnem telefonu praktično kjerkoli in kadarkoli (Bonk, 2009 str. 12-15).

Grafikon 1: Priljubljenost znanstvenih predmetov pri pouku



Vir: Sjøberg, Schreiner, 2010

Da je današnjem času v razvitih državah mlade težko navdušiti za znanost, ugotavlja tudi mednarodna raziskava Rose v osnovnih šolah. Mladi v razvitih državah niso navdušeni nad znanostjo in si ne želijo postati znanstveniki. V Sloveniji si želi postati znanstvenik približno ¼ učencev. Prav tako znanstveni (naravoslovni) predmeti niso preveč priljubljeni, kar prikazuje grafikon 1. V Sloveniji so naravoslovni predmeti (znanost) najljubši okrog 30 % učencem (Sjøberg, Schreiner 2010).

V veliko državah ugotavljajo da je naravoslovno izobraževanje v krizi. Pri reševanju te težave se soočajo s številnimi in včasih povezanimi težavami: pomanjkanje virov tako izobraževalnih kot finančnih, povezano s pomanjkanjem ustrezno usposobljenih učiteljev in naraščajočo priljubljenostjo nenaravoslovnih in neznanstvenih področij. Glede na ta globalni problem je nujno potrebno izboljšati pripravo znanstvenikov za prihodnost, ne le z zagotavljanjem kvalitetnejšega izobraževanja, ampak tudi z izboljšanjem motivacije pri učencih in študentih za znanstveno delo in privlačnost delovne kariere na znanstvenih področjih (Report of the ICSU, 2011).

2 ZNANOST V IZOBRAŽEVANJU

2.1 ZNANOST V IZOBRAŽEVALNEM KURIKULU

Znanost pomaga razmeti svet okoli nas in je orodje za izboljšanje le-tega. To je tudi cilj izobraževanja, zato ima znanost pomembno mesto v izobraževanju.

Pomembna lastnost znanstvenih ved je, da se znanje o njih neprenehoma spreminja in dopolnjuje. Učenci morajo spoznati, da znanost ni končno, neprecenljivo znanje, ampak da je znanost dinamično znanje, da gre za nenehen proces graditve zbirke znanja, pri katerem se ideje, dejstva, zakoni, teorije in modeli neprenehoma izpopolnjujejo, ko se pojavljajo nova spoznanja. Znanost naj učenci vidijo kot »Zanima me, če ...«. Če bodo učitelji učencem podali ta spoznanja, se bodo učenci naučili znanosti, ne glede na vsebino, ki so jo usvojili. (Mynbayeva, Sadvakassova, Akshalova, 2018).

Pomembno je, da naravoslovne vsebine v šolskem kurikulumu vsebujejo bistvene veščine 21. stoletja, kot na primer kako reševati težke, slabo definirane probleme in učenje, kako sodelovati pri znanstveno-raziskovalnem delu (Franklin, 2015). V znanstveno-naravnanem kurikulumu morajo učenci imeti na voljo pester nabor učnih aktivnosti, ki jim lahko vzbudijo zanimanje in jih »zapeljejo« v raziskovalne aktivnosti (Iwuanyanwu, 2019).

2.2 UČNI PROCES PRI POUČEVANJU NARAVOSLOVJA

Raziskave zadnjih let na žalost kažejo, da se v veliko državah naravoslovje in znanost končata pri preprostem posredovanju določenih znanstvenih idej in dejstev, ki niso nič bolj znanost kot je kup opek hiša. Prav tako v veliko država ostaja večina snovi v naravoslovnih predmetih nespremenjena 20 ali več let (UNESCO in UNICEF, 2013). Učni rezultat teh kurikulumov je negativen, učenci dobijo napačno predstavo, da je znanje statično in dokončno ter postanejo mojstri v kopičenju znanja namesto v ustvarjanju znanja. In ne samo, da je v teh kurikulumih kot aktivnost uporabljen predvsem transmisijski model prenosa znanja, učni izid predstavlja neprimeren pogled na to, kakšne so prakse v znanosti, poleg tega pa takšna praksa tudi razvrednoti učenčeve ideje in razmišljanje ob sprejemanju informacij (Iwuanyanwu, 2019).

Učiteljeva vloga pri prenosu naravoslovnega znanja mora biti majhna. Njegova glavna vloga je, da pripravi in motivira učence, da zaznajo vrednost v posredovanem raziskovalnem problemu, da posreduje tehnike, ki jih lahko učinkovito uporabijo pri obravnavanem problemu. V nadaljevanju učnega procesa (individualno ali z skupinsko) določijo problem, ki pa preučujejo, na svoj način, ga spreminjajo in dopolnjujejo, zbirajo in analizirajo podatke, ki bi lahko privedli do rešitve, predlagajo rešitve in jih primerjajo z drugimi neposredno s pogovorom, lahko pa tudi preko komunikacijskih kanalov, ki jih običajno uporabljajo za komunikacijo z vrstniki. Seveda je običajno, da bodo nekateri našli zelo nenavadne poti za rešitve, ki so lahko pravilne, delno pravilne ali povsem napačne (McComas, 2017).

Učenec je postavljen v vlogo raziskovalca, ki pri pouku raziskuje izbran problem in išče odgovore na problemska vprašanja, ki so sestavni del njegovega življenja v okviru lastnega znanja in izkušenj. Tak raziskovalni pristop razvija intelektualne sposobnosti, znanstveno razmišljanje in iznajdljivost. Učence motivira za učenje, saj je raziskovanje povezano z njihovim realnim življenjem in izkušnjami (Petek, 2012).

Znanstveno razmišljanje se začne, ko učenci in učitelji upočasnijo pouk naravoslovja in se vprašajo, kaj določeni pojmi pomenijo in kakšni so pogoji za njihovo pravilno uporabo. Ko se učenci učijo naravoslovje, morajo učitelji poskrbeti, da se eksperimentiranje razume kot sredstvo, ki daje odgovore na njihova vprašanja. In če jim želimo dati vpogled v znanost v 21. stoletja, se morajo zavedati negotovosti v znanosti, in da so znanstvene teorije razmišljanja ali ugibanja, ki jih je treba zavreči ali spremeniti takoj, ko ne ustrezajo opažanju (Report of the ICSU, 2011; McComas, 2017).

3 KAJ POUČUJEMO V NARAVOSLOVJU IN KAJ SE UČENCI NAUČIJO

3.1 TRENUTNO STANJE PRI POUČEVANJU NARAVOSLOVJA

V Evropi in drugod po svetu je med strokovnjaki močno prisotno zavedanje, da je klasičen način poučevanja naravoslovja neprimeren in da ga učenci nimajo radi. V Evropi in po svetu je precej projektov, katerih namen je izboljšanje poučevanja naravoslovja. Še vedno se naravoslovje poučuje abstraktno, poudarja se naravoslovne ideje, razvite pred več kot 100 leti, premalo je eksperimentalnega dela. Poučevanje naravoslovja ni zanimivo, ker učenci ne vidijo njegove uporabnosti, pogosto se jim zdi dolgočasno (Inovativno poučevanje, 2014, 5-6).

V več mednarodnih reformah znanstvenega izobraževanja so kot učni rezultati vključeni znanstvena pismenost, znanstvene prakse, kritično razmišljanje in družbeno-znanstvena vprašanja. Prav tako so številne države promovirale projekte naravoslovnih učnih načrtov, usmerjene v znanstveno pismenost, kjer sta kritična misel in reševanje problemov pomembna sestavina kurikula (Report of the ICSU, 2011).

Eksperimenti igrajo pomembno vlogo pri pouku naravoslovja. Učitelji velikokrat dajejo poudarek demonstraciji znanstvenih poskusov. Vendar ima »učenje z rokami« v laboratoriju poseben pomen, saj so učenci bolj dovzetni za navodila in razvijajo spoštovanje do znanosti. Raziskave so pokazale, da so dejavnosti učencev v laboratorijih povezane z njihovo predstavo o znanosti, praktično delo pa širi njihovo predstavo o eksperimentalnem in znanstvenem delu. Vendar klasičen pristop k eksperimentalnemu delu vodi tudi do mnenja učencev, da delo v laboratoriju pomeni spretnost uporabe tehnologije v laboratoriju, ne pa spretnost uporabe idej in raziskav. Raziskave kažejo, da učenci običajno uporabljajo navodila za poskuse kot recepte brez razmišljanja o pomenu poskusov in brez razprave o znanstvenem pomenu poskusov (Duit, Niedderer, Schecker, 2013).

3.2 OSNOVNI SKLOPI VEŠČIN PRI POUČEVANJU NARAVOSLOVJA IN VRZELI PRI UČENJU LE-TEH

Nacionalni raziskovalni svet v Washingtonu je razvil okvir štirih osnovnih sklopov veščin za učence, ki se učijo naravoslovje (Taking Science to School, 2007):

1. Poznati, uporabljati, razumeti in razlagati znanstvene razlage naravnega sveta.
2. Ustvarjati in ovrednotiti znanstvene dokaze in razlage.
3. Razumeti naravo in razvoj znanstvenih spoznanj.

4. Produktivno sodelovati v znanstvenih praksah in razpravah.

Raziskave kažejo, da se v procesu doseganja veččin vsa štiri področja prepletajo, tako da napredek v enem podpira napredek v drugih treh (Taking Science to School, 2007).

Prvi sklop zahteva večšine za razumevanje, kako se temeljni koncepti, teorije in modeli v znanosti uporabljajo za različne vrste pojavov (Iwuanyanwu, 2019). Tu se pojavlja prva vrzel, saj se ta sklop ne obdela dovolj temeljito, ker vzame veliko časa brez hitro vidnih rezultatov. Učitelj mora za obravnavana področja opredeliti temeljne znanstvene ideje in voditi učence, da predstavijo kaj vedo glede na svoje predstave o svetu, ki so še posebej v začetnem obdobju spoznavanja znanosti lahko povsem drugačne od pričakovanih.

Drugi sklop od učitelja zahteva, da učencem zagotovi vire in izkušnje, ki so pomembne za odgovore na bistvena vprašanja in jih vzpodbuja k primerjanju in vključevanju idej iz različnih virov znanja in izkušenj. Tako se učenci naučijo zapletenih konceptov, zbirajo dokaze, rešujejo težave posamično in z drugimi kot ekipa ter izvajajo sklepe o naravnem svetu znanosti (Iwuanyanwu, 2019). Vrzel se pojavlja v ustvarjanju znanstvenih dokazov, ko učenci s svojim omejenim znanjem o realnem svetu ustvarjajo sklepe in dokaze, ki so v nasprotju z današnjimi spoznanji, učitelji pa jih poskušajo pri tem usmerjati in popravljati. Pri tem jih ne smemo omejevati, niti popravljati, ker ni bistveno, da spoznajo pravilna dejstva, ampak da znajo ustvarjati znanstvene dokaze in razlage. Zavedati se moramo, da je razvoj znanosti stoletja slonel na napačnih razlagah naravnih pojavov in da je to, da učenci ustvarijo napačne razlage in dokaze običajna razvojna stopnja v spoznavanju znanosti.

Tretji sklop od učitelja zahteva, da oblikuje strategije, ki naj pomagajo učencem, da ustvarijo več idej. Ustvarijo hipoteze, ki se lahko preskusijo. Učenci se učijo iskati odgovore na vprašanje: »Kaj bi se zgodilo, če bi ...«. Vse to počnejo v jeziku znanstvenikov: izvajajo meritve, ustvarjajo tabele, rišejo grafikone itd. (Iwuanyanwu, 2019). Vrzel se pojavi, če učitelj ne spodbuja dovolj znanstvenega pristopa in dela. Razumljivo je, da učenci znanstvenega pristopa še ne obvladajo, da so tabele napačno zastavljene, da grafikoni ne prikazujejo pravih veličin itd. Vendar ne smemo pričakovati, da bodo učenci v nekaj urah prišli do odkritij in rezultatov, za katere je človeštvo včasih potrebovalo desetletja ali celo stoletja. Normalno je, da so njihovi zaključki napačni.

Pri četrtem sklopu morajo učenci usvojiti metode skupinskega dela pri zbiranju informacij, preizkušanju modelov, razumevanju in reševanju danih problemov, ocenjevanju rešitev in dokazovanju le-teh. Obravnavani problemi morajo biti iz realnega sveta in sedanjega časa (Iwuanyanwu, 2019). Vrzel se pojavi, če je problem učencem tuj ali abstrakten. Učenci morajo problem »začutiti«.

Pri pouku naravoslovja moramo uporabljati moderno tehnologijo, ker s tem pritegnemo pozornost učencev in se jim približamo v njihovem načinu komuniciranja. Zato je potrebna uporaba trenutno uporabljenih računalniških in spletnih tehnologij (spletni dokumenti, oblačne storitve, wikiji, video vodiči, ...), uporaba komuniciranja preko aktualnih socialnih omrežij ter uporaba sodobnih aplikacij za obravnavano področje. Učitelj mora obvladati digitalne in tehnične spretnosti za uporabo digitalnih tehnologij, prav tako pa tudi spretnosti za navigacijo v digitalnem svetu aplikacij in podatkov.

Pri krmarjenju v digitalnem svetu naletimo tudi na prepreko v rabi jezika: na spletu je večina podatkov o naravoslovju v angleščini. Veliko učiteljev ima zadržke, da bi uporabilo podatke, storitve in aplikacije v angleščini.

Čeprav angleško zapisanih besedil učenci velikokrat ne razumejo najbolje, jim niso tuja zaradi jezika. Pri uporabi tujega jezika se moramo tudi zavedati, da bodo že v bližnji prihodnosti prevajalniki povsem uporabni tudi za bolj zahtevna besedila, in da jih učenci že sedaj uporabljajo.

3.3 SPREMEMBE V POUČEVANJU NARAVOSLOVJA, KI SE NISO UDEJANJILE

Z nenehnim razvojem družbe znanja raste vpliv novih tehnologij na ustvarjanje znanja. Ne samo, da hitrost ustvarjanja in obseg informacij še naprej eksponentno raste, tudi informacije so vse manj odvisne od prenosa besedila in vse pogosteje vključujejo zvočne, grafične in vizualne oblike prek različnih medijev. Eksponentna rast obsega informacij in njegova spreminjajoča se narava postavljata pod vprašaj avtoriteto klasičnih hramov znanja, ki jih nadzirajo nacionalne izobraževalne ustanove (Education and skills, 2012).

Pomembna težava pri razvoju znanj in kompetenc 21. stoletja med učitelji naravoslovja je predvsem nenaklonjenost učiteljev ali celo odpor do premika od tradicionalne metode poučevanja. Tradicionalna metoda poučevanja še vedno prevladuje kot prevladujoči učni pristop v izobraževanju v večjem delu sveta (Education and skills, 2012). Razviti je potrebno vzdušje, v katerem lahko učenci svobodno predstavijo svoja stališča, okolje v katerem je normalno delati napake in jih popravljati. K temu lahko pomaga tudi smiselna uporaba informacijsko-komunikacijske tehnologije ter novih tehnoloških naprav, kar tudi poveča možnosti za učne oblike, ki jih usmerjajo učenci (Iwuanyanwu, 2019).

Več raziskav bo potrebnih, da se ugotovi, kako si naj učitelji postanejo domači z znanstvenimi raziskavami in kakšen naj bo njihov pogled na to, kako izboljšati učenje naravoslovja in njihovo praktično ravnanje pri poskusih. Izkazalo se je, da je sprememba temeljnih pogledov učiteljev na način poučevanja dolgotrajen proces. Da bi lahko učitelji oblikovali bolj učinkovite pristope k poučevanju je nujno, da učitelji poznajo trenutno prakso pri izvajanju eksperimentov v znanosti (Duit, Niedderer, Schecker, 2013).

Podobno stanje je tudi v Sloveniji. Prevladuje tradicionalna, frontalna oblika poučevanja, ki omogoča poznavanje dejstev in definicij, ne omogoča pa razumevanja in uporabe ter procesnega znanja. Ta način zmanjšuje ustvarjalno mišljenje in kritično presojanje. Posledica je učenje zaradi zunanje motivacije (ocenjevanje) in nezanimanje za podano učno snov. Veliko je tudi učenja »na pamet«.

Tudi v Sloveniji smo pričeli kurikularno prenovo že več kot pred dvajsetimi leti, in od takrat je bilo veliko strokovnih konferenc, posvetov in izobraževanj za učitelje. Težava, da se spremembe niso udejanjile ne prihaja le od »spodaj«, od učiteljev, ampak tudi od pomanjkanja sprememb in reform od »zgoraj«, od ministrstva za šolstvo in vladajoče politike, ki bi morala zagotoviti pravni in finančni okvir za spremembe. Namreč, več raziskovalnega dela pri naravoslovju pomeni več finančnih sredstev za pripomočke in materiale, več opreme v laboratorijih, več laboratorijev in več učiteljev za poučevanje v manjših skupinah. En učitelj v običajni učilnici ne more kvalitetno izvajati naravoslovnih poskusov s skupino tridesetih učencev.

4 ZAKLJUČEK

Postopek uvajanja sprememb v izobraževanje, ki bi prilagodile kurikulum tehnološko spremenjenemu svetu je prepočasen. Pred dvajsetimi leti smo še brez težav lahko poučevali na »klasičen« način, čeprav je že takrat bilo veliko govora o potrebnih sprememba zaradi »drugačne« nove generacije učencev. Dandanes je svet tehnološko precej drugačen kot pred dvajsetimi leti, pouk pa se skoraj ni spremenil. Seveda so poskusi uporabe novih tehnologij pri poučevanju, vendar smo pri tem zelo počasni.

Ena težko premostljiva ovira je, da smo učitelji zaradi starosti manj vajeni uporabljati nove tehnologije. Druga ovira je, da je spremembe težko uvajati, ker praksa poučevanja z novimi tehnologijami šele nastaja.

Tretja, po mojem mnenju bistvena ovira pa je, da so kurikuli togi, ker s predvidenimi metodami in načini dela in snovno obsežnimi standardi znanja za predvideno število ur ne omogočajo novih načinov dela, kjer so pomembne tudi druge kompetence, ne le vsebinsko znanje: Če se je učni načrt oziroma katalog znanja začel izvajati okrog leta 2008, to pomeni da je začel nastajati okrog leta 2005, ko so pametni telefoni in aplikacije, ki jih poznamo danes, bili znanstvena fantastika. Če želimo uporabljati nove načine dela v razredih, je potrebno obseg snovi zmanjšati in se osredotočiti predvsem na pomembne vsebine, te pa, posebej pri naravoslovnih in tehničnih predmetih, usvojiti z metodami, ki omogočajo učencem več dela z znanstvenimi metodami in z znanstvenim pristopom k reševanju problemov.

Če usvajamo novo snov z znanstvenim in raziskovalnim pristopom, je količina usvojene snovi glede na učni načrt oz. katalog znanja manjša. Jasno je, da takšen način poučevanja vzame veliko več časa v primerjavi s frontalnim predavanjem. Vendar je takšen način po mojih izkušnjah učencem bolj zanimiv, upam pa si trditi, da je količina trajno usvojenega znanja večja. Preobilica snovi povzroča nezainteresiranost za razmišljanje in poglobljen pristop k delu na znanstven način tudi pri bolj motiviranih in sposobnejših bolj učencih. Učenci naredijo vaje in naloge »po načelu najmanjšega napora«, prepíšejo naloge, poiščejo rešitve pri starejših sošolcih, na spletu ipd. Naloge delajo »kot roboti«, saj nimajo časa za bolj resen pristop k delu, saj ta zahteva veliko več časa.

Že kratek pogovor s kolegi učitelji naravoslovja razkrije, da se slovenski kurikuli in učbeniki za naravoslovne predmete niso veliko spremenili, sploh ne v smislu, da bi bili prilagojeni velikim spremembam na področju informacijske in komunikacijske tehnologije, ki jo učenci ne le uporabljajo ampak z njo živijo. Velikokrat so bile spremembe narejene le v smislu, da se je dodala nova vsebina, ki je pokrila nova spoznanja v znanosti. Ker so socialna in kulturna okolja v različnih državah različna, moramo v Sloveniji najti ustrezne lastne rešitve.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) ADAMS, Jennifer, GUPTA, Preeti. 2015. Informal science institutions and learning to teach: An examination of identity, agency, and affordances. *Journal of Research in Science Teaching*, 54(1), 121-138. <https://cadrek12.org/resources/informal-science-institutions-and-learning-teach-examination-identity-agency-and> (30. 6. 2019).
- 2) BONK, Curtis Jaj. 2009. *The World is Open. How Web Technology is Revolutionizing Education*. 1. izdaja San Francisco: Jossey-Bass.
- 3) BROOKS, Harvey. 1994. The relationship between science and technology. *Research Policy* 23/5 (477-486). <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/0048733394010013> (9. 7. 2019)
- 4) DUIT, Reinders, NIEDDERER, Hans, SCHECKER, Horst. 2013. Teaching Physics. V: *Handbook of Research on Science Education*. Str. 620 – 630. <https://books.google.si/books?id=leyrAgAAQBAJ> (22. 8. 2019)
- 5) Education and skills for inclusive and sustainable development beyond 2015. 2012. UNESCO. Geneva. https://www.un.org/millenniumgoals/pdf/Think%20Pieces/4_education.pdf (9. 7. 2019)
- 6) FRANKLIN, Teresa. 2015. Embracing the Future: Empowering the 21st Century Educator. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 176 (2015) 1089–1096. Elsevier Ltd. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042815006217> (17. 6. 2019)

- 7) GARDNER, Paul. 1994. The relationship between technology and science: Some historical and philosophical reflections. Part I. *International Journal of Technology and Design Education* 4(2):123-153. Kluwer Academic Publishers.
https://www.researchgate.net/publication/291511345_The_relationship_between_technology_and_science_Some_historical_and_philosophical_reflections_Part_I (26. 8. 2019)
- 8) Inovativno poučevanje naravoslovja in spodbujanje naravoslovne pismenosti v osnovni in srednji šoli. 2014. Iztok Devetak, Mira Metljak (ur.). Ur. Ljubljana: Pedagoška fakulteta.
http://pefprints.pef.uni-lj.si/2603/1/Devetak_Metljak_PROFILES.pdf (22. 6. 2019)
- 9) IWUANYANWU, Paul Nnanyereugo. (2019). What we Teach in Science, and What Learners Learn: A Gap that Needs Bridging. *Pedagogical Research*, 4(2), em0032.
https://www.academia.edu/39172969/What_we_Teach_in_Science_and_What_Learners_Learn_A_Gap_that_Needs_Bridging (2. 7. 2019)
- 10) McCOMAS, William F. 2017. Understanding how science work: The nature of science as the foundation for science teaching and learning. *The School science review* 98(365):71-76.
<https://www.ase.org.uk/resources/school-science-review/issue-365/understanding-how-science-works-nature-science-foundation> (26. 8. 2019)
- 11) MYNBAYEVA, Aigerim, SADVAKASSOVA, Zukhra, AKSHALOVA, Bakhytkul. 2018. *Pedagogy of the Twenty-First Century: Innovative Teaching Methods. New Pedagogical Challenges in the 21st Century - Contributions of Research in Education*.
https://www.researchgate.net/publication/326217933_Pedagogy_of_the_Twenty-First_Century_Innovative_Teaching_Methods (22. 6. 2019)
- 12) PETEK, Darija. 2012. Zgodnje učenje in poučevanje naravoslovja z raziskovalnim pristopom. *Revija za elementarno izobraževanje [na spletu]*. 2012. Vol. 5, št. 4: 101–114.
<https://dk.um.si/IzpisGradiva.php?lang=slv&id=52205> (3. 8. 2019)
- 13) Report of the ICSU Ad-hoc Review Panel on Science Education. 2011. International Council for Science. <https://council.science/publications/report-of-the-icsu-ad-hoc-review-panel-on-science-education-2011> (15. 8. 2019)
- 14) SJØBERG, Svein, SCHREINER, Camilla. 2010. The ROSE project: An overview and key findings. University of Oslo. <https://roseproject.no/network/countries/norway/eng/nor-Sjoberg-Schreiner-overview-2010.pdf> (2. 9. 2019)
- 15) Taking Science to School: Learning and Teaching Science in Grades K-8. 2007. Richard A. Duschl, Heidi A. Schweingruber, Andrew W. Shouse (ur.) National Reserch Council of the National Academies. <http://www.instesre.org/NSFWorkshop/TakingScienceToSchool.pdf> (14. 8. 2019)

REALEN IZDELEK V UČNEM PODJETJU

REALISTIC PRODUCT IN LEARNING FIRM

Peter Koščak

Šolski center za pošto, ekonomijo in telekomunikacije Ljubljana, Slovenija
School Centre for Postal Services, Economics and Telecommunications Ljubljana, Slovenia
petkoscak@gmail.com

Izvleček

V izobraževanju se vse bolj postavlja v ospredje praktično izobraževanje v šoli. Praktično izobraževanje v srednješolskem izobraževalnem programu ekonomski tehnik je tudi učno podjetje. Učno podjetje je simulacija poslovanja realnega poslovnega sistema, gre za namišljeno poslovanje podjetja z vsemi poslovnimi funkcijami realnega poslovnega sistema. Namen prispevka je prikazati, da se z dodatnim delom učitelja in dijakov/inj, motiviranostjo in zavzetostjo za delo da preseči izobraževalne cilje in nadgraditi namišljeno poslovanje s konkretnim, celo inovativnim izdelkom. Na pobudo učitelja so se dijaki/nje odločili/e, da razvijejo inovativno slaščico od ideje do končnega izdelka. Pri izdelavi slaščice so dijaki/nje sodelovali/e z zunanjim slaščičarjem in slaščičarno. Inovativno slaščico so testirali/e na trgu, uporabnikom so slaščico ponudili/e ob različnih dogodkih. Dijaki/nje so se odločili/e, da zbrana finančna sredstva namenijo Pediatrični kliniki Ljubljana za potrebe zdravljenja otrok. V omenjenem projektu je skupina dijakov/inj dokazala, da znajo in zmorejo stopiti izven postavljenih okvirjev, pri tem pa so pokazali/e še humanitarno noto.

Ključne besede: praktično izobraževanje, učno podjetje, simulacija realnega poslovanja, slaščica, izdelek

Abstract

In the field of general education, practical education at school is increasingly being highlighted and therefore of utmost importance. One of the forms of practical education at the vocational school of economics includes also practical learning firm. It is a simulation of the real business environment with all the elements of business functions of the real business world. This paper aims at showing that additional work of a teacher and students including motivation and commitment to work is able to go even beyond the educational goals thus contributing to the upgrade of imaginary business with concrete, even innovative products. The innovative teacher's initiative inspired the students to make a decision to develop an innovative pastry right from the start from the pure idea up to the finished product. In the process of making pastry, the students cooperated with a local bakery. As a result, this innovative pastry was then market tested. Consumers were offered this product on different occasions at different events. The decision was then made by the students to donate the funds raised to the University Children's Hospital, University Medical Centre Ljubljana for the treatment of ill children. In the above-mentioned project, a group of students proved that they could step beyond the set frames and simultaneously showing humanitarian principles.

Keywords: practical education, learning firm, simulation of the real business environment, bakery, product

1 PREDSTAVITEV UČNEGA PODJETJA

Učno podjetje je simulacijo realnega poslovanja poslovnega sistema z razliko, da ni materialnega toka in da ni treba zagotoviti realnega denarja ob ustanovitvi. Na ta način se dijaki in dijakinje (v nadaljnjem besedilu: dijaki) učijo z izkustvenim delom. V učnem podjetju dijaki spoznajo postopke ob ustanovitvi podjetja, različne aktivnosti pri poslovanju podjetja in tudi aktivnosti in postopke pri zapiranju podjetja oziroma prenehanju poslovanja. Poleg tega, da dijaki spoznajo postopke od ustanovitve do prenehanja poslovanja podjetja, dijaki opravljajo dela in naloge na posameznih delovnih mestih v tajništvu, nabavi, računovodstvu, prodaji, kadrovske službi in v oddelku odnosov z javnostjo. Na začetku poslovanja učnega podjetja dijaki napišejo prošnje za zaposlitev na posameznih delovnih mestih. Na posamezna delovna mesta so dijaki razporejeni v odvisnosti od njihovih želja in potreb v učnem podjetju. Eden izmed dijakov pa opravlja dela in naloge direktorja učnega podjetja. Direktorja dijaki izberejo z anonimnim glasovanjem, izbrani dijak pa je na delovno mesto direktorja razporejen z njegovim soglasjem. (Ušaj Hvalič idr. 2006, 10)

Pri poslovanju v učnem podjetju dijaki ne spoznajo zgolj postopkov in strokovnega dela na posameznih delovnih mestih oziroma opravil v oddelkih, spoznajo tudi načine medsebojnega sodelovanja, spoznajo medsebojno povezanost delovnih mest in oddelkov. Pri delu v učnem podjetju se dijaki naučijo komuniciranja, predstavljanja in zagovarjanja idej, kritičnega ocenjevanja in hkratnega podajanja predlogov z njihovim utemeljevanjem.

1.1 DELO V UČNEM PODJETJU

Delo v učnem podjetju poteka pod vodstvom mentorja – učitelja. Učitelju pomaga dijak, ki je zaposlen na delovnem mestu direktorja. Učitelj posreduje dela in naloge dijaku na posameznih delovnih mestih oziroma v oddelkih ob prisotnosti dijaka direktorja in vodje posameznega oddelka. Dijak, ki opravlja delo direktorja, je seznanjen z zadolžitvami in roki za izvedbo nalog v vseh oddelkih, vodja oddelka pa je seznanjen z zadolžitvami in roki v oddelku. Vodja posameznega oddelka je odgovoren za delo v oddelku, direktor pa je odgovoren za poslovanje celotnega učnega podjetja. (Zamlen 2011, 12)

1.1.1 Delegiranje nalog

Ko učitelj posreduje dela in naloge dijaku, ti zapišejo navodila in roke za posamezno nalogo v svojo beležnico. Učitelj posreduje dijaku splošna ali podrobna navodila, v odvisnosti od posamezne naloge, situacije in potreb oziroma v odvisnosti od razumevanja dijaka. Po posredovanju navodil dijaki povzamejo prejeta navodila pred učiteljem, da učitelj preveri njihovo razumevanje oziroma dijaki zastavijo vprašanja učitelju. Učitelj po potrebi dodatno razloži navodila oziroma jih ponovi. V nadaljevanju dijak prične z aktivnostmi za izvedbo naloge. V primeru, da se dijaku kasneje pri delu poraja vprašanje, dijak premisli, ali bo s prejetim odgovorom dokončal nalogo. V primeru, da ne, razmisli, katere informacije še potrebuje oziroma katera vprašanja mora zastaviti, da bo nalogo dokončal, in šele nato pokliče nadrejenega (vodjo oddelka, direktorja ali učitelja). Tako si dijak pripravi potrebna vprašanja, da bo na podlagi prejetih odgovorov nalogo dokončal. Z omenjenim načinom dela se zagotovi razpoložljivost učitelja za pomoč v vseh oddelkih oziroma na vseh delovnih mestih ter zagotovi ustrezen čas, da učitelj nemoteno opravlja druge obveznosti.

1.2 CILJI UČEGA PODJETJA

Simulacija poslovanja poslovnega sistema dijakom omogoča aktivno sodelovanje pri poslovanju in njihov ustvarjalni razvoj. Dijaki opravljajo dela na posameznih delovnih mestih v učnem podjetju s konkretnimi zadolžitvami. Pri delu v učnem podjetju dijaki spoznajo relacije znotraj učnega podjetja in tudi relacije v sodelovanju učnega podjetja z drugimi učnimi podjetji. Dijaki opravljajo določena dela in naloge po navodilu učitelja, določena dela in naloge pa opravljajo na osnovi svojega razmišljanja in iskanja rešitev ob predhodno postavljenih ciljih. Delo je praktično naravnano in zahteva uporabo že usvojenega teoretičnega znanja, ki se s praktičnim delom dopolnjuje in pogloblja na posameznih področjih. To pomeni, da je cilj dela v učnem podjetju ne samo usvojiti določena znanja in veščine oziroma pridobiti kompetence za dela na posameznih delovnih mestih, temveč tudi naučiti se kreativnega razmišljanja, naučiti se zmožnosti iskanja idej, naučiti se timskega in projektnega dela ter samoiniciativnosti in odgovornosti pri delu. Z delom v učnem podjetju se krepi osebni značaj dijakov in zmožnost njihovega sprejemanja odločitev in konsenzov, za katerimi stojijo. (Pečjak 1998, 133)

Delo v učnem podjetju omogoča, da učitelj bolje spozna dijake, odkriva njihove talente, njihova močna pa tudi šibka področja. Posledično učitelj ne samo da lahko, temveč mora dijaku posredovati povratno informacijo o posameznem dijaku. Na ta način na eni strani krepi posamezne talente in pomaga k njihovem razvoju, po drugi strani pa pomaga dijakom s šibkimi področji, da jih izboljšujejo. Seveda mora učitelj znati na senzibilen način predstaviti dijaku šibko področje s poudarkom na aktivnostih za njegov razvoj. Dijaki, ki prejmejo kvalitetno povratno informacijo o svoji trenutni kompetentnosti, o svojem odnosu pri izvrševanju nalog, o svojem odnosu z drugimi sodelavci in ključnimi deležniki pri delu, se v nadaljevanju lahko optimalno pripravijo za vstop na trg delovne sile. (Rupret 1999, 34)

2 REALEN IZDELEK V UČNEM PODJETJU

Na začetku poslovanja dijaki opravijo razpravo o predmetu poslovanja v učnem podjetju. Po podajanju predlogov sledi razprava o primernosti posameznega predloga z glasovanjem za posamezen predlog. Pri razpravi o predmetu poslovanja se že izoblikujejo okvirne smernice načrtovanih aktivnosti, ki bodo sledile. (Novak 1990, 28)

2.1 Ko navidezen izdelek ne zadostuje

V šolskem letu 2018/2019 so dijaki v enem izmed učnih podjetij izbrali za predmet poslovanja izdelavo in prodajo slaščic oziroma skladno z Uredbo o standardni klasifikaciji dejavnosti izbrali dejavnost Trgovina na drobno v specializiranih prodajalnah s kruhom, pecivom, testeninami, sladkornimi izdelki (47.240) in dejavnost Proizvodnja kruha, svežega peciva in slaščic (10.710). Dijaki so se odločili, da bo njihov prodajni sortiment obsegal izdelavo in prodajo poznanih slaščic (kremna rezina, Sacherjeva torta, gibanica ...) in drugih tort. Dijaki so sprejeli drzno odločitev, da bo njihovo učno podjetje prepoznano po svojevrstni slaščici, da bo prodajni sortiment vključeval tudi njihovo lastno inovativno slaščico, ki jo bo mogoče naročniku tudi fizično dobaviti. (Carstens idr. 2013, 387; Uredba 2007, člen 7)

2.2 Angažiranje zunanjega partnerja

Dijaki so v postopku iskanja idej za inovativno slaščico pripravili štiri idejne zasnove. Pri tem so izhajali iz predpostavke, da naj slaščica predstavlja svežino, je energijsko bogata in zdravju prijazna. Tedaj se je pokazala potreba po angažiranju zunanjega sodelavca – slaščičarja. V procesu iskanja slaščičarja so se dijaki odločili sodelovati z mladim slaščičarjem, ki je razumel njihovo željo po izdelavi inovativne slaščice s prej omenjenimi predpostavkami. Dijaki so slaščičarju predstavili štiri idejne zasnove inovativne slaščice, ki so bile v nadaljevanju nekoliko dopolnjene s strani slaščičarja in s konsenzom dijakov. (Kerzner 2006, 217)

Z zunanjim sodelavcem se je sklenila pogodba o skupnem sodelovanju, v kateri so se opredelile pravice in obveznosti pogodbenih strank v procesu razvoja inovativne slaščice do njene izdelave.

2.3 Razvoj in izbor variantne rešitve izdelka

Dijaki in slaščičar so dokončno uskladili štiri idejne zasnove inovativne slaščice. Nato je slaščičar v svojem obratu izdelal štiri vrste slaščic, ki so jih dijaki in učitelji preizkusili. V procesu prvega testiranja so preizkuševalci izmed štirih vrst slaščic izbrali dve najboljši. Po izločitvi dveh vrst slaščic je slaščičar v svojem obratu ponovno izdelal izbrani slaščici, ki so jih dijaki v drugem krogu ponovno testirali. (Pečjak 1987, 126)

Preizkuševalci so v drugem krogu izmed dveh vrst slaščic izbrali slaščico, ki je bila izdelana iz suhih marelic, ovsenih kosmičev, limonine lupinice in čokolade. Dijaki so inovativno slaščico poimenovali Petkiss in se nato tudi o obliki slaščice.

2.4 Tehnološki postopek izdelave in receptura

Stopimo maslo in v njem prepražimo ovsene kosmiče, nato jih premešamo. Kosmiče ohladimo, sočasno pa stepemo jajca, v katere smo predhodno natresli sladkor in limonine lupinice. Ko se kosmiči ohladijo, jih zmešamo s suhimi marelicami in stepenimi jajci. Vse skupaj dobro premešamo v enotno maso. Maso vstavljamo v modelčke in tako oblikujemo sladico. Oblikovane sladice vstavimo v pečico in pečemo približno 15 min na 170 °C. Zapečene sladice pustimo, da se ohladijo in strdijo. Ohlajene in kompaktne sladice pomakamo v stopljeno čokolado po lastni želji.

Za izdelavo cca. 40 kosov potrebujemo 450 g ovsenih kosmičev, 300 g suhih marelic, 150 g rjavega sladkorja, 3 jajca, 195 g masla, 3 g limoninih lupinic in 400 g jedilne čokolade.

2.5 Sodelovanje dijakov pri izdelavi slaščic

Dijaki so razvili idejo o inovativni slaščici od zamisli do izdelave. V nadaljevanju so dijaki želeli sodelovati pri izdelavi slaščice. Pod vodstvom mentorja in z njegovo so izdelovali slaščice tako, da so spoznali celoten tehnološki postopek od začetka do konca. Poskrbeli so tudi za nabavo potrebnih sestavin in embalažnega materiala.

Da je proces izdelave slaščic potekal skladno z zahtevami HACCP-a, je bilo treba skleniti pogodbo o najemu slaščičarne s pripadajočo opremo. V nadaljevanju je bila sklenjena najemna

pogodba z eno izmed ljubljanskih slaščičarn, v kateri so dijaki pod mentorstvom slaščičarja, izdelovali slaščice za posamezne priložnosti.

Ko je bila slaščica tehnološko izdelana, so jo dijaki še primerno embalirali.

Slika 1: Izdelava slaščic Petkiss



Vir: ŠC PET Ljubljana, 2019

Slika 2: Slaščice Petkiss



Vir: ŠC PET Ljubljana, 2019

2.6 Testiranje izdelka na trgu

Dijaki so izdelali slaščice Petkiss in jih ponudili ob izbranih priložnostih. Tako so slaščice ponudili na novoletnem bazarju v avli šolskega centra decembra 2018, na Informativi na Gospodarskem razstavišču Ljubljana januarja 2019, na informativnih dneh v šoli februarja 2019 in na mednarodnem sejmu učnih podjetij na celjskem sejmišču marca 2019. Slaščice Petkiss pa so dijaki izdelali tudi za priložnost njihovega obiska na Pediatrični kliniki v Ljubljani junija 2019.

Uporabniki slaščice Petkiss so z navdušenjem posredovali zgolj pozitivne povratne informacije in o slaščici govorili v superlativih.

Pri posredovanju slaščic uporabnikom od njih ni bilo mogoče zahtevati plačila zaradi zakonskih predpisov. Zato so dijaki uporabnike seznanili, da zbirajo prostovoljne prispevke, ki jih bodo namenili inštituciji, ki se ukvarja z zdravljenjem otrok. Dijaki so se že vnaprej odločili, da bodo zbrana sredstva namenili Pediatrični kliniki UKC Ljubljana, vendar odločitve niso želeli razkriti do konca akcije, ki so jo poimenovali »Petkiss za otroške nasmeh«. Na ta način so dijaki želeli predstavnike Pediatrične klinike pozitivno presenetiti oziroma jih obvestiti o svoji odločitvi šele tedaj, ko bodo imeli zbrana finančna sredstva.

Slika 3: Ponudba slaščic Petkiss na novoletnem bazarju



Vir: ŠC PET Ljubljana, 2019

Slika 4: Ponudba slaščic na mednarodnem sejmu v Celju



Vir: ŠC PET Ljubljana, 2019

2.7 Priprave in izvedbe dogodkov

Slaščica Petkiss je na neki način predstavljala otroka učnega podjetja, za katerim stoji skupina obetavnih, prizadevnih in motiviranih dijakov. Dijaki so za vsak dogodek izdelali natančen načrt pripravljanih aktivnosti s postavljenimi roki in nosilci za izvedbo in zatem še natančen načrt izvedbenih aktivnosti s posameznimi nosilci za posamezni dogodek.

Dijaki so projekt inovativne slaščice Petkiss predstavljali na posameznih dogodkih: novoletni bazar, Informativa, informativna dneva in mednarodni sejem učnih podjetij. Na posameznih dogodkih se je videl poseben žar in njihova vznesenost ob predstavljanju slaščice, ob podajanju informacij, povezanih z nastajanjem slaščice Petkiss in ob predstavljanju poslovanja učnega podjetja. Dijaki so bili vedno pripravljeni opravljati pripravljane in izvedbene aktivnosti tudi izven pouka. Vseskozi so se čutili tesno povezani s projektom, še več, čutili so, da je projekt del njih.

2.8 Predaja zbranih sredstev Pediatrični kliniki Ljubljana

Dijaki so na izvedenih dogodkih ponudili slaščico Petkiss in zbrali določeno vsoto denarnih sredstev iz naslova prostovoljnih prispevkov uporabnikov slaščic. Zbrana sredstva so želeli še povečati, zato so se odločili, da k akciji »Petkiss za otroške nasmeh« povabijo tudi podjetja. Z dopisom, podpisala ga je ravnateljica šole, so se dijaki obrnili na podjetja, s katerimi šola sodeluje oziroma predstavljajo ključne deležnike pri poslovanju šole. Na povabilo se je odzvalo pet podjetij, ki so v aktivnostih dijakov in v njihovi humanitarni noti prepoznala smisel in so akcijo finančno podprla.

Po zaključku akcije so dijaki obvestili predstavnika Pediatrične klinike UKC Ljubljana, ki ni mogel skriti navdušenja nad idejo dijakov in odločitvijo, da preko idejne zasnove, razvoja in izdelave slaščice zbirajo denarna sredstva za potrebe zdravljenja otrok in da k zbiranju sredstev za otroke pritegnejo še podjetja.

S predstavnikom Pediatrične klinike UKC Ljubljana so se dijaki dogovorili za termin dogodka, na katerem so simbolično predali vrednostni ček, ki je predstavljal zbrana sredstva in njihove akterje. Simbolični ček so dijaki predhodno idejno zasnovali, izdelala pa ga je šolska fotokopirnica. Pred nakazilom finančnih sredstev je bila podpisana donatorska pogodba med šolo in Pediatrično kliniko UKC Ljubljana.

Slika 5: Simbolična predaja čeka na Pediatrični kliniki v Ljubljani



Vir: ŠC PET Ljubljana, 2019

Slika 6: Simbolični ček



Vir: ŠC PET Ljubljana, 2019

3 ZAKLJUČEK

Dijaki so presegli izobraževalne okvire z idejno zasnovo, razvojem in izdelavo izdelka, ki ga je trg dobro sprejel. Zaradi zakonskih omejitev dijaki inovativne slaščice Petkiss niso prodajali, uporabnikom so jo ponudili in zbirali prostovoljne prispevke preko akcije »Petkiss za otroške nasmehе«. V akcijo so pritegnili tudi podjetja, zbrana sredstva pa namenili zdravljenju otrok.

Predstavljeni prispevek dokazuje, da je s požrtvovalnostjo, odrekanjem in trdim delom določene skupine, ki je motivirana in zavzeta za delo, možno preseči postavljene učne cilje celo z inovativnim izdelkom. Občudovanja vredno pa je tudi to, da so dijaki znotraj učnega procesa pokazali tudi humanitarnost in sočutnost s tistimi, ki za svojo usodo ne nosijo odgovornosti, ter jim preko projekta inovativne slaščice tudi finančno pomagali.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Carstens, Deborah Sater, Gary L. Richardson, Ronald B. Smith. 2013. Project Management Tools and Techniques: a practical guide. New York: CRC Press.
- 2) Novak, Helena. 1990. Projektno učno delo: drugačna pot do znanja. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- 3) Kerzner, Harold. 2006. Project management: a systems approach to planning, scheduling and controlling. New Jersey: John Wiley & Sons.
- 4) Pečjak, Vid. 1998. Poti do idej. Ljubljana: Samozaložba.
- 5) Pečjak, Vid. 1987. Misliti, delati, živeti ustvarjalno. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- 6) Rupret, Darko. 1999. Uvajanje izobraževalnega modela »Učna družba« v izobraževalni sistem: magistrsko delo. Kranj: Fakulteta za organizacijske vede.
- 7) Uredba o standardni klasifikaciji dejavnosti, Uradni list RS, 69/07 in 17/08.
- 8) Ušaj Hvalič, Tanja, Gabrijela Blaznek, Irena Naraks, Darja Vidovič. 2006. Učno podjetje. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- 9) Zamlen, Maja. 2011. Inovativni management: diplomsko delo. Ljubljana: VŠŠ ŠC PET Ljubljana.

RAZVIJANJE TRANSVERZALNIH VEŠČIN PRI PREDMETU ANGLEŠČINA V OSNOVNI ŠOLI

DEVELOPING TRANSVERSAL SKILLS IN THE ELT CLASSROOM IN PRIMARY SCHOOL

Maja Kovačič

Zavod Republike Slovenije za šolstvo, Slovenija

National Education Institute Slovenia, Slovenia

maja.kovacic@zrss.si

Izveček

V prispevku je predstavljen mednarodni projekt Formativno spremljanje transverzalnih veščin ob podpori IKT, v katerem so učitelji 27-ih osnovnih in srednjih šol pri različnih predmetih, med drugim tudi pri angleščini, razvijali izbrano veščino, npr. delo z viri, kritično mišljenje, sodelovanje in komuniciranje, znanstveno raziskovanje. Učitelji so bili deležni usposabljanj, na katerih so spoznali temeljne pojme, povezane z uvajanjem sodobnega didaktičnega pristopa. V projektu je sodelovalo tudi 13 učiteljev angleščine v osnovni šoli, ki so v skladu s predpisanim obrazcem pripravili vsaj tri učne scenarije na leto ter druga gradiva – orodja za formativno spremljanje veščine. Predstavljen je primer učnega scenarija za predmet angleščina v osnovni šoli, s pomočjo katerega so učenci razvijali kritično mišljenje.

Ključne besede: formativno spremljanje, transverzalne veščine, IKT, e-listovnik, angleščina v osnovni šoli

Abstract

The following paper presents the international project Assessment of Transversal Skills – ATS2020, where the focus was on formative assessment of transversal skills by means of ICT. Teachers from 27 elementary and secondary schools were developing one of the chosen skills, e.g. working with resources, critical thinking, communication and collaboration, scientific research. Teachers attended different seminars and trainings to learn the basic concepts and terms of this modern didactic approach. 13 teachers of English as a second foreign language in primary school prepared at least three learning scenarios per school year and other materials – various formative assessment scaffolding tools. There is an example of ELT learning scenario in which students were developing their skills on critical thinking.

Keywords: formative assessment, transversal skills, ICT, e-portfolio, ELT, primary school

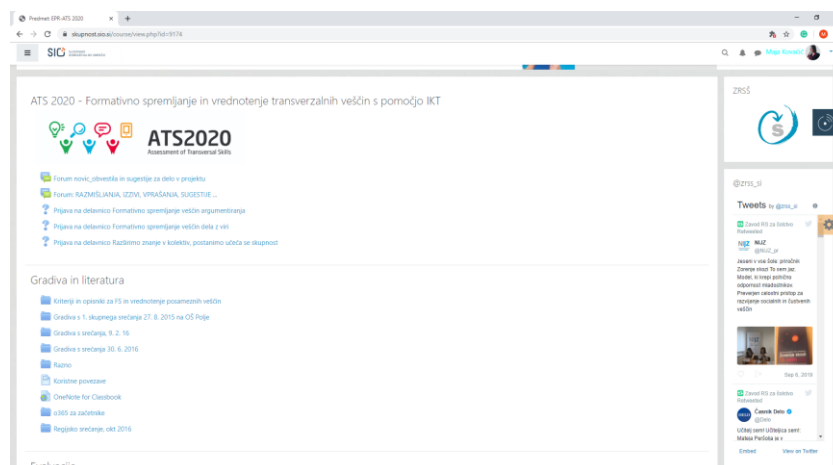
1 MEDNARODNI PROJEKT FORMATIVNO SPREMLJANJE IN VREDNOTENJE TRANSVERZALNIH VEŠČIN OB PODPORI IKT

Mednarodni projekt Formativno spremljanje transverzalnih veščin ob podpori IKT (ang. Assessment of Transversal Skills – ATS2020), ki ga je vodil Zavod RS za šolstvo v sodelovanju z Ministrstvom za izobraževanje, znanost in šport, Državnim izpitnim centrom in Pedagoškim inštitutom, je bil sofinanciran s strani Evropske komisije, potekal pa je od 1. 3. 2015 do 30. 4. 2018. Poleg Slovenije so v projektu sodelovale tudi naslednje države: Belgija, Ciper, Hrvaška, Estonija, Grčija, Finska, Irska, Litva in Španija.

140 učiteljev na 27-ih osnovnih in srednjih šolah je spodbujalo učence in dijake k formativnemu spremljanju in vrednotenju transverzalnih veščin z uporabo različnih IKT orodij, predvsem e-listovnika. Učitelji so pridobivali znanje na rednih usposabljanjih, vsaki šoli oz. šolskemu projektному timu pa je bil dodeljen svetovalec Zavoda RS za šolstvo, ki je člane razvojnega tima usmerjal in spodbujal pri uvajanju sodobnih pedagoških pristopov v pouk. Tovrstna srečanja, ki so potekala na posameznih šolah (delovno srečanje skrbnika/svetovalca z Zavoda RS za šolstvo in članov šolskega projektnega tima), pa tudi regijsko (srečanje dveh do štirih šol) in centralno (srečanje vseh šol), so bila priložnost za pridobivanje novih znanj, izmenjavo izkušenj, predstavitev dobrih praks, iskanje rešitev oz. reševanje izzivov, s katerimi so se učitelji in učenci oz. dijaki soočali tekom izvedbe projekta.

Vsa obvestila, pomembne informacije in gradiva so bila na voljo učiteljem v spletni učilnici EPR-ATS2020, dostopni na portalu SIO (Slovensko izobraževalno omrežje), skupnost SIO.

Slika 1: Posnetek zaslona spletne učilnice projekta ATS2020



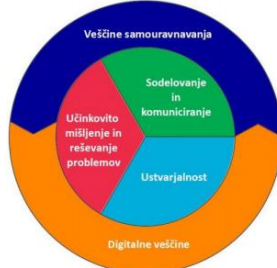
Vir: Spletna učilnica ATS2020 – Formativno spremljanje in vrednotenje transverzalnih veščin s pomočjo IKT. 2015–2018. <https://skupnost.sio.si/course/view.php?id=9174> (3. 9. 2019)

Eksperimentalno leto, tekom katerega so učitelji preizkusili pridobljeno znanje in veščine v razredu, se je začelo jeseni 2016, učitelji pa so stremeli k iskanju odgovorov na dve temeljni vprašanji:

- *Kako naj z uporabo različnih orodij IKT (in razvojnega e-listovnika) formativno spremljam in vrednotim razvoj nekaterih transverzalnih veščin svojih učencev?*
- *Kako naj učence opolnomočim za načrtovanje, spremljanje in vrednotenje lastnega napredka v teh veščinah?*

Izhodišče za učitelje je predstavljal ATS2020 slovenski model prečnih veščin, ki vključuje veščine samouravnavanja (s pomočjo formativnega spremljanja), digitalne veščine (e-listovnik, e-gradiva in aplikacije), sodelovanje in komuniciranje, učinkovito mišljenje in reševanje problemov (razvijanje višjih ravni mišljenja, argumentacija, delo z viri, znanstveno raziskovanje) ter ustvarjalnost (*Orodja za formativno spremljanje prečnih veščin 2018, 10*).

Shema 1: ATS2020 slovenski model prečnih veščin

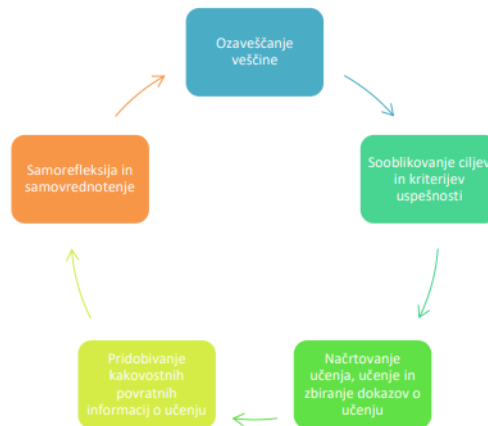


Vir: Orodja za formativno spremljanje prečnih veščin 2018, 10

Učitelji šolskega projektnege tima so izbrali vsaj en eksperimentalni razred, v katerem so poučevali po modelu ATS2020 – Moje učenje, in en kontrolni razred, v katerem so poučevali kot doslej (niso razvijali transverzalnih veščin, vnašali elementov formativnega spremljanja v pouk ali uporabljali e-listovnika).

Razvojni e-listovnik je vseboval zavihek Moje učenje, sestavljen iz petih korakov učnega procesa učenca: ozaveščanje veščine, sooblikovanje ciljev in kriterijev uspešnosti, načrtovanje učenja, učenje in zbiranje dokazov o učenju, pridobivanje kakovostnih povratnih informacij o učenju, samorefleksija in samovrednotenje (*Orodja za formativno spremljanje prečnih veščin 2018, 11*). Posamezni koraki običajno niso linearni, pač pa prepleteni.

Shema 2: Moje učenje – shematski prikaz korakov učnega procesa učenca



Vir: Orodja za formativno spremljanje prečnih veščin 2018, 11

Učitelji v projektu so med drugim odprli vrata svojih učilnic drugim učiteljem v projektu, ki so si ogledali učno uro, pri kateri so učenci razvijali izbrano veščino (npr. sodelovanje in komuniciranje, delo z viri, kritično mišljenje, znanstveno raziskovanje) s pomočjo različnih e-orodij v posameznih korakih formativnega spremljanja. Na mednarodni spletni strani <http://www.ats2020.eu/> so na voljo učni scenariji (40 iz Slovenije) in raznovrstna gradiva (orodja), ki so nastala v projektu, v spletni učilnici, namenjeni le udeležencem projekta

ATS2020, pa je objavljenih kar 274 sprotnih priprav na vzgojno-izobraževalno delo za različne predmete.

Da je delo v projektu potekalo intenzivno, dokazuje tudi sledeče:

- Vsi učenci, ki so bili vključeni v eksperimentalni razred, so ustvarili svoj e-listovnik (niso javno dostopni), s pomočjo katerega so načrtovali učenje in razvoj veščine.
- Učitelji 15-ih šol so v spletni učilnici objavili videe, v katerih so prikazali potek pouka in dela na šoli.
- Delavnice in gradivo, ki so ga pripravili svetovalci Zavoda RS za šolstvo.
- Spletna učilnica, v kateri so zbrane vse informacije in gradiva, ki se nanašajo na dotični projekt.

Ob zaključku mednarodnega projekta so leta 2018 poleg končnega poročila Assessment of Transversal Skills ATS2020: Country Final Pilot Report: Slovenia (<https://www.zrss.si/strokovne-resitve/digitalna-bralnica/podrobno?publikacija=255>, 3. 9. 2019) izšli tudi naslednji priročniki, ki so objavljeni in prosto dostopni v pdf obliki na spletni strani Digitalne bralnice Zavoda RS za šolstvo: <https://www.zrss.si/strokovne-resitve/digitalna-bralnica> (3. 9. 2019):




- 1) *Orodja za formativno spremljanje prečnih veščin.*
- 2) *Spodbujanje razvoja veščin dela z viri s formativnim spremljanjem.*
- 3) *Spodbujanje razvoja veščin kritičnega mišljenja s formativnim spremljanjem.*
- 4) *Spodbujanje razvoja veščin sodelovanja in komuniciranja s formativnim spremljanjem.*
- 5) *Spodbujanje razvoja veščin znanstvenega raziskovanja s formativnim spremljanjem.*
- 6) *Veščine kritičnega mišljenja: Primeri nalog za spodbujanje kritičnega mišljenja pri različnih predmetih v osnovni šoli.*

2 RAZVIJANJE TRANSVERZALNIH VEŠČIN PRI PREDMETU ANGLEŠČINA V OSNOVNI ŠOLI

V projektu je sodelovalo 13 osnovnošolskih učiteljev angleščine, ki so v okviru svoje šole razvijali izbrano veščino. Vsak učitelj je moral v posameznem šolskem letu pripraviti in v razredu izvesti vsaj tri učne scenarije, tj. sprotne priprave na pouk, ki so bile enotne za vse učitelje v projektu (predpisan obrazec). V dveh eksperimentalnega dela je torej vsak učitelj pripravil najmanj šest učnih scenarijev.

Sprotna priprava na VIZ delo je poleg predstavitvene strani (naslov učne enote, teme, slike, bistva obravnavane teme, ključnih, vodilnih vprašanj, predvidenega števila ur, starosti učencev) in splošnih informacij (šola, učitelj, predmet, razred, učna tema, učni cilji (vsebinski/procesni)) vsebovala razpredelnico, v katero je bilo potrebno vpisati dejavnosti učencev (predznanje, cilji in kriteriji uspeha, dejavnosti: zbiranje dokazov o učenju, povratna informacija (sošolca ali učitelja), samorefleksija/samoevalvacija), za vsak naveden korak pa tudi cilje in pričakovane rezultate. Učni list za učence je vseboval naslov posamezne dejavnosti in navodila. V zadnjem delu priprave so učitelji za posamezno dejavnost umestili po tri primere izdelkov učencev (zaslonska slika iz e-listovnika, slika izdelka ...): odličen, povprečen in nezadovoljiv izdelek učenca. Učni scenariji so dostopni na spletni strani <https://resources.ats2020.eu> (1. 9. 2019).

Slika 2: Obrazec učnega scenarija

Predstavitvena stran: Naslov učne enote (teme)
 (predstavitveno stran bomo uporabili za umestitev vaše učne priprave na spletno stran projekta)
 (primeri naslovov: Arhimedov zakon, Evropa skozi stoletja, Impresionizem, Celica, Električna energija ...)

Vstavite sliko, ki bo odražala vsebino vaše učne priprave. (npr. če je vaša UP o Arhimedovem zakonu lahko npr. umestite sliko Arhimeda ...) Pozor: ne pozabite navesti vira slike (spletni naslov)	Napišite ključna, vodilna vprašanja , ki bodo usmerjala razmišljanje učencev in na katera bo učenec v predvidenih aktivnostih odgovoril.
Kratko opišite bistvo obravnavane teme	Navedite: <ul style="list-style-type: none"> • Trajanje (predvideno število ur) • Starost učencev, ki zmorejo slediti dejavnostim

Spletna stran projekta je financirana s strani Evropske komisije. Vsebuje gradivo iz različnih pravnih sistemov. ©2020 in v celotnem prostoru so predstavljeni različni Evropski knjižnici.

Vrednotenje učencev: <ul style="list-style-type: none"> • ... • ... • ... 	1) DEJAVNOSTI UČENCEV (Vse dejavnosti učencev morajo biti usmerjene v pridobivanje in uporabo znanja in spretnosti, ki jih učenci pridobijo v učnem procesu.)	2) PRIDOBIVANJE ZNANJA (Vse dejavnosti učencev morajo biti usmerjene v pridobivanje in uporabo znanja in spretnosti, ki jih učenci pridobijo v učnem procesu.)
Vrednotenje učencev: <ul style="list-style-type: none"> • ... • ... • ... 	3) DEJAVNOSTI UČENCEV (Vse dejavnosti učencev morajo biti usmerjene v pridobivanje in uporabo znanja in spretnosti, ki jih učenci pridobijo v učnem procesu.)	4) PRIDOBIVANJE ZNANJA (Vse dejavnosti učencev morajo biti usmerjene v pridobivanje in uporabo znanja in spretnosti, ki jih učenci pridobijo v učnem procesu.)
Vrednotenje učencev: <ul style="list-style-type: none"> • ... • ... • ... 	5) DEJAVNOSTI UČENCEV (Vse dejavnosti učencev morajo biti usmerjene v pridobivanje in uporabo znanja in spretnosti, ki jih učenci pridobijo v učnem procesu.)	6) PRIDOBIVANJE ZNANJA (Vse dejavnosti učencev morajo biti usmerjene v pridobivanje in uporabo znanja in spretnosti, ki jih učenci pridobijo v učnem procesu.)

Sprotna priprava (učni scenarij)

Splošne informacije	Šola: Učitelj: Predmet/razred: Učna tema: Učni cilji: a) Vsebinski cilji a. ... b. ... b) Procesni cilji a. ... b. ...
---------------------	--

CILJI	DEJAVNOSTI UČENCEV	PRIČAKOVANI REZULTATI
Vpisite tako vsebinske kot procesne cilje, z ležbo pisano omožne ospretnostne veščine	Predstavite strategije oz. metod in oblik dela	
V tem koraku učencev: <ul style="list-style-type: none"> • ozavešča ... • analizira ... • napravi samorefleksijo o veščino ... 	A) PREDZNANJE	
V tem koraku učencev: <ul style="list-style-type: none"> • oblikuje lastne cilje učenja, 	B) CILJI IN KRITERIJI USPEHA	

Primeri izdelkov učencev

V ta razdelek umestite po tri primere izdelkov (zaslonska slika iz Mahare, slika izdelka, ...) učencev: odličen dosežek, povprečen dosežek, slab dosežek.

Učenec	Izdelki učencev	Primeri izdelkov učencev	Navedite vrsto izdelka učencev
Učenec 1			
Učenec 2			
Učenec 3			

Konec dokumenta

Učni list za učence (vključen v e-učno okolje, npr. v Maharo, O365) (Pozor: učilnica **Moodle ne zadostuje**, saj v njej učenec nima osebne prostora za načrtovanje, spremljanje in vrednotenje lastnega učenja!!!!)



Vir: Spletna učilnica projekta ATS2020, 2015–2018

V nadaljevanju je na kratko predstavljen primer učnega scenarija za predmet angleščina, pri katerem so učenci razvijali veščine kritičnega mišljenja: Life Online: Giving Opinion (avtorica: Vesna Gros, OŠ Polje). Učenci 9. razreda so se v štirih učnih urah naučili uporabljati Google obrazce, pripraviti anketo in analizirati rezultate o vnaprej določeni temi. S pomočjo besednih zvez so nato povzeli rezultate izvedene ankete in podali svoje mnenje o določeni temi.

Učenci so s pomočjo zavijka Moje učenje v e-listovniku analizirali svoje znanje o uporabi računalnika, določili cilje, povezane z digitalnimi kompetencami, določili strategije za doseganje ciljev in navedli dokaze, s katerimi bodo prepoznali svoj uspeh. Priloženi dokazi zajemajo anketni vprašalnik (učenci so prejeli jasna navodila, kako se prijavijo v Google račun in ustvarijo anketni vprašalnik), učenčeve izkušnje z uporabo spleta ter povzetek rezultatov ankete (odličen, povprečen in nezadovoljiv izdelek).

Slika 3: Delni posnetek zaslona učnega scenarija

ATS2020 Erasmus+

English – Life Online: Giving opinion

1. How good are your ICT skills?
2. Can you use Google Forms?
3. How well have you mastered the phrases for giving opinion?
4. Can you present the results of a survey on facts?

Length: 4 lessons (45-minute lessons)
Age: 12 years and (16 years)
Subject: English (vocabulary, set phrases) + embedded ICT skills

Students will learn to create Google Forms and analyse the results they get from their questionnaires on the topic of life online. They will also learn how to summarise the results with the help of set phrases and add an opinion of their own about the topic.

Now log into your Moodle, open the view MY WRITING PORTFOLIO and add a new item called LIFE ONLINE. Write about your personal experience online and then analyse the results of your survey. These set phrases can help you write your analysis:
I carried out a survey about life online ... people did not questionnaire
Everyone was critical/believed that ...
I think you should believe that ...
How many have you seen on the Internet?
I have
2 hours
I have
I usually buy in the internet.
I really like listen to music on youtube.
I also watch movie on the internet.
I haven't got a virus.
I like social networks.
Occasionally I send an email to the teacher.

Learning scenario

General information	School: Primary School Pija, Ljubljana Teacher: Vesna Čerin Subject/grade: English (16 grade) (14 years old) Learning unit: Life Online - Giving opinion Learning aims: A) Content aims: a. Students learn to create and share Google Forms. b. Students learn to use set phrases for giving opinion and analysing survey results in practice. B) Process aims (cross-curricular skills): a. Students differentiate facts and opinions. b. Students learn to analyse survey results. c. Students enhance their ICT skills.
OBJECTIVES	STUDENTS' ACTIVITIES
In this lesson students: • activate their prior knowledge of vocabulary • think out of their ICT skills.	Students receive feedback for giving opinions by writing their opinions on random topics per work. Activity 1: Studying in a Moodle and create a fun-learning idea in the My Learning online. This will be My ICT skills. They remember that they can use and can't do with computers and still in the "Pilot knowledge" phase. We did a questionnaire from our student's book as a warm up exercise (activity 2).
EXPECTED RESULTS	Analysis of all phrases the giving opinion, use in practice.

Examples of students' work

Activity	Excellent example	Good example	Poor example
Life online	I use internet every day. I use it on phone more than my computer. I have never got any spam mail on my computer. I am not sure, but I think that I use an anti-virus software. When I am chatting, online, with my friends, sometimes use the webcam. I usually download music and films from internet, because I enjoy watching them. I also use some social networks, for example Facebook and Viber. Although I have a lot of passwords, each is different, I haven't got my own blog or a personal website.	I use internet every day. Usually I'm on Facebook, Instagram and listening to music. When I was younger I play computer games, but I don't play them anymore. I never get any apps on my computer. I have never got a virus, because I have got a good anti-virus programme. I very rarely bought online, because I think it is not safe. Although every website I have the same password, but I have a need to change an even as possible, because it is dangerous.	I use internet very day. I do a lot of thing on the internet. I always surfing on my phone. I usually buy in the internet. I really like listen to music on youtube. I also watch movie on the internet. I haven't got a virus. I like social networks. Occasionally I send an email to the teacher.

Activity	Excellent example	Good example	Poor example
Life online	I use internet every day. I use it on phone more than my computer. I have never got any spam mail on my computer. I am not sure, but I think that I use an anti-virus software. When I am chatting, online, with my friends, sometimes use the webcam. I usually download music and films from internet, because I enjoy watching them. I also use some social networks, for example Facebook and Viber. Although I have a lot of passwords, each is different, I haven't got my own blog or a personal website.	I use internet every day. Usually I'm on Facebook, Instagram and listening to music. When I was younger I play computer games, but I don't play them anymore. I never get any apps on my computer. I have never got a virus, because I have got a good anti-virus programme. I very rarely bought online, because I think it is not safe. Although every website I have the same password, but I have a need to change an even as possible, because it is dangerous.	I use internet very day. I do a lot of thing on the internet. I always surfing on my phone. I usually buy in the internet. I really like listen to music on youtube. I also watch movie on the internet. I haven't got a virus. I like social networks. Occasionally I send an email to the teacher.

ANALYSIS: All people say that they use the internet every day. The questions: what do you think about social media, only two people had the same answer and others had different answers. 4/5 of people say that they haven't got any problems with viruses on their computers and only 1/5 of people answered otherwise. 2 people say that they have answered to spam mail and 9 people say that they have never answered to spam mail. The answers on question: How many passwords do you have, were different. The most common answer was about 10 passwords. 9 people say that they don't spend any money online, however 2 people say that they do.	yes and 40% answered with no. My next question was "How much time do you use the internet?" Half of them spend more than 2 hours on the internet, half on them spend 1 hour. My next question was "Do you use an anti-virus programme?" 90% answered with yes and 10% with no. My next question was "Do you use the website Facebook, Twitter...?" Everybody responded with yes. My next question was "Do you buy online?" 50% answered with no, 30% with yes and 20% with sometimes. My last question was "Do you think that buying online safe?" 70% responded with no and 30% with yes.
--	--

Vir: Gros 2018

Učencem je tovrsten način dela všeč, saj so ves čas aktivni. Lažje prepoznajo svoja šibka področja in s pomočjo zastavljenih ciljev ter analizo dokazov o učenju in napredku bolj konkretno načrtujejo, kaj in na kakšen način morajo še utrditi, da bodo uspešni. Učenci začnejo prevzemati odgovornost za svoje učenje in so bolj motivirani za delo pri pouku.

Učitelji vseh predmetov, ne samo angleščine, so pohvalili dostopnost učnih scenarijev, ki so nastajali tekom projekta, saj so jim bili v pomoč pri načrtovanju pouka. Nekatere ideje so prenesli v svoj razred, druge pa prilagodili oziroma nadgradili. V pomoč so jim bile tudi navedene dejavnosti z navodili ter izdelki učencev, ki so bili v sprotno pripravo vključeni z namenom dokazila o izvedbi učnega scenarija.

3 ZAKLJUČEK

V mednarodnem projektu so bili vključene šole deležne strokovne podpore Zavoda RS za šolstvo v obliki seminarjev, usposabljanj, regijskih in centralnih srečanj ter skrbniških obiskov posameznih svetovalcev na šoli. Zelo dragoceni so bili primeri dobre prakse, ki so jih učitelji ob tovrstnih srečanjih predstavljali drug drugemu, spodbujali pa smo jih tudi k predstavitvam dobre prakse na pedagoških konferencah znotraj šole, nacionalnih in mednarodnih posvetih, konferencah, k pisanju prispevkov za strokovne in znanstvene revije. Želeli bi si, da bi bilo tovrstnega izobraževanja in postopnega uvajanja sodobnih didaktičnih pristopov deležnih še več šol oz. učiteljev ter da bi se učitelji srečali še kdaj po zaključku projekta oz. bili deležni naše podpore, nasvetov in pohval za dobro opravljeno delo.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Assessment of Transversal Skills. 2015–2018. <http://www.ats2020.eu/> (1. 9. 2019).
- 2) Gros Vesna. 2018. Učni scenarij za predmet angleščina: English – Life Online: Giving opinion. https://resources.ats2020.eu/udata/contents/files/resource/English%20%E2%80%93%20Life%20Online:%20Giving%20opinion/6Gros_ATS_2020_uc%CC%8Cni_scenarij_TJA_VesnaGros_Online_Opinion_1506595357.pdf (1. 9. 2019).
- 3) Orodja za formativno spremljanje prečnih veščin: Mednarodni projekt Assessment of Transversal Skills – ATS2020. 2018. Urednika dr. Tanja Rupnik Vec, dr. Anton Polšak. 1. izd. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo.
- 4) Rupnik Vec, dr. Tanja. 2018. Assessment of Transversal Skills ATS2020: Country Final Pilot Report: Slovenia. Zavod RS za šolstvo. <https://www.zrss.si/strokovne-resitve/digitalna-bralnica/podrobno?publikacija=255> (3. 9. 2019).
- 5) Rupnik Vec, dr. Tanja, Vesna Gros, mag. Petra Mikeln, mag. Mateja Drnovšek. 2018. Spodbujanje razvoja veščin kritičnega mišljenja s formativnim spremljanjem: Mednarodni projekt Assessment of Transversal Skills – ATS2020. 1. izd. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo.
- 6) Spodbujanje razvoja veščin dela z viri s formativnim spremljanjem: Mednarodni projekt Assessment of Transversal Skills – ATS2020. 2018. Urednica dr. Vilma Brodnik. 1. izd. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo.
- 7) Spodbujanje razvoja veščin sodelovanja in komuniciranja s formativnim spremljanjem: Mednarodni projekt Assessment of Transversal Skills – ATS2020. 2018. Urednica Nevenka Štraser. 1. izd. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo.
- 8) Spodbujanje razvoja veščin znanstvenega raziskovanja s formativnim spremljanjem: Mednarodni projekt Assessment of Transversal Skills – ATS2020. 2018. Urednica mag. Mariza Skvarč. 1. izd. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo.
- 9) Veščine kritičnega mišljenja: Primeri nalog za spodbujanje kritičnega mišljenja pri različnih predmetih v osnovni šoli: Mednarodni projekt Assessment of Transversal Skills – ATS2020. 2018. Urednica dr. Tanja Rupnik Vec. 1. izd. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo.

GLASNO BRANJE V PRVEM LETNIKU SREDNJE ŠOLE

READING OUT LOUD IN THE FIRST YEAR OF SECONDARY SCHOOL

Vesna Lavrič

Srednja šola za farmacijo, kozmetiko in zdravstvo Ljubljana, Slovenija
Secondary School for Pharmacy, Cosmetics and Health Care, Ljubljana, Slovenia
vesna.lavric@guest.arnes.si

Izvleček

V svojem prispevku se ukvarjam z glasnim branjem (predvsem umetnostnih besedil) v prvem letniku srednje šole. V ta namen sem opravila krajšo anketo. V njej so dijaki izrazili svoje izkušnje in stališča o glasnem branju. Anketa naj bi pripomogla k njihovemu zavedanju o pomembnosti takega branja. Hkrati pa naj bi ponudila tudi nekaj napotil in usmeritev učiteljem, kako bolje razvijati in udejanjati glasno branje.

Ključne besede: glasno branje, umetnostna besedila, bralne izkušnje, različni načini branja

Abstract

My paper focuses on reading out loud (mostly literary texts) in the first year of secondary school. I have conducted a short questionnaire where the students expressed their views on reading out loud and their experience with it. The purpose of the questionnaire was to make the students more aware of the importance and effectiveness of such reading, and also to provide teachers with hopefully helpful instructions and guidelines on developing and conducting it.

Keywords: reading out loud, literary texts, reading experience, different ways of reading

1 UVOD

Glasno branje je prevajanje zapisanega besedila v govorjeno. Za šolsko rabo ločujemo besedila na umetnostna in neumetnostna. Pri branju pa pisci razlikujejo literarno od neliterarnega oz. literarnoestetsko od pragmatičnega branja. Katarina Podbevšek je podala takšno opredelitev: »Govorna interpretacija literarnega besedila je dobessedno govorjenje (branje ali govorjenje na pamet) literarnega besedila, v katerem interpret po predhodni literarni interpretaciji ustvarjalno uresničuje besedilo z govornimi sredstvi, ki jih usklajuje z besedilnimi posebnostmi ter tako izraža svoje doživetje besedila.« [5] (Govornost literarnih besedil, 2017). Podobno tudi Darinka Marc in Katarina Torkar Papež: »Interpretativno branje je glasno branje, ki zveni kot izražanje bralčevih lastnih misli.« [3] (Kultura govorjene in zapisane besede, 2006). Na takšno branje se je treba pripraviti.

2 POMEN GLASNEGA BRANJA

V osnovni šoli je glasnemu branju namenjena velika pozornost, v srednji šoli pa žal precej manj. Smatra se, da ga dijaki že dobro obvladajo. Še največ so z njim povezani glasoslovje, pravorečje, skladnja (prozodične prvine), delno besedoslovje in oblikoslovje. Kot samostojna dejavnost pa glasno branje ni izpostavljeno. Odločitev o glasnem branju v razredu je tako prepuščena učitelju (kdo, kaj, kdaj, koliko ...). Praksa kaže na precejšnjo različnost. Ravno tako pri morebitnem ocenjevanju. Je pa na ustnem delu izpita iz slovenščine na poklicni maturi glasno branje umetnostnega besedila ovrednoteno s 4 točkami od 40. Kandidatova interpretacija umetnostnega besedila/odlomka besedila (glasno branje) se ovrednoti po naslednjem točkovniku:

0. točk: Kandidat zavrne branje.
1. točka: Bere s številnimi pravorečnimi napakami, ne upošteva pravil stavčne fonetike.
2. točki: Bere z nekaterimi pravorečnimi napakami, delno upošteva pravila stavčne fonetike.
3. točke: Bere pravorečno pravilno, tekoče; upošteva pravila stavčne fonetike.
4. točke: Bere interpretativno.

Sama glasnemu branju (posebej literarnemu) že vsa leta posvečam precejšnjo pozornost. Zdi se mi pomembno, da poslušajo umetnostna besedila, da jih glasno berejo (kdaj tudi recitirajo), da se medsebojno poslušajo, izboljšujejo, lahko tudi vrednotijo. Glasno branje je večkrat del ocenjevanja (največ v 1. letniku in v 4. letniku kot priprava na PM). Pogosto soočenje s slušno podobo knjižne slovenščine je posebej pomembno za prišleke, ki jim slovenščina ni materni jezik. Nekateri dijaki radi glasno berejo šolske in druge spise. Najboljše včasih spontano nagradijo z aplavzom in znajo utemeljiti odlično oceno.

Pomagala/zgledi pri glasnem branju so učiteljevo branje, učbeniki, SSKJ, posneta besedila (na spletu, e-slovenščina, avdiokasete ...).

Pred glasnim branjem in ob njem - dobro se je nanj pripraviti s tihim branjem, z razlago težjih besed, besednih zvez ... Lahko pa (posebej težja besedila) prvi prebere učitelj ali pa poslušajo posnetek. Znanе so pogoste težave: kvantiteta in kvaliteta samoglasnikov, izgovor polglasnika, črk v in l, branje predlogov skupaj z besedo, naglaševanje besed, upoštevanje naglasnih znamenj, ritem v vezani besedi (s tem v zvezi tudi verzni prestop), pa tudi druga zvočna izrazila/prvine govora (premor, intonacije, hitrost, jakost, register, barva glasu). Na vse te

prvine/probleme opozarjamo dijake postopno in obzirno, da jim ne upade samozavest. Lahko jih opozorimo tudi na vidna govorna izrazna sredstva: mimiko, geste, položaj telesa. (Mimogrede: učitelj naj bi v razredu bral stoje.)

Orientacijsko/testno/preizkusno branje. V začetku prvega letnika vsak dijak glasno prebere odlomek lažjega proznega besedila iz Branj 1 (npr. kakšno pripoved iz ljudskega slovstva). Pred glasnim branjem lahko besedilo tiho preberejo. Vsako branje orientacijsko ocenim in si morda dopišem še kakšno pripombo. Te ocene seveda ne gredo v redovalnico, z njimi pa individualno seznanim učence in starše na govorilnih urah. Pri takem preskusu lahko delno že prepoznam dijake z bralnimi težavami. (Na nekatere dijake s posebnimi potrebami na tem področju smo opozorjeni že na začetku šolskega leta, nekateri pa tudi sami izrazijo svoje težave in dotedanji status.)

Več kot polovica dijakov rada glasno bere umetnostna besedila. Posebej radi berejo ne pretežka dramska besedila ali pa pripovedna besedila delno dramatiziramo/razdelimo vloge. Za to so primerne tudi kakšne ljudske balade (Lepa Vida, Graščakov vrtnar ...). Več težav je z lirskimi besedili, ki so težje razumljiva. Potrebujemo več predhodne razlage in pomoči učitelja. Radi imajo tudi skupinsko branje (cel razred ali del razreda). V Branjih 1 je nekaj primernih besedil: Pesem nosačev žita, zbornica pesem iz Antigone (sicer del dramskega besedila), psalmi, sura iz Korana, himne, celo soneti. Navajam jih tudi, da referate/predstavitve književnikov popestrijo s kratkim branjem odlomkov njihovih del.

3 ANKETA O GLASNEM BRANJU V PRVEM LETNIKU NA SŠFKZ LJUBLJANA

Proti koncu šolskega leta (v začetku junija) sem v 3 oddelkih 1. letnika izvedla anketo o glasnem branju. Anketa je bila anonimna. Sodelovalo je 82 dijakov. V njej naj bi povedali o svojih dosedanjih bralnih izkušnjah, o odnosu do glasnega branja in se odzvali na naše letošnje delo na tem področju. Anketo so izpolnjevali 20 minut. Odziv je bil dober, čeprav so nekatera vprašanja ostala neodgovorjena.

VPRAŠALNIK O GLASNEM BRANJU

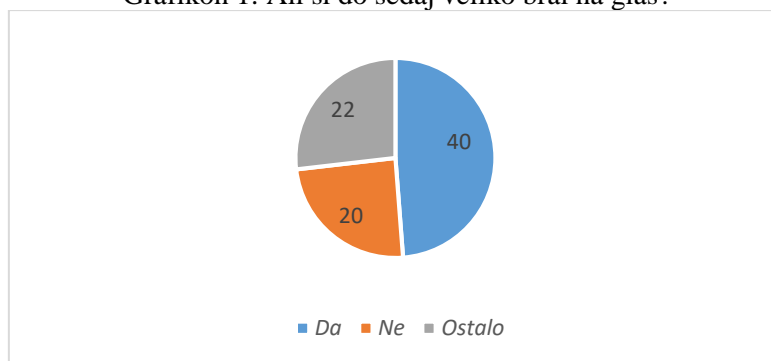
1. Ali si do sedaj veliko bral na glas?
2. Kdaj in kaj?
3. Ti je bral kdo drug? Kdaj, kaj in koliko?
4. Ali še sedaj glasno bereš? Kdaj in kaj?
5. Kaj meniš o glasnem branju?
 - Dobre strani:
 - Slabe strani:
6. Glasno branje med poukom.
 - Pri katerih predmetih, kaj berete in kdo bere (učitelj, dijaki ...)? Upoštevaj tudi recitiranje.
7. Ali rad bereš na glas?
8. Katere težave si imel/imaš med glasnim branjem?
9. Česa si se s tem v zvezi naučil, kako si napredoval?
10. Ti učitelj zna svetovati, kako?
11. Ti je katero glasno branje ostalo posebej v spominu? Zakaj?

12. Kaj meniš o skupinskem branju (cel razred)?
13. Kaj meniš o dramatizaciji vlog?
14. Kaj meniš o glasnem branju šolskih spisov?
15. Opredeli se do glasnega branja/poslušanja s kaset, youtuba, e-slovenščine:
 - Dobre strani:
 - Slabe strani:
16. Kako je po tvojem mnenju treba brati umetnostna besedila (lirska, dramska ...) in kako neumetnostna?

Analiza ključnih anketnih odgovorov

1. vprašanje

Grafikon 1: Ali si do sedaj veliko bral na glas?



Vir: Lavrič 2019 (osebni vir)

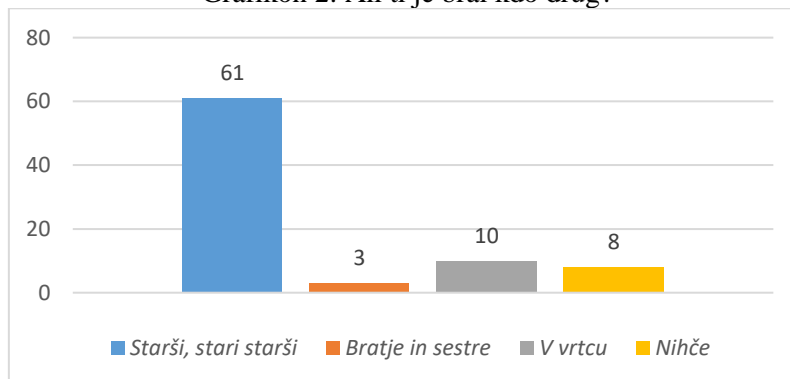
Z odgovori ne moremo biti najbolj zadovoljni. Med šolskim letom se kasneje pokaže, da se dobri bralci lažje pisno in ustno izražajo ter pogosto imajo višje ocene. Še posebej moramo biti pozorni na dijake z nespecifičnimi/splošnimi ter specifičnimi učnimi težavami.

Nespecifične izvirajo iz različnih vplivov iz zunanjega okolja. Pri dijaku se učne težave ustvarijo zaradi večjezičnosti, priselitve iz tuje države (na tem področju imamo vsakoletne izkušnje), kulturne prikrajšanosti ipd.

V razredih so tudi dijaki s specifičnimi učnimi težavami – za to vrsto učnih težav se je uveljavil strokovni izraz primanjkljaji na posameznih področjih učenja (PPPU). Težave opazimo zlasti na področju osnovnih učnih spretnosti branja, pisanja, pravopisa in računanja ter na razvojnem področju.

3. vprašanje

Grafikon 2: Ali ti je bral kdo drug?

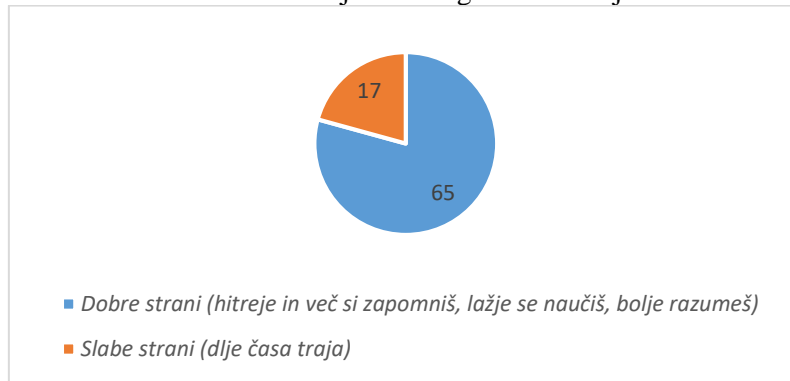


Vir: Lavrič 2019 (osebni vir)

Zaskrbljujoče je, da je bilo 8 odgovorov *ne/nikoli*, saj različne raziskave bralne pismenosti potrjujejo, da so boljši bralci tisti, ki so motivirani v družini, kjer imajo starši pozitiven odnos do branja ter veliko berejo. Družinsko branje vodi k pogostejšemu in vseživljenjskemu branju otroka, k večji bralni in učni učinkovitosti in k boljši pismenosti.

5. vprašanje

Grafikon 3: Kaj meniš o glasnem branju?



Vir: Lavrič 2019 (osebni vir)

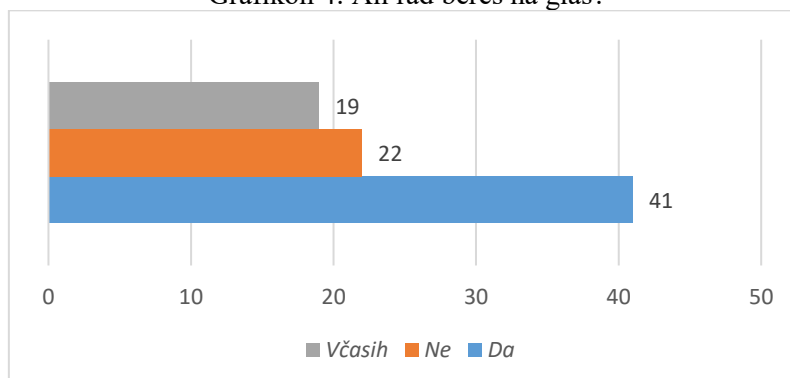
Vidi se, da dijaki pozitivno ocenjujejo glasno branje in njegove raznovrstne prednosti. Nekateri pa so zadržani, ker se nočejo izpostavljati. Očitno pa glasno branje zahteva več časa. Tudi zato ga učitelji večkrat (ne)upravičeno krčimo.

S. Pečjak v knjigi *Osnove psihologije branja* izpostavlja Challove razvojne stopnje branja. Za obdobje od 14. do 18. leta (od začetka do konca srednje šole) je značilen večstranski pogled na prebrano (4. razvojna stopnja) stopnja, kar lahko ugotovimo tudi na podlagi odgovorov.

»Temeljna značilnost dijaka v tem obdobju je, da je sposoben razumeti, primerjati in presojudati prebrano z več zornih kotov. Na tej stopnji ima najpomembnejšo vlogo metakognicija učenca, ki zajema zavedanje lastnih dejavnosti med branjem, sprejemanje, nadzorovanje in vrednotenje lastnega razumevanja med branjem in poznavanje načinov spoprijemanja s problemi, na katere je naletel.« [4]

7. vprašanje

Grafikon 4: Ali rad bereš na glas?

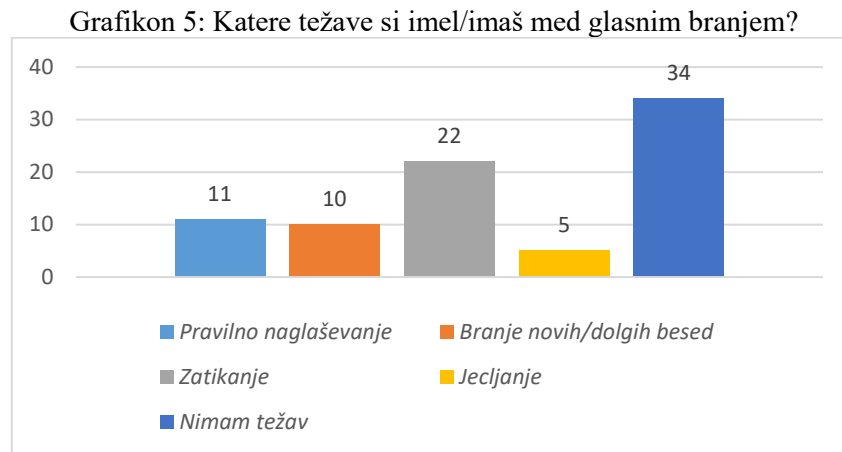


Vir: Lavrič 2019 (osebni vir)

Stremeti moramo k temu, da bo velika večina rada brala na glas. Upoštevati pa moramo upravičene zadržke, kjer se kaže frustracijska raven branja:

nerad bere (posledica nerazumevanja in izredno slabe tehnike branja), počasi, netekoče bere, si pomaga z vidnimi pomagali, pri tistem branju z vokalizacijo in subvokalizacijo, dela napake, ki spreminjajo pomen, kvaliteta drugega branja ni boljša kot kvaliteta prvega glasnega branja.

8. vprašanje



Vir: Lavrič 2019 (osebni vir)

Dijaki so našli precej težav, ki jih spravlja v stisko. Moramo jih spodbujati, da kljub nekaterim napakam vztrajajo pri glasnem branju. Včasih je treba tudi kakšno preslišati, da jih opogumimo, in pohvaliti dobro. (Enako bi veljalo tudi za popraviljanje pisnih izdelkov, da se ne zgrozijo ob obilici rdeče barve.)

12. vprašanje

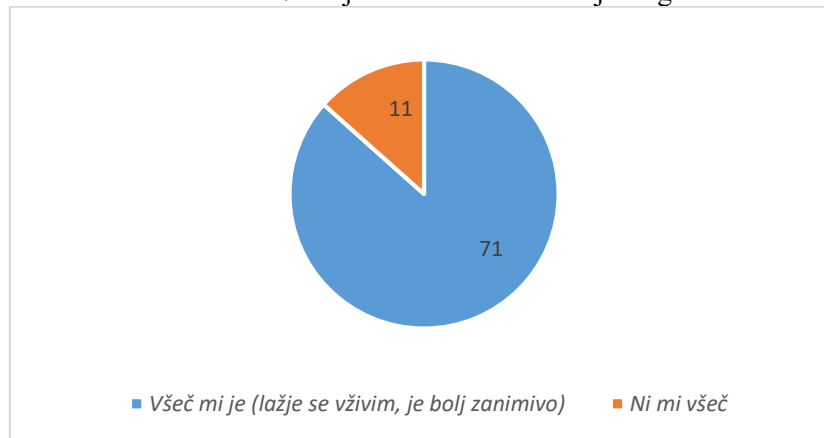


Vir: Lavrič 2019 (osebni vir)

Večina dijakov pozitivno ocenjuje skupinsko branje, včasih pa jih nekatere stvari motijo. Interpretativno branje lahko nadgradimo s strategijo VŽN, ki je kompleksna in zajema vse faze bralnega procesa (pred branjem, med branjem in po njem). Med branjem omogoča aktivnost vseh dijakov in jim ponuja model aktivnega branja.

13. vprašanje

Grafikon 7: Kaj meniš o dramatizaciji vlog?



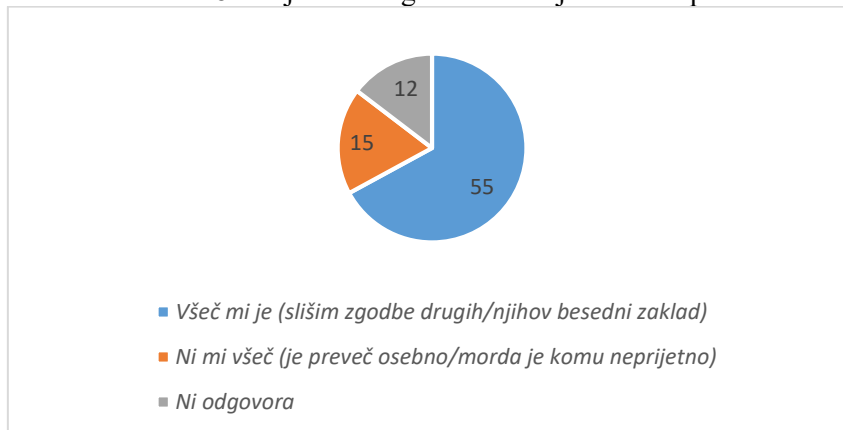
Vir: Lavrič 2019 (osebni vir)

V veliki večini jim je takšno branje všeč, nekateri pa ga želijo nadgraditi z uprizoritvijo. Po Barrettovi (avtorja le omenjam) taksonomiji je pri glasnem branju vidna afektivna dimenzija. Ta se kaže v presojanju (temelji na osebnih in zunanjih vrednotah) in emocionalnih reakcijah na:

- literarno tehniko, obliko, slog in strukturo besedila,
- vsebino, ki je usmerjena na značaj nastopajočih,
- uporabo prisposodob/metafor v besedilu.

14. vprašanje

Grafikon 8 : Kaj meniš o glasnem branju šolskih spisov?



Vir: Lavrič 2019 (osebni vir)

Dijaki se zavedajo vrednosti takega branja, precej pa je zadržanih, saj v spisih precej osebnih izpovedi. Vsekakor jih ne smemo siliti k takemu branju. Po branju skupaj z dijaki ugotavljamo dobre strani spisov, bralca pohvalimo. Lahko pa preberejo samo odlične izbrane odlomke (posebej pri pisanju šolskega eseja v četrtem letniku).

4 SKLEP

Anketa je v pretežni meri potrdila učiteljeva izkustvena spoznanja iz dolgoletne prakse. Tudi zavedanje dijakov o pomenu glasnega branja in njihove bralne izkušnje. Potrdilo se je, da je glasno branje zahtevna in zapletena dejavnost, ki je ne usvojimo le s poslušanjem, ampak z večletnim lastnim urjenjem in nastopanjem. Z glasnim branjem dijaki ozavestijo in upoštevajo prozodične prvine besedila oziroma besedilne zvočne spremljevalce (poudarek, intonacija, premori, hitrost, register, barva). Anketa je pokazala tudi na nekatere probleme (jezikovne in psihološke), na katere moramo biti pozorni. Praviloma smo že vnaprej seznanjeni s težavami dijakov oziroma omejitvami ter prilagoditvami (sodelovanje s starši in šolsko svetovalno službo). V nadaljnjem proučevanju bi se lahko še bolj posvetili poslušanju, zunanjim pogojem branja (prostor, čas, motilci ...), lahko bi vzporejali odgovore na posamezna vprašanja. Lahko bi potrdili tezo, da so dobri tihi bralci (sem spada tudi domače branje) tudi dobri glasni bralci in pisci (šolskih spisov, esejev ...). Do takrat pa lahko verjamemo trditvi, da so dobri bralci zmagovalci.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Križaj, Martina idr. 2014. Na pragu besedila 1. Ljubljana: Založba Rokus Klett.
- 2) Križaj, Martina idr. 2016. Na pragu besedila 3. Ljubljana: Založba Rokus Klett.
- 3) Marc, Darinka, Katarina Torkar Papež. 2006. Kultura govornjene in zapisane besede. Ljubljana: DZS.
- 4) Pečjak, Sonja. 1999. Osnove psihologije branja. Ljubljana: Znanstveni inštitut Filozofske fakultete.
- 5) Podbevšek, Katarina. 2017. Govornost literarnih besedil. Maribor: Založba Aristej.
- 6) Reid, Gavin, Shannon Green. 2012. 100 idej v pomoč učencem z disleksijo. Ljubljana: Institut Scientis.

ŠOLAR S KRONIČNO BOLEZNIJO

STUDENT WITH CHRONIC ILLNESS

Metoda Leban Dervišević

OŠ Ledina, Bolnišnični šolski oddelki, Slovenija

Hospital School Ledina, Slovenia

metoda.leban@bolnisnicna-sola.si

Izvleček

Ena najpogostejših, vendar manj znanih bolezni pri otrocih je juvenilni idiopatski artritis - JIA. V prispevku bom predstavila bolezen in načine zdravljenja. Spregovorila bom o stiskah staršev otrok s kronično boleznijo. Osrednji del prispevka pa predstavlja šolanje otrok z JIA. Predstavila bom vlogo bolnišničnega učitelja razrednika pri tistih šolarjih in dijakih, ki se soočajo z najtežjimi oblikami otroške revme. V bolnišnični šoli razrednik sodeluje z ostalimi člani strokovnega tima, s starši in strokovnimi delavci matičnih šol. Svetuje šolarjem, staršem in učiteljem glede posameznih prilagoditev pri učnem delu. Pogosto spremlja, podpira in spodbuja šolarje v obdobju celotnega izobraževanja.

Ključne besede: kronična bolezen, šolar, bolnišnična šola, juvenilni idiopatski artritis

Abstract

Juvenile idiopathic arthritis (JIA) is one of the most common but not very well-known illnesses among children. In this article, the illness and its form of treatment will be presented as well as distresses that can be faced by the parents of children with this kind of illness. The crucial part of the article is focused on schooling of the children with JIA. Furthermore, the role of the class teacher in hospital schools while working with the children who face the hardest types of rheumatism will be emphasized too. In the hospital school, class teachers work together with other members of the work team, with the parents and with the main school teachers. Class teachers tend to advice children, their parents and other teachers regarding individual adjustments to schoolwork. The class teacher often monitors, supports and encourages the children throughout the whole educational process.

Key words: chronic illness, children, hospital school, juvenile idiopathic arthritis

1 UVOD

Kronična bolezen je počasi napredujoča in dolgotrajna bolezen. Težko se je sprijazniti z dejstvom, da je bolezen življenjska stalnica že v otroštvu ali mladostništvu. Bolezni se popolnoma ne da pozdraviti, medicina lahko le ublaži simptome in upočasnjuje napredovanje bolezni. Po današnjih raziskavah je v ZDA okoli 15 do 18 odstotkov otrok s kronično boleznijo. To so otroci, ki so lahko bolni (v stanju poslabšanja bolezni) ali pa je njihova bolezen v mirovanju. Z rednim vodenjem pri specialistu pediatru otroci in mladostniki s kronično boleznijo živijo dokaj običajno življenje, ki pa vključuje nujnost jemanja zdravil, morebiti tudi upoštevanje posebnih prehranskih zahtev, ter medicinsko tehnično podporo.

Število otrok, ki so kronično bolni, narašča, saj napredek medicine omogoča preživetje in zdravljenje tudi hudo bolnih otrok. Ni pa težava le v večjem številu kronično bolnih otrok, temveč v kompleksnosti problemov pri zdravljenju. Novejši izraz za katerokoli kronično bolezen, ki na zunaj ni opazna, je nevidna bolezen. Otroci in mladostniki so lahko tarče presojanja o resnosti bolezni, saj so na zunaj videti dobro in izgledajo zdravi.

2 KRONIČNA BOLEZEN - JUVENILNI IDIOPATSKI ARTRITIS (JIA)

JIA je kratica za juvenilni idiopatski artritis (mladostniški artritis neznanega vzroka), ki je najpogostejše kronično revmatsko obolenje otrok. JIA je celo druga do tretja najpogostejša kronična bolezen pri otrocih, za atopijskim dermatitisom in astmo, in primerljiva z epilepsijo in mladostniškim diabetesom.

JIA prizadene enega od tisoč otrok v starosti od 1. do 16. leta. Zboli več deklic kot dečkov.

JIA je avtoimuna bolezen, kar pomeni, da otrokov imunski sistem napada lastna tkiva (predvsem sklepe) in jih uničuje. Vneti sklepi so boleči in toplejši, gibljivost je omejena. Če vnetja ne zdravimo, lahko pride do trajne okvare sklepa. Pri sistemske obliki JIA je lahko poleg sklepov prizadeto tudi srce, jetra, vranica in bezgavke, pri luskavičnem (psoriatičnem) artritisu pa koža.

Poleg zapletov, povezanih z osnovno boleznijo, se lahko pojavijo tudi zapleti zaradi zdravljenja z nesteroidnimi antirevmatiki, kortikosteroidi in imunosupresijskimi zdravili, predvsem je prisotno tveganje za težje okužbe ob zdravljenju z biološkimi zdravili ter zmanjšana kostna gostota ob zdravljenju s sistemskimi kortikosteroidi.

Za zdravljenje JIA uporabljajo zdravniki številna protivnetna zdravila, ki zavirajo vnetni proces. V zadnjih letih so na voljo tudi biološka zdravila, ki zavrejo delovanje vnetnih citokinov in jih bolniki prejmejo v primeru, če druga zdravila niso bila uspešna. Zdravila je potrebno jemati daljši čas, običajno več let.

Otroka z revmo pestijo bolečine, slabo počutje, utrujenost, omejena gibljivost, lahko tudi motnje spanja, motnje koncentracije in pozornosti, številni pregledi pri zdravnikih, pri težjih oblikah pa bivanje v bolnišnici in številne preiskave. Potrebno je redno in dolgotrajno jemanje zdravil. Zaradi neželenih učinkov nekaterih zdravil, predvsem dolgotrajne steroidne terapije, lahko pride do spremenjene zunanosti.

Nekateri šolarji so večkrat hospitalizirani ob ponovnih zagonih bolezni, pa tudi zaradi intravenoznega zdravljenja z biološkimi zdravili. Ta zdravila jim lahko v obliki injekcij implicirajo tudi starši doma.

2.1 PSIHOSOCIALNE TEŽAVE KRONIČNO BOLNIH ŠOLARJEV Z JIA

Na področju čustvovanja pri šolarjih opazimo občutke jeze, strahu, zanikanja, sramu, pretirano zaskrbljenost, depresijo in čustvena nihanja, občutke izoliranosti in nizko samopodobo.

Pri vedenju se lahko pojavi nazadujoče vedenje značilno za nižjo starost, spremenjeni vzorci prehranjevanja in spanja.

Pri odnosu z vrstniki imajo lahko težave zaradi dilem, kako obrazložiti bolezen in zaradi nerazumevanja bolezni s strani vrstnikov. Mladostniki bolezen pogosto prikrivajo, saj ne bi želeli med vrstniki izstopati. Zaradi izogibanja nepotrebni okužbam imajo lahko omejene socialne stike in se posledično izolirajo od vrstnikov ter se pretirano oklepajo odraslih oseb.

Prav tako se po daljši odsotnosti lahko težje ponovno vrnejo v šolo. Lahko pa se pojavi tudi depresija ali anksioznost. Večina kronično bolnih otrok pa sicer nima večjih čustvenih ali vedenjskih težav. (Gorenc Mateja. 2015)

2.2 STARŠEVSTVO OTROKA/MLADOSTNIKA S KRONIČNO BOLEZNIJO

Ko otrok zboli, osrednje mesto v družini zavzame njegova bolezen.

Starši gredo ob otrokovi diagnozi skozi vse faze, ki veljajo tudi za odrasle kronične paciente: zanikanje, jeza, nemoč, žalost, bolečina in končno sprejetje in sprijaznjenje z boleznijo.

Seveda te faze niso premočrten proces, temveč se izmenjujejo. Prav tako je ta proces odvisen tudi od drugih dejavnikov, kot na primer osebnosti staršev, kakovosti partnerskih odnosov, vzpostavljenih mehanizmov za obvladovanje stresa itd. Družine s kronično bolnimi otroki se morajo spoprijeti s številnimi čustvenimi izzivi, ki se pogosto prepletajo z občutki krivde, ko se na primer starši sprašujejo, kaj so sami naredili narobe, da je njihov otrok zbolel.

Opaziti pa je, da se starši, ki so v življenju pozitivno naravnani, hitreje prilagodijo na novo stanje in tudi na otroke s svojimi stališči bolje vplivajo.

V družini s kronično bolnim otrokom običajno eden od staršev ostane z otrokom ves čas v bolnišnici, kar spremeni odnos med partnerjema. Nekatere družine se temu prilagodijo lažje, druge težje, nekatere tudi razpadejo.

Ne smemo pozabiti tudi na sorojence, ki so zdravi in ostajajo doma. Zaradi posvečanja pozornosti in predanosti bolnemu otroku so sorojenci lahko jezni in depresivni.

Klinična psihologinja Mateja Gorenc, ki je dolga leta delala s starši dolgotrajno bolnih otrok govori o pasteh vzgoje. Starši se namreč pri vzgoji bolnih otrok soočajo s pretiranim zaščitništvom in premajhnimi zahtevami. Omenjeni vzgojni pasti sta pravzaprav problem sodobne družbe, ki pa se v družinah s kronično bolnimi otroki še posebej izostrita, saj so deležni še veliko več stresa, kot ga že imajo običajne družine.

Vendar pa se je treba zavedati, da na ta način otroka delamo odvisnega in ga ne vzgajamo v samostojno osebo, ki bo znala že v dobi mladostništva prevzeti odgovornost zase in za svoje zdravje.

Tretja past pa je stres, ki onemogoča podporo otroku. Močan stres pri starših lahko negativno vpliva na nudenje pomoči pri soočanju z boleznijo. Kadar so starši zelo napeti ob zdravstvenih pregledih, otrok začuti njihove občutke, jih posnema in za razliko od odraslih tudi izrazi. Postane nemiren in neutolažljivo joka.

Raziskave so pokazale, da otroci močno zaskrbljenih mater ob bolečih medicinskih postopkih kažejo nižjo raven stresa, če mame ni poleg. (Gorenc, Mateja. 2014)

2.3 KRONIČNO BOLAN UČENEC/DIJAK IN ŠOLA

Šola predstavlja pomemben del običajnega otrokovega življenja. Je njegovo osnovno

psihosocialno okolje, predstavlja dnevno rutino, varnost, nudi mu perspektivo in pogoj za samostojno življenje. Ko učenec oziroma dijak zboli, pa se sooča z mnogi vprašanji: »Veliko bom zamudil.« »Kako bom nadoknadil zamujeno?« »Počasen bom pri pisanju.« » S sošolci bom izgubil stik.« Kako bom zdržal v šoli ves dan?« » Ali bom imel slabši učni uspeh?« »Ali bom moral opustiti morebitno tekmovalno obliko športa?« »Kakšen poklic bo zame primeren?«

3 BOLNIŠNIČNA ŠOLA

Z bolnišnično šolo se srečajo tisti kronično bolni šolarji, ki so hospitalizirani na različnih oddelkih bolnišnic po Sloveniji.

Sama sem učiteljica v bolnišničnih oddelkih OŠ Ledina, ki deluje na vseh oddelkih Pediatrične klinike, na otroškem oddelku Dermatovenerološke klinike, na otroškem oddelku Ortopedske klinike, na otroškem oddelku URI Soča, na oddelku Enote za adolescentno psihiatrijo Psihiatrične klinike, na Oddelku za motnje hranjenja Psihiatrične klinike, na Oddeleku za psihoze Psihiatrične klinike ter v Centru za klinično psihiatrijo Polje. Izvajamo pouk za osnovnošolce, srednješolcem pa nudimo individualno učno pomoč.

Za razliko od razrednikov na osnovnih in srednjih šolah je učitelj v bolnišnični šoli razrednik vsem šolajočim se učencem in dijakom, ki se na določenem oddelku zdravijo.

Delo razrednika predvideva, da se stalno izobražuje na področju svoje osnovne stroke, pa tudi na področju specialne pedagogike, psihologije, komunikacijskih veščin in timskega dela. Slediti mora razvoju medicine do te mere, da pozna osnovne značilnosti posameznih obolenj in bolezni ter postopke zdravljenj in morebitne neželene stranske učinke zdravil, ki vplivajo predvsem na kognitivne sposobnosti šolarjev ter na njihove telesne zmožnosti.

Glede na hiter napredek medicine ter sodobne oblike zdravljenja se dolžina bivanja v bolnišnicah krajša. Kljub temu pa se ne zmanjšuje število dolgotrajno bolnih šolarjev, ki so sicer krajši čas, a pogosto hospitalizirani. Kronična bolezen lahko traja celotno obdobje šolanja. Od bolezni in načinov zdravljenja so odvisni cilji, načini in oblike vzgojno-izobraževalnega dela. Z razvojem bolnišnične pedagogike smo oblikovali različne modele poučevanja bolnih šolarjev.

Poleg vzpostavljanja kontinuitete učnega dela je cilj tudi oblikovanje potrebnih prilagoditev in načinov vzgojno-izobraževalnega dela za bolnega učenca, pomoč pri vključevanju v običajno šolsko delo v učenčevi matični šoli. Če je potrebno, skupaj iščemo drugačne oblike šolanja. Pri tem bolnega šolarja opogumljamo, podpiramo ter spodbujamo pri iskanju novih poti.

Razrednik šolarja s kronično boleznijo spremlja od pojava bolezni do 18. leta, oziroma do zaključka srednješolskega izobraževanja. Do takrat se običajno zdravijo dijaki na pediatričnih oddelkih, nato pa so premeščeni na oddelke za odrasle.

3.1 VLOGA RAZREDNIKA V BOLNIŠNIČNI ŠOLI IN ŠOLAR Z JIA

Bolnišnični učitelj se zaveda, da je šola za otroka eno od najpomembnejših psihosocialnih okolij in da učenca skrbi odsotnost od pouka, izguba stikov s sošolci, upočasnjena pri pisanju, zamujena učna snov, pridobitev ocen, morebiten upad učnega uspeha. V času postavitve diagnoze mora otrok upoštevati tudi omejitve pri opravljanju določenih športnih aktivnosti, se soočati z opustitvijo tekmovalne oblike športa in razmisliti o zmožnosti opravljanja določenega poklica.

Znotraj strokovnega tima na oddelku se v času hospitalizacije razrednik posvetuje, kdaj se vzgojno-izobraževalno delo lahko prične. Nato strokovno presodi, kdaj, kako in v kolikšni meri šolarja vključevati v vzgojno-izobraževalne dejavnosti. Koordinira pedagoško delo v

pedagoškem timu, s predmetnimi učitelji in po potrebi s specialnimi pedagogi. Poleg tega pa se tudi širše povezuje s fizioterapevti, psihologi, zdravniki, medicinskimi sestrami in tehniki, skratka v razširjenem strokovnem timu. Razrednik z veliko mero empatije do šolarja in njegovih staršev vzpostavi prijeten, zaupen odnos in šolarja motivira za postopno šolsko delo. Predstavi mu, kako poteka delo v bolnišnici, usmerja ga v interesne dejavnosti na oddelku ter mu pomaga pri razvijanju socialnih veščin.

Ob daljših hospitalizacijah v soglasju s starši bolnišnična šola z oddelčnim strokovnim timom lahko organizira timski sestanek z matično šolo učenca oziroma dijaka. Sestanka se udeležijo predstavniki strokovnega tima matične šole. Na sestanku zdravnik in psiholog predstavita bolezen, po potrebi je prisoten tudi fizioterapevt ali dietetik, ki predstavita posebnosti.

Šole predstavijo šolsko funkcioniranje učenca oziroma dijaka pred boleznijo.

Strokovni tim bolnišnične šole svetuje matični šoli pri ponovnem vključevanju bolnega učenca oz. dijaka v šolo, pri oblikovanju in izvajanju individualiziranega programa ter glede izvajanja prilagoditev pri vzgojno-izobraževalnem delu. Pri najtežjih oblikah JIA svetujemo oddajo Vloge za uvedbo postopka o usmerjanju otrok s posebnimi potrebami - v skupino dolgotrajno bolnih otrok.

3.2 MATIČNA ŠOLA UČENCA Z JIA IN PRILAGODITVE

Učitelja na matični šoli skrbi, da kronično bolnega učenca oz. dijaka ne bo preveč ali premalo obremenil, da bo pravično ocenjeval in mu ne bo postavljajl prevelikih oziroma premajhnih zahtev. Pogosto je nekaj več težav v srednjih šolah, kjer imajo dijaki veliko praktičnega pouka, ki ga v primeru daljših odsotnosti težko nadoknadijo.

Učiteljem svetujemo prilagoditve, ki so odvisne od aktivnosti boleznin in prizadetosti otroka:

- upoštevanje psihofizičnega stanja v vseh korakih pedagoškega procesa,
- po potrebi zmanjšana količina prostoročnega zapisa,
- možnost dodatnih odmorov ob bolečini oziroma utrujenosti,
- priprava izvlečkov, fotokopij, e-gradiv,
- dodatna razlaga in utrjevanje zamujene snovi,
- napovedano oziroma dogovorjeno ocenjevanje znanja,
- podaljšan čas pisanja pri pisnih preizkusih,
- možnost pisanja preizkusov znanja v dveh delih,
- ob daljši odsotnosti pouk na domu, podaljšanje ocenjevalnega obdobja in zmanjšano število ocen,
- pomoč pri sprejemanju boleznin, razvijanje pozitivne samopodobe,
- zmerna fizična aktivnost in sodelovanje pri športu po lastnih zmožnostih.

Bolnišnični učitelj je pomemben podporni člen znotraj učenčevega sveta, ga opogumlja in krepi njegovo samopodobo.

Na spletni strani <http://www.bolnisnicna-sola.si/> smo učitelji razredniki v zavihku Ko naš učenec zboli pripravili informacije za učitelje o najpogostejših kroničnih boleznih.

3.3 DRUŠTVO ZA POMOČ OTROKOM Z IMUNSKIMI POMANJKLJIVOSTMI

Otroci, mladostniki z JIA ter njihovi starši se lahko vključijo v Društvo za pomoč otrokom z imunskimi pomanjkljivostmi. Društvo redno organizira izobraževanja in druženja. V okviru društva smo oblikovali zloženko za šole, namenjeno strokovnim delavcem na šolah, ki imajo učenca z JIA. Več informacij je na voljo na spletni strani društva www.imuno.si.

4 ZAKLJUČEK

Kronična bolezen šolarja vpliva na celotno dinamiko družine. Vpliva tudi na šolanje. Čeprav navzven ni vidna, zelo vpliva na družabno življenje otroka oziroma mladostnika. Šolarji z najtežjo obliko JIA se v času zdravljenja srečajo tudi z bolnišnično šolo. Ta pripomore, da skupaj s celotnim timom stremimo k istemu cilju. Ta ni zgolj premagovanje bolezni in ovir, ki jih le-ta prinaša, temveč tudi uspešno šolanje in kljub kronični bolezni zadovoljen in uspešen otrok oziroma mladostnik.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Čok, Sara. 2018. Moje misli. Ledvica, 2018 (1): 27
- 2) Društvo pljučnih in alergijskih bolnikov. Urednica. <http://www.dpbs.si/upload/~cd/zivljenje/5.html> (31. 8. 2019)
- 3) Gorenc, Mateja. 2013. Vzgoja kronično bolnega otroka: Pasti in izzivi starševstva. Revmatik, 2014: 18-19
- 4) Gorenc, Mateja. 2015. Psihosocialne težave otrok in mladostnikov s kronično boleznijo. <http://www.imuno.si/files/Psihosocialne-tezave-otrok-in-mladostnikov-s-kronicno-bolezniyo-M-Gorenc.pdf> (2. 9. 2019)
- 5) Informacije o pediatričnih revmatskih boleznih. <https://www.printo.it/pediatric-rheumatology/SI/info/SI> (2. 9. 2019)
- 6) Invisible Illness Awareness Week. <http://colitisninja.com/2016/09/invisible-illness-awareness-week/> (2. 9. 2019)
- 7) Ko učenec zboli za revmatsko boleznijo (juvenilni idiopatski artritis – JIA). <http://www.bolnisnicna-sola.si/svetovanje/ko-nas-ucenec-zboli/> (31. 8. 2019)
- 8) Napotki za učitelje: Šolar z revmatsko boleznijo (juvenilni idiopatski artritis – JIA). 2015. Interno gradivo. Društvo za pomoč otrokom z imunskimi boleznimi.

PREDVIDEVANJE NAKUPNEGA OBNAŠANJA Z ALGORITMI STROJNEGA UČENJA

PREDICTING BUYING BEHAVIOUR USING MACHINE LEARNING ALGORITHMS

Stanko Levičar

Ekonomška šola Ljubljana, Slovenija
School of Economics Ljubljana, Slovenia
stanko.levicar@gmail.com

Izvleček

Razvoj in prodor informacijske tehnologije omogoča veliko bolj intenzivno zbiranje informacij o vedenju porabnikov v realnem času in iz več virov hkrati. Nekateri viri so v lasti porabnikov samih (pametni telefoni, zvočniki, ure, tablični in drugi računalniki), spet drugi pa so bodisi na javnih mestih (npr. kamere na ulicah, senzorji v trgovinah, ipd.) ali pa v lasti drugih posameznikov, ki brez naše vednosti ravno tako posredujejo informacije o nas (npr. preko fotografij, ki so nato sprocesirane glede prepoznave obrazov, ipd.). Za analizo tovrstnih zbirk podatkov se je v zadnjem obdobju zaradi njihove obsežnosti najbolje izkazala uporaba algoritmov strojnega učenja, ki uspejo prepoznavati vzorce nakupnega obnašanja brez vnaprej znanih relacij med vhodnimi in izhodnimi podatki. Glede na to, da je shramba podatkov izjemno poceni, je pričakovati, da bodo lastniki zbirk lahko s temi podatki v prihodnje dosegli še globlja spoznanja o vedenju uporabnikov.

Ključne besede: strojno učenje, nakupno obnašanje, predvidevanje prodaje

Abstract

Development and penetration of information technology enabled much more intensive collection of information about behaviour of consumers in real-time from several sources. Some of those sources are owned by consumers themselves (smart phones, smart speakers, smart watches, tablets and other computers), while others are present in public spaces (i.e. street cameras, sensors in stores, etc.) or are owned by other people, who might inadvertently share information about us (via photos which are then sent to face recognition software, etc.). Due to the vast size of those data collections, machine learning algorithms turned out to be the most suitable for analysis of these data. Those algorithms manage to identify buying behaviour patterns without known relations between input and output data. And since the cost of data storage is quite low, it is expected that the owners of those data collections might gain even more insights about buying behaviour in the future.

Keywords: machine learning, buying behaviour, sales prediction

1 UVOD

Napovedovanje nakupnega vedenja ni novo, vendar pa je razširjenost informacijske tehnologije povečala število in obseg virov podatkov, na podlagi katerih se lahko sistematično, temeljito in v realnem času prepozna vzorce ravnanja kupcev. Slednje je rezultat zavednih in nezavednih dejavnikov, kupci pa se pogosto ne zavedajo velikosti obsega zbiranja informacij o njih. Po drugi strani tudi podjetja, ki zbirajo podatke o ljudeh, pogosto nimajo na razpolago orodij, s katerimi bi uspela pridobiti natančen uvid v miselne procese, ki povzročijo posamezna vedenja pri porabnikih. Rešitev so v zadnjem obdobju našla v programski opremi, ki izkorišča računsko obsežne statistične metode strojnega učenja, s katerimi lahko brez podrobne predpriprave v smislu razumevanja pojavov pri kupcih prepustijo prepoznavo ključnih elementov obnašanja tovrstnim algoritmom. In četudi so ti algoritmi pri tem različno uspešni in ne dajejo vedno pravih odgovorov, so se kljub temu izkazali za uspešnejše v primerjavi z drugimi metodami proučevanja tolikšnega obsega podatkov.

2 NAKUPNO VEDENJE

Nakupno vedenje obravnava procese, ki so prisotni pri izbiri, nakupu, uporabi in prenehanju uporabe izdelkov ali storitev (pa tudi idej in doživetij), s katerimi zadovoljujejo svoje potrebe (Mooij 2019, 23). Fokus proučevanja torej ni le tisti del vedenja, ki se zgodi neposredno pred nakupom, temveč se upošteva celoten cikel, kar je smiselno glede na to, da pogosto prekinitve uporabe nekega izdelka pripelje do ponovnega nakupa (morda sorodnega ali istega izdelka), pri čemer je pomemben del odločitve lahko osnovan na pretekli izkušnji. Tako se dandanes obravnava nakupno vedenje kot kontinuiran proces, pri čemer na nakup vplivajo številni dejavniki – tako individualni kot družbeno pogojeni (Solomon, 2018: str. 28).

3 STROJNO UČENJE

Napredek v informacijski in komunikacijski tehnologiji je pripeljal do točke, ko uporabniki različnih naprav in programske opreme ponudnikom teh storitev in opreme pogosto prepuščamo številne podatke, iz katerih nato ta podjetja skušajo prepoznati vzorce našega obnašanja. S tem napovedujejo, katere vsebine, oglase oz. ponudbo naj izpostavljajo, da bi si povečali verjetnost, da od porabnikov prejmejo želen izziv (npr. nakup, ogled določenih vsebin, itd.), ali pa si na kakšen drug način izboljšujejo učinkovitost svojih procesov oz. doseganje načrtanih ciljev.

Običajna težava analiz množice podatkov, ki niso standardizirani in v zadostni meri opremljeni z meta podatki, je v tem, da težko poiščemo vzročno posledične povezave. Metode strojnega učenja pa nam omogočajo, da se osredotočimo predvsem na generiranje čim kakovostnejših in obsežnejših zbirk podatkov, medtem ko povezave poišče algoritem sam. Sam razvoj tovrstnih algoritmov zahteva visok nivo statističnega predznanja, ki ga srednja in majhna podjetja (ki jih je v gospodarstvu največ) nimajo. Po drugi strani pa so se z razvojem področja strojnega učenja pojavile programske knjižnice, ki vsebujejo že pripravljene algoritme strojnega učenja, ki jih je nato moč prilagoditi, nastaviti in uporabiti, pri čemer je ključno predvsem vedeti, za katere vrste problemov je kateri izmed algoritmov primeren, ter kako jih nastavlja. Ta nivo je načeloma dosegljivejši tudi manjšim podjetjem.

Algoritmov strojnega učenja je veliko, v grobem pa jih je moč razdeliti na (Ayodele 2017):

- nadzorovano učenje
- nenadzorovano učenje,
- vzpodbujevalno učenje.

Pri nadzorovanem učenju je ključno to, da algoritmu na začetku zagotovimo ne le vhodne, temveč tudi odhodne podatke, ki vsebujejo informacijo o tem, ali je končni rezultat zaželen ali ne. V kolikor je moč pridobiti informacije o rezultatih posameznih kombinacij odločitev posameznika v procesu nakupnega odločanja, daje ta vrsta algoritmov natančnejše rezultate in je tudi lažja za vpeljavo v manjših in srednje velikih podjetjih.

Nenadzorovani algoritmi pa podatke, ki jih prejmejo, skušajo predvsem razvrstiti (npr. v segmente kupcev), a brez vrednostne povratne informacije, ne zmorejo sami razumeti vsebine, ki so jo razvrščali. Tovrstni algoritmi so nekoliko zahtevnejši za vpeljavo in v praksi se zato tudi nekoliko manj uporabljajo, v manjših podjetjih pa težje prepoznajo koristi, ki jim jih nudijo.

Algoritmi, ki sodijo v skupino »spodbujevalno učenje« skušajo s pomočjo nagrajevanja in kaznovanja razviti model, ki bi maksimiziral naslednji korak v procesu odločanja. Ti algoritmi so ravno tako težji za vpeljavo, prav tako se še razvijajo in so zato nekoliko težji za uporabo v malih in srednjih podjetjih.

4 NAPOVEDOVANJE NAKUPNEGA VEDENJA S STROJNIM UČENJEM

Uporabo strojnega učenja za napoved nakupnega vedenja lahko ponazorimo s konkretnimi primeri, kjer bi ga bilo moč uporabiti. Pri tem je potrebno poudariti, da je tudi znotraj posamezne vrste algoritmov strojnega učenja več metod le-teh. Tako poznamo npr. metode k-najbližjih sosedov, odločitvena drevesa, boosting, Bayesov klasifikator, metodo podpornih vektorjev, umetno nevronske mreže, naključne gozdove, itd. (Ayodele 2017).

Kot opredeljeno je glavni namen uporabe strojnega učenja ta, da iz množice podatkov odkrijemo vzorce, ki jih lahko uporabimo pri (poslovnem) odločanju, z namenom optimalne razporeditve razpoložljivih virov (Kelly 2019). Primeri problemov, ki so primerni za reševanje z algoritmi strojnega učenja, so:

- ugotoviti dejavnike, ki vplivajo na fluktuacije v prodaji trgovine,
- prepoznati, katere so značilnosti kupcev, ki vplivajo na nakup posameznih izdelkov,
- prepoznavna stopnje impulzivnosti kupcev,
- identificirati vrednost individualnih kupcev z vidika pričakovanega prihodka,
- ugotoviti verjetnost nakupa glede na objave na spletu (na socialnih omrežjih, idr.).

V drugi fazi je potrebno zbrati čim več podatkov o kupcih in drugih vidikih, ki bi lahko vplivali na njihovo nakupno odločanje (Brownlee 2018). Ključno je pridobiti tudi podatke o nakupnih odločitvah tistih kupcev, kjer nam je znan rezultat.

Pomembna faza pri strojnem učenju je tudi urejanje podatkov, kjer je ključno predvsem to, da se jih ustrezno nastavi in pretvori, da bodo algoritmi nato dovolj občutljivi nanje, in tako uspeli pridobiti iz njih koristne informacije. Ni pa potrebno temeljito razumevanje, kje se bodo nahajale vzročno-posledične povezave.

Nazadnje sledi faza učenja, kjer se model, ki smo ga pripravili na podlagi podatkov, »nauči« in prepozna vzorce. Sledi faza testiranja, kjer preverimo zanesljivost modela na podlagi podatkov, za katere imamo rešitve, vendar jih modelu ne podamo, zato da nato lahko preverimo stopnjo uspešnosti ter ali je slednja zadostna, da ga ocenjujemo kot primernega za uporabo v praksi (Müller, Guido 2017, 12).

Osnovna shema je razvidna tudi iz enostavnega ilustrativnega primera skripte v programskem jeziku Python, kjer z uporabo treh vhodnih podatkov (višine, teže in številke noge) pridobimo podatek, ali je ta oseba moškega ali ženskega spola.

```
from sklearn import tree

# [višina, teža, št. noge]
X = [[181,80,44], [157,60,43], [160, 60, 38], [154, 54, 37], [176, 69, 40], [190,90,47], [175, 64, 39], [167,50,40], [189, 95, 47], [171, 65, 40], [181, 85, 43]]

Y = ['moški', 'female', 'female', 'female', 'moški', 'moški', 'moški', 'female', 'moški', 'female', 'moški']

clf = tree.DecisionTreeClassifier()

clf = clf.fit(X,Y)

prediction = clf.predict([[180,80,42]])

print(prediction)
```

V prvi vrstici se naloži modul z algoritmi strojnega učenja, nato sledi opredelitev spremenljivk X in Y, pri čemer se v X navedejo za vsako osebo po trije vhodni podatki (višina, teža in številka noge), pri Y pa se podajo rešitve.

Nadalje izberemo enega izmed modelov strojnega učenja (Decision Tree Classifier oz. metodo odločitvenega drevesa), ter s funkcijo »fit« izvedemo fazo učenja algoritma, pri kateri na podlagi obstoječih X in Y prepozna, kaj identificira vsak spol.

V zgornjem primeru modela nato nismo testirali, temveč smo ga kar takoj preizkusili s funkcijo »predict«, kjer napove, katerega spola je verjetno oseba, za katero smo podali vhodne podatke.

Na povsem podoben način bi lahko namesto treh vhodnih podatkov vstavili le-teh bistveno več, ter tako preverjali tudi njihove psihološke in sociološke značilnosti in druge dejavnike, ki bi lahko opredeljevali njihovo nakupno vedenje.

5 SKLEP

Z zgornjim primerom je ponazorjeno, da je temeljna uporaba strojnega učenja enostavno dostopna tudi manjšim podjetjem, ki načeloma nimajo zaposlenih, ki bi imeli ta znanja. Drži pa, da je za zahtevnejše situacije potrebna pazljivejša izbira algoritma, ravno tako je smiselno le-te medsebojno primerjati in šele nato izbrati pravega za uporabo v praksi. Programske

knjižnice, ki vsebujejo že pripravljene module s posameznimi vrstami algoritmov, se ravno tako še naprej intenzivno razvijajo – in pričakovati je, da bodo določene metode strojnega učenja postajale v prihodnjih letih še dostopnejše, s tem pa tudi možnosti za bolj ciljno usmerjeno trženje, ki ne bo diferencirano le po večjih skupinah kupcev, temveč celo na ravni enega samega kupca, kar je trenutno izvedljivo le za večja tehnološka podjetja.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Ayodele, Taiwo Oladipupo. 2010. Types of Machine Learning Algorithms, New Advances in Machine Learning, Yagang Zhang: InTech. E-knjiga. <http://cdn.intechweb.org/pdfs/10694.pdf> (30.8.2019).
- 2) Brownlee, Jason. 2018. Basic Concepts in Machine Learning. Machine Learning Mastery. <https://machinelearningmastery.com/basic-concepts-in-machine-learning/> (1.9.2019).
- 3) Kelly, Jane Irene. 2019. The Future of Marketing: Predicting Consumer Behavior with AI. Invoca. <https://blog.invoca.com/future-of-marketing-predicting-consumer-behavior-ai/> (3.9.2019).
- 4) Mooij, Marieke. 2019. Consumer Behavior and Culture: Consequences for Global Marketing and Advertising. London: SAGE Publications.
- 5) Müller, Andreas., Guido, Sarah. 2017. Introduction to Machine Learning with Python: A Guide for Data Scientists. 2017. Sebastopol: O'Reilly Media.

PREDAVALNICA - SOBA POBEGA

CLASSROOM - ESCAPE ROOM

mag. Vesna Loborec

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
vesna.loborec@bic-lj.si

mag. Dejan Cvitkovič

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
dejan.cvitkovic@bic-lj.si

mag. Marina Vodopivec

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
marina.vodopivec@bic-lj.si

Izvleček

Izziv predavateljev v sodobnem izobraževanju, v dobi hitro rastoče informacijske tehnologije, za I generacijo, je najti ustrezno obliko predavanja znanja na zanimiv način, ki študente motivira in jih spodbudi k interesu sodelovanja in učenja. S tem želimo doseči medpredmetno povezovanje in študentom tako ponuditi kompleksno uporabno znanje, ki ga lahko kasneje v praksi nadgrajujejo. Pri tem so zelo pomembni tudi načini izvajanja predavanj in vaj. Frontalna oblika je za današnjo generacijo nezanimiva in jih ne spodbudi k sodelovanju. Današnje generacije študentov so vedno bolj individualno in tekmovalno usmerjene, zato je pomen sodelovanja še toliko bolj pomemben. V prispevku bomo predstavili obliko predavanj v sobi pobega, saj smo prepričani, da si študenti s tako interaktivno obliko veliko več zapomnijo in to konkretno znanje uporabijo v praksi. S takim načinom delo preprečujemo nepovezano učenje na pamet.

Ključne besede: soba pobega, motivacija, predavanja, sodelovanje, uporabno znanje

Abstract

In the age of fast-growing information technology, the challenge of lecturers of the iGeneration in modern education is to find the appropriate form of knowledge transfer in an interesting way that motivates students and encourages them to take an interest in collaboration and learning. We want to achieve cross-curricular integration and thus provide students with complex useful knowledge that they can later upgrade in practice. The ways in which lectures and exercises are carried out are also very important. The frontal presentation is not very interesting for today's generation and does not encourage them to participate. Today's generations of students are increasingly individual and competitive, so the importance of collaboration is all the more important. In the article we will present the escape room classroom, because we are convinced that students with such an interactive form will remember the work much more and use it in practice, which in turn prevents learning by heart.

Keywords: escape room, motivation, lectures, cooperation, applied knowledge

1 UVOD

V izobraževanju se je potrebno z načinom dela prilagajati novim generacijam. Milenijski generaciji sledi I generacija s svojimi značilnostmi komuniciranja in sporazumevanja. Z izrazom milenijska generacija označujemo mlade, ki so se rodili v osemdesetih in devetdesetih letih 20. stoletja in za katere je značilno, da so zelo dobro izobraženi, samozavestni, optimistični, srečni, prilagodljivi, strpni in ustvarjalni. Odraščali so v dobi računalnikov in interneta, zato znajo hitro poiskati nove informacije in se dodatno izobraziti (Delo, 2018).

Za njimi prihaja današnja i-generacija, v katero uvrščamo otroke rojene od leta 1995 naprej. Ti se od milenijske generacije razlikujejo predvsem po tem, da odraščajo v času, ko so svet preplavili pametni telefoni in družbeni mediji. Prve iPhone so izdelali leta 2007, do leta 2012 pa je imela v razvitem svetu pametne telefone že več kot polovica prebivalstva. Po eni od raziskav, naj bi imelo leta 2017 iPhone v ZDA kar tri četrtine najstnikov (Delo, 2018).

Razlike med generacijama je pomembno poznati, saj to vpliva tudi na način poučevanja in komuniciranja. I generacija je manj osredotočena, saj živi v svetu nenehnih izboljšav in posodobitev, zato je pomembno, da se pri izobraževanju tehnike dela stalno posodablja. Zahvaljujoč aplikacijam in družbenim omrežjem, I-jevci s pomočjo kratkih in jedrnatih vsebin sledijo trendom, zato je njihova stopnja pozornosti bistveno krajša kot pri milenijcih. Kljub temu, da so pripadniki i generacije manj osredotočeni kot njihova predhodna generacija, pa so večopravilni. (IAB, 2017).

Pripadniki generacije i težijo k bolj samostojnemu delovnemu okolju in samostojnemu življenju nasploh. Kar 72 odstotkov najstnikov pravi, da bi nekoč želeli oblikovati lastno podjetje. Pričakovanja generacije i so višja od pričakovanj, ki jih imajo milenijci. Prvi so namreč odraščali v svetu, prežetem s tehnološkimi izumi in vse to, kar se je nekoč zdelo neverjetno in navdušujoče, se danes šteje za samoumevno. V kolikor česa niso deležni takoj in zdaj, se jim zdi, kot da je nekaj narobe. Tako dojemajo tudi blagovne znamke. Klasične lojalnosti ni. V kolikor se jim zdi, da kot potrošniki niso cenjeni, poiščejo drugo blagovno znamko (IAB, 2017).

Generacija i se je rodila v koraku z družbenimi omrežji – kar 92 odstotkov jih ima digitalni odtis. Kot posledica dostopnosti informacij in spremljanja medijev, vzornikov, ta generacija išče nekaj unikatnega v vseh pogledih življenja. I-jevci so globalni. Z razvojem interneta so bili milenijci smatrani za prvo globalno generacijo, pravzaprav pa je generacija i veliko bolj globalna v razmišljanju in interakcijah. Globalno se več kot 58 odstotkov odraslih po 35 letu strinja, da imajo današnji otroci veliko več skupnega s svojimi vrstniki po svetu kot pa z odraslimi v svojem okolju (IAB, 2017) .

2 ZGODOVINA UČENJA

Učenje je bilo v zgodovini večinoma usmerjeno v praktično smer. Mojstri so večšine predajali svojim vajencem, ti so postali mojstri, in so izkušnje predajali dalje svojim vajencem. Znanje se je skozi generacije mojstrov prenašalo kot napotki, ki so pomagali mojstru pri obrti. S predajanjem znanja, ki ga je neizkušen mojster pridobil sam, pa so se začele pojavljati šege in navade, za katere je bilo mišljeno, da so enakovredne ostalemu znanju, ki ga je mojster v času vajeništva podal svojemu vajencu (NCREL, 2003).

Če se preselimo nekaj stoletij naprej, v čas računalništva in informatike, je koncept učenja popolnoma spremenjen. Industrializacija je šolstvo prisilila v množično izobraževanje ljudi. V tistem času je bil takšen koncept poučevanja sprejemljiv, a se je doba industrializacije končala, šolstvo, kot posledica industrializacije, pa še vedno ostaja enako. Študentov je več, kar mnogokrat onemogoča kvalitetno izvedbo predavanj in vaj. Ne glede na zanimivost pa je takšno učenje norma, ki študentom omogoča širše poznavanje teme.

Za študente je način dela v obliki sobe pobega učinkovitejša in zanimivejša metoda poučevanja kot frontalna oblika. Predznanju udeležencev je možno prilagajati zahtevnost sobe pobega ali jo v kratkem času prestaviti na drugo lokacijo.

3 SOBA POBEGA

Osnovne sestavine sobe pobega v predavalnici so namen tematike oziroma predmetne vsebine, neke vrste izziv v obliki vprašanj, na katere je potrebno na podlagi navodil in namigov poiskati odgovore. Odgovori na posamezna vprašanja vodijo do skupnega cilja razumevanja določene vsebine. Študenti na zastavljena vprašanja odgovorijo v določenem časovnem roku.

Cilj naše sobe pobega iz ekonomije je bil poiskati razloge ekonomskega problema. Študenti preko spletnega vprašalnika rešujejo uganke v obliki vprašanj iz vsakodnevnega življenja. Ti pripeljejo do rešitve, se pravi do razumevanja pojma ekonomskega problema. Vprašanja in uganke, ki jih rešujejo, bodo polni vsebine. Študenti bodo tako uporabljali IKT tehnologijo in obdelavo podatkov, medsebojno komunicirali in sodelovali. Hkrati bodo osvojili pojem ekonomskega problema in ga razumeli tudi v praksi.

Zgodba v ozadju naredi stvari bolj zanimive in na koncu sobe pobega je zabavno najti in obnoviti nekaj oprijemljivega. Skrivni »zaklad« je lahko dodatna točka pri izpitu.

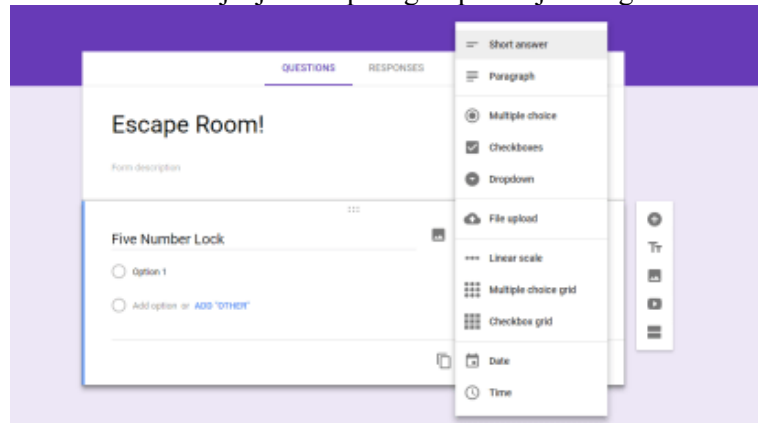
Rešitev vsakega namiga oziroma vprašanja mora biti kratka beseda, niz naključnih črk ali zaporedje števil. Te besede ali številke odprejo nastavljene »ključavnice«, ki študente pripeljejo do naslednje ključavnice.

Vprašanja in izzivi tako nadomestijo delovne liste in jih spremenimo v nekaj neverjetnega. Obstoječi delovni list z vprašanji razvrstimo v sklope od štiri do pet vprašanj. Vsak niz vprašanj postane namig, ki ga morajo študenti razvozlati, da dobijo ključno kodo, ki bo odprla "ključavnico". Ker že imamo delovne liste in vprašanja, lahko zelo hitro pridemo v sobo pobega. Nabor vprašanj z več izbirami je najpreprostejši za izdelavo sobe pobega za predavalnico. Naš prvi namig sestavlja pet vprašanj z več izbirami. Pravilni odgovori so lahko - A, C, D, A, B in tako smo naredili ključno kodo, ki odpre prvo ključavnico – ACDAB. Prav tako lahko rešitve vprašanj vodijo do zaporedja črk, ki postane ključavnična rešitev, podobno križanki. Študentje bodo dobili pravo le, če bodo pravilno izpolnili vsak niz odgovorov.

Osnovno orodje pri pripravi sobe pobega za predavalnico je Google Forms. S pomočjo Google Forms naredimo obrazec z nizom ključavnic, ki se bodo odklenile šele, ko bo vpisan natančen pravilen odgovor. Tako z uporabo tehnologije za poučevanje v krajšem času naredimo več.

Najprej ustvarimo vprašanje in kot vrsto vprašanja izberemo »kratek odstavek«. V tem primeru se naše vprašanje glasi »petmestno zaklepanje«.

Slika 1: Ustvarjanje sobe pobega s pomočjo Google Forms



Vir: lasten

Če želimo, da je naša kombinirana koda beseda, bomo izbrali besedilo. Lahko dodamo vprašanja o vsebini. To so lahko vprašanja s kratkimi odgovori, ki niso del ključne kode. Tudi vprašanja za razmislek ali mnenja dobro delujejo. Možno je postaviti izziv, uganko ali šifro. Tako delo v predavalnici postane bolj zabavno in interaktivno.

Časovna omejitev v sobi pobega ni nujna, vendar je pritisk reševanja namigov v določenem času del izziva, ki dostikrat pomaga študentom, da ostanejo osredotočeni.

3.1 ZAKAJ SOBE POBEGA V PREDVALNICI

Sobe pobega so privlačne saj zahtevajo zelo raznolik nabor spretnosti in znanja. Zelo uspešno so se uporabljale kot oblika team buildinga. V zadnjem času so jih začele uporabljati tudi izobraževalne inštitucije. Sobe pobega spodbujajo udeležence, da s kreativnim, kritičnim in nekonvencionalnim razmišljanjem na problem gledajo z nove perspektive.

3.2 SOBE POBEGOV ZA IZOBRAŽEVANJE

Sobe pobegov pomagajo razvijati večine timskega dela, kreativnega reševanja problemov in kritičnega razmišljanja. Glede na to, da je sobo za pobeg mogoče tematizirati s skoraj katerokoli temo, je primerna tudi za predavalnice. Izobraževalne inštitucije na vseh ravneh lahko izkoristijo uporabo prostorov za sobe pobegov. Vsak predavatelj, v sklopu učnega načrta, ustvari svoje scenarije. Najbolj priljubljene so sobe pobegov, ki temeljijo na izkušnji igralca. Če izkušnja sama po sebi ni izobraževalno sporočilo, potem lahko uporabimo še druge metode, ki prinašajo izobraževalni pomen ali kontekst. Mehanika ugank naj se nanaša neposredno na posredovane izobraževalne vsebine.

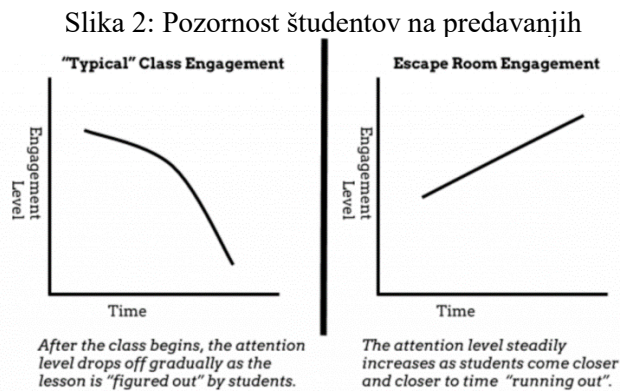
Pravilo "nauči človeka loviti ribe" je nekaj klišejskega, vendar drži. Bolj kot bomo navdihnili naše študente, da se naučijo odgovoriti na vprašanje, boljše bodo opremljeni za reševanje novih problemov. S sobo pobega to zagotovo dosežemo. S sobo za pobeg v predavalnici razvijamo:

- ustvarjalnost,
- reševanje problemov,
- komunikacijo in
- timsko delo.

To so pomembne življenjske spretnosti, ki jih študenti pridobivajo s sobo pobega. Študenti imajo radi zgodbe in pripovedi, ki jim pomagajo smiselno pridobivanje znanja.

3.3 MOTIVIRANOST ZA PRIDOBIVANJE NOVEGA ZNANJA

S sobo pobega v predavalnici tako tudi povečamo motiviranost študentov in njihovo aktivnost pri pridobivanju znanja (prikazano na sliki2).



Vir: Classtime, 2019

Študijske vsebine postanejo bolj zanimive in študenti si tako pridobljena znanja tudi bolj zapomnijo. Poleg učnih vsebin se učijo tudi timskega dela, upravljanja s časom, reševanja problemov, osredotočenosti in spoštovanja. Sobe za pobeg študente motivirajo, da proučene vsebine povežejo z gradivom.

3.4 10 RAZLOGOV ZA SOBO POBEGA – PREDAVALNICO

Soba za pobeg je orodje, ki študentom pomaga pri doseganju učnih ciljev ter izziv, ki jim omogoča sodelovanje pri reševanju različnih uganek. Navajamo deset razlogov za uporabo sobe pobega v predavalnici.

1. Pridobivanje veščin *timskega dela*. Študenti za doseganje skupnega cilja uporabljajo lastne spretnosti sodelovanja in dela v skupini.
2. Spodbujanje veščin *kritičnega razmišljanja*. Navodila so podana, vendar si študenti sami pripravljajo različne uganke in izzive. Za reševanje težav zunaj okvirov, morajo uporabiti sposobnosti kritičnega razmišljanja. Le tako pridejo do naslednjega kroga.
3. *Interaktivnost*. Vsaka sestavljanka, vsak izziv je drugačen, interaktiven in zabaven. Študenti morajo ugotoviti skrivne kode, sestavljati sestavljanke in še več. V resnici je vse prej kot dolgočasno.
4. Vključevanje *igre vlog* in domišljije.
5. Uporabljanje študentovih *spretnostih*. Teme in učni načrt lahko vključimo v uganke in izzive. Študenti razvijajo številne spretnosti kot so reševanja konfliktov, delovanja izvajalcev in še več. Na ta način pridobivajo izkušnje in spretnosti, ki jih potrebujejo.
6. Pridobivanje *spretnosti vodenja*. V dobro zasnovani dejavnosti sobe za pobeg so študenti tisti, ki imajo zadolžitve. Postanejo voditelji, namesto da bi se zanašali na odraslega, ki jim bo pomagal, ko bodo stvari zaostrene.
7. Pridobivanje *vztrajnosti*. Študente spodbudimo k raziskovanju. Včasih to pomeni, da se morajo še naprej truditi z uganke, dokler ne dobijo pravega odgovora.
8. Pridobivanje veščine *upravljanja s časom*. V izzivu izberemo časovni okvir, v katerem morajo rešiti dani izziv.
9. Za delo ne potrebujemo *nobenih posebnih potrebščin*. Vse, kar potrebujete, je nekaj izzivov in sestavljank, ki vodijo do več izzivov na poti.
10. Sodelujejo lahko *vsi študenti*.

Predavatelji na ta način nenehno iščemo možnosti, kako v izobraževalni proces vključiti i generacijo, ki ima vedno manjše razpone pozornosti. Študenti se tako ustvarjalno ukvarjajo z gradivom, se učijo in rešujejo probleme v resničnem življenju. Medtem ko sicer pogosto preusmerjajo pozornost, na ta način ostanejo vpleteni in osredotočeni. Uporabljajo kreativne in kritične miselne spretnosti za reševanje ugank, drugače razmišljajo o namigih in svoje znanje uporabijo v novi postavi. Spretnosti sodelovanja in komuniciranja se krepijo, ko delajo in sodelujejo v skupinah. Le tako lahko 'pobegnejo', saj so odvisni drug od drugega. Sodelujoči tudi aktivno poslušajo svoje člane.

Bolj ko je soba pobega avtentična z ustvarjanjem resničnih situacij, bolj se študenti vključijo. Študenti prepoznajo vpliv naučenega na njihovo vsakdanje življenje, kar pomeni večjo vrednost za vključevanje njihovih izkušenj. Uporaba pop kulture ali osebnosti iz resničnega življenja spodbudi študente, da se bolj vključijo v situacijo.

4 SKLEP

Uvedba sobe pobega v predavalnico je zelo pomembna v izobraževalnem procesu i generacije. Taka oblika dela spodbuja timsko delo, vodenje, kreativno razmišljanje in komuniciranje na način, ki pritegne študente. Gre za novo vrsto učnih dejavnosti, ki izboljšujejo učenje študentov z vključevanjem njihovih izkušenj. Te dejavnosti vključujejo vsebine, ki jih morajo študenti obvladati za doseg zastavljenih ciljev. Na podlagi proučene literature lahko trdimo, da imajo študenti raje obliko sobe pobegov kot tradicionalno frontalno predavanje.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Depresivna in nesrečna i generacija. Delo, april 2018
<https://www.delo.si/mnenja/gostujoce-pero/depresivna-in-nesrecna-i-generacija-46262.html?fbclid=IwAR0-S8v4xmKdCPIRXY00FB9T8gWQr6LaTJPuKsDhyu4wMQ2sGVECLDI0tw>
- 2) Sedem razlik med milenijci in i generacijo. iab.Slovenija, novice 2017
<https://www.iab.si/novice/2017/12/323-7-razlik-med-milenijci-in-generacijo-Z>
- 3) MetiriGroup&NCREL, 2003, EnGuage 21st century skills: Literacy and the digital age. Chicago, IL:NCREL https://www.cwasd.k12.wi.us/highschl/newsfile1062_1.pdf
- 4) Wiemker M., Elumir E., Clare A.: Escape room Games, november 2015. <https://thecodex.ca/wp-content/uploads/2016/08/00511Wiemker-et-al-Paper-Escape-Room-Games.pdf>
- 5) Digital Escape Rooms in your Classroom, Classtime, 2019
<https://www.classtime.com/blog/digital-escape-rooms/>

RAZUMEVANJE BESEDOTVORJA KOT MODELA USVAJANJA IN POMNENJA ANGLEŠKEGA STROKOVNEGA BESEDIŠČA

UNDERSTANDING WORD FORMATION AS A MODEL OF LEARNING AND REMEMBERING ENGLISH TECHNICAL VOCABULARY

Alenka Luštrek

Šolski center Kranj, Srednja tehniška šola, Slovenija
School Centre Kranj, Secondary Technical School, Slovenia
alenka.lustrek@sckr.si

Izvleček

Med učinkovite modele usvajanja in pomnjenja angleškega strokovnega besedišča se uvršča tudi besedotvorje, ki je v tem prispevku predstavljeno kot takšen model. Ko se naučimo prepoznati določene postopke besedotvorja, opazovati in razumeti pomenske podstave tvorjenih besed in iz njih razumeti pomen, je učenje besedišča bistveno lažje, znanje pa tudi bolj trajno. Koristno je tudi poznavanje slovenskega besedotvorja, saj so besedotvorni postopki v slovenščini in angleščini zelo primerljivi. Angleški strokovni izrazi so večinoma tvorjeni po ustaljenih besedotvornih postopkih. V prispevku je dana primerjava med besedotvornimi postopki v splošnem slovenskem jeziku, v splošnem angleškem jeziku ter v angleškem strokovnem besedišču. Predstavljena je tudi analiza strokovnega besedila s področja računalništva, ki je pokazala, da je skoraj tretjina vsega besedišča v analiziranem članku strokovna, več kot polovica strokovnih izrazov pa je tvorjenk.

Ključne besede: besedotvorje, besedotvorni postopki, angleško strokovno besedišče

Abstract

Word formation can be classified as a model of learning and remembering English technical vocabulary and is presented as such in this paper. Learning to recognize word-formational procedures, to observe and understand base morphemes of formed words, and to understand the words' meaning out of morphemes makes vocabulary learning essentially easier and the knowledge more long-lasting. Knowing Slovenian word formation is advantageous as Slovenian word-formational procedures are comparable to English ones. Besides, English technical terms are mostly formed by regular procedures. A comparison of word-formational procedures in general Slovenian language, general English language and technical English vocabulary is given in the paper. Analysis of a computer technical article has shown that almost one third of all the vocabulary in the article consists of technical terms and more than a half of those have been formed in word formational procedures.

Keywords: word formation, word-formational procedures, English technical vocabulary

1 UVOD

V mednarodnem prostoru je na vseh področjih človekovega delovanja in ustvarjanja, to je v gospodarstvu, izobraževanju, obveščanju, kulturi, turizmu, kot tudi v vseh vejah znanosti in tehnologije, jezik komunikacije angleščina. Večini svetovnega prebivalstva angleščina predstavlja drugi jezik. *Angleščina kot drugi jezik*, angl. *English as a Second Language* (ESL), je tradicionalni termin za rabo ali učenje angleškega jezika pri nenaravnih govorcih v angleško govorečem okolju. Uporablja se tudi termin *angleščina za govorce drugih jezikov*, angl. *English for speakers of other languages* (Nordquist 2019). V okviru ESL se je za angleščino v posameznih dejavnostih in strokah uveljavil termin angleščina za specifične namene, ang. *English for specific purposes* (ESP) že v šestdesetih letih prejšnjega stoletja (Anthony 1997).

Za učinkovito sporazumevanje v katerem koli tujem jeziku je (še bolj kot poznati jezikovna pravila) ključnega pomena razviti svoj besedni zaklad. Izgradnja besedišča je dolgotrajen in zahteven proces, ki zahteva veliko truda in potrpežljivosti, pri čemer so lahko v pomoč določene strategije oz. modeli za usvajanje in pomnjenje besedišča. V teoretičnih virih in raziskavah (Cohen 2005, 4) najdemo tehtno podporo trditvi, da sta poznavanje in raba učnih strategij izredno pomembna za uspeh pri učenju. Uporaba učne strategije za učenje (Tseng idr. 2006, 95) zagotavlja boljše rezultate, večjo učinkovitost in lažje usvajanje jezika.

Narava natančnega dela v znanosti in stroki zahteva natančno in enopomensko komunikacijo, v kateri ima pomembno vlogo strokovno besedišče. Zato je znatna pozornost v lingvistični teoriji namenjena prav strokovnim izrazom ali terminom. Tradicionalna terminološka teorija razume strokovne izraze ali termine kot poimenovanja za znanstvene ugotovitve, strokovna odkritja in koncepte (Bozděchová 2015, 2253). V članku bomo uporabljali termin *strokovno besedišče* ali *besedišče stroke* za izraze, ki jih najdemo v strokovnih besedilih in se neposredno nanašajo na strokovno vsebino posameznih področij. Konkreten primer v poglavju 3 se bo nanašal na področje računalništva.

Namen tega članka je predstaviti angleško besedotvorje za lažje pomnjenje angleškega strokovnega besedišča. Za ilustracijo koristnosti strategije besedotvorja bomo na primeru strokovnega besedila analizirali pogostost strokovnih izrazov in pogostost tvorjenk med njimi.

2 BESEDOTVORJE KOT MODEL UČENJA BESEDIŠČA STROKE

Dobro poznavanje strokovnega besedišča je temelj za razumevanje in tvorjenje besedil stroke ter za nedvoumno komunikacijo v strokovnem okolju. Zato je pomembno, da si pri učenju tujega jezika izdelamo strategijo oz. model, ki bo prispeval k boljšemu pomnjenju in usvajanju strokovnega besedišča v tujem jeziku. Med učinkovite modele oz. strategije učenja strokovnega besedišča tudi teorija že nekaj časa uvršča besedotvorje (Fink 1997, 37-38).

Precejšen delež strokovnega, tudi računalniškega, besedišča ni vključen v terminološke slovarje (Sun, 2016), zato je za uporabnika težje odkriti njihov pomen. Gre za preoblikovane oz. tvorjene besede, kot so npr. *uninstall*, *undo*, *reset* ipd. Ko se naučimo prepoznati določene postopke besedotvorja, opazovati in razumeti pomenske podstave tvorjenih besed in iz njih razumeti pomen, je učenje besedišča bistveno lažje, znanje pa tudi bolj trajno.

Za lažje razumevanje in primerjavo bomo v podpoglavjih v nadaljevanju na kratko predstavili besedotvorje v splošni slovenščini, splošni angleščini, strokovni/tehnični angleščini ter računalniški angleščini.

2.1 NA KRATKO O BESEDOTVORJU V SPLOŠNI SLOVENŠČINI

V slovenščini gre pri besedotvorju najpogosteje za proces združevanja besedotvornih podstav in obrazil (predpon, medpon in pripon) v novo besedo. V grobem imamo štiri besedotvorne načine:

- izpeljevanje: besedotvorni podstavi dodajamo pripono (npr. sin-ko, šol-ar-ček);
- sestavljanje: besedotvorni podstavi dodajamo predpono (npr. pre-lep, pra-ded);
- zlaganje: besedotvorne podstave povezujemo z medpono (npr. tok-o-krog) in
- sklapljanje: besedotvorne podstave združujemo brez obrazil (npr. za-tem).

V tem kontekstu lahko omenimo še krnitev, to je postopek, ko besedo okrnimo, da nastane nova (npr. mobi). Pogosto pa tvorimo nove besede s kombiniranjem besedotvornih načinov zlaganja in izpeljevanja (npr. prv-o-šol-ka) ali s kombiniranjem krnitve in izpeljave (npr. Miroslav-ko → Mirko), s kombiniranjem krnitve prav do prvih črk in sklapljanja pa dobimo kratice (npr. TOSAMA) in krajšave (npr. t.i.).

K tvorjenju novih besed lahko prištevamo tudi konverzijo, to je spremembo slovnično-pomenskih lastnosti besede. Gre za prehod besede iz ene besedne vrste v drugo, npr. v povedi »Operiral ga je kar dežurni, saj ni bilo časa, da bi čakali na kirurga.« pridevnik *dežurni* postane samostalniška beseda. Podobno velja za primere, ko lastna imena postanejo poimenovanja za izume, naprave, izdelke, postopke itd., npr. *rentgen*.

2.2 O BESEDOTVORJU V SPLOŠNI ANGLEŠČINI

V splošni angleščini so glavni besedotvorni načini:

- *compounding*: sklapljanje dveh ali več korenov (npr. *e-ticket*, *mailman*, *pick-pocket*);
- *derivation*: modifikacija korena brez dodajanja drugih korenov, z dodajanjem pripone ali/in predpone. Primerljivo z našim izpeljevanjem in sestavljanjem ali njuno kombinacijo, kar se v angleščini imenuje *affixation* (npr. *injection*, *subtitle*, *renovation*);
- *blending*: združevanje dveh besed na ravni glasov, ne na ravni morfemov (npr. *brunch*, *motel*, *smog*, *carjacking*);
- *clipping*: kot naša krnitev, krajšanje dela besede, preostanek obdrži pomen prvotne besede (npr. *burger* namesto *hamburger*);
- *acronyms*: okrajšave oz. kratice, ki skupaj tvorijo novo besedo, ki se tudi zapiše in izgovarja kot beseda, npr. *scuba* (iz *self-contained underwater breathing apparatus*, *radar*), *UN*, *UNICEF*, *LOL*, *BRB* ...).

2.2 BESEDOTVORJE V STROKOVNI/TEHNIČNI ANGLEŠČINI

Poimenovanje strokovnih pojavov, ugotovitev in konceptov dovoljuje tudi nekoliko drugačen pristop k besedotvorju od splošnega. Zato opazimo v strokovnih besedilih in v teoretičnih virih nekoliko drugačno klasifikacijo besedotvorja v tehničnem besedišču. Yedla (2013) na primer razvršča besedotvorne postopke v strokovnem (technical) besedišču enako kot v splošnem:

- *compounding* (npr. *airbus*, *back-up*, *firewall*);
- *affixation* (npr. *multimedia*, *automation*, *misapply*, *multifunction*, *accuracy*, *terminate*);

- *clipping* (npr. *aeroplane*, *cabriolet*, *typographical*);
- *portmanteau* (*blending* (op.a.), npr. *bionics*, *mechatron*, *modem*);
- *acronyms* (ARM - *advanced risk machine*, BIT - *binary digit*).

V kategorijo besedotvorja pa uvršča tudi:

- *onomatopoeia* (posnemanje glasov, npr. *bomb*, *click*, *splat*) in
- *eponyms* (imena ljudi, krajev, stvari, ki postanejo del splošnega besedišča, npr. *Diesel engine*, *denim* (iz fr. *Serge de Nimes* za blago iz Nimesa, Francija), *Celsius thermometer*), čeprav bi tu lahko s stališča etimologije govorili bolj o sposojanju besed.

2.2.1 Besedotvorje v računalniški angleščini

Med splošno rabljene besedotvorne načine v angleškem računalniškem besedišču spadajo v glavnem metoda transformacije, metoda kratic in okrajšav, sinteza in tako dalje (Sun, 2016). Po avtorju povzemamo razvrstitev, utemeljitve in nekatere primere:

- *Synthesis* (slo. sinteza): v angleškem računalniškem besedišču večino tvorjenih izrazov predstavljajo sestavljene besede. Pojavljajo se v ustaljenih oblikah, ne zapisujejo se pogosto z vezajem in imajo poseben pomen. Pogosto se povezujejo pridevnik + glagol, pridevnik + prislov ter prislov + samostalnik (npr. *upload*, *download*, *login*). Precej sestavljenk je tudi iz dveh samostalnikov (npr. *diskcopy*, *webmaster*, *filename*). Nekatere sestavljenke se tvorjene z dodanimi obrazili in tako dobijo nov pomen in novo besednovrstno lastnost (npr. *phase advancer* (odstranitev elektronske faze), *pilot oscillator* (oscilator kanala)).
- *Affixation*: dodajanje obrazil (predpon in pripon) korenskim morfemom. V angleškem računalniškem besedišču imajo nekatere predpone močno besedotvorno sposobnost, npr. re- (*retry*, *refresh*, *replay*), pre- (*prescan*, *preview*), inter- (*internet*, *interface*, *interactive*), tel- (*telenet*). Med močnimi priponami so -er (*explorer*, *server*), -or (*accelerator*, *monitor*) in -ize (*minimize*).
- *Conversion*: konverzija ali pretvorba ene besedne vrste v drugo, npr. *reject* postane samostalnik v pomenu »proizvod, ki je bil zavrnjen zaradi napake« ali time postane glagol (to time).
- *Abbreviation*: okrajšave se nanašajo na krnitev besed in združitev začetnih črk v novo besedo npr. *WWW*, *PC*, *http*, *MS-DOS*, *CPU*).

V pregledani literaturi nismo zasledili izrazov *phishing* in *pharming*. To sta primera besedotvornega načina, ki ga angleško imenujemo *blending*, se pravi združevanja dveh besed na ravni glasov, ne na ravni morfemov. Gre za novejša izraza, ki se ju tudi v slovenščini uporablja kar v izvorni (torej angleški) obliki. Angleško *phishing* v stroki poimenuje vrsto napada na varnost osebnih podatkov v računalniku. Beseda je sestavljena iz besed *password* (slo. geslo) in *fishing*. Izraz *pharming* pomeni v stroki »preusmeritev na škodljivo spletno stran« in je tvorjen iz besed *farming* (spl. »kmetijstvo«) in *pharmacy* (spl. »lekarništvo«). Zanimivo je, da se tak termin pojavlja tudi v genetiki in farmaciji, in sicer predstavlja eno izmed tehnik genskega inženiringa (Skrt, 2005). Podobno je v preteklosti nastala tudi beseda *phreaking*, ki je poimenovanje za vdore v telefonska omrežja, in sicer iz besed *phone* in *freaking*.

3 ANALIZA RAČUNALNIŠKEGA BESEDIŠČA V STROKOVNIH ČLANKIH

Za ilustracijo predstavljenih načinov prepoznavanja računalniških besed v tekstu, značilnosti računalniških izrazov ter pogostosti pojavljanja tvorjenih izrazov smo analizirali dva novejša članka o DRAM-u. Gre za članka *Introduction to DRAM (Dynamic Random-Access Memory)* ter *Executing Commands in Memory: DRAM Commands*, ki ju je avtor Stephen St. Michael 1. in 9. avgusta 2019 objavil na spletnih straneh, in ju skupaj s povezavo na spletni strani navajamo prav na koncu seznama literature, 9) in 10). V obeh člankih gre za isto temo, saj je drugi nadgradnja prvega, zato smo ju obravnavali kot celoto. Zato v nadaljevanju govorimo o njiju v ednini, se pravi o strokovnem članku oz. strokovnem besedilu.

3.1 DELEŽ STROKOVNIH BESED V STROKOVNEM ČLANKU

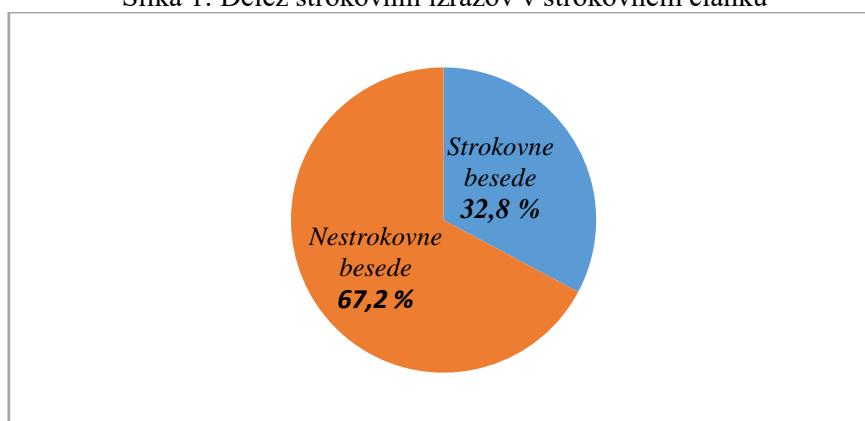
V analiziranem strokovnem besedilu je po štetju programa Word 2131 besed. Od tega je 699 (32,8 %) strokovnih izrazov, če štejemo vse njihove ponovitve, torej skoraj tretjina vseh besed v članku. Razmerje besed v strokovnem članku je zapisano v tabeli 1 in prikazano v grafu na sliki 1.

Tabela 1: Razmerje besed v strokovnem članku

<i>Besede v strokovnem članku</i>	<i>Število</i>	<i>Delež v %</i>
<i>Nestrokovne</i>	<i>1432</i>	<i>67,2</i>
<i>Strokovne</i>	<i>699</i>	<i>32,8</i>
<i>Skupaj</i>	<i>2131</i>	<i>100</i>

Vir: lasten

Slika 1: Delež strokovnih izrazov v strokovnem članku



Vir: lasten

3.2 DELEŽ TVORJENK MED STROKOVNIMI BESEDAMI

Za izračun deleža tvorjenih besed med strokovnimi besedami v članku smo upoštevali le različne strokovne besede, torej nismo šteli vsakokratnih ponovitev, ampak le vsako strokovno besedo enkrat. Tako smo dobili skupaj 112 različnih strokovnih izrazov v članku. Izmed teh je več kot polovica tvorjenih besed, in sicer 67 besed (59,82 %).

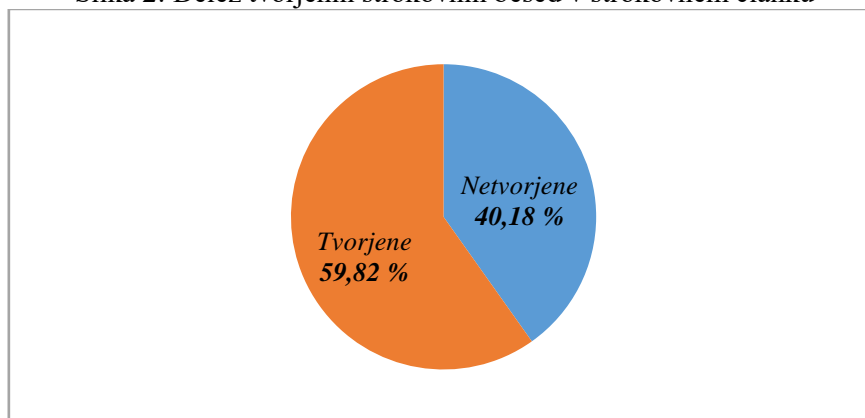
Delež tvorjenih besed med strokovnimi besedami v strokovnem članku je zapisan v tabeli 2 in prikazan v grafu na sliki 2.

Tabela 2: Delež tvorjenih besed v strokovnem članku

<i>Strokovne besede v strokovnem članku</i>	<i>Število</i>	<i>Delež v %</i>
<i>Netvorjene</i>	<i>45</i>	<i>40,18</i>
<i>Tvorjene</i>	<i>67</i>	<i>59,82</i>
<i>Skupaj</i>	<i>112</i>	<i>100</i>

Vir: lasten

Slika 2: Delež tvorjenih strokovnih besed v strokovnem članku



Vir: lasten

4 ZAKLJUČEK

V stroki sodobnih tehnologij je angleščina pravzaprav poklicni jezik. Obvladovanje strokovnega besedišča je zato nujno, a je za številne govorce angleščine kot drugega jezika lahko zahtevna naloga.

Pomnjenje je po našem mnenju in tudi mnenju številnih strokovnjakov uspešnejše, če si za to izdelamo strategije. Med učinkovite modele oz. strategije učenja strokovnega besedišča se uvršča tudi besedotvorje. Tvorjene besede so v strokovnih besedilih pogoste, kar je dokazala tudi analiza strokovnega članka, kjer se je izkazalo, da je skoraj tretjina (32,8 %) vsega besedišča strokovna, več kot polovica (59,82 %) izmed strokovnih izrazov pa je tvorjenk. Ko se naučimo prepoznati določene postopke besedotvorja, opazovati in razumeti pomenske podlage tvorjenih besed in iz njih razumeti pomen, je učenje besedišča bistveno lažje, znanje pa tudi bolj trajno.

Koristno je tudi poznavanje slovenskega besedotvorja, saj so besedotvorni postopki v slovenščini in angleščini zelo primerljivi. Opazimo lahko tudi, da so angleški računalniški strokovni izrazi večinoma tvorjeni po ustaljenih besedotvornih postopkih: s pomočjo dodajanja obrazil (npr. preview, minimize), sestavljanja (npr. upload, login), krnjenja in sklapljanja (npr. DRAM, http) in tako dalje.

Dobro poznavanje besedišča zagotavlja učinkovito komunikacijo ter sprejemanje in posredovanje informacij v tujem jeziku, ne le na področju sodobnih tehnologij, temveč na vseh področjih našega delovanja in ustvarjanja.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Anthony, Laurence. 1997. English for specific purposes: What does it mean? Why is it different? Okayama: Faculty of Engineering Okayama University of Science. https://www.researchgate.net/publication/267631304_English_for_specific_purposes_What_does_it_mean_Why_is_it_different (22. 8. 2019).
 - 2) Bozděchová, Ivana. 2015. Word-formation and technical languages. V: Word-Formation: An International Handbook of the Languages of Europe, Volume 3: 2251-2266. Berlin/Boston: Walter de Gruyter GmbH. <https://sites.ff.cuni.cz/ucjtk/wp-content/uploads/sites/57/2015/11/Word-formation-and-technical-languages.pdf> (22. 8. 2019).
 - 3) Cohen, Andrew. 2005. Coming to terms with language learner strategies: What do strategy experts think about the terminology and where would they direct their research? Working paper No. 12. Minnesota: University of Minnesota. <http://crie.org.nz/research-papers/Andrew%20Cohen%20WP12.pdf> (22. 8. 2019).
 - 4) Nordquist, Richard. 2019. Definition of English as second language (ESL). ThoughtCo. Lifelong learning. (22. 8. 2019)
 - 5) Skrt, Radoš. 2005. Pharming napadi. Nasvet - spletno oglaševanje, optimizacija spletnih stran. <http://www.nasvet.com/pharming-napadi> (27. 8. 2019).
 - 6) Sun, Wentao. 2016. On Word Formation of Computer English Vocabulary. Advances in Social Science, Education and Humanities Research, volume 8. <https://pdfs.semanticscholar.org/f443/9a524f2a23253b790f39b6e6a51c28cd9411.pdf> (27. 8. 2019).
 - 7) Tseng, Wen-Ta, Zoltán Dörnyei, Norbert Schmit. 2006. A new approach to assessing strategic learning: The case of self-regulation in vocabulary acquisition. Applied Linguistics 27/1, 78–102. https://www.researchgate.net/publication/31314354_A_New_Approach_to_Assessing_Strategic_Learning_The_Case_of_Self-Regulation_in_Vocabulary_Acquisition (22. 8. 2029).
 - 8) Yedla, Suneetha. 2013. Etymology of Technical Vocabulary in English. International Journal of Humanities and Social Science Invention ISSN (Online): 2319 –7722. Volume 2, Issue 3. (March 2013). [http://www.ijhssi.org/papers/v2\(3\)/version-5/B230914.pdf](http://www.ijhssi.org/papers/v2(3)/version-5/B230914.pdf) (22. 8. 2029).
- Članka za analizo:
- 9) St. Michael, Stephen. 2019. Introduction to DRAM (Dynamic Random-Access Memory). All about circuits. <https://www.allaboutcircuits.com/technical-articles/introduction-to-dram-dynamic-random-access-memory/> (20. 8. 2019).
 - 10) St. Michael, Stephen. 2019. Executing Commands in Memory: DRAM Commands. All about circuits. <https://www.allaboutcircuits.com/technical-articles/executing-commands-memory-dram-commands/> (20. 8. 2019).

INOVATIVNI PEDAGOŠKI PRISTOPI ZA POUČEVANJE O LOKALNIH IN TRAJNOSTNIH PREHRANSKIH SISTEMIH

INNOVATIVE PEDAGOGICAL APPROACHES TO TEACH LOCAL AND SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS

Janja Lužnik

Univerza v Mariboru, Filozofska fakulteta, Slovenija
University of Maribor, Faculty of Arts, Slovenia
janja.luznik@um.si

Izvleček

V prispevku so prikazani sodobni okoljski in družbeni izzivi, kot so podnebne spremembe, izguba biodiverzitete, revščina in zagotavljanje prehranske varnosti ter okrepljeno potrošništvo kot mejniki, ki zahtevajo takojšnjo preusmeritev v razmišljanju in načinu življenja mladih, ki mora temeljiti na varčni rabi naravnih virov in preusmeritvi potrošništva v samooskrbo. Cilj raziskave je prikazati alternativo obstoječim konvencionalnim modelom, kot so lokalni in trajnostni prehranski sistemi, ki med seboj povezujejo sonaravno pridelavo, varno predelavo ter pravično potrošnjo kakovostne hrane in storitev v lokalnem okolju. Prispevek predstavlja inovativne izobraževalne pristope, ki smo jih partnerji mednarodnega projekta EducLocalFOOD prepoznali kot ključna teoretična izhodišča. Na podlagi projekta bodo učitelji lahko snovali in izvajali inovativne, atraktivne, relevantne in izkustvene izobraževalne programe za spodbujanje in aktiviranje mladih v smeri večje trajnosti in družbene odgovornosti.

Ključne besede: EducLocalFOOD, lokalni in trajnostni prehranski sistemi, samooskrba, inovativno izobraževanje

Abstract

The paper presents contemporary environmental and societal challenges such as climate change, loss of biodiversity, poverty, food insecurity and increased consumerism as milestones for immediate reorientation in the thinking and lifestyle of young people, which must be based on the saving of natural resources and self-sufficiency. The aim of the research is to show an important alternative to existing conventional models, such as local and sustainable food systems, which connect sustainable production, safe food processing, quality food consumption and services of the local communities. The paper introduces innovative educational approaches that are recognized by the partners of the international EducLocalFOOD project as key theoretical starting points and support for teachers, in order to design and implement innovative, attractive, relevant and experiential educational programs for encouragement and activation of young people towards greater sustainability and social responsibility.

Key words: EducLocalFOOD, local and sustainable food systems, self-sufficiency, innovative education

1 UVOD

Sodobna družba se vse intenzivneje sooča z globalnimi izzivi, kot so podnebne spremembe, prehranska varnost, izguba biodiverzitete, smotrna raba naravnih virov, pomanjkanje zelenih delovnih mest in družbenih vezi ter okrepljeno potrošništvo. Neučinkovito reševanje omenjenih problemov in vztrajanje pri netrajnostnih ekonomskih modelih ter potrošniških navadah zato nemudoma zahteva korenite spremembe v mišljenju predvsem mladih z namenom, da bodo lahko učinkovito iskali rešitve za okoljske, gospodarske in družbene probleme sodobnosti (Lužnik idr. 2019 a, Lužnik idr. 2019 c, Piciga 2012).

Pomembno alternativo obstoječim netrajnostnim konvencionalnim sistemom, ki so energetska, finančno potratni in okoljsko sporni predstavljajo lokalni in trajnostni prehranski sistemi (LTPS). Le ti temeljijo na malih samooskrbnih ekoloških in biodinamičnih kmetijah, ki z naravnimi pristopi pridelave in predelave hrane učinkovito prispevajo k blaženju podnebnih sprememb, spodbujanju biotske pestrosti in ohranjanju tradicionalnih vrst, krepijo kratke dobavne lokalne verige in povezovanje lokalnih ponudnikov, s čemer zmanjšujejo porabo energentov, okoljski pritisk ter posledično spodbujajo lokalno gospodarstvo in razvoj podeželja (Lužnik idr. 2019 a).

Sodobni in celostni pristopi izobraževanja so bistveni za krepitev delovanja v smeri LTPS ter razvoj ključnih kompetenc učiteljev za posredovanje novih znanj in veščin o LTPS mladim, ki prevzemajo vlogo bodočih odločevalcev, pridelovalcev, predelovalcev in potrošnikov (Basile idr. 2019, Dias Sardinha in Rodrigo 2019, Dietrich in Freyer 2019, Lužnik idr. 2019 b).

Kot ugotavlja Vovk Korže idr. (Vovk Korže idr. 2019), predvsem poklicne šole, ki so usmerjene v izobraževanje o pridelavi, predelavi, trženju, promociji kakovostne in zdrave lokalne hrane ter okoljevarstva, potrebujejo v 21. stoletju inovativne pristope, ki temeljijo na izkustvenem in praktičnem izobraževanju, za poglobljeno razumevanje kompleksnih transdisciplinarnih²⁴ tem, kot so agroekologija, LTPS in trajnostni razvoj (TR), ki so skladni na eni strani s trajnostnimi smernicami in digitalnimi pristopi, na drugi strani pa z zahtevami po varovanju naravnih virov in njihovi ponovni rabi ob hkratnem varovanju biodiverzitete in pridelavi dovolj hrane za hitro naraščajoče prebivalstvo na svetu.

Mladi potrebujejo znanja, vrednote in veščine, ki temeljijo tako na najsodobnejših znanstvenih dognanjih kot lokalnih tradicionalnih znanjih, ki so se razvijala v specifičnem okolju in so že preizkušena skozi daljše obdobje. Tako se bodo lahko na svoji poklicni poti, kot tudi v vsakdanjem življenju uspešno, odgovorno, kritično in aktivno soočali z izzivi sodobne družbe ter iskali trajnostne rešitve za krepitev večje samooskrbe (Basile idr. 2019, Dias Sardinha in Rodrigo 2019, Dietrich in Freyer 2019, Lužnik idr. 2019 c).

To je velik izziv, saj se mnoge države že soočajo s posledicami podnebnih sprememb in imajo omejene pogoje pridelave, kar velja tudi za Slovenijo, ki se sooča s problemom nizke stopnje prehranske samooskrbe. Poleg tega v Sloveniji razgibano površje in velik delež kraškega

²⁴ V literaturi se termin *transdisciplinarnost* občasno uporablja kot sinonim za interdisciplinarnost s poudarkom na skupnem, integriranem učnem cilju. Pri tem gre za združevanje tradicionalnih disciplin oz. predmetov v nove discipline tako, da se meje med njimi zabrišejo. Cilji, vsebine, dejavnosti, procesi itd. tradicionalnih predmetov oz. disciplin se nedeljivo združijo v nove entitete. Takšni so nekateri novi izbirni predmeti, kot npr. okoljska vzgoja (Pavlic Škerjanc 2009).

površja otežuje pridelavo na velikih kmetijah, obenem pa naravovarstvene omejitve, kot je Natura 2000, ne dovoljujejo konvencionalnih pristopov (Vovk Korže idr. 2019).

Znanost zadnjih 10 let intenzivno išče sodobne pristope na področju trajnostne pridelave, predelave hrane, prilagajanje na podnebne spremembe, zmanjšanja revščine in neenakosti, spodbujanje biotske pestrosti, zagotavljanja varne in kakovostne hrane, v skladu z okoljskimi in družbenimi cilji strategije Evropa 2020 in skupne kmetijske politike. Prav tako je omenjene trende mogoče zaslediti tudi v slovenskem kmetijstvu. EU zato vse pogosteje podpira projekte, ki razvijajo nova znanja s področja LTPS za krepitev samooskrbe s celostnim vključevanjem družbene, okoljske in ekonomske dimenzije.

V Mednarodnem centru za ekoremediacije Filozofske fakultete v Mariboru (ERM center, FF UM), kjer razvijamo nova znanja in inovativne pristope na področju trajnostne rabe naravnih virov, naravnih pristopov pridelave hrane, kakovostnega bivanja, smo trenutno vključeni v mednarodni Erasmus+ projekt z naslovom *Poučevanje o lokalnih in trajnostnih prehranskih sistemih (Teaching the Local and Sustainable Food Systems – EducLocalFood)*, katerega glavni namen je spodbuditi izobraževanje in usposabljanje na področju LTPS s celostnim pristopom in sodobnimi pedagoškimi orodji. V prispevku predstavljamo ključna dognanja o inovativnih pristopih za poučevanje in razumevanje koncepta LTPS, ki so tudi rezultat tega projekta.

2 PROJEKT EDUCLOCALFOOD KOT POT K NOVIM ZNANJEM

Mednarodni projekt EducLocalFOOD (www.educlocalfood.com), ki je financiran v sklopu programa Erasmus+, poteka v sodelovanju Mednarodnega centra za ekoremedicije FF UM s partnerskimi ustanovami iz Francije (CEZ – Bergerie nationale), Avstrije (Univerza za naravne vire in življenjske znanosti BOKU), Italije (Evropski pokrajinski observatorij Latinski lok) in Portugalske (Univerza v Lizboni). Ob institucijah iz omenjenih držav v projektu sodelujejo tudi pridružene šole z izkušenimi učitelji na področju prehranskih sistemov, kot sta Biotehniška šola Maribor ter Srednja in višja strokovna šola za prehrano in živilstvo IC Piramida Maribor. Pri tem je vsak partner k sodelovanju povabil svoje lokalne šole. Projekt smo začeli izvajati septembra 2018 in se bo zaključil avgusta 2021.

Glavni cilj projekta je razviti orodje (pripomočke, postopke, pristope, vsebine, module, gradiva) za učinkovito poučevanje o LTPS, ki omogočajo razvoj poklicnih kompetenc učiteljev za prenos novih znanj, učencem pa lažje celostno razumevanje kompleksnega sistema. S tem nazivom označujemo dolgoročno, odgovorno in pravično zasnovane pristope, ki so že razviti po svetu, njihovi glavni cilji pa so povezovanje ljudi, skrb za rodovitno zemljo, skrb za pridelavo hrane, varno predelavo živil ter dostop do zdrave hrane čim širšim skupinam ljudi. Izobraževanja, ki so temelj za samooskrbno družbo, so bila pogosto teoretična in brez praktičnih izkustev, kar mnogim ni omogočalo dejanskega prehoda v samooskrbni način življenja. Kot ugotavlja Vovk Korže idr., gre torej za precej holistični pristop in ga ni mogoče primerjati z dosedanjimi parcialnimi pristopi, ki se nanašajo predvsem na ekološko pridelavo, prodajo na lokalnih tržnicah in izobraževanja, saj delni pristopi ne omogočajo sledljivosti pridelave in predelave v celotni prehranski verigi (Vovk Korže idr. 2019).

Za doseganje projektnih ciljev smo partnerji pripravili tri poročila za pregled stanja med partnerskimi državami za posamezna področja:

- opredelitev pojma LTPS, prepoznavanje primerov inovativnih LTPS na nacionalni ravni ter primerjalna analiza med partnerskimi državami,
- prepoznavanje inovativnih pedagoških praks za poučevanje transdisciplinarnih tem na nacionalni ravni ter primerjalna analiza med državami,
- prepoznavanje potreb in zahtev po učnih orodjih za razumevanje LTPS na nacionalni ravni ter primerjalna analiza med partnerskimi državami.

Končni rezultat projekta bo inovativno učno orodje, razvito na podlagi ugotovitev iz poročil ter resničnih potreb in pričakovanj učiteljev in učencev, ki so prepoznane s fokusnimi skupinami učiteljev, dijakov in drugih strokovnjakov. Orodje bo prispevalo k razumevanju pomena in koristi poznavanja LTPS za okolje in družbo, dijaki pa bodo lažje prepoznali priložnosti za svoje delo po končanem izobraževanju ter po vzpostavljanju zelenih delovnih mest. Vsi projektni rezultati bodo ob zaključku projekta tudi prosto dostopni na spletni strani www.educlocalfood.com.

3 METODOLOGIJA

V drugi fazi EducLocalFOOD projekta smo partnerji izvedli teoretični in praktični del raziskave za prepoznavanje inovativnih pedagoških praks na področju poklicnega izobraževanja in usposabljanja na nacionalni ravni (PIU). Zanimalo nas je, kako je pojem pedagoška inovacija opredeljen v partnerskih državah, kakšni so sodobni trendi poučevanja transdisciplinarnih tem, ki zaradi prepleta različnih znanstvenih področij omogočajo lažje in poglobljeno razumevanje kompleksnih področij, kot so LTPS, agroekologija, podnebne spremembe ter katere inovativne pristope že uporabljajo učitelji pridruženih biotehniških šol.

Pregled uveljavljenih definicij pedagoške inovacije ter sodobnih trendov poučevanja smo izvedli s splošnim pregledom najsodobnejše nacionalne strokovne in znanstvene literature, pri čemer smo uporabili spletni iskalnik. Za ilustracijo prepoznanih sodobnih pristopov za poučevanje transdisciplinarnih vsebin na nacionalni ravni smo iz spletnih strani različnih slovenskih biotehniških šol in strokovne literature izbrali nekaj primerov dobrih praks, za katere menimo, da že sledijo sodobnim trendom izobraževanja.

V praktičnem delu raziskave smo na Filozofski fakulteti Univerze v Mariboru izvedli fokusno skupino z izbranimi učitelji in dijaki Biotehniške šole Maribor ter Živilske šole za prehrano in turizem IC Piramida Maribor (slika 1).

Slika 1: V praktičnem delu raziskave projekta EducLocalFOOD smo v okviru fokusne skupine pridobili informacije o razumevanju raziskovalne teme in uporabi sodobnih praks za razumevanje transdisciplinarnih tem pri pouku.



Vir: lasten

Anketni vprašalnik, ki smo ga zasnovali skupaj s projektnimi partnerji, smo uporabili kot izhodišče za izvedbo odprte razprave z udeleženci. Vprašalnik smo v določenih vprašanjih tudi nekoliko dopolnili in prilagodili nacionalnim potrebam. Glavni cilj vprašalnika je prepoznavanje inovativnih pedagoških praks, pristopov in pripomočkov, ki jih učitelji že uporabljajo pri pouku za poučevanje vsebin, kot so TR in LTSP. Zanimalo nas je, ali so rezultati delavnice skladni z dognanji teoretičnega dela raziskave ter ali prihaja do razhajanja med dejansko implementacijo praks in obstoječim kurikulumom. Prav tako smo učitelje povprašali, s katerimi ovirami se soočajo pri izvajanju tovrstnih praks. Obenem nas je zanimalo, kakšnih sodobnih pristopov si za boljše razumevanje tovrstnih tem in učinkovitejši prenos teorije v prakso želijo dijaki. Vprašalnik vsebuje 17 vprašanj odprtega tipa, pri posameznih vprašanjih so udeleženci lahko izbirali med ponujenimi odgovori. Vprašalnik je razdeljen na dva osrednja vsebinska sklopa: 1) inovativne pedagoške prakse in 2) poučevanje o LTSP. Vprašalnik sta izpolnili dve učiteljici iz Biotehniške šole Maribor ter dve učiteljici iz Srednje šole za prehrano in živilstvo IC Piramida Maribor. Dijaki so svoje mnenje, pričakovanja in želje izrazili v odprti diskusiji.

Končni rezultat druge faze projekta je splošen pregled stanja inovativnih praks po partnerskih državah s sintezo ugotovitev, ki je bil pripravljen pod koordinatorskim Mednarodnega centra za ekoremediacije Filozofske fakultete Univerze v Mariboru.

4 INOVATIVNI PEDAGOŠKI PRISTOPI IN ORODJA ZA TRAJNOSTNO PRIHODNOST

Rezultati teoretičnega dela raziskave so podali skupno splošno opredelitev pojma inovacije med državami, ki je razumljena kot sprememba, izboljšava oziroma novost proizvodov ali procesov. Na področju pedagogike inovacije obsegajo spreminjanje, prenavo oziroma izboljšavo odnosa, kulture, perspektive, modelov in učnih praks tako na ravni celotnega šolskega sistema kot na ravni posameznih delov. Pedagoška inovacija je tako opredeljena kot nov način ali orodje, ki omogoča posredovanje in usvajanje novega znanja ali veščin na bolj učinkovit način. Na podlagi rezultatov anketnikov lahko sklenemo, da je uspeh uvajanja inovacije v izobraževalni proces v največji meri odvisen od posameznega učitelja. Sodobni učitelj mora biti zato dobro motiviran, fleksibilen, pripravljen na vseživljenjsko izobraževanje in kompetenten za izvajanje kvalitetnega pouka, saj se tekom implementacije sooča s številnimi izzivi in ovirami, kot so pomanjkanje časa in sredstev, nemotiviranost drugih učiteljev, nerazumevanje s strani vodstva, pomanjkanje znanja in izkušenj, nezaupanje v inovacijo idr. Prav tako pa učitelj v učnem procesu prevzema vlogo mentorja in usmerjevalca učnih aktivnosti, medtem ko učenci prevzemajo aktivno vlogo in odgovornost za učni proces.

V skladu s pregledom mednarodne literature smo kot pomembno izhodišče za razvoj in krepitev inovativnih pristopov izobraževanja in usposabljanja na področju kmetijstva, biosistemskih in podobnih ved prepoznali koncept izobraževanja za trajnostni razvoj, ki predstavlja globalni program, v sklopu katerega učenci razvijajo znanja in veščine za trajnostno poklicno in zasebno življenje. Program lahko prispeva k individualni in družbeni preobrazbi, saj učence motivira k razmišljanju v smeri razvoja zelenega gospodarstva, trajnostnega življenjskega sloga in soudeleženega globalnega državljanstva. Obenem učenci krepijo ključne veščine, ki bi jih naj obvladali za uspešno soočanje s sodobnimi izzivi, kot so sistemsko mišljenje, sposobnost predvidevanja, krepitev primarnih vrednot, sposobnost načrtovanja, sodelovanja, kritičnega mišljenja, samozavedanja ter sposobnost reševanja težav.

Kot ključni rezultat teoretičnega dela raziskave, ki izhaja iz pregleda znanstvene in strokovne literature po državah, je povzetek skupnih značilnosti inovativnih pedagoških pristopov in orodij. Le te smo partnerji prepoznali kot teoretične podlage za načrtovanje in izvajanje inovativnega izobraževanja. Opisani pedagoški pristopi in orodja niso nujno inovativni sami po sebi, saj je ključen način njihove uporabe, zato predstavljajo učiteljem zgolj izhodišče in pomoč za snovanje in izvajanje inovativnega izobraževalnega programa. Pri tem je učinek večji, v kolikor učitelj med seboj kombinira več različnih pristopov in orodij.

V nadaljevanju na kratko predstavljamo izbrane ključne inovativne pedagoške pristope, ki se uporabljajo v partnerskih državah za razumevanje in izobraževanje kompleksnejših tem:

- **transdisciplinarnost**, ki vključuje spoznavanje različnih zornih kotov pojava, medpredmetno povezovanje, povezovanje različnih znanstvenih in strokovnih področij, sodelovanje med učitelji in oddelki, povezovanje izobraževalnih ustanov z lokalnimi akterji,
- **sistemsko oziroma celostno razmišljanje** o inter- in transdisciplinarnih vsebinah,
- **aktivno učenje** s spremembo pasivnega prejemanja podatkov s strani učencev do njihove aktivne vloge v učilnici in uporabe znanja v stvarnem svetu,
- **izkustveno učenje**, ki obsega učenje v naravi in v drugih resničnih okoljih ter povezovanje teorije s prakso,
- **problemsko učenje**, predvsem v obliki skupinskega učenja s sodelovanjem učencev in skupinsko razpravo.

Prepoznana ključna pedagoška orodja, ki so lahko uporabljena na inovativne načine so:

- **digitalna orodja**, interaktivno učenje z novimi mediji, e-učenje, interaktivna računalniška programska orodja, videoposnetki in drugi zvočni in grafični zapisi,
- **terensko delo** in druge oblike izkustvenega učenja, povezovalne ekskurzije, učenje v lokalnem okolju, izobraževanje v naravi in obiski pravih kmetij,
- **študije oziroma raziskovanje konkretnih primerov**, vključevanje odprtih družbenih vprašanj in analize življenjskega kroga,
- **projektno delo**, delo na konkretnem primeru kmetij in reševanje življenjskih problemov.

S praktičnim delom raziskave smo s pomočjo anketnih vprašalnikov in odprto razpravo z učitelji opredelili ključne veščine, ki jih morajo učenci usvojiti in krepiti z inovativnimi pristopi:

- zastavljanje kakovostnih vprašanj,
- prepoznavanje problemov in iskanje njihovih razrešitev,
- usvajanje znanstvenega, praktičnega in drugih oblik znanj,
- kritično razmišljanje,
- samostojno in vseživljenjsko učenje,
- učinkovito sporazumevanje,
- domišljija in kreativnost,
- odgovornost in samorefleksija.

Na podlagi izbranih kriterijev inovativnih pristopov in orodij je vsak partner predstavil en primer prakse, ki jo učitelji že izvajajo pri svojem delu in je bila prepoznana kot najbolj inovativna. V nadaljevanju predstavljamo izbran slovenski primer prakse, kjer lahko zasledimo ključne elemente sodobnih pristopov in učnih orodij ter vključevanje transdisciplinarnih tem, ki so povezane z lokalnimi in trajnostnimi prehranskimi sistemi.

Tabela 1: Izbrani slovenski primer inovativne pedagoške prakse za poučevanje transdisciplinarnih tem glede na kriterije inovativnih pristopov poučevanja

		<i>Vsešolski projekt Ravnanje z zavrženo hrano IC Piramida Maribor</i>
<i>Inovativni pedagoški pristopi</i>	<i>Transdisciplinarnost</i>	<i>Povezovanje različnih znanosti, strokovnih področij in tem (pridelava, okolje, gospodarstvo, kultura in družba. Sodelovanje z družino, lokalnimi akterji in strokovnjaki.</i>
	<i>Sistemska razmišljanje</i>	<i>Razumevanje sistema kroženja snovi, ponovne uporabe, koncepta krožnega gospodarstva. Razvoj novih idej in trajnostnih rešitev.</i>
	<i>Aktivno učenje</i>	<i>Podpora, usmerjanje, koordinacija med zunanjimi strokovnjaki in dijaki za prenos znanja iz teorije v prakso. Aktivna vključenost dijakov v učni proces.</i>
	<i>Izkustveno in problemsko učenje</i>	<i>Razvoj novih receptur in produktov, preizkušanje novih produktov, predstavitev rezultatov dela.</i>
	<i>Digitalna orodja</i>	<i>Uporaba digitalnih orodij za zbiranje informacij, pripravo javnih predstavitev.</i>

<i>Inovativna pedagoška orodja</i>	<i>Terensko delo</i>	<i>Delo v šolski prodajalni, delo v šolski menzi, delo v šolskem vrtu.</i>
	<i>Študije primerov</i>	<i>Analiza ravnanja z zavrženo hrano med dijaki IC Piramida (anketna raziskava). Raziskovanje primerov dobrih praks, razvoj novih trajnostnih rešitev in pobud.</i>
	<i>Projektno delo</i>	<i>Vsešolski projekt traja daljše časovno obdobje, vključenost različnih učiteljev, izvedba v več projektnih fazah, javna predstavitev rezultatov dela.</i>
<i>Težave, s katerimi se soočajo učitelji ali učenci</i>		<i>Nemotiviranost učiteljev in dijakov za sodelovanje, nemotiviranost dijakov za preizkušanje novih produktov, potreba po razvoju novih IKT gradiv.</i>

Vir: Lužnik idr. 2019 c

5 ZAKLJUČEK

Predstavljeni pristopi sodobnega izobraževanja omogočajo razvoj novih transdisciplinarnih znanj za uspešno celostno povezovanje različnih področij od naravoslovja, družboslovja, humanistike in raznovrstne prakse. Predstavljeni pedagoški pristopi in orodja lahko ob premišljeni uporabi prispevajo k varovanju naravnih virov in biotske pestrosti ter zagotavljanju kakovostne prehranske varnosti za naraščajoče svetovno prebivalstvo.

Učitelji poklicnega izobraževanja lahko predstavljene pristope uporabijo za snovanje novih inovativnih pristopov, ki bodo učinkoviteje motivirali in aktivirali mlade, da bodo že tekom učnega procesa postali nosilci in kreatorji novih uporabnih znanj. Poleg spoznavanja pomena prehranskih tem se lahko učenci z inovativnimi pedagoškimi pristopi in orodji učinkovito, kritično in odgovorno soočajo z izzivi sodobne družbe, krepijo vrednote sobivanja z naravo z upoštevanjem omejitev naravnih virov ter prepoznajo priložnosti za kreiranje lastnih zelenih delovnih mest.

Ugotovitve poročila so obenem tudi izhodišče za snovanje učnega orodja za razvoj trajnih in uporabnih znanj in veščin tako v poklicnem kot v vsakdanjem življenju mladih na področju LTPS. Na podlagi ugotovitev iz poročila, bo novo pedagoško orodje zasnovano na podlagi načel:

- praktičnega in izkustvenega izobraževanja,
- aktivne udeležbe pri reševanju resničnih okoljskih in družbenih izzivov,
- povezovanja različnih deležnikov v in izven izobraževalnih ustanov,
- krepitvi pristnejšega stika z naravo in skupnostmi,
- premišljene rabe digitalnih tehnologij ter
- prepoznavanja primerov dobrih praks in njihovi nadgradnji.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Basile, Salvatore, Domenico Nicoletti, Angelo Paladino, Rossangela Adesso. 2019. Report Italy: O2/A1 – Innovative pedagogical practices in vocational education and training. Erasmus+ EducLocalFOOD project report.
- 2) Dias Sardinha Idalina., Isabel Rodrigo. 2019. Report Portugal: O2/A1 – Innovative pedagogical practices in vocational education and training. Erasmus+ EduclocalFOOD project report.
- 3) Dietrich, Phillip., Bernhard Freyer. 2019. Report Austria: O2/A1 – Innovative pedagogical practices in vocational education and training. Erasmus+ EduclocalFOOD project report.
- 4) Jurčević Karmen. 2019. Kako na IC Piramida Maribor ravnamo z zavrženo hrano <https://www.ekoskladovnica.si/Prispevek/Pregled/49?Predogled=False#Priloge> (20.9.2019)
- 5) Lužnik , Janja., Danijel Davidović, Ana Vovk Korže. 2019 a. Report Slovenia: O1: What are local and sustainable food systems (LSFSs). Erasmus+ EduclocalFOOD project report.
- 6) Lužnik, Janja., Danijel Davidović, Ana Vovk Korže. 2019 b. Report Slovenia: O2/A1 – Innovative pedagogical practices in vocational education and training. Erasmus+ EduclocalFOOD project report.
- 7) Lužnik, Janja., Danijel Davidović, Ana Vovk Korže. 2019 c. Synthesis Report: O2/A1 – Innovative pedagogical practices in vocational education and training. Erasmus+ EduclocalFOOD project report.
- 8) Piciga, Darja. 2012. Podnebne spremembe in trajnostni razvoj: Kaj lahko naredimo v šoli? V: strokovni posvet Izobraževanje in komuniciranje o podnebnih spremembah in trajnostnem razvoju. Služba vlade RS za podnebne spremembe. Ljubljana, 30. Marec 2012. <https://slideplayer.com/slide/14430247/> (20.9.2019)
- 9) Škerjanc Pavlič Katja. 2009. Mali pojmovnik – Sistem kurikularnih povezav. V: Projekt Usposabljanje učiteljev za izvajanje posodobitev gimnazijskih programov. Ljubljana, ZRSS <https://www.zrss.si> › projektiess › skladišce › podpora_solam
- 10) Vovk Korže, Ana, Danijel Davidović, Janja Lužnik. 2019. Izobraževanje o lokalnih in trajnostnih prehranskih sistemih tudi na filozofski fakulteti Univerze v Mariboru. V: UMverzum: Interna revija Univerze v Mariboru. Št. 9, junij 2019: 30-31. Maribor: Univerza v Mariboru. <https://www.um.si/kakovost/Documents/UMniverz-2019-09.pdf> (20.9.2019)
- 11) Spletna stran: www.educlocalfood.com

POGLEDI DELODAJALCEV NA VIŠJEŠOLSKO PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE

EMPLOYERS' VIEWS ON HIGHER PRACTICAL EDUCATION

Melita Ana Maček

Biotehniški center Naklo, Slovenija
Biotechnical Centre Naklo, Slovenia
melita-ana.macek@bc-naklo.si

Izvleček

Delodajalci mehkim veščinam, med katere sodi tudi komuniciranje, pripisujejo čedalje večji pomen. Namen prispevka je opozoriti na pomen komunikacijskih veščin, ki mladim lahko pomagajo pri iskanju zaposlitve in uspešnem delu. V splošnem gre pri komuniciranju za izmenjavo, posredovanje misli in informacij ter sporazumevanje. Komuniciranje je zelo pomembno za človekov osebnostni razvoj, za sožitje z drugimi ljudmi, tako v osebnem življenju kot tudi na poklicnem področju. Namen in cilj raziskave je bil ugotoviti pogled delodajalcev (mentorjev) na praktično izobraževanje študentov v Biotehniškem centru Naklo. Ugotovljeno je bilo, da so bili anketirani delodajalci (mentorji) precej zadovoljni s praktičnim izobraževanjem (vse ocene so bile med 4,0 in 4,7 na 5-stopenjski lestvici). Rezultati ankete so bili obdelani v programu Microsoft Excel.

Ključne besede: praktično izobraževanje, kompetenca, študent, delodajalec, mentor, anketa

Abstract

Employers see soft skills, including communication skills, as increasingly important. The purpose of our paper is to recognize the importance of communication skills for the young people seeking employment or performing at their job. It is an exchange, the intervention of thought and information and communicating generally at communication. Communication is very important both for human personality development, for harmony with other people, in personal life and also on professional field. The purpose and goal of the research was to determine the view of employers (mentors) on practical education of students in the Biotechnical Centre Naklo. It was found out that interviewed employers (mentors) were quite satisfied with practical education (all grades were between 4.0 and 4.7 on a 5-point response scale). The data was processed in Microsoft Excel.

Keywords: practical education, competence, student, employers, mentor, pool

1 UVOD

Namen in cilj raziskave je bil ugotoviti poglede delodajalcev (mentorjev) na višješolsko praktično izobraževanje oz. na kompetence, ki naj bi jih študenti imeli in usvojili v času opravljanja praktičnega izobraževanja. Tovrstne študije potekajo na vsaki izobraževalni instituciji. Pridobivanje povratnih informacij poteka zaradi spremljanja in stalnega zagotavljanja kakovosti, nenazadnje tudi zaradi višješolske zakonodaje in certifikata kakovosti ISO 9001:2015, ki ga ima Biotehniški center Naklo. Podatki o raziskavi bodo posredovani Komisiji za spremljanje in zagotavljanje kakovosti ter uporabljeni v novo nastajajočem kompetenčno-kariernem centru.

2 SODELOVANJE MED DELODAJALCI IN VISOKOŠOLSKIMI INSTITUCIJAMI V EVROPI

Preden si pogledamo vlogo delodajalcev oz. mentorjev v praktičnem izobraževanju pri nas, si bomo na kratko ogledali, kako sodelovanje med delodajalci in visokošolskimi institucijami poteka v Evropi. Polovica držav ne navaja nobenih ukrepov sodelovanja, nekatere države pa so vzpostavile močne vezi med visokim šolstvom in delodajalci. Visokošolske institucije v Latviji in na Švedskem sodelujejo z lokalnimi podjetji in drugimi deležniki pri razvijanju novih študijskih programov. Podobno so med visokošolskimi institucijami in delodajalci v nekaterih državah sklenili pogodbe o zagotavljanju študija oziroma programov usposabljanja v okviru vseživljenjskega učenja. V Španiji, Latviji in na Madžarskem se morajo visokošolske institucije celo obvezno posvetovati z delodajalci, ko pripravljajo in sprejemajo nove študijske programe. V Španiji in Združenem kraljestvu (na Škotskem) so delodajalci tudi člani upravnih teles na univerzah (Posodabljanje visokega šolstva v Evropi 2011, 30).

Zanimiv zgled partnerstva med visokošolskimi institucijami in delodajalci je mogoče najti v Združenem kraljestvu (Angliji, Walesu in na Severnem Irskem), in sicer v obliki »osnovnih diplom«. Tovrstne 2-letne programe za pridobitev osnovne kvalifikacije so pripravili skupaj visokošolske institucije in delodajalci ter zagotavljajo bodisi splošno znanje in spretnosti, uporabno v vseh delovnih okoljih, pa tudi takšno, ki je povezano z določeno vrsto dela. Za vpis vanje se ne zahtevajo vedno tradicionalne vstopne kvalifikacije. Tako je študij za pridobitev osnovne diplome privlačen za ljudi vseh starosti, tudi tistih, ki se navadno ne bi odločali za visokošolski študij. Cilj njihovega vpeljevanja je bil razširiti možnosti študija na manjkajočo vmesno raven znanja in spretnosti na trgu dela. V Franciji so s predpisi uredili posebno obliko delovnih pogodb, ki omogočajo študentom delovno prakso med študijem. Uveljavljeni sta dve pravni obliki, vajeniška pogodba (*contrat d'apprentissage*) in pogodba o delovni praksi (*contrat de professionnalisation*). Cilj obeh je pozorno spremljati potek pridobivanja delovnih izkušenj med študijem (Posodabljanje visokega šolstva v Evropi 2011, 30).

3 PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE IN DELODAJALEC

V Sloveniji vlogo povezovanja in priprave študentov na trg dela omogoča predvsem praktično izobraževanje. Zakon o višjem strokovnem izobraževanju (2013) v svojem 50. členu določa, da morajo šole sodelovati z delodajalci, ki izvajajo praktični del izobraževanja. Šola, delodajalec in študent sklenejo pogodbo o praktičnem izobraževanju v skladu s študijskim programom in v

tej pogodbi se določijo pravice in odgovornosti študenta ter naloge in odgovornosti delodajalca in šole. Delodajalec lahko sklene pogodbo o izvajanju praktičnega izobraževanja za študente, če ima ustrezne prostore in opremo, njegovo poslovanje obsega dejavnost poklica, za katerega se študent izobražuje, in ima zaposlenega, ki je lahko mentor študentu višje strokovne šole (Zakon o višjem strokovnem izobraževanju 2013).

Za področje poklicnega in strokovnega izobraževanja je značilna povezava izobraževanja in dela. S tem ko del izobraževanja poteka pri delodajalcu, je študentom omogočeno, da si z neposrednim opravljanjem dela pridobijo znanje, poklicno socializacijo in razvoj osebnostnih potencialov ter poklicnih kompetenc, pomembnih za kakovost dela in uspešen razvoj poklicne kariere. Praktično izobraževanje, ki ga opravlja študent v času višješolskega študija pri delodajalcu, omogoča reševanje problemov v realni delovni situaciji in je enakovredno izobraževanju v šoli (Center RS za poklicno izobraževanje 2011, 11), saj je del študijskega procesa.

Če je v preteklosti veljal za izobraženega tisti, ki je imel končano srednjo šolo, lahko trdimo, da danes to ne velja več. Vedno bolj prihaja do veljave terciarna raven izobrazbe (višješolska, visokošolska in tudi podiplomska) (Vodopivec 2014, 60).

3.1 VLOGA MENTORSTVA

Monika Govekar-Okoliš (2016, 3) navaja, da mentorstvo ni nekaj novega. O njem se je govorilo že v daljni preteklosti, konkretno v antiki, saj iz Platonovih del, ki so nastajala v letih od 427 do 347 pred našim štetjem, spoznamo, da naj bi tudi Platon imel mentorja in velikega učitelja v Sokratu, za katerega je bilo značilno poučevanje z dialogom. Tudi Platon je nadaljeval vlogo mentorja, in sicer je bil mentor Aristotelu. Ta je začel koncept mentorstva, filozofijo poučevanja, ki izhaja iz obrtniške tradicije za časa Aristotelovega življenja, še bolj razvijati. Prvič je bil izraz mentor omenjen v Homerjevem epu Odiseja, ki opisuje mentorja kot prijatelja, vodnika, varuha in svetovalca Telemaha, Odisejevega sina. Odisej, kralj Itake, se je odpravil v trojansko vojno. Kot skrbnika za vzgojo, poučevanje in vodenje svojega sina je izbral pametnega in zaupanja vrednega prijatelja Mentorja. Ta je deloval v vlogi starša, učitelja, prijatelja, vodnika in zaščitnika Odisejevega sina.

Mentorstvo ima torej dolgo tradicijo in ugotovimo lahko, da so se nekatere značilnosti ohranile do danes, na primer da je mentorstvo povezano z dialogom, razvijanjem posameznika, njegovega samozavedanja, kritičnosti, da je mentorstvo vodenje osebe v lastno kariero. Predvsem pa lahko poudarimo, da se je skozi zgodovino razvijal in spreminjal tudi pomen mentorstva (Govekar-Okoliš 2016, 3).

Na splošno bi lahko rekli, da je mentorstvo proces, neke vrste usmerjanje, vodenje mladega oziroma neizkušenega človeka z nasveti in pojasnili. Mentorstvo je vodstvo tudi v smislu izobraževanja in vzgajanja posameznika. O tem, kaj je mentorstvo, obstaja več različnih opredelitev. Ana Krajnc (1979, v: Govekar-Okoliš 2011, 41) je opredelila mentorstvo kot posebno obliko vodenja, ki predstavlja dolgotrajnejši proces medsebojnih stikov, povezanih učnih epizod med mentorjem in posameznikom. Mentorstvo je usmerjeno na nek problem, na neko temo. Kasneje, denimo, Daloz (1986, v: Govekar-Okoliš 2011, 41) vidi proces mentorstva kot način, ki posameznike spodbuja, da ponovno osmislijo svojo življenjsko in poklicno pot, ki jih bo privedla do intelektualne rasti, sprememb in razvoja. (Govekar-Okoliš 2011, 41). Podobno mentorstvo opredeljuje Clutterbuck (1994, v: Govekar-Okoliš 2011), ki pravi, da je

mentorstvo vzajemen odnos med mentorjem in posameznikom. Dobro mentorstvo je tisto, kjer se mentor in posameznik vzajemno spoštujeta, prepoznata lastno potrebo po osebnem razvoju ter imata razvito predstavo, kam hočeta oba iti. Tudi Galbraith in Cohen (1995, v: Govekar-Okoliš 2011, 41) omenjata, da je mentorstvo proces, v katerem se združijo mentorjeve in posameznikove pretekle izkušnje ter znanja. Med njima se začne graditi občutek zaupanja in skrbstva drug za drugega. Spoznamo, da je mentorstvo dinamičen in medoseben proces, ki se zgodi znotraj faz, kjer pride do nastajanja izkušnje za mentorja in posameznika. Mentorstvo je tudi intenziven delovni odnos med starejšimi in mlajšimi udeleženci delovne organizacije. Mentor ima v organizaciji izkušnje in moč, da osebno svetuje ter pospešuje posameznikov karierni razvoj (Cohen 1995, v: Govekar-Okoliš 2011, 41).

Pravzaprav nas mentorstvo lahko spremlja bolj ali manj načrtno, lahko pa tudi spontano, nenačrtno, ko se največkrat niti ne zavedamo, da nam je lahko nekdo dober mentor in naš vodja. Mentorji so lahko formalni, tisti, ki svoje mentorstvo opravljajo načrtno tudi po določenih, naprej pripravljenih načrtih oz. programih usposabljanja. Formalne mentorske odnose ponavadi ureja organizacija. Lahko pa govorimo tudi o neformalnih mentorjih, za katere je značilno, da se neformalni mentorski odnosi razvijajo spontano in brez formalnih načrtov (Govekar-Okoliš 2011, 41).

Ne glede na to, po katerem avtorju mentorstvo opredeljujemo, lahko izpostavimo, da dobro mentorstvo posamezniku omogoča rast in razvoj na osebnem, profesionalnem ter delovnem področju (Galbraith in Cohen, 1995, v: Govekar-Okoliš 2011, 41).

V sodobni informacijski družbi prihaja vedno bolj v ospredje posameznik, njegovo samostojno izobraževanje, saj današnja družba zahteva čim bolj unikatnega posameznika, ki je samoiniciativen, ustvarjalen in sposoben stalnega osebnega napredovanja ter sprejemanja družbenih novosti (Krajnc 2012, 21). Govekar-Okoliš in Ličen (2008, 23) prav tako poudarjata, da sodobna družba postavlja v ospredje posameznika, njegovo znanje, zamisli in ideje.

4 METODA DELA

Uporabili smo metodo spletnega anketiranja. Anketa je bila v študijskem letu 2018/19 po e-pošti poslana 77 delodajalcem, izpolnilo jo je 41 mentorjev oz. delodajalcev (53-odstotna odzivnost). Anketa v študijskem letu 2017/18 pa je bila po e-pošti poslana 47 delodajalcem, nanjo je odgovorilo 32 mentorjev oz. delodajalcev (68-odstotna odzivnost). Vzorec anketiranih je majhen, saj je vezan na konkretno študijsko leto in število aktivnih študentov, ki so praktično izobraževanje opravljali na zunanjih deloviščih in v Biotehniškem centru Naklo. Rezultati ankete so bili obdelani v programu Microsoft Excel.

5 REZULTATI IN RAZPRAVA

Praktično izobraževanje se zdi študentom mnogo bolj zanimivo kot klasično pridobivanje znanja v učilnici – želeli bi si več takih priložnosti (Opresnik 2017, 35). Zanimalo pa nas je, kako na to gledajo delodajalci, ki se v vlogi mentorja srečujejo z našimi študenti. Na trgu dela imajo namreč delodajalci drug pogled na splošne kompetence, saj se z delom povezane kompetence prepletajo z interesi, željami in s potrebami obeh strani, mladih iskalcev zaposlitve

in delodajalcev (Hamler 2015, 12). Zato je njihova povratna informacija o praktičnem izobraževanju za šole še toliko bolj pomembna.

Študenti v času opravljanja praktičnega izobraževanja bolj konkretno ocenijo in spoznajo možne poklicne poti, svoje pridobljeno teoretično znanje vrednotijo v praksi, ocenijo svoje znanje, spretnosti, močne in šibke osebne lastnosti ter ugotavljajo, katera znanja in spretnosti morajo še dopolniti. Pridobijo tudi popolnoma nova znanja, spretnosti in delovne izkušnje. Tovrstno praktično usposabljanje je za študenta zelo pomembno, saj vpliva na njegov nadaljnji strokovni in osebni ter profesionalni razvoj (Govekar-Okoliš 2011, 42). Za vse to pa ima zasluge tudi dober delodajalec oz. mentor.

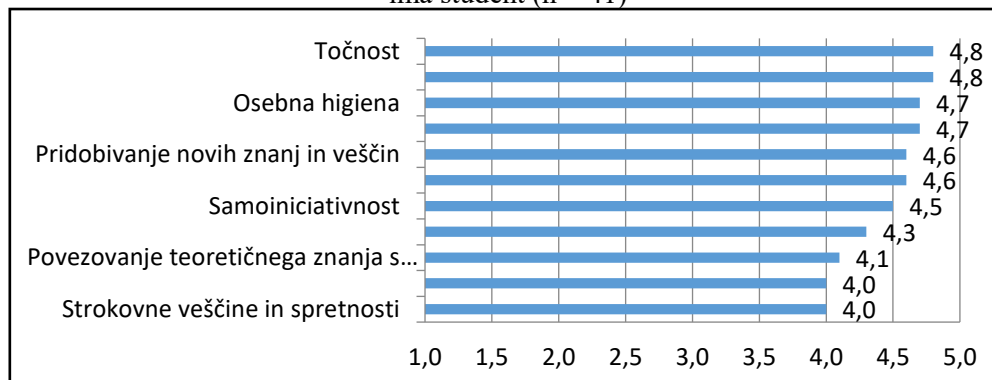
Podjetja želijo na praktično izobraževanje dobiti »dobre študente«. Marsikateri delodajalec se obrne na organizatorico praktičnega izobraževanja že z izoblikovano željo, kaj pričakuje od študenta. Na željo delodajalcev njihovo ponudbo za opravljanje praktičnega izobraževanja v določenem podjetju objavimo v e-učilnici Praktično izobraževanje. Pogosto delodajalci, ki želijo nekoga zaposliti, pred tem vzamejo na praktično izobraževanje nekaj študentov, da ugotovijo, kateri jim najbolj ustreza. Prav tako pa ima študent s praktičnim izobraževanjem možnost preveriti, ali mu delo pri določenem delodajalcu ustreza ter ali si v tem podjetju resnično želi delati. Tako so na koncu bolj zadovoljni tako delodajalci kot tudi študenti.

5.1 POGLEDI DELODAJALCEV (MENTORJEV) NA PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠTUDIJSKEM LETU 2018/19

Delodajalci, ki se zavedajo, da so zaposleni kapital in potencial podjetja, vlagajo v njihovo znanje tudi tako, da jim poleg izobraževanj v podjetju, obiskovanj seminarjev in delavnic omogočijo kar formalno izobraževanje ob delu. Tudi pri nas imamo več takšnih primerov dobre prakse, eden od delodajalcev je v naš višješolski študij napotil že štiri svoje zaposlene.

Delodajalci mehkim veščinam, med katere sodi tudi komuniciranje, pripisujejo čedalje večji pomen. Hkrati opozarjajo na pomanjkljivo razvitost teh veščin, posebej pri mladih diplomantih. Namen prispevka je opozoriti tudi na pomen komunikacijskih veščin, ki mladim lahko pomagajo pri iskanju zaposlitve in uspešnem delu (Zupan, Žnidaršič 2017, 5). Zdi se, da mehke veščine (*soft skills*) postajajo pomembnejše od strokovnega znanja (Du-Babcock 2006, v: Zupan, Žnidaršič 2017, 8), kar nakazujejo tudi rezultati naše raziskave (Grafikon 1).

Grafikon 1: Pogleди delodajalcev (mentorjev) v študijskem letu 2018/19 glede kompetenc, ki naj jih ima študent (n = 41)



Vir: lasten

Delodajalci (mentorji) so z največ točkami kot zeleno kompetenco ocenili točnost in pripravljenost za delo (povprečna ocena 4,8), sledili sta osebna higiena in komunikacija z zaposlenimi (povprečna ocena 4,7), nato pa pridobivanje novih znanj in veščin ter delo in komunikacija v timu (povprečna ocena 4,6), samoiniciativnost (povprečna ocena 4,5), komunikacija s strankami (povprečna ocena 4,3). Po pomembnosti sledijo kompetence povezovanje teoretičnega znanja s praktičnim delom (povprečna ocena 4,1), strokovne veščine in spretnosti ter strokovno znanje (povprečna ocena 4,0) (Grafikon 1).

Priporočljivo bi bilo, da se študente v okviru tudi splošnih predmetov navaja oz. uči točnosti obiskovanja vaj in predavanj, se jih motivira za delo, navaja na delo v timu, uči komunikacije (s pomočjo iger vlog, simulacije, javnega nastopanja in predstavitev, komuniciranja pri timskem delu, pisnega komuniciranja) ipd.

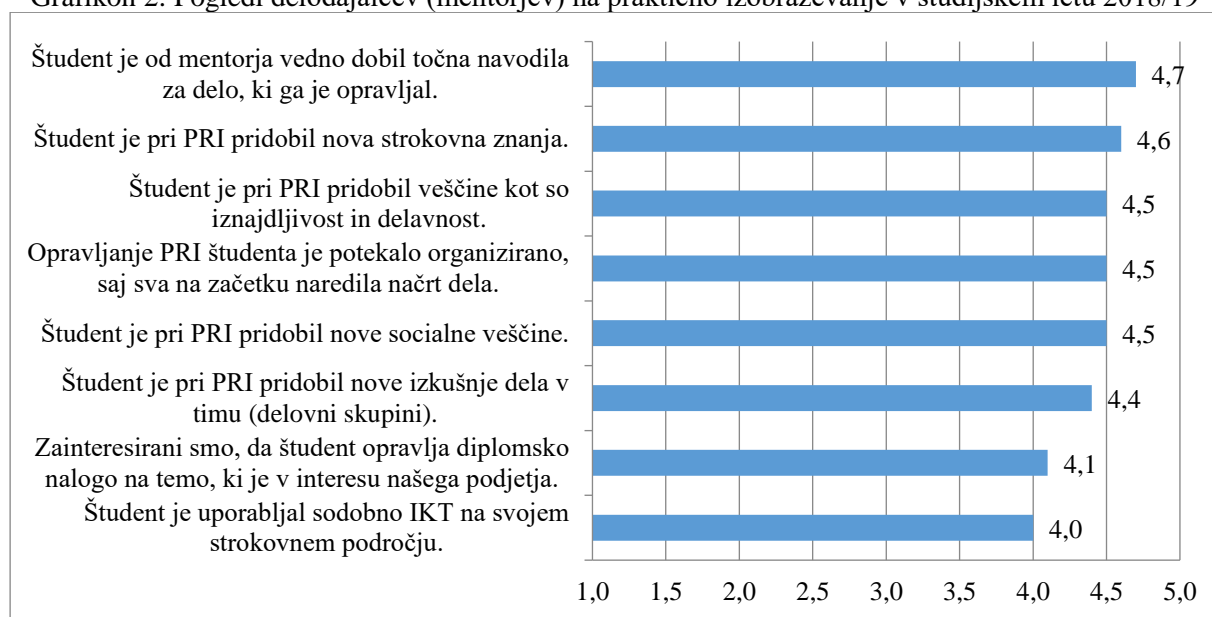
Čeprav Evropska komisija v strateških dokumentih daje vse večji poudarek mehkim veščinam, ki naj bi bile ključne za doseganje ciljev bolonjskega procesa, se zdi, da te veščine še niso našle prave poti v visokošolske izobraževalne programe. Višješolski programi sodijo v visokošolski prostor, tako da so te raziskave relevantne tudi za nas. Na podlagi raziskave, ki je bila opravljena med kadrovske strokovnjake v šestih državah, je bil prepoznan relativni pomen posameznih mehkih veščin, ki so bile razvrščene v tri ključne skupine: osebne, socialne in metodološko/kontekstualne (Vadnjal 2013, 45). Pod osebne mehke veščine sodijo: sposobnost učenja, profesionalna etika, samozavedanje, odpornost proti stresnim situacijam, predanost in identifikacija z organizacijo, življenjsko ravnotežje, kulturna prilagodljivost. Pod socialne mehke veščine sodijo: komunikativnost, usmerjenost k strankam/uporabnikom, timsko delo, mreža stikov, pogajanja, upravljanje konfliktov, voditeljstvo (*leadership*). Pod metodološko/kontekstualne pa stalne izboljšave, prilagodljivost spremembam, usmerjenost k rezultatom, analitične sposobnosti, sprejemanje odločitev, menedžerske sposobnosti, kreativnost/inovativnost (Vadnjal 2013, 51).

Mehke veščine so bile doslej zanemarjeni del visokošolskih študijskih programov, kar izhaja predvsem iz tradicionalistične usmeritve evropskega visokošolskega izobraževanja, ki daje na raziskovanju in teoretičnih podlagah temelječemu znanju večji poudarek in veljavo kot zmožnosti posameznikov, da to znanje praktično uporabijo. Prav praktična uporabljivost rezultatov in dosežkov učenja in izobraževanja pa je eden od ključnih postulatov bolonjskega procesa (Vadnjal 2013, 52).

Mehke veščine so definirane kot zmožnost posameznika, da učinkovito komunicira preko pisnih in ustnih medijev, pri čemer uporablja kritično mišljenje, veščine reševanja problemov ter zmožnosti grajenja in vzdrževanja medosebnih odnosov z ostalimi (Sahni 2011, v: Zupan, Žnidaršič 2017, 8). Stevens (2005, v: Zupan, Žnidaršič 2017, 8) na primer ugotavlja, da celo visoko-tehnološka podjetja iz Silicijeve doline čedalje bolj povprašujejo po ljudeh, ki obvladajo komunikacijske veščine, čeprav je načeloma v teh podjetjih poudarek na tehnoloških znanjih. V splošnem gre pri komuniciranju za izmenjavo, posredovanje misli in informacij ter sporazumevanje (Možina idr. 2004, v: Zupan, Žnidaršič 2017, 8). Skoraj ni mogoče, da ne bi komunicirali, saj prav s pomočjo komuniciranja lahko zadovoljujemo svoje potrebe in dosežemo zastavljene cilje. Smisel komuniciranja je tudi v vzpostavljanju medsebojnih stikov, pridobivanju znanja, izmenjavi stališč, prenašanju izkušenj in spoznanj, v dogovarjanju in sporazumevanju ter oblikovanju medsebojnih razmerij. Komuniciranje je zelo pomembno za človekov osebnostni razvoj, za sožitje z drugimi ljudmi, tako v osebnem življenju kot tudi na poklicnem področju (Zupan, Žnidaršič 2017, 8).

Delodajalci imajo torej različne poglede na zelene kompetence svojih zaposlenih oz. študentov, v nadaljevanju pa predstavljamo še poglede delodajalcev na dejanske oz. pridobljene kompetence študentov pri opravljanju praktičnega izobraževanja. Anketirani delodajalci oz. mentorji (Grafikon 2) so večinoma mnenja, da so študentom dali točna navodila za delo, ki so ga opravljali (povprečna ocena 4,7). Sicer pa so delodajalci ocenili, da so študenti pridobili nova strokovna znanja (povprečna ocena 4,6), organizirano delo, veščine kot so iznajdljivost in delavnost ter nove socialne veščine (povprečna ocena 4,5), nove izkušnje dela v timu (povprečna ocena 4,4). Slabše pa sta bili ocenjeni trditvi, da bi študenti delali diplomsko nalogo na temo podjetja (povprečna ocena 4,1) in uporaba sodobne informacijsko-komunikacijske tehnologije (IKT) na svojem strokovnem področju (povprečna ocena 4,0). Slednje je deloma razumljivo, saj sodobna IKT zahteva dodatne stroške, hkrati pa lahko stroške delovanja tudi zniža. Ocenjujemo, da je tudi povprečna ocena 4 na 5-stopenjski lestvici še vedno zadovoljivo visoka ocena.

Grafikon 2: Pogleди delodajalcev (mentorjev) na praktično izobraževanje v študijskem letu 2018/19



*PRI = praktično izobraževanje

Vir: lasten

5.2 PRIMERJAVA POGLEDV DELODAJALCEV (MENTORJEV) NA PRAKTIČNO IZOBRAŽEVANJE V ŠTUDIJSKIH LETIH 2017/18 IN 2018/19

Ker povratno informacijo delodajalcev pridobivamo vsako leto, bomo pogledali še, ali v časovnem intervalu enega leta prihaja do kakšnih razlik in na katerih področjih.

Tabela 1: Primerjava pogledov delodajalcev (mentorjev) na praktično izobraževanje v študijskem letu 2017/18 (n = 32) in 2018/19 (n = 41)

Mnenje delodajalcev	2017/18		2018/19	
	Povprečna ocena	Standardni odklon	Povprečna ocena	Standardni odklon
Opravljanje PRI študenta je potekalo organizirano, saj sva na začetku naredila načrt dela.	4,2	0,81	4,5	0,78
Študent je pri PRI pridobil veščine, kot so iznajdljivost in delavnost.	4,6	0,61	4,5	0,71
Študent je pri PRI pridobil nova strokovna znanja.	4,7	0,51	4,6	0,67

Študent je pri PRI pridobil nove izkušnje dela v timu (delovni skupini).	4,5	0,89	4,4	0,74
Študent je od mentorja vedno dobil točna navodila za delo, ki ga je opravljal.	4,6	0,62	4,7	0,51
Študent je pri PRI pridobil nove socialne veščine.	4,6	0,56	4,5	0,71
Zainteresirani smo, da študent opravlja diplomsko nalogo na temo, ki je v interesu našega podjetja.	4,0	1,02	4,1	1,12

Vir: Maček, 2019, 8

V Tabeli 1 so pogledi delodajalcev na pridobljene kompetence študentov pri opravljanju praktičnega izobraževanja v študijskem letu 2017/18 (Maček 2019, 8) in v študijskem letu 2018/19. Iz tabele je razvidno, da so pogledi delodajalcev na pridobljene kompetence v obeh študijskih letih zelo podobni. Najvišje ocenjena kompetenca v letu 2017/18 je, da so študenti pridobili nova strokovna znanja (povprečna ocena 4,7), v študijskem 2018/19 pa, da so študenti od mentorja dobili točna navodila za delo (povprečna ocena 4,7).

V obeh študijskih letih je bila najnižje ocenjena trditev interes za opravljanje diplomske naloge v podjetju, in sicer 2017/18 s povprečno oceno 4,0, v študijskem letu 2018/19 pa 4,1. Ocenjujemo, da je tudi povprečna ocena 4 na 5-stopenjski lestvici še vedno zadovoljivo visoka ocena.

6 ZAKLJUČEK

Višješolski diplomanti so iskan kader na trgu dela tudi zaradi 800 ur praktičnega izobraževanja, kar predstavlja 21,7 odstotkov predmetnika višje strokovne šole. Zato je za vsako višjo šolo evalvacija tega področja izjemnega pomena. Po njihovem mnenju so študenti pridobili nova strokovna znanja, nove socialne veščine, iznajdljivost, delavnost, nove izkušnje dela v timu (delovni skupini). Delodajalci (mentorji) so zainteresirani, da študenti opravljajo diplomsko nalogo na temo, ki je v interesu njihovega podjetja (Maček 2019).

Namen raziskave je bil ugotoviti poglede delodajalcev na kompetence študentov pri praktičnem izobraževanju, saj podjetja želijo primerno usposobljene ljudi, ki bodo sposobni opravljati in dosegati cilje, ki si jih podjetje zada v svojem načrtu, tako da je kvalitetno opravljanje praktičnega izobraževanja zelo pomembno. Glede na izpolnjene ankete sklepam, da so delodajalci zadovoljni tudi v študijskem letu 2018/19, saj so pridobljene kompetence študentov ocenili s povprečnimi ocenami od 4,0 do 4,7. Delodajalci se lahko na naši višji strokovni šoli predstavljajo tudi na raznih dogodkih šole, na dnevu odprtih vrat, po novem pa tudi na uvodnem tednu, ki ga za študente organiziramo prvi teden v oktobru, ter tako študentom na ta način predstavijo tudi svoja pričakovanja. Glede na dejstvo, da so sodobna delovna mesta lahko zelo kompleksna in da za najboljše službe obstaja precejšnje rivalstvo med iskalci zaposlitve, dobro razvite komunikacijske veščine pomembno vplivajo na odločitev delodajalca, koga bo sprejel na razpisano delovno mesto. Uspešno sporazumevanje med ljudmi ne poteka avtomatično, ampak je to veščina, ki se je moramo v veliki meri naučiti. (Zupan, Žnidaršič 2017, 6–16). Priporočljivo bi bilo, da se študente v okviru tudi splošnih predmetov navaja oz. uči točnosti obiskovanja vaj in predavanj, se jih motivira za delo, navaja na delo v timu, uči komunikacije (s pomočjo iger vlog, simulacije, javnega nastopanja in predstavitev, komuniciranja pri timskem delu, pisnega komuniciranja) ipd. Ko je na primer Smith (2003, v: Zupan, Žnidaršič 2017, 15) spraševal novo zaposlene mlade, kaj bi priporočali svojim vrstnikom (katera znanja naj razvijajo z namenom razvijanja uspešne kariere), ki vstopajo na trg dela, so se odgovori

navezovali na velik pomen obvladovanja mehkih veščin, kot so komuniciranje, zavzetost, pravilno reagiranje v nepričakovanih/težkih situacijah ipd. S tem v zvezi najdemo v publikaciji Demos (2006, v: Zupan, Žnidaršič 2017, 15) zgovoren citat, in sicer: »Kako se zaposleni odzove na določeno situacijo, je postalo bolj pomembno od tega, kar zna«.

7 LITERATURA IN VIRI

- 1) Center RS za poklicno izobraževanje. 2011. Izhodišča za pripravo izobraževalnih programov nižjega in srednjega poklicnega izobraževanja ter programov srednjega strokovnega izobraževanja. <http://www.cpi.si/files/cpi/userfiles/izhodisca.pdf> (31. 8. 2019).
- 2) Govekar-Okoliš, Monika. 2011. Mentorstvo in pomen mentorjeve samoevalvacije. V: Neformalno izobraževanje za trajnostni razvoj: priročnik za delo v andragoških skupinah: 41–48. Ajdovščina: Ljudska univerza. <http://www.lu-ajdovscina.si/mma/Neformalno%20izobrazevanje%20za%20trajnostni%20razvoj%20publikacija%203%20del/2011040611363647/> (31. 8. 2019).
- 3) Govekar-Okoliš, Monika. 2016. Mentorstvo nekoč in danes – pomembna oblika izobraževanja ter prenosa znanja in izkušenj: Uvodnik. *Andragoška spoznanja*, 22 (2): 3–7.
- 4) Govekar-Okoliš, Monika, Nives Ličen. 2008. Poglavlja iz andragogike. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete, Oddelek za pedagogiko in andragogiko.
- 5) Hamler, Jožica. 2015. Ugotavljanje splošnih kompetenc pri mladih brezposelnih na ZRSZ OS: magistrsko delo. Maribor: DOBA Fakulteta. <http://www.doba.si/diplome/1415360036.pdf> (31. 8. 2019).
- 6) Krajnc, Ana. 2012. Individualizacija izobraževanja vodi v mentorstvo: gibanje »Znaš, nauči drugega«. *Andragoška spoznanja*, 18 (2): 19–30.
- 7) Maček, Melita Ana. Pogledi mentorjev in študentov na višješolsko praktično izobraževanje. V: Mednarodna konferenca 5. festivala Ko učim, gradim, 4. oktober 2019: 10 str. Strahinj: Biotehniški center Naklo, Srednja šola.
- 8) Opresnik, Katja. 2017. Alternativne oblike praktičnega usposabljanja mladine v času izobraževanja: diplomsko delo. Ljubljana: Fakulteta za upravo.
- 9) Posodabljanje visokega šolstva v Evropi: financiranje in socialna razsežnost. 2011. Tatjana Plevnik (prev.). Ljubljana: Ministrstvo za šolstvo in šport.
- 10) Vadnjal, Jaka. 2013. Mehke veščine v visokošolskem izobraževanju. *Andragoška spoznanja*, 19 (1): 45–57.
- 11) Vodopivec, Marina. 2014. Analiza zadovoljstva diplomantov in delodajalcev z znanjem in kompetencami, pridobljenimi na višji strokovni šoli: magistrska naloga. Koper: Fakulteta za management.
- 12) Zakon o višjem strokovnem izobraževanju (ZVSI) (2013). Uradni list RS, št. 86/04 in 100/13.
- 13) Zupan, Nada, Jana Žnidaršič. 2017. Zaznavanje pomena in razvitost komunikacijskih veščin študentov poslovnih ved. V: Izbrane teme organizacije in managementa: monografija ob 90-letnici prof. dr. Staneta Možine: 5–16. Rudi Rozman (ur.). Ljubljana: Društvo Slovenska akademija za management.

POUČEVANJE NARAVOSLOVJA S PETJEM

TEACHING NATURE WITH SINGING

mag. Zorica Maguša

Zavod za gluhe in naglušne Ljubljana, Slovenija
Institute for the Deaf and Hard of Hearing Ljubljana, Slovenia
zorica.magusa@zgnl.si

Izvleček

Jecljanje je govorno-jezikovna motnja, ki jo ima 1 odstotek ljudi. Je motnja ritma in tempa govora. Jecljanje ne prizadene samo govora, ampak vpliva na posameznika kot celoto. Jecljanje se pojavlja v različnih oblikah. Nekateri večkrat ponovijo besedo ali del besede, drugi ponavljajo in podaljšujejo glasove, lahko pa pride do blokade, tako da posameznik ne more izgovoriti niti glasu. Ob tem jih spremljajo še krči, tiki, nekontrolirani gibi rok, obraznih mišic, poveča se napetost in frekvenca glasu, motnje dihanja. Ti simptomi so lahko blagi, močni ali zelo močni. Na Zavodu za gluhe in naglušne Ljubljana se kontinuirano srečujemo z jecljavci. Domislila sem se, da bi lahko jecljavec pri uri, namesto govora in branja, pel. Dva dijaka, ki sta opredeljena kot mladostnika z zmerno govorno-jezikovno motnjo, sta pri uri naravoslovja najprej napisala odgovor na vprašanje, ga prebrala in nato še zapela. Govor in petje smo posneli. Pri branju je bilo prisotno zatikanje, blokade in težave z dihanjem. Po prebranem odgovoru smo poskušali odgovor zapeti. Jecljanja pri petju ni bilo. Ugotovila sem, da je petje enkratna metoda dela z jecljavcem. Pri petju ne jecljamo, saj je psihično manj zahtevna funkcija kot govor. Pri petju pravilno dihamo, zrak izpuščamo iz sebe. Pri jecljanju vlečemo zrak vase in zato ne moremo tekoče govoriti. Petje je ena izmed mnogih metod dela z jecljavcem in vredno jo je poskusiti. Tako lahko jecljanje spremenimo v izziv in ne primanjkljaj.

Ključne besede: jecljanje, motnja ritma, tempo govora, govorno-jezikovna motnja, petje

Abstract

Stuttering is a speech-language impairment afflicting 1 percent of people. It is the impairment of the speech rhythm and tempo. Stuttering does not affect only speech, it affects the individual as a whole. It takes different forms. Some people repeat a word or a part of the word several times, others repeat and prolong sounds, in some cases a block can occur and the individual cannot utter a sound. This can be accompanied by spasms, ticks, uncontrolled movements of hands and facial muscles, increased tension and frequency in speech, and breathing difficulties. The symptoms can be mild, strong or very strong. At Zavod za gluhe in naglušne Ljubljana we often deal with stutterers. I got the idea that in my lesson, the stutterer could sing instead of speak and read. Two students, classified by the streaming committee as youths with speech-language impairment, first wrote down the answer, read it and then sang it in the Nature lesson. We recorded their speech and singing. When reading, the students had some difficulty in fluency and experienced blocks and breathing difficulties. After reading the answer, we tried to sing it out. There was no stuttering. I realized that singing is a truly unique method of working with a stutterer. When singing, we do not stutter, because psychologically it is a less demanding function than speaking. When singing, we breathe correctly, we expel the air. When stuttering, we pull the air in which prevents us from speaking fluently. Singing is one of many methods of

working with a stutterer and it is worth trying out. Thus we can approach stuttering as an opportunity, not a hindrance.

Keywords: stuttering, disrupted speech rhythm, speech tempo, speech-language impairment, singing

1 GOVORNO-JEZIKOVNA MOTNJA - JECLJANJE

1.1 JECLJANJE

Jecljanje je kot motnja ritma, tempa in tekočnosti govora zelo kompleksna govorno-jezikovna motnja, ki jo ima en odstotek ljudi (Gačnik, 2011). Ko govorimo o jecljanju, najpogosteje rečemo, da je to motnja v fluentnosti govora. Po definiciji Svetovne zdravstvene organizacije (WHO) je jecljanje motnja ritma govora, pri katerem oseba natančno ve, kaj želi povedati, vendar časovno tega ni sposobna izvesti, ker nehoti ponavlja, podaljšuje ali prekinja posamezne sestavine govora. Je zelo variabilna motnja, poslabšujejo ga negativni ali pozitivni stres, strah, bolezen, veliko pričakovanje. Vsak jeclja na svoj poseben način. Nekateri večkrat ponovijo besedo ali del besede, drugi ponavljajo ali podaljšujejo glasove, lahko pa pride do blokade, tako da posameznik ne more izgovoriti niti glasu. Ob tem jih spremljajo še nekontrolirani gibi rok, grimase na obrazu, napeta je celotna miškulatura obraza, vratu in celega telesa, pojavljajo se tiki oči, nekontrolirano odpiranje ust in tleskanje z jezikom, pojavljajo se motnje dihanja (Podbrežnik, 2012). Jecljanje ne prizadene samo govora, ampak vpliva na posameznika kot celoto. Vpliva na njegovo socialno, profesionalno in izobraževalno uspešnost. Jecljanje je težka naloga za vse, ki pridejo v stik z njim (Mljač, 2012). Kot profesorica sem vedno razmišljala in poizkušala različne načine, kako priti naproti jecljavemu dijaku. Humor in igra popestrita učno uro. Domislila sem se, da bi lahko jecljavec pri uri, namesto govora in branja, pel. Dva dijaka, ki sta po Pravilniku o organizaciji in načinu dela komisij za usmerjanje otrok s posebnimi potrebami opredeljena kot mladostnika z zmerno govorno-jezikovno motnjo, sta pri uri naravoslovja najprej napisala odgovor na vprašanje, potem sta ga prebrala in nato še zapela. Govor in petje smo posneli. Jecljanja pri petju ni bilo. Pri tem je take dijake potrebno vzpodbujati. Pomirja vse v razredu in popestri učno uro. Petje je psihično manj zahtevna funkcija kot spontani govor (Podbrežnik, 2012). Ni edina metoda dela z jecljavci, ampak ena izmed mnogih in vredno jo je poskusiti. Mogoče je to za koga ključ za uspeh v življenju.

1.2 VZROKI JECLJANJA

Čeprav obstajajo različne teorije o vzroku za jecljanje, natančnega vzroka še ne poznamo. Pri različnih ljudeh povzročijo jecljanje različni predispozicijski in spodbujevalni faktorji ter njihove kombinacije. Najpogostejši vzrok, ki izvira iz okolja, je slab govorni vzorec staršev (Globačnik, 1999). Slab govorni vzorec staršev in ožje okolje, ki je nervozno, hiti in nima dovolj časa za (po)govor. K začetku in razvoju te motnje pripomorejo še dedni, psihološki, nevrološki in anatomske dejavniki. V zadnjem času strokovnjaki ugotavljajo, da možgani oseb, ki jecljajo, delujejo drugače kot pri osebah, ki ne jecljajo.

1.3 STIK Z JECLJAVCEM

Na Zavodu za gluhe in naglušne Ljubjana se kontinuirano srečujemo z jecljavci. Kot profesorica kemije in naravoslovja na srednji šoli nisem prebiral posebnih literatur, na kakšen način delati

z jecljavcem, saj imamo v razredih dijake z najrazličnejšimi motnjami in govorno-jezikovna motnja je le ena izmed njih. Za te dijake poskrbijo naše logopedinje na individualnih obravnavah. Samoiniciativno sem iskala metode in oblike dela, kako olajšati jecljanje pri dijakih. S pravilnim ravnanjem ob stiku z jecljanjem lahko naredimo mnogo dobrega in obratno: z napačnim ravnanjem lahko še dodatno prispevamo k slabšemu govoru in posledično k slabši življenjski situaciji osebe, ki jeclja (Ahačič, 2012). Za jecljavca si je treba vzeti čas za poslušanje in razgovor, govorimo počasi, izražamo se v enostavnih stavkih, uporabljamo besede, ki jih dijak pozna, ne smemo dokončevati njegovih besed ali stavkov, ker ga lahko zmedemo, gledamo ga v oči in z mimiko obraza pokažemo, da ga poslušamo. Ni torej pomembna izgovorjava, ampak vsebina.

1.4 PETJE

Metod za odpravljanje jecljanja je toliko, kolikor je avtorjev, ki se ukvarjajo s to problematiko. Skupno vsem tem metodam za odpravljanje jecljanja je spremeniti govor oseb, ki jecljajo. Ker jecljavci ne jecljajo, ko se pogovarjajo sami s seboj, s hišnim ljubljencekom, z malimi otroki, pri šepetanju in pri petju, sem se domislila, da bi lahko jecljavec pri uri, namesto govorenja, pel. Izbrala sem dva dijaka, ki sta po Pravilniku o organizaciji in načinu dela komisij za usmerjanje otrok s posebnimi potrebami opredeljena kot mladostnika z zmerno govorno-jezikovno motnjo. Prvi dijak ima lažjo motnjo v fluentnosti. Jeclja, a to bistveno ne moti njegovega izražanja. Drugi dijak pa ima težjo motnjo v fluentnosti, saj običajno njegov govorni nastop namesto 10 minut traja kar 60 minut. Pri uri naravoslovja sta najprej napisala odgovor na vprašanje, ga prebrala in nato ta odgovor še zapela. Govor in petje smo tudi posneli. Pri branju se jima je zatikalo, en dijak je imel prisotne tudi blokade pri branju in spremljajočo mimiko obraza, krčenje telesa in zaporo v dihanju. Po prebranem odgovoru smo poskušali odgovor zapeti. Jecljanja pri petju ni bilo. Zakaj ne jecljamo, ko pojemo? Raziskave so pokazale, da je petje dejavnost, pri kateri uporabljamo desno stran možganov, za govor pa uporabljamo levo stran možganov. Pri petju ni časovnega in komunikacijskega pritiska. Komunikacija pri petju je enosmerna. Pri petju je dihanje pravilno, pojemo z izdišnim zrakom. Pri jecljanju pa vlečemo zrak vase in zato ne moremo tekoče govoriti. Guitar (2013) pravi, da nam bo razumevanje, da petje drastično zmanjša jecljanje, sčasoma pomagalo bolje razumeti jecljanje.

1.5 SKLEP

Način življenja nas sili, da vse bolj stremimo k popolnosti. Zavedati se moramo, da je sleherni človek popoln unikat že od samega začetka življenja. Vsi lahko jecljamo, ko smo pod pritiskom ali imamo tremo. To je normalno in zdravo. Ker je jecljanje nejasna in pogosto napačno razumljena motnja komunikacije, je zelo pomembno, da kot učitelji pomagamo jecljavcem, da sprejmejo svojo motnjo, da se zavedajo, da je vsak od nas unikat, nekaj posebnega, da se zavedajo, da jecljanje ni sramotno in da poskušajo kolikor se le da obvladovati strah pred jecljanjem. Jecljanje lahko spremenimo v izziv in ne primanjkljaj. Učitelj je pri svojem delu avtonomen in ima tako možnost, da ustvari za dijake privlačno, zabavno, sproščeno učno uro. Popestri jo lahko s petjem. Petje je po mojem mnenju balzam za telo in dušo. Ko jecljavec poje, ne jeclja. Petje ni le umetniška dejavnost, temveč lahko ima tudi terapevtske učinke. Petje ni edina metoda dela z jecljavcem, ampak je ena izmed mnogih in vredno jo je poskusiti. Mogoče je to za nekoga ključ za uspeh v življenju.

2 LITERATURA IN VIRI

- 1) Akerman, Beata. 2009. Kako bi bilo, če bi en dan jecljali? Časopis za kritiko znanosti, 37(235-236): 262-269. → (Akerman 2009)
- 2) Gačnik, Mateja. 2011. Ne čakajte z obiskom pri logopedu. Dnevnik. <https://www.dnevnik.si/1042487581>. (29. 10. 2012). → (Gačnik 2011)
- 3) Guitar, Barry. 2013. Singing and Stuttering: What We Know. The stuttering Foundation. <https://www.stutteringhelp.org/content/singing-and-stuttering-what-we-know-0>. (28. 01. 2013). → (Guitar 2013)
- 4) Mljač, Natalija. 2012. Jecljanja se je mogoče znebiti. Slovenske novice. <https://www.slovenskenovice.si/lifestyle/zdravje/jechslanja-se-je-mogoce-znebiti> . (08. 07. 2012). → (Mljač 2012)
- 5) Omerza, Zdravko. 2002. Zdravko Omerza – življenje in delo: ob stoletnici rojstva 1902-2002. Ljubljana: Društvo Vilko Mazi. → (Omerza 2002, 4)
- 6) Podbrežnik, Vlasta. 2012. Jecljam! Si mi kos? – Sem, si kos? Ljubljana: Društvo Vilko Mazi. → (Podbrežnik 2012, 20)

POMEN PROSTOVOLJSTVA EVS ZA ZDRUŽENO EVROPSKO UNIJO

THE IMPORTANCE OF EVS VOLUNTEERING FOR A UNITED EUROPEAN UNION

Tomi Martinjak

Mladinski dom Jarše, Slovenija

Youth Home Jarše, Slovenia

tomi@mdj.si

Izveček

Evropska prostovoljna služba (European Voluntary Service - EVS) mladim ponuja možnost daljšega bivanja in dela v gostiteljski organizaciji v drugi državi (do 12 mesecev), pri čemer je delo prostovoljca ali prostovoljke EVS v korist gostiteljske organizacije ali lokalne skupnosti, istočasno pa izvajanje praktičnih nalog pomeni preizkušnjo, med katero poteka za prostovoljca/ko učni proces, v katerem prostovoljci v teh obdobjih pridobijo specifične kompetence in znanja. Po mojem mnenju pa je najpomembnejše spoznavanje drugih kultur, navad, ljudi, zgodb, držav, jezikov in ras. Vse to pripomore k večji toleranci, sprejemanju drugačnosti in odpravi predsodkov, ki so v zgodovini Evrope naredili velikansko škodo in za sabo pustili ogromno trupel. V današnjem času se ponovno krepi netolerantnost, zato se mi zdi še toliko pomembnejše, da podpiramo projekte, kot je ta, za boljšo prihodnost.

Ključne besede: prostovoljci, kompetence, znanja, kulture, toleranca, predsodki

Abstract

The European Voluntary Service (EVS) offers young people the opportunity to stay and work longer in a host organization in another country (up to 12 months), with the work of an EVS volunteer for the benefit of the host organization or local community, while carrying out practical tasks it presents the experiences that the volunteer / coaching process takes place, during which volunteers acquire specific competencies and knowledge during these periods. But most important in my opinion is getting to know other cultures, customs, people, stories, countries, languages and races. All this contributes to greater tolerance, acceptance of differences and elimination of prejudices, which have done enormous damage in the history of Europe and left a lot of death people behind. Today, no tolerance seems all the more important for us to support projects like this for a better future.

Keywords: volunteers, competences, knowledge, cultures, tolerance, prejudice

1 POMEN PROSTOVOLJSTVA EVS ZA ZDRUŽENO EVROPSKO UNIJO

Stanovanjska skupina Črnuška Gmajna je odprta za vse prostovoljce ne glede na spol, raso ali religijo, zaželeno pa je, da je prostovoljec empatičen, komunikativen, vztrajen, odgovoren, zanesljiv, ustvarjalen in samoiniciativen. Zaželeno je tudi, da prostovoljec (iz tujine) govori vsaj osnove angleškega jezika, da je opremljen s temeljnimi pedagoškimi veščinami, kaže zanimanje za športne dejavnosti in ima osnovne računalniške spretnosti. Taka življenjska izkušnja prostovoljnega dela je priložnost za vse med 18. in 30. letom starosti, pri čemer je pomembna notranja motivacija po novem učenju in znanju. V okviru projekta EVS pa nismo samo akreditirana gostiteljska organizacija, ampak tudi pošiljamo slovenske prostovoljce v tujino. Pred leti smo že poslali prostovoljca v Francijo, tudi letos nameravamo poslati enega v Belgijo. Skoraj vsako leto pa gostimo prostovoljca EVS v naši organizaciji. Vključene organizacije in prostovoljci morajo spoštovati načela Listine EVS, ki predpisuje pravice in obveznosti vseh sodelujočih akterjev v projektu in omejuje delo prostovoljcev EVS na neprofitne namene oziroma prepoveduje nadomeščanje delovne sile s prostovoljci EVS.

V vsaki aktivnosti EVS sodelujeta vsaj ena pošiljajoča in ena gostiteljska organizacija EVS ter seveda prostovoljec oziroma prostovoljka. Kadar je v projektu več aktivnosti, je lahko v projektu posebej še dodatna usklajevalna organizacija. V idealnih okoliščinah aktivnosti EVS temeljijo na dolgoročnem partnerstvu med pošiljajočimi in gostiteljskimi organizacijami, ki so po možnosti celo v recipročnem odnosu. S tem omogočajo mladim, s katerimi organizacije sicer delajo, učne priložnosti, ki jih ponuja EVS. V takšnem primeru bodo delovne naloge bodočega prostovoljca ali prostovoljke EVS sestavljene na podlagi dogovora med pošiljajočo in gostiteljsko organizacijo, njihova vsebina pa bo predstavljala nadgradnjo dosedanjega dela pošiljajoče organizacije z bodočim prostovoljcem ali prostovoljko EVS. Prostovoljna služba lahko traja od 2 mesecev do 12 mesecev, v primerih skupinskih aktivnosti EVS (10 ali več prostovoljcev) in vključevanja mladih z manj priložnostmi (v vlogi prostovoljcev EVS) pa služba lahko traja od 2 tednov do 2 mesecev. Pri skupinskih aktivnostih gre lahko za specifične »skupinske« aktivnosti, kot npr. gradnjo hiše, urejanje parka, organiziranje filmskega festivala ali športnih dogodkov ipd., pri katerih prostovoljci v teh krajših obdobjih lahko pridobijo specifične kompetence in znanja.

1.1 BISTVO EVS

Bistvo EVS je, da se prostovoljci odzivajo na diagnosticirane potrebe lokalne družbe. Prostovoljci in sodelujoče organizacije morajo prispevati k razvoju lokalne družbe, prostovoljci morajo imeti pomemben družbeni vpliv in morajo biti družbena sprememba. Imeti morajo možnost osebne rasti in razvoja.

1.2 ZASNOVA PROJEKTA

Projekt je nastal na pobudo Evropske komisije zaradi velikega povpraševanja civilne družbe. Leta 1996 je Evropska unija kot pilotni projekt ustanovila Evropsko prostovoljno službo (EVS). Program je mladim iz držav članic EU omogočil, da so preživeli obdobje prostovoljne službe v drugi Evropski državi, kar je prispevalo k razvoju lokalne skupnosti in lastni osebni rasti. Analiza projekta je pokazala, da se EVS obravnava kot ustrezna politika za reševanje različnih izzivov. Ti vključujejo: povečanje evropske mobilnosti, spodbujanje aktivnega državljanstva,

reševanje problemov socialne kohezije in omogočanje prehoda mladih v odraslost. EVS se je spopadel tudi z marginalizacijo in socialno izključenostjo, socialno deviacijo in prestopništvom, nestrpnostjo, ksenofobijo in rasizmom. EVS je bil obravnavan tudi kot sredstvo za spodbujanje socialne kohezije in solidarnosti znotraj in zunaj Evropske unije. Nato je bila Evropska prostovoljna služba ustanovljena kot Akcijski program EVS Skupnosti (1998–1999), nato Akcija 2 programa MLADINA (2000–2006) in program Mladi v akciji (2007–2013) ter nazadnje kot akcija programa Erasmus+: Mladi v akcijskem programu (2014–2020).

1.3 ŠTEVILO UDELEŽENCEV V PROGRAMIH EVS

V prvih desetih letih je v programih EVS (1996–2006) sodelovalo več kot 30.000 prostovoljcev. V programu Mladi v akciji (2007–2013) je bilo skupno 60.669 prostovoljcev. Ob 20. obletnici EVS leta 2016 je bilo skupno število prostovoljcev EVS več kot 100.000. Povprečen prispevek na prostovoljca v programu Mladi v akciji je bil približno 7000 €. Leta 2015 je bilo za sodelovanje akreditiranih 4750 organizacij v EVS.

1.4 KAJ EVS NI

Čeprav vključuje elemente učenja jezika, potovanja in pridobivanje nekaterih delovnih izkušenj, EVS ni: občasno, nestrukturirano, prostovoljno delo, pripravništvo v podjetju, plačano delo, ne sme nadomestiti plačanih delovnih mest, rekreacija ali turistična dejavnost, jezikovni tečaj, izkoriščanje poceni delovne sile, obdobje študija ali poklicnega usposabljanja v tujini. EVS je namreč prava "učna storitev". Mladi prostovoljci s svojimi neformalnimi učnimi izkušnjami izboljšujejo in/ali pridobijo kompetence za svoj osebni, izobraževalni in poklicni razvoj ter za svoje socialno vključevanje. Ppleg priložnosti, da mladi izrazijo svojo solidarnost in družbeno odgovornost s prostovoljnim udejstvovanjem pri razvoju lokalne skupnosti, program podpira tudi večjo mobilnost mladih in prispeva k razvoju pristnega evropskega državljanstva. Dokumentacija o izkušnjah in priznavanju učnih rezultatov je evropski okvir osmih ključnih kompetenc za vseživljenjsko učenje.

1.5 KAJ PROSTOVOLJCI EVS PRIDOBIJO

Prostovoljci EVS pridobijo povečano samozavest, občutek neodvisnosti in samoiniciativnosti, znanje tujih jezikov, komunikacijske sposobnosti, veščine vodenja projektov, medkulturno občutljivost in zavedanje, veščine timskega dela, vzpostavitev mrež in partnerstev, pridobljene delovne izkušnje itd.

1.6 IZKUŠNJE PROSTOVOLJCEV

ORIS WAGEMAKERS, Belgija

Ob vključenosti v evropsko prostovoljsko službo sem se med drugim naučil odločnosti, saj je to od mene zahtevalo veliko okoliščin med prebivanjem v Moldaviji. Kot vodja projekta mednarodne mladinske izmenjave pod finančnim okriljem nekdanjega programa Mladi v akciji sem bil odgovoren za vse faze projekta: od prijave do izvedbe in financ. Ta izkušnja me je naučila proaktivnega odnosa do dela in iskanja najboljše rešitve v težavnih položajih. Med soočanjem s številnimi nepričakovanimi situacijami, ki sem jih doživel med opravljanjem EVS, sem postal bolj fleksibilen. Spoznal sem, da ni mogoče vnaprej načrtovati vseh možnih situacij ali izidov mojih odločitev. Tako se mi je odprl nov pogled na življenje. Namesto načrtovanja in pričakovanja, da bo šlo vse kot po maslu, sem se začel bolj zavedati okolja, v katerem sem

se znašel. Moja izkušnja z EVS me je naučila tudi večje strpnosti. Bolje razumem druge ljudi. Kulturne razlike mi ne pomenijo ovire, ampak priložnost, da se učim od ljudi iz različnih okolij, z različnimi znanji in pogledi na svet. A moja zgodba še ni končana. Še vedno sem v procesu razumevanja vsega, kar sem se naučil, vse znanje in kompetence pa sem vnesel tudi v svoje življenje v Belgiji. Tudi druge poskušam prepričati o neprecenljivem doživetju EVS in jih spodbuditi k podobnim izkušnjam. Moja izkušnja z EVS se je začela s kulturnim šokom, a se je razvila v osebno rast.

ANNA ROMANCZYK, Poljska

Moja izkušnja z EVS mi je pokazala, da sta tveganje in korak iz 'varnega območja' na koncu poplačana. Samo odpreti se moraš novim ljudem, novim izkušnjam in novim priložnostim. Vseeno pa sem potrebovala kar nekaj časa, preden sem lahko s kolegom v pisarni govorila v francoščini in hkrati brala elektronsko pošto v angleškem jeziku. EVS je odlična priložnost za učenje jezikov in pridobivanje samozavesti pri njihovi vsakodnevni uporabi. In najpomembnejši del: med delom v okviru EVS spoznaš veliko novih ljudi. EVS je zame pomenil prelomno točko pri odkrivanju Evrope in njenih prebivalcev, saj je mesto skozi oči domačinov vedno bolj zanimivo, kot pa če ga obišeš s knjigo v roki. In na koncu je tu še bolj "resen" del - služba. Svoj življenjepis sem lahko obogatila z izkušnjo EVS v nevladni organizaciji s sedežem v Bruslju, kar je bila odlična priložnost za razvoj kariere, o kateri sem sanjala, to je kariere v institucijah EU. Prav tako je to zame pomenilo prelomno točko, saj sem se med delom v organizaciji bolje seznanila z institucijami EU in doumela, da to v resnici ni prostor, kjer bi želela biti. To je bila zelo pomembna izkušnja, ki je pomembno vplivala na moje življenje. Mislim, da sem predvsem po zaslugi svojega dela v okviru EVS imela priložnost v Bruslju ostati dlje in opraviti 10-mesečno pripravništvo v veliki mednarodni organizaciji. Tudi zaradi te izkušnje sem pristala na trenutnem delovnem mestu v veliki nevladni organizaciji v Varšavi in prišla do spoznanja, v čem resnično uživam.

AMINA PURIVATRA, Bosna in Hercegovina

Moj projekt EVS me je za šest mesecev popeljal v Rotterdam. Ko sem sodelovala pri projektu, sem imela 22 let. Bila sem prostovoljka fundacije Lava Legato in vsak dan v tednu sem delala nekaj drugega. Učila sem se skozi delo in mislim, da je to najboljši način za učenje. Bila sem popolnoma odprta za drugačnost, zato sem se naučila več, kot sem pričakovala. Projekt je od mene zahteval delo v različnih organizacijah, kar pomeni, da sem dobila priložnost naučiti se različnih stvari. Večinoma sem delala z otroki, pa tudi na prireditvah, kjer sem morala javno nastopati in predstavljati EVS, kar sem vedno uspešno izvedla. Naučila sem se celo delati z živalmi – s ptiči, ježi ... Najbolje od vsega pa je, da sem se naučila, kako uspešno opraviti nalogo tudi v popolnoma neznanih situacijah. Zdaj vem, da sem lahko kos čemur koli. Izkušnja z EVS me je naučila tudi, da drugačen jezik ni ovira. Če je človek odprt za nove ljudi, kulture, tradicije, se lahko veliko nauči in tako bolj ceni lastno kulturo. V svoji državi gostiteljici sem z odprtimi rokami sprejela kulturno raznolikost, obenem pa seveda poskušala dostojno zastopati svojo deželo (vsi so se zanimali za zgodovino Bosne in Hercegovine zaradi vojne). Te izkušnje so me izpostavile velikim odgovornostim in mi ponudile priložnost, da sprejem nove izzive, kar je močno vplivalo na moj značaj in zrelost. Res lahko rečem, da me je ta izkušnja naučila izjemno veliko, še pomembneje pa je, da me je na lep in pozitiven način spremenila. Ne zaradi države ali mesta, ampak zaradi ljudi. Spoznala sem lepe ljudi (od znotraj), ki so mi pokazali bistvo.

1.7 KONČNA MISEL

Zgodovina nas uči, da moramo storiti vse za preprečitev netolerantnosti, ksenofobije, strahu in sovraštva, ki prinašajo katastrofalne posledice, ter se povezovati v skupno Evropo. Projekt EVS je odlična priložnost za mlade, ki jim sicer ne bi bilo dostopno potovanje in spoznavanje drugih kultur, ljudi, običajev, ras na eni strani in osebnih izkušenj, kompetenc, samozavesti, znanja in izkušnja EVS na drugi strani. Menim, da moramo še naprej zelo glasno podpirati tovrstne projekte, saj z njimi krepimo Evropsko unijo.

2 LITERATURA IN VIRI

- 1) Mladinski dom Jarše. 2019. Stanovanjska skupina Črnuška gmajna. <https://www.crnuskagmajna.si> (1. 9. 2019).
- 2) Movit. 2019. Uporabni viri in gradiva. https://www.salto-youth.net/downloads/4-17-3308/Hopscotch%202015_web_FINAL2.pdf? (1. 9. 2019).

SPREMINJANJE VEDENJA S POMOČJO KAMERE

CHANGING BEHAVIOR WITH THE HELP OF A CAMERA

Tomi Martinjak

Mladinski dom Jarše, Slovenija

Youth Home Jarše, Slovenia

tomi@mdj.si

Izvleček

Spreminjanje vedenja mladostnikov s pomočjo kamere in različnih aktivnosti kot medija za doseganje različnih umetno ustvarjenih situacij, ki so podobne situacijam v realnem življenju, le da jih mi kontroliramo v prostoru in času. Različne situacije in reševanje nalog ob tem nam omogoči, da izzovemo čustvene reakcije, ki jih pri vsakodnevnem življenju veliko težje. Tako imenovan "izhod iz varne cone udobja" nam torej omogoča veliko hitrejše rezultate in pristnejše reakcije udeležencev. Različne umetno ustvarjene situacije, skupine in dinamika niso cilj, zato je to popolnoma nov pristop k vzgoji in izboljševanju osebnostnih lastnosti. Kamera je bila naš osnovni pripomoček in zrcalo reakcij in odzivov mladostnikov. S pomočjo posnetkov smo lahko takoj analizirali različne reakcije mladostnikov, se izognili izjavam v smislu: "Jaz tega nisem naredil, ali rekel" in s tem učili mladostnike primernejših odzivov, na podlagi osebne izkušnje, z vidnim posnetkom ter njihovimi reakcijami v določeni situaciji.

Ključne besede: cona udobja, kamera, obladovanje stresa, reakcije, agresija, odprava pasivnosti

Abstract

Changing adolescent behavior with the help of a camera and various activities as a medium to reach different artificially created situations that are similar to real life situations, except that we control them in space and time. Different situations and solving tasks enable us to provoke emotional reactions that are much more difficult in everyday life. The so-called "exit from the safe comfort zone" therefore allows us to achieve much faster results and more genuine reactions from participants. Different artificially created situations, groups and dynamics are not the goal, so this is a whole new approach to educating and enhancing personality traits. The camera was our primary tool and a mirror of the reactions of adolescents. Through the recordings, we were able to immediately analyze the various reactions of the adolescents, to avoid statements in the sense: "I did not do this, or I did not say that", and thus to teach the adolescents more appropriate responses, based on personal experience, with the video recorded and their reactions in a particular situation.

Keywords: comfort zone, camera, stress management, reactions, aggression, elimination of passivity

1 SPREMINJANJE VEDENJA MLADOSTNIKOV S POMOČJO KAMERE

Predstaviti želim metodo dela z mladostniki, ki smo jo uporabili na podlagi podobnih izkušenj v zadnjih šestih letih in sicer smo izboljševali osebnostne lastnosti posameznikov, kot so obvladovanje stresa, grobosti, obvladovanje agresije, spodbujanje empatije, prepoznavanje lastnih reakcij, odpravljanje pasivnosti, razvijanje vzdržljivosti, vztrajnosti,... Vse to smo dosegli skozi osebno izkušnjo vsakega posameznika, ki je bil udeležen v vzgojno izobraževalni proces naše stanovanjske skupine. Kot osnovo sem vzel izkušnje s projekt, ki smo ga izvajali pred leti v projektu Job and sports, kjer smo med vadbenimi enotami ves čas snemali (brez vednosti vadečih), videoposnetke pa ob pomoči psihologa, interpretirali takoj po vadbeni enoti, oziroma ob reakcijah vadečih, kjer smo individualno ugotavljali pravilne in nepravilne reakcije posameznikov med vadbeno enoto. Uvajanje športnih aktivnosti nam lahko služi kot dodatno diagnostično sredstvo oz. spoznavanje mladih v situacijah, ki zahtevajo več napora. Mladostnika lahko spoznamo z drugega vidika, kako premaguje fizične in psihične izzive v relativno kratkem času oziroma se pokažejo njegova šibka oz. močna področja. V veliko pomoč vzgojiteljem so npr. hitre čustvene reakcije kot posledica napora, intenzivnosti odnosov in strahu pred neznanim. Na drugi strani pa so rezultati hitreje dosegljivi in s tem tudi pohvala in dobro počutje ter vse pozitivne stvari, ki jih to prinese. Zdrav športen način življenja je vložek v mladostnike, ki obrodi pozitivne rezultate, saj je to vložek v prihodnost, v način njihovega bodočega preživljanja prostega časa in s tem njihovih družin v prihodnosti. Vse te izkušnje in spoznanja pa smo želeli nadgraditi oziroma preveriti ali lahko podoben učinek dosežemo tudi na drugačen način s pomočjo kamere in drugačnih umetno ustvarjenih situacij, ki izzovejo pri posameznikih podobne reakcije s katerimi lahko nato izboljšujemo njihove že prej naštetе osebnostne lastnosti. V raziskavo sem vključil mladostnike stare od 15 do 19 let iz stanovanjske skupine Črnuška Gmajna vzgojnega zavoda Mladinskega doma Jarše. Vsi mladostniki so se v preteklosti že srečali z različnimi oblikami nezaželenega odklonskega vedenja in so bili zaradi teh razlogov tudi nameščeni v različne programe Mladinskega doma Jarše, predvsem pa večinoma izhajajo iz družin in okolja s slabšimi oziroma manj spodbudnimi (tudi materialnimi) možnostmi za njihov psiho-socialni razvoj in so zato pogosto prikrajšani za priložnosti in izkušnje, ki bi jim lahko prišle prav pri zaposlovanju in nasploh v prihodnosti. Prav tako ima večina mladostnikov v naši skupini slabo samopodobo, zaupanje vase in v svoje sposobnosti. V komunikaciji so nespretni in imajo težave pri navezovanju stikov. Zelo pogoste so tudi slabe prehranjevalne in življenjske navade. Zaradi slabše samopodobe, samozavesti in pomanjkanja delovnih navad so praviloma tudi manj uspešni pri učnem uspehu kot njihovi sovrstniki.

1.1 CILJI

Spremembe v vzgoji in izobraževanju se mi zdijo pomembne, saj z novimi programi omogočamo drugačnim in neuspešnim v rednih programih izobraževanja, da postanejo uspešni in se naučijo tehnik, ki jih bodo potrebovali za boljše vključevanje v sedanjo družbo in sistem izobraževanja in vzgoje na drugačen način.

Iz naših preteklih izkušenj vemo, da je šport medij, ki mladostnike prisili iz območja ugodja, varnosti, rutine, saj je šport kot pomanjšana družba s svojimi zakonitostmi, pravili in odnosi. Zato smo se odločili, da preverimo ali lahko brez športa poustvarimo situacije, ki bi jih silile v burnejše reakcije, konflikte in iz njihovih con udobja. S pomočjo kamere pa smo želeli delovati vzgojno, saj je bila kamera ves čas naših druženj, potovanj, projektov in nalog pripravljena za

snemanje oziroma smo snemali, saj smo želeli narediti filme za spomin na njihove dosežke.

Drug cilj pa je bil želja po vplivanju na način preživljanja bodočega prostega časa mladostnikov in s tem njihovih družin v prihodnosti, vrednot spoznavanja drugih kultur, strpnosti do drugačnosti in preprečevanje predsodkov do tujcev in drugačnih od njih, kar bodo prenašali tudi na svoje otroke in prihodnje rodove.

Konkretni cilji, ki smo jih spremljali:

1. OZAVEŠČANJE IN SPOZNAVANJE LASTNIH REAKCIJ IN ODZIVOV NA DOLOČENE DRAŽLJAJE IZ OKOLJA
2. SPREMINJANJE NEZAŽELJENIH VEDENJ
3. PREPOZNAVANJE REAKCIJ
4. PREPREČEVANJE PREDSDOKOV DO DRUGAČNIH IN TUJCEV
5. BOLJ KVALITETNO PREŽIVLJANJE PROSTEGA ČASA.

1.2 IZBRANE AKTIVNOSTI

1.2.1 Jadranje

V želji, da se v največji meri v najkrajšem času že na začetku pokažejo vse ali pa vsaj večina primanjkljajev in nezaželenih vedenj, stisk, fobij, stresnih situacij... smo kot prvo aktivnost izbrali jadrnanje, kjer bomo vsi prisiljeni brez možnosti zasebnega prostora in odmika od težav in situacij se spoprijeti z vsemi strahovi, odkloni in primanjkljaji. Prav tako bomo na ta način bolje spoznali skupino, ki je sestavljena iz petih mladostnikov, ki so bili v naši skupini že lansko leto, ter treh, ki jih sploh še ne poznamo. Prav tako je naš cilj, da skušamo povezati skupino med seboj, da si bodo stali ob strani, si pomagali in se naučili reševati situacije, ki se bodo zgodile, s tem bodo trenirali socialne stike, bonton, ter se učili boljšim odnosov, reševanja problemov, strpnosti in empatije. Menimo, da je jadrnanje najboljši način za dosego vseh teh ciljev in pogoj za uspešno izvedbo projekta.

1.2.2 Visokogorje in spanje na skupnih ležiščih

Dvodnevni pohod po Julijskih alpah smo izbrali zato, ker smo želeli pri mladostnih doseči visoko stopnjo utrujenosti in s tem povezanih nezaželenih reakcij in odzivov. Pot je bila dolga 7 ur, nato pa smo bili prisiljeni preživeti noč na skupnih ležiščih, kar je zahtevalo veliko mero strpnosti, sprejemanja drugačnosti in prilagodljivosti.

1.2.3. 10 dnevna mladinska izmenjava azorski otoki (Portugalska, Finska, Slovenija in Slovaška)

Projekt smo izbrali za konec šolskega leta, ko smo skozi celoto šolsko leto delovali na mladostnike in jih pripravljali na situacije, ki jih bodo čakale med 10 dnevi bivanja 3000km stran od doma. Prisotno je bilo veliko strahu zaradi slabega znanja angleščine, strahu pred neznanim, strahu pred letenjem, strahu pred tem kako se bodo znašli v novem okolju itd. Skozi celotno šolsko leto smo pripravljali mladostnike na različne načine in z različnimi aktivnostmi na prihajajočo izmenjavo. Imeli smo delavnice tujega jezika, snemali smo predstavitvene video o skupini, Sloveniji, imeli delavnice socialnih veščin itd. Predvsem pa smo se pogovarjali o drugačnosti, strpnosti in sprejemanju vseh ljudi ne glede na raso, barvo kože, navade, kulturo, vero.

1.3 SPROTNA OPAŽANJA MED PROJEKTOM

Na začetku projekta so bili mladostniki večinoma skeptični z veliko odpori, kar pa je verjetno posledica slabe samopodobe in malo izkušenj z uspehi iz preteklosti, predvsem pa strah pred ponovnim neuspehom in neznanim. Nihče od njih se ni še nikoli spoznal s tovrstnimi aktivnostmi, ali potoval z letalom. Ena od mladostnic je imela tako velike strahove, da se je zatekala v zdravstvene razloge za neudeležbo na nekaterih dejavnostih ali letu z letalom. Ker nismo imeli podpore staršev v prepoznavanju pozitivnih učinkov tovrstnih dejavnosti nismo uspeli prepričati mladostnice v udeležbo. Mladostnica pa je izstopala tudi v slabem šolskem uspehu, konfliktih doma in drugi problematiki veliko bolj kot ostali, ki so se aktivno udeležili vseh aktivnosti s tem, da so na začetku šolskega leta imeli vsi mladostniki približno enake težave, a se je njihov uspeh tekom šolskega leta izboljšal, število sporov doma, šoli in v skupini pa občutno zmanjšal, zato lahko sklepamo, da je program pozitivno vplival na posameznike, ki so se redno udeleževali vseh aktivnosti.

1.4 MLADOSTNIKI SO POVEDALI

JADRANJE (18.9 - 22.9.2018):

“Naše potovanje se je začelo že na vse zgodaj zjutraj, ko je sonce vzšlo. V zraku se je čutilo vznemirjenje naše skupine, ko smo svoje kovčke in hrano nosili v kombi, s katerim smo se odpeljali do Šibenika. Med potjo smo spali, se pogovarjali in ustavili za malico ter za kratke predstavitve posameznih krajev, mimo katerih smo se vozili. Po več urni vožnji smo končno prispeli do Šibenika, kjer smo v marini znosili svoje stvari na jadrnico in se odpravili novim, morskim dogodivščinam na proti. Med jadranjem med otoki smo se pogovarjali, družili z vzgojitelji, se sončili in brali knjige, slednje je bilo za vzgojitelje zelo veliko presenečenje. Za nas pa je bilo najboljšo to, ko nam je Nika za svoj rojstni dan spekla mafine. Na jadrnju smo si vse obroke kuhali, kar je bilo tako zanimivo kot tudi okusno! Naša prva postojanka je bil otok Šolta, ki je zelo lep otok s prečudovitim sončnim zahodom. Sami smo ga lahko raziskali, pa tudi kopali smo se. Po koncu dneva pa je bil čas, da smo šli spat v podpalubje jadrnice s pričakovanjem, kaj nam bo prinesel naslednji dan.

Z novim dnem smo skupaj odjadrili do naslednjega otoka po imenu Peklenski otoki. Tam smo novinci imeli krst in po njem bili dokončno sprejeti v stanovanjsko skupino. Za kopanje pa smo se morali iz marine najprej sprehoditi skozi prelep vrt poln rož, kaktusov in palm in šele na drugi strani otoka uživali v morju.

Predzadnji dan smo odjadrili do otoka Vis, kjer smo se sprehodili skozi mesto, ki nas je spominjalo na stare čase.

Med sprehodom po mestu Šibenik pa smo reševali zanimive izzive, ki so nam jih pripravili naši vzgojitelji in za nagrado smo prejeli sladoled!

Naloge – izzivi



Vir: lasten

Lahko rečem, da je bilo naše jadranje zelo vznemirljivo in ne samo, da smo spoznali nove kraje in se veliko naučili, ampak smo se tudi med seboj dobro povezali, spoznali in imeli lepo. Za nami je prečudovito potovanje in ta izjemna izkušnja nam bo vsem za vedno ostala v lepem spominu.”

VISOKOGORJE (VOGEL-KOMNA-BOGATIN-BOHINJSKO JEZERO) 14.6.-16.6.2019

»V petek 14. 6. smo se vsi psihično pripravljali in si pakirali po navodilih Tomija vse v nahrbtnike za sobotni dolg pohod po Alpah. V soboto smo vstali že zelo zgodaj in se vsi natovorjeni odpravili proti končnemu cilju domu na Komni. S kombijem smo se odpeljali do Bohinja in se najprej povzpeli z gondolo do vznožja Vogla, nato pa s sedežnico do začetka poti. Hodili smo in hodili, vmes imeli pavze in se celo kepali od preostalega snega. Nato smo spet hodili in spet počivali. Na vsake toliko smo spili požirek vode in tarnali » koliko še?« Prišli smo tudi do stare razbitine (ostanka iz prve svetovne vojne) kjer smo imeli daljšo pavzo. Hodili smo gor in dol po ozki poti. Ves čas smo imeli razgled na okoliške visoke vrhove in celotno dolino Bohinjskega jezera. Po 6 urah in pol smo prišli do zadnjega hribčka in že videli kočo zato smo skoraj dirkali do kočice, saj nas je le še adrenalin gnal naprej. Prišli smo do kočice in se zasluženo spočili. Najprej so nas postregli z juho in štrudljem. Do večerje smo se stuširali pod mrzlo vodo (no ja bolj malo stuširali, ker je bila ledena), saj je bilo potrebno plačati 3 evre če si hotel imeti toplo. Nato pa smo skupaj igrali namizne igre in se pri Pictionaryu jezili kdo bo zmagal. Po večerji smo se še malo podružili nato pa smuknili v posteljo in v trenutku zaspali. Zjutraj smo se po zajtrku odpravili do kočice pod Bogatinom in nazaj seveda, da smo vzeli nahrbtnike in novo vodo. Nato smo se odpravili dol proti Bohinjskemu jezeru, eni lažje eni

težje, a končno smo prispeli in se namočili v jezero. Na koncu smo šli na skupno kosilo in se odpravili nazaj v skupino. Bilo je težko ampak smo zdaj vsi zadovoljni v skupini, da nam je uspel ta podvig.«



Vir: lasten

AZORSKI OTOKI:

Julija, 2019, smo kot skupina končno dočakali našo izmenjavo. Sliši se pomembno, v resnici pa je še veliko bolj, saj na to smo mnogi gledali kot zaključek našega leta in hkrati vrhunec. Rezultat našega dela, časa in truda. Kljub pričakovanju pa smo bili, milo rečeno, vznemirjeni tisti večer, ko smo prišli nazaj v črnuče, čakajoč na našo največjo letno avanturo. Kot rečeno, smo se dan pred odhodom vsi vrnili v skupino, se objemali, pozdravljali in razpravljali o naših dogodivščinah v prvi polovici počitnic. Seveda je sledil organizacijski sestanek in plan ter navodila za naslednji dan. Odšli smo zgodaj zjutraj in sledila je dolga vožnja do Dunaja, od koder smo z letalom leteli do Lizbone. To je bila za nekatere prva izkušnja z letalom, za nekatere ne, vsekakor pa je pot popestrila »turbulenca« kot ji pravi Tomi. Mislim da nisem bil edini, ki je že razmišljal o povratni poti z avtobusom...Ko smo prispeli v Lizbono, smo se s podzemnim vlakom odpeljali do centra in se malce sprehodili. Celo na »kosilo« smo odšli v McDonald's, kar je prava redkost. Nato pa smo se vrnili na letališče in sledil je let do glavnega mesta Azorskih otokov, Ponta Del Gada. Prispeli smo pozno ponoči oz. zgodaj zjutraj, utrujeni in poraženi, vendar čakajoč na naslednji dan.

Eden resnično najpomembnejših delov izmenjave pa so »državni« večeri. To so predstavitve države, ki smo jih pripravljali tedne vnaprej za to izmenjavo. Vsaka država je imela en tak večer (Portugalska, Finska, Slovenija in Slovaška). Večer je sestavljen iz predstavitve države, videa, ki se je nanašal na temo izmenjave (več o tem kasneje) in pa predstavitev narodnih jedi oz. prigrizkov, ki izvirajo iz države nastopajočih. Letos smo se resnično dobro pripravili in lahko s ponosom omenimo, da smo imeli enega od če ne najboljši večer na vseh izmenjavah, pri katerih so sodelovali. Odlično so se odrezale tudi druge države in kot vedno, smo se ogromno naučili o kulturi vsake nastopajoče države. Naslov izmenjave je bil »going greener« oz. postanimo BOLJ zeleni. Dejstvo je, da zaenkrat ne kaže prav dobro čistost našega planeta. Tega se mi zavedamo skot skupina in kot narod. Prav zato se nam je zdela ta tema izredno zanimiva, predvsem pa pomembna. Veliko aktivnosti skozi program je bilo namenjenih prav temu. Odkrivanju razlogov, iskanju rešitev in na splošno izobraževanju o tem problemu. Tako smo si vsi poglobili znanje, slišali veliko idej za izboljšanje tega problema in jih nekaj tudi delili z drugimi. Zadnji dan smo, kot zmeraj, naredili javno akcijo, s katero smo upali, da bomo dvignili

ozaveščenost o resnosti te težave. Vsak je na list papirja napisal sporočilo, ki ga bo nosil na hrbtu in predstavil ljudem, in skupaj z vsemi igral variacijo igre črni mož... »Kdo se boji globalnega segrevanja!?«....Bili smo dokaj uspešni, naša skupinska slika iz tega dneva in zgodba izmenjava pa je prišla tudi v lokalni časopis, na kar smo zelo ponosni. Dinamična komponenta vsake izmenjavo so vedno ljudje. Zaradi ljudi je vse to mogoče in zanimivo. Nekateri so prijatelji, nekateri več. Nekateri pa se tudi ne razumejo ali pa niti ne komunicirajo. Tako je bilo tudi pri nas. Vsi smo imeli veliko stikov z drugimi, saj je bil velik delež iger narejen za skupine, te pa so vedno bile mešane. Seveda ni nujno, da se vsi med sabo razumejo in se tudi nismo, vendar konec dneva, kot bi rekel Marko, smo tam prvotno zato da se učimo. Zabava je posledica. Zato je bila naša prioriteta spoštljivost in komuniciranje z drugimi. Večina pa nas je dobila par novih prijateljev, s katerimi si tudi delimo izredne lepe spomine. Spomine, ki si jih bomo zapomnili. Znanje, izkušnje in spomine, ki smo jih dobili, so vredni veliko več od zlata. Iz dna srca smo hvaležni, da smo dobili priložnost sodelovati na takšni dogodivščini, predvsem pa tudi pomagati če tudi malo vendar vseeno reševati ogromen problem, ki nam je vsem skupen. Eden od razlogov, zakaj se pravzaprav te stvari organizirajo izvira iz reka: »prihodnost je v mladih«. Če je vsaj kanček resnice v tem, lahko mirno rečem, da je iz naše izkušnje prihodnost svetla.

1.5 DOSEŽENI CILJI IN NAČRTI ZA NAPREJ

Osnovni cilj približati mladostnikom vrednote in učinke aktivnega življenjskega sloga je bil dosežen, prav tako prepoznavanje pozitivnih učinkov s strani mladostnikov samih. Odnosi med vzgojitelji in mladostniki so se izboljšali in poglobili, s tem pa tudi zaupanje in vplivanje na njihov razvoj, mišljenje itd. Mladostniki so se zaradi zavedanja, da jih snemamo vedli bolj vljudno in prijazno do ostalih sovrstnikov, saj nihče od njih ni želel za spomin imeti posneto nezaželjeno vedenje. S tem smo dosegli cilj, ki smo si ga zastavili, saj smo s pomočjo različnih situacij spodbujali reakcije pri mladostnikih in jih s pomočjo kamere pokazali, analizirali in posledično tudi popravili. Ocenjujem, da je kamera zelo koristno sredstvo v našem poklicu, saj ima poleg dokumentiranih spominov tudi vzgojno vlogo.

1.6 KONČNA MISEL

Poslanstvo našega poklica je spreminjanje mišljenja, navad, prepričanja posameznikov, bogatitev izkušenj, ter z lastnim zgledom in prepričanju pozitivno vplivati na mladostnike in s tem na njihove družine v prihodnosti. Tovrstna vzgoja skozi izkušnje so naša naložba v boljo prihodnost, zato se bomo še naprej trudili vključevati različne aktivnosti in spoznavanje drugih kultur in držav v naše redno delo.

2 LITERATURA IN VIRI

- 1) Mladinski dom Jarše. 2019. Nov program »Športna skupina Črnuška gmajna«. <https://www.crnuskagmajna.si> (1. 9. 2019).

MODEL INDIVIDUALIZACIJE PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA Z DELOM

INDIVIDUALISATION MODEL OF WORK EXPERIENCE PROGRAMME

Petra Mole

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
petra.mole@bic-lj.si

Izvleček

Izobraževalci se soočajo s hitro spreminjajočimi zahtevami trga, zato potrebujejo številnejše in tudi drugačne kompetence kot v preteklosti. Pred leti se je zakonsko uvedlo praktično usposabljanje z delom (PUD), kjer imajo dijaki možnost, da se tekom šolanja povežejo s trgom dela, še preden stopijo nanj. Pa kljub temu se lahko zgodi, da na usposabljanju dijaki, ki bi lahko napredovali na različnih ravneh, zaradi neprimernega delovnega mesta ne pridobijo ustreznih kompetenc. Da bi dijaki svoje znanje z našo pomočjo usmerili v ključne kompetence, smo se na Živilski šoli priključili projektu Prenova poklicnega izobraževanja 2016–2021, »Modelu individualizacije+«. Projekt temelji na preizkušanju različnih rešitev izvajanja programa, s poudarkom na individualizaciji pedagoškega procesa in okrepljenem sodelovanju organizatorja PUD-a z delodajalci pri doseganju ciljev praktičnega izobraževanja v delovnem procesu.

Ključne besede: PUD, kompetenca, individualizacija, delodajalec, organizator

Abstract

Educators are faced with rapidly changing market demands, and thus need several different competences from what they needed in the past. Years ago, work experience programme was introduced by law in order to provide students with an opportunity to get to know the labour market before entering it. However, it still occurs that students who could have significantly developed their competences fail to do so due to the mismatch caused by unsuitable work experience placement. To help our students develop key competences, the School of Food Processing joined the project 'Reforms in Vocational Education and Training 2016–2020, Individualization Model+'. The project focuses on testing various solutions in order to implement the programme by stressing the importance of pedagogical process individualization, and to encourage better cooperation between the work experience organizer and employers to achieve work experience programme goals.

Keywords: work experience programme, competence, individualization, employer, organizer

1 UVOD

V sodobnem času je ena poglobitnih nalog teoretičnega učitelja, učitelja praktičnega pouka in mentorja praktičnega usposabljanja z delom, da dijake v procesu srednješolskega izobraževanja opremijo z ustreznimi kompetencami, da se bodo po zaključku šolanja lahko dejavno vključili na trg dela. Ker se kljub enaki ali podobni kronološki starosti dijaki v različnih vidikih razlikujejo med seboj, se v zadnjih letih vse bolj opozarja na pomen izvajanja didaktičnega načela učne diferenciacije in individualizacije pri teoretičnem in praktičnem pouku ter praktičnem usposabljanju z delom. V ta namen je konec šolskega leta 2017/2018 center za poklicno izobraževanje Živilsko šolo povabil k sodelovanju v projektu Evropskega socialnega sklada »Prenova poklicnega izobraževanja 2016–2021«-»Model individualizacije+«, kjer se pilotno izvaja nadgradnja šolske oblike srednjega poklicnega izobraževanja in ki temelji na preizkušanju različnih rešitev izvajanja programa, s poudarkom na individualizaciji pedagoškega procesa in okrepljenem sodelovanju z delodajalci pri doseganju ciljev praktičnega usposabljanja z delom v šolski obliki srednjega poklicnega izobraževanja.

Individualizacija je skladna in dopolnilna z učno diferenciacijo, ki zahteva od šole in učitelja, da odkrivata, analizirata, spoštujeta in razvijata utemeljene individualne razlike med dijaki. Skupno poučevanje in učenje morata čimbolj individualizirati oziroma prilagoditi individualnim vzgojnim in učnim posebnostim, potrebam in željam posameznega dijaka ter mu s tem omogočiti kar se da samostojno učno delo.

Pojem kompetenca izvira iz socialne psihologije. Leta 1973 je ameriški psiholog McClelland objavil članek *Testing for Competence Rather Than for Intelligence*, kjer je dokazoval, da je posameznikova uspešnost pri opravljanju dela bolj odvisna od izkušenj in sposobnosti, manj pa od njegove inteligentnosti. Avtor meni, da so za uspešno delo posameznika potrebne osebne značilnosti, na primer njegova spretnost, intuitivnost, vztrajnost in motiviranost, in ne samo tradicionalne kompetence, kot so spretnosti, znanje in veščine, ki jih posameznik razvije z učenjem, kot so sprva veljale. Zavedal se je, da je prepoznavanje teh značilnosti zelo težavno. Ne le, da jih lahko ugotavljamo le pri neposrednem delu, pokažejo se le pri nekaterih aktivnostih, pri drugih pa ne, vse skupaj pa je zelo odvisno tudi od trenutne razpoložnosti posameznika.

Torej naloga organizatorja praktičnega usposabljanja z delom je, da vsakega dijaka, preden odide na prakso k izbranemu delodajalcu, individualizira. Kar pomeni, da se z dijaki pred nastopom PUD-a naredi vsaj en razgovor, kjer se uskladijo želje in ponudbe delovnih mest ter poišče optimalno rešitev.

Pri individualizaciji praktičnega usposabljanja z delom je pomembno, da organizatorji in mentorji znajo opredeliti značilnosti in potrebe vsakega dijaka ter se na podlagi tega ustrezno odzvati z uporabo različnih strategij poučevanja za pridobivanje osebnih, socialnih in strokovnih kompetenc.

Za delodajalca, ki se dogovarja z organizatorjem PUD-a in/ali dijakom za prakso, predstavlja poučevanje dijakov velik izziv, za mnoge pa žal tudi problem, ki izvira iz strahu in nepoznavanja drug drugega. Zato je pred začetkom izvajanja PUD-a izjemnega pomena, da delodajalec oziroma mentor dijaka prej spozna. Delodajalec lahko še pred nastopom dela dijaka seznanj z delovnimi procesi na delovnem mestu, kjer lahko prepozna njegovo ambicioznost, radovednost, sposobnost učenja, odgovornost in/ali spoštljivost.

Od dijakov delodajalci oziroma mentorji na PUD-u najpogosteje pričakujejo:

- komunikativnost, upoštevanje pravil lepega vedenja, bontona,
- pripravljenost učiti se,
- rednost, točnost in natančnost,

- samoiniciativnost in podjetnost,
- zmožnost sodelovanja v timu,
- zmožnost učinkovite rabe časa, energije in materialov,
- dovzetnost za uporabo sodobne tehnologije (Korunovski, 2011).

2 METODA DELA

Namen naloge je bil, da ob formativnem spremljanju ugotovim, ali je bilo izbrano primerno delovno mesto za posameznega dijaka in ali se med PUD-om razvijejo nekatere strokovne kompetence, ki so določene po letnih učnih pripravah, in osebne ter socialne kompetence, ki so zaželeni, ko dijaki stopajo na trg dela. S pomočjo strukturiranega anketnega vprašalnika in razgovora z dijaki sem želela potrditi, ali je bil model individualizacije ustrezen in ali je primeren tudi pri praktičnem usposabljanju z delom.

3 ANALIZA REZULTATOV

V evalvaciji modela individualizacije je v lanskem šolskem letu 2018/2019 sodelovalo štiriindvajset dijakov slašičarjev iz 2. s razreda Živilske šole. Svoja mnenja o izvedenem praktičnem usposabljanju z delom so udeleženci posredovali preko anketnega vprašalnika in razgovorov.

3.1 OSEBNE IN SOCIALNE KOMPETENCE

Usposabljanje v sklopu PUD-a obogati osebnostni razvoj. Da so dijaki z usposabljanjem razvili samozavest meni kar 79 % udeležencev. Natančnost in zanesljivost povezujejo z vestnostjo in samostojnostjo pri delu. Da se slednje kompetence povezujejo, meni kar 83 % dijakov. Pri nekaterih dijakih so se pokazale tudi poslovne kompetence, ki so izražene kot sposobnost timskega dela in komunikativnosti s sodelavci in organizatorjem PUD-a (79 %). Kar 67 % anketiranih meni, da je osvojilo zahtevne socialne kompetence, med katerimi sta samostojnost in odgovornost. Največji izzivi za dijake je predstavljala kompetenca premagovanje težkih situacij, ki so jo odigrali v skladu s »starimi« vzorci vedenja, odmik od neznanega. Takih dijakov je bilo 42 %.

3.1 STROKOVNE KOMPETENCE

Med usposabljanjem se je velikokrat potrebno soočiti tudi z nepričakovanimi situacijami. Kjer ne gre samo za delo, ki je samoumevno, ampak se je potrebno integrirati in sprejeti delovne in druge navade podjetja, kjer se dijak praktično usposablja. Da se je spremenil odnos do izbranega poklica in dela, meni v povprečju kar 20 % anketiranih. Razlog za tako nizek % je v tem, da so dijaki to kompetenco razvili že v 1. letniku izobraževanja. Kar nekaj dijakov (35 %) se je z določenimi deli v slašičarski delavnici srečalo prvič. V času usposabljanja je bilo samo 50 % dijakov, ki so bili povezani s starimi običaji oz. šegami. V tem času so imeli možnost cvrtja in prodaje krofov, ki so po starem izročilu simbol pustnega časa. Na splošno pa je bilo z delom, ki so ga dijaki opravljali na usposabljanju, zadovoljnih 75 % udeležencev, kjer jih je 54 % izpostavilo, da so imeli možnost razvijanja ročnih spretnosti. Največje zadovoljstvo so pokazali dijaki, ki jim je mentor naklonil svoj čas in skupaj z njim delil izkušnje. Slabši napredek pa se

je pokazal pri dijakih (17 %), ki so PUD opravljali v hotelskih slaščičarnah, kjer je predvsem prevladalo zgolj opazovanje izvedenih slaščičarskih del in pomivanje posode.

4 INTERPRETACIJA REZULTATOV

Kariera je pomemben vidik pri uveljavljanju vsake mlade osebe v družbi. V tem kontekstu je lahko praktično usposabljanje z delom močna odskočna deska, ki prispeva k posameznikovi zaposljivosti in kariernem razvoju.

Individualizacija PUD-a za zagotavljanje enakih možnosti ne glede na drugačnost dijakov pomeni veliko odgovornost koordinatorja PUD-a na šoli. Za ustrezno izvajanje individualizacije mora biti organizator PUD-a strokovno usposobljen. Z dijakom mora pred usposabljanjem opraviti enega ali več razgovorov, da lahko pride do optimalnih rešitev. Pa kljub temu lahko še vedno pride do situacije, ki je neugodna za vse udeležence PUD-a.

Udeleženci PUD-a 2. s razreda Živilske šole v Ljubljani so bili v šolskem letu 2018/2019 v večini zelo zadovoljni z izvedenim PUD-om, tako z mentorstvom kot tudi s koordinacijo. Večini je bila individualizacija usposabljanja všeč (70 %). Predvsem tistim, ki so imeli aktivnega mentorja in ki so si delovno mesto poiskali sami po priporočilih organizatorja PUD-a in učiteljice praktičnega pouka. Individualizacijo so dijaki občutili tudi na podlagi organizacije PUD-a in izvedene vmesne ter končne evalvacije usposabljanja. Med usposabljanjem so v večji meri vsi dijaki okrepili svoj osebne, socialne in strokovne veščine. Ob vsem tem se moramo zavedati, da je usposabljanje imelo velik vpliv tudi na učne dosežke dijakov, še posebej na učno šibkejše.

Koliko kompetenc dijak razvije med usposabljanjem, pa ni odvisno samo od dobrega delovnega mesta, temveč tudi od njegovih sposobnosti, nadarjenosti kot tudi motivacije za delo in učenje. Med usposabljanjem mora dijak neprestano kazati lastno aktivnost do dela, kajti če le-ta manjka, kaj hitro lahko pride do situacije, da je dijak primoran opravljati samo tista dela, ki jih v podjetju težka opravljajo, npr. čiščenje.

Individualizacija praktičnega usposabljanja z delom bo v prihodnje eno od temeljnih didaktičnih načel. Organizator usposabljanja bo imel pri tem možnost, da na neposreden način vplivala na spodbujanje kognitivnega razvoja posameznega dijaka, na razvijanje različnih osebnostnih lastnosti, na pospeševanje samostojnosti, na bogatenje sposobnosti sodelovanja v timu ...

Zasnova, načrtovanje in izvedba usposabljanja so dejavnosti, ki se bodo najprej udeležale s strani organizatorja usposabljanja in kasneje s strani mentorja na PUD-u. Ali bo individualizacija PUD-a tako, kot si jo zamišlja Center RS za poklicno izobraževanje in koordinaciji PUD-a v projektu MIND+, uresničljiva, bo predvsem odvisno od razpoložljivih delovnih mest in sodelovanja delodajalcev in/ali mentorjev na PUD-u. Poleg tega pa se je potrebno zavedati, da bo za primerno individualizacijo potrebno veliko dela organizatorja PUD-a, saj bo moral pred izvedbo usposabljanja dijaka dobro poznati, mu poiskati primerno delovno mesto in ga med ter po usposabljanju evalvirati. Ob tem ne smemo pozabiti, da na posamezni šoli lahko en organizator praktičnega izobraževanja v delovnem procesu za nižje in srednje poklicno izobraževanje za polno zaposlitev organizira zunanjo prakso tudi več kot 364 dijakom. Zato se na tem mestu poraja vprašanje, ali bo en sam organizator zmožen individualizirati praktično usposabljanje z delom.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Grah, Jana, Ada Holcar Brunauer, Zora Rutar Ilc, Simona Roglič Ožek, Jožica Gramc, Mariza Skvarč, Andreja Čuk, Brigita Žarkovič Adlešič, Janja Cotič Pajntar, Nives Zore. 2017. Vključujoča šola: priročnik za učitelje in druge strokovne delavce. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo. → (Grah idr. 2017)
- 2) Holcar Brunauer, Ada, Cvetka Bizjak, Janja Cotič Pajntar, Marjeta Borstner, Vineta Eržen, Mihaela Kerin, Natalija Komljanc, Saša Kregar, Urška Margan, Leonida Novak, Zora Rutar Ilc, Sonja Zajc, Nives Zore. 2019. Formativno spremljanje v podporo učenju: priročnik za učitelje in strokovne delavce. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo. → (Holcar Brunauer idr. 2019)
- 3) Korunovski, Mitja. 2011. Vodnik za mentorje, praktično usposabljanje z delom. https://www.ssgt-mb.si/files/images/PUD/MUNUS_2_-_Vodnik_-_mentorji_TISK_12_7_2011.pdf. (2. 9. 2019) → (Korunovski 2011)
- 4) Mažgon, Jasna, Klara Ermenc Skubic, Damijan Štefanc, Anica Justinek, Vanja Mesenko. 2015. Načrtovanje in izvajanje učne individualizacijev programih poklicnega in strokovnega izobraževanja. http://www.cpi.si/files/cpi/userfiles/Datoteke/evalvacija/2015-16/Porocilo%20raziskave_Individualizacija.pdf (3. 9. 2019) → (Mažgon idr. 2015, 17–26)
- 5) McClelland, David. 1973. Testing for Competence Rather Than for Intelligence. <https://www.lichaping.com/wp-content/ap7301001.pdf>. (4. 9. 2019) → (McClelland 1973)
- 6) Pravilnik o normativih in standardih za izvajanje izobraževalnih programov in vzgojnega programa na področju srednjega šolstva. Uradni list RS, št. 62/10, 99/10, 47/17 in 30/18.
- 7) Redecker, Christine. 2017. European framework for the digital competence of educators: DigCompEdu. European Commission: Joint Research Centre. → (Redecker 2017)
- 8) Sambolić Beganović, Amela. 2019. Formativno spremljanje v podporo učenju: interno gradivo za projekt MIND+. Ljubljana: Center RS za poklicno izobraževanje. → (Sambolić Beganović 2019).
- 9) Strmčnik, France. 1987. Sodobna šola v luči učne diferenciacije in individualizacije. Ljubljana: Zveza organizacij za tehnično kulturo Slovenije. → (Strmčnik 1987)
- 10) Štefanc, Damijan. 2015. Izbrana poglavja iz didaktike: študijsko gradivo za pedagoško andragoško izobraževanje. Ljubljana: Center za pedagoško izobraževanje Filozofske fakultete. → (Štefanc 2015)

UČITELJ KOT SPREMLJEVALEC DIJAKOV NA PRAKSI V TUJINI V OKVIRU PROJEKTA ERASMUS+

ACCOMPANYING TEACHER AS A FOLLOWER OF STUDENTS AT PRACTICE ABROAD WITHIN THE ERASMUS+ PROJECT

Andrej Peklar

Šolski center Krško-Sevnica, Slovenija
School centre Krško-Sevnica, Slovenia
andrej.peklar@sc-krsko.si

Izvleček

Večina srednješolskih izobraževalnih programov vsebuje praktično usposabljanje z delom. Dijaki tako pridobijo delovne izkušnje v podjetjih. Projekt Erasmus+ omogoča še več, saj lahko dijaki takšno prakso opravijo v tujini, kjer pridobijo ne samo na delovnih, temveč tudi na osebnostnih izkušnjah. Referat predstavlja grobi opis izvedbe takšnega projekta na šoli, s poudarkom na izkustvih dijakov in učitelja spremljevalca na dveh lokacijah, na Malti in v Italiji, v Torinu. Vsi udeleženci pričamo o zelo ugodnih rezultatih takšnega projekta in spodbujamo tudi ostale šole k prijavi projekta, kjer pridobimo vsi, dijaki, učitelji in šola kot organizacija vzgojno-izobraževalnega dela.

Ključne besede: Erasmus+, dijaki, praksa, učitelj spremljevalec, Malta, Torino

Abstract

Most secondary education programs contain hands-on training. Students thus gain work experience in companies. The Erasmus+ project offers even more, as students can do such internships abroad, where they gain not only work, but also personal experience. The paper presents a rough description of the implementation of such project at school, with an emphasis on the experiences of students and accompanying teacher for students at two locations, in Malta and in Italy, in Turin. All participants testify about the very favourable results of such project and encourage other schools to apply for the project, where everyone gains, students, teachers and the school as the organization of educational work.

Keywords: Erasmus+, students, practice, accompanying teacher, Malta, Torino

1 O PROJEKTU ERASMUS+

Erasmus+ je program EU na področju izobraževanja, usposabljanja, mladine in športa za obdobje 2014–2020. Področje izobraževanja, usposabljanja, mladine in športa lahko pomembno prispeva k reševanju ključnih socialno-ekonomskih izzivov, s katerimi se bo Evropa srečevala do konca desetletja, ter podpira izvajanje Programa politike EU za rast, delovna mesta, enakost in socialno vključevanje. (Evropska komisija 2019)

Pomembne značilnosti Programa Erasmus+ so tako: priznavanje in potrjevanje spretnosti in kvalifikacij, razširjanje in uporaba rezultatov projekta, mednarodna razsežnost, večjezičnost, enakost in vključevanje, zaščita in varnost udeležencev, idr. (Evropska komisija 2019)

Dijaki na praksi v tujini izboljšajo svoje poklicne možnosti in so s tem bolj zaposljivi, so bolj samozavestni in bolj samostojni, izboljšajo svoje znanje tujega jezika, imajo okrepljeno medkulturno zavest ... (Evropska komisija 2019)

1.1 PROJEKT MOBILNOSTI

Šola oz. koordinator projekta pripravi prijavno dokumentacijo, izvede same priprave pred mobilnostjo (izbere organizacijo v državi napotitve, ki je dejavna na trgu dela ali na področju izobraževanja), spremlja dijake na mobilnosti ter po sami izvedbi.

Tako dijaki kot učitelji spremljevalci prejmejo finančna sredstva za potne stroške do kraja izvajanja in za povratek, za bivanje ter prehrano. Dijaki, ki se udeležijo mobilnosti za 19 dni ali več, so upravičeni do jezikovne podpore.

1.2 MOBILNOST

Dijaki na naši šoli se udeležijo prakse v tujini za tri tedne. Po transferju do začasnega bivanja, sledijo formalni postopki. Prvi delovni dan skupaj obiščemo organizacijo, ki izbere podjetja, kjer dijaki opravljajo praktično delo, uredijo vso potrebno dokumentacijo in izvedo vse potrebne informacije. Prvi dan se uredijo tudi različne vozovnice za krajevne prevoze, običajno imamo možnost tedenskih kart za javni prevoz.

Naloga učitelja spremljevalca je najpomembnejša v prvih dneh mobilnosti, saj lahko z dijaki skupaj obiščemo podjetja, kjer bodo delali naslednje tri tedne, sicer pa se dogovorimo, da jih vsaj enkrat obiščemo na njihovem delovnem mestu. Dnevno se poskušamo z dijaki malo pogovoriti o poteku dela, kako jim je všeč, kaj so se novega naučili, popoldan pa lahko skupaj obiščemo tudi kakšno znamenitost v kraju bivanja.

2 PRAKSA NA MALTI

Konec oktobra 2017 sem se kot učitelj spremljevalec z dvanajstimi dijaki odpravil na prakso na Malto. Starši so dijake pripeljali na bencinski servis, kjer smo se dobili v jutranjih urah. Organiziran prevoz nas je popeljal do letališča v Trevisu, kjer smo imeli direktni let na Malto. Po pristanku so nas odpeljali v stanovanja, ki so bila sodobno opremljena in praktično nova. Naslednje jutro smo se odpravili na agencijo, ki je vse organizirala za dijake. Na poti nazaj smo

že imeli prvi ogled mesta Mosta (na sliki 1), ki je najbolj znano po ogromni cerkvi. Popoldan smo odšli v bližnjo trgovino, nam poznani domači diskontni trgovec.

Slika 1: Mesto Mosta na Malti



Vir: lasten 2017

Naslednje jutro sem preveril, če so vsi dijaki pravočasno budni, da se odpravijo na načrtovano delovno mesto, saj smo že prejšnji večer z vsakim posebej preverili naslove in pot, kako pridejo do tja. V uteho jim je bilo, ker sta v vsakem podjetju delala po dva dijaka, tako da so odšli v dvojicah na avtobuse. Sam sem v vmesnem času odkrival bližnjo okolico, da sem se tudi sam malce spoznal, kje sploh smo. Čez nekaj ur se je že javil prvi od dijakov, ki je že zaključil z delom, če greva skupaj na ogled glavnega mesta, Vallette (slika 2). Po ogledu utrdbe se je javil še en dijak, ki se nama je pridružil pri ogledu mesta. Skupaj smo se odpravili na kosilo in preizkusili eno od lokalnih jedi.

Slika 2: Valletta, glavno mesto Malte



Vir: lasten 2017

Tako so minevali delovni dnevi, dijaki so pridobivali delovne izkušnje, se spoznavali med seboj, se urili v komuniciranju v tujem jeziku, odkrivali lepote Malte ...

Čez vikend smo se odpravili na celodnevni izlet na otok Gozo. Z avtobusom smo se odpeljali na skrajni severozahod Malte, da smo se lahko vkrcali na trajekt, ki nas je popeljal na otok. S turističnim avtobusom smo se vozili po otoku, vmes izstopili, kaj pojedli ter se proti večeru vrnili v stanovanje. Ob večerih smo se družili in se igrali družabne igre, največkrat karte.

Sam sem z dijaki preživel dva tedna na Malti, zadnji teden pa me je zamenjal sodelavec. Vsekakor to predstavlja neko novo izkušnjo tudi za učitelja spremljevalca, saj dijake spoznaš v drugačni luči, malce bolj na osebni ravni. Pridobil sem na osebnem zadovoljstvu, saj sem imel možnost delovati z dvanajstimi najstniki, ki so vsi imeli svoje želje, kaj bi radi počeli, ter vse skupaj nekako usklajeval. Ker verjamem, da smo s tovrstno izkušnjo dijakom omogočili njihov razvoj, se zavedam, da lahko svoje znanje prenesem tudi ostalim kolegom.

3 PRAKSA V TORINU, ITALIJA

V juliju 2019 sem se pridružil dijakom, ki so že dva tedna bivali in opravljali prakso v tem italijanskem mestu. Priključil sem se jim v soboto zvečer, tako da smo se prvič videli v nedeljo dopoldan. Ko sem jih obiskal, smo se pogovorili, kaj počnejo na delovnih mestih, kaj so si že ogledali in kakšni so še načrti do konca tedna. Ker so bili utrujeni, v nedeljo niso imeli posebnih planov, tako da sem se sam podal po mestu. V naslednjih dneh so morali urediti še nekaj dokumentacije in se fotografirati na delovnih mestih. En večer smo se odpravili na ogled tekmovanja dronov, kar jih je precej pritegnilo. Dijaki so si še pred mojim prihodom ogledali: egiptčanski muzej, ki velja za enega največjih zunaj Egipta, kraljeve rezidence (Piazza Castello, Palazzo Madama, grad Valentino), simbol Torina Mole Antonelliana, kjer je danes narodni muzej filma in na vrhu tudi razgledna točka (slika 3)), narodni muzej avtomobilov, idr. Po

dobrem tednu dni smo se skupaj odpravili nazaj proti domu. Z vlakom smo potovali do Trsta, vmes drveli s hitrostjo 298 km/h, in nato z organiziranim prevozom do Krškega.

Slika 3: Torino, Italija



Vir: lasten 2019

4 ZAKLJUČEK

Dijaki morajo v svojem srednješolskem izobraževanju opraviti vsaj štiri tedne praktičnega usposabljanja z delom pri delodajalcu. Naša šola jim lahko ponudi tovrstno izvajanje v tujini, kar omogočajo projekti Erasmus+. Vsi dijaki, ki se vrnejo s takšne oblike prakse, pričajo o izjemni izkušnji, ogromno novih delovnih izkušnjah, ki jih morebiti v domačem okolju ne bi izkusili, spoznajo novo državo, utrdijo znanje tujega jezika ter nenazadnje se jim tovrstno doživetje za vedno vtisne v spomin.

Podobne izkušnje ob spremstvu doživljamo tudi učitelji spremljevalci. Naj zaključim z mislijo, ki se ob tovrstnih doživetjih prav zagotovo uresničuje, in sicer, da je najboljši način učenja prav poučevanje.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Evropska komisija. 2019. Erasmus+ Vodnik za prijavitelje. https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/sites/erasmusplus2/files/erasmus-plus-programme-guide-2019_sl.pdf (9. 9. 2019)

INTEGRACIJA SODOBNE IK TEHNOLOGIJE V METODE POUČEVANJA VSEBIN PODJETNIŠTVA IN KREPITEV KOMPONENTE PODJETNOSTI V SREDNJIH ŠOLAH

INTEGRATION OF MODERN ICT IN TEACHING METHODS OF ENTREPRENEURSHIP IN SECONDARY SCHOOLS

mag. Boštjan Petak

Srednja šola Slovenska Bistrica, Slovenija
Secondary school Slovenska Bistrica, Slovenija
bpetak@sssbi.si

Izvleček

Sodobni pristopi v podjetništvu in IK tehnologija sta neločljivo povezani. Tukaj mislimo predvsem na uporabo sodobnih medijev komuniciranja, ki jih uporabljamo v trženjskih pristopih za doseg ciljnega trga potrošnikov. Mladostnike je torej pri učnih procesih potrebno spodbuditi h kreativni uporabi IK tehnologije na način, da bo ta tehnologija omogočala nov pristop k reševanju konkretnih problemov. Področje podjetništva predstavlja idealno okolje za implementacijo takšnih pristopov. V izobraževalnem procesu mladostnike seznanjamo z možnostjo snovanja in upravljanja poslovnih modelov v digitalnem okolju, učimo jih osnov digitalnega marketinga ipd. Rezultat takšnih pristopov so ustvarjeni razvite poslovne ideje in poslovni modeli, celovita vizualna podoba podjetja, oglaševalski material in promocijske spletne strani. Posredno s poglobljanjem znanja s področja podjetništva, mladostniki krepijo tudi številne druge kompetence (kompetenco podjetnosti, digitalno kompetenca, kritično mišljenje ...).

Ključne besede: podjetništvo, marketing, digitalni mediji, IKT, metode poučevanja

Abstract

Entrepreneurship and IC technology are inseparable. We are thinking above all of the use of contemporary media of communication to reach the target market of consumers with modern marketing approaches. Usage of modern ICT as a didactic method must stimulate students to its creative use of manner, that this technology will allow a new approach solving concrete problems. Entrepreneurship is presenting ideal background for the implementation of such approaches. We are familiarising students with possibility of planning and management of business ideas and business models, complete visual image of company, advertising material and promotional web pages are the result of such approaches. Students are vicariously strengthening numerous other competences (competence of enterprise, digital competence, critical opinion ...).

Key words: entrepreneurship, marketing, ICT, digital media, teaching methods

1 PODJETNOST IN PODJETNIŠTVO

V pogovornem jeziku se pojma podjetnost in podjetništvo pogosto enačita in med njima ne zaznavamo nobene razlike. Podjetnost zelo pogosto povezujemo z opravljanjem gospodarske dejavnosti, ustanavljanjem ter vodenjem podjetij, prevzemanjem poslovnih tveganj in ustvarjanju dobička, kar je definicija podjetništva oziroma podjetnika. Podjetnost pa je veliko širši pojem in skupaj s samoiniciativnostjo predstavljata eno od kompetenc za vseživljenjsko učenje (po definiciji Evropske unije). Evropska unija kompetenco samoiniciativnost in podjetnost definira kot sposobnost posameznika, da identificira in izkoristi ponujene priložnosti, realizira ideje, načrtuje in upravlja procese za doseg zastavljenih ciljev.

Poznavanje temeljnih definicij navedenih pojmov je še posebej pomembno pri poučevanju različnih splošnih predmetov oziroma strokovnih modulov v različnih srednješolskih programih.

1.1 MODERNI PRISTOPI K POUČEVANJU PODJETNIŠTVA IN KREPITVI KOMPONENTE PODJETNOSTI PRI DIJAKIH

Do pred kratkim se je v ekonomsko naravnanih srednješolskih programih poudarjalo predvsem poučevanje ekonomskih vsebin, ki so bile neločljivo povezane z obstoječo gospodarsko prakso oziroma podjetništvom. Dijaki so imeli oziroma imajo veliko možnosti, da zasnujejo svoje poslovne ideje, jih razvijejo in jih tudi predstavijo na številnih srečanjih in tekmovanjih (Sejem učnih podjetij, Moje podjetje, POPRI ipd.) po Sloveniji. V zadnjih letih pa prihaja do premika v razmišljanju in pedagoški praksi ter se poizkuša z različnimi pristopi v čim večji meri negovati in razvijati kompetenca podjetnosti tudi med dijaki, ki ne obiskujejo ekonomskih programov. Pristopov, kako pri dijakih čim bolje razviti navedeno kompetenco, je več.

Izpostaviti je potrebno predvsem različne nacionalne projekte, kot so Krepitev komponente podjetnosti in spodbujanje prehajanja med izobraževanjem in okoljem v gimnazijah (*PODVIG*) in Inovativna učna okolja podprta z IKT (*Inovativna pedagogika 1:1*), ki vsak na svoj način in v skladu z razvito metodologijo poizkuša pri dijakih razviti njihovo samoiniciativnost in podjetnost, hkrati pa spodbuja uporabo sodobne IKT opreme v situacijah, kjer lahko dosežemo višje cilje, kot bi jih bilo mogoče sicer. Potrebno pa je poudariti, da je za takšen pristop in način poučevanja ključnega pomena predvsem učitelj oziroma njegovo dojetanje pomembnosti krepitve kompetence podjetnosti pri dijakih in pripravljenost na uvajanje sprememb in novosti v svoje vsakdanje pedagoško delo.

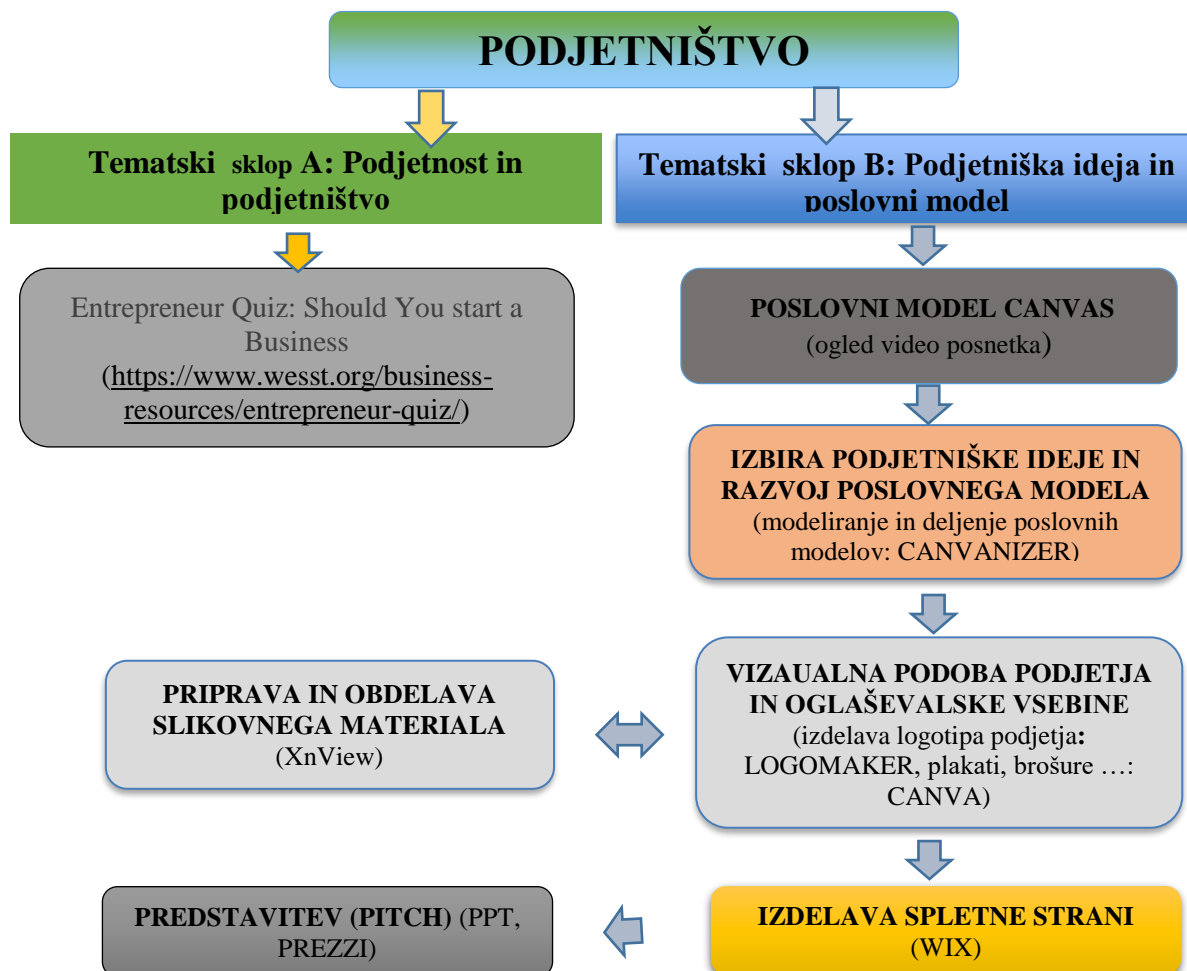
1.2 PRIMER DOBRE RABE PRI POUKU

V nadaljevanju predstavljamo primer, kako je mogoče znotraj izbirnega predmeta Podjetništvo, ki se izvaja v 2. letniku gimnazijskega programa, dijake seznaniti s prvimi koraki na poti v podjetništvo in morebitno bodočo samostojno karierno pot, razvijati kompetenco samoiniciativnosti in podjetnosti (z vsemi njenimi komponentami) in hkrati v pouk uvajati (podpreti) sodobno IKT za doseg dodane vrednosti pri rezultatih dela dijakov. Torej, gre za primer integracije različnih vsebin, pristopov in metod za doseg načrtovanih pedagoških ciljev predmeta.

Strokovni modul v obsegu 35 ur je primarno razdeljen na dva tematska učna sklopa:

1. Podjetnost in podjetništvo;
2. Podjetniška ideja in poslovni model.

Slika 1: Shematski prikaz izvajanja vsebine strokovnega modula »Podjetništvo«



Tematski sklop »Podjetnost in podjetništvo« je primarno namenjen usvajanju osnovnih pojmov podjetnosti in podjetništva ter spoznavanju osebnostnih lastnosti posameznika. Izvajanje metode spoznavanja osebnostnih lastnosti *“Perfect entrepreneur game”* (<https://www.youtube.com/watch?v=GOcHzKv-a5U>) vodi učitelj in temelji na delu v parih. Namen je, da dijaki spoznajo, kakšne osebne značilnosti imajo oziroma ali imajo nekatere lastnosti, ki jih zaznavamo pri uspešnih podjetnikih. V nadaljevanju dijaki »odigrajo« tudi poseben kviz *“Entrepreneur Quiz: Should You start a Bussiness”* (<https://www.wesst.org/business-resources/entrepreneur-quiz/>), ki je namenjen ugotavljanju podjetniških lastnosti posameznika. Z vsebinami tematskega sklopa skušamo v dijakih sprožiti občutek samozavedanja in samozadostnosti ter okrepiti medsebojno sodelovanje in v določeni meri tudi obvladovanje negotovosti. Uporaba sodobnih računalniških aplikacij omogoča hitro in učinkovito izvedbo kviza in pridobitev rezultatov posameznika za nadaljnjo diskusijo. V tematskem sklopu »Podjetniška ideja in poslovni model«, ki je po svojem obsegu širši in je primarno namenjen iskanju in razvoju podjetniške ideje manjših podjetniških skupin dijakov po splošno priznani metodi izgradnje poslovnih modelov *CANVAS*, se dijaki najprej seznanijo z vsebino poslovnega modela. Z ogledom videoposnetka: Business model CANVAS: (<https://www.youtube.com/watch?v=-uifGqu3iRE>) se dijaki na enostavnem primeru hitro seznanijo z metodologijo izgradnje poslovnih modelov in področjem njihove uporabe. Zaradi e-gradiva v angleškem jeziku sočasno krepijo tudi področje jezikovne kompetence. Pod mentorstvom in usmerjenem vodenju sledi konkretna analiza vseh področij, ki jih poslovni

model zajema, pri tem pa pride do izraza predvsem sposobnost kritičnega mišljenja posameznika in njegovo dožemanje podjetniških aktivnosti.

Naslednji korak je namenjen kreiranju poslovnih idej po metodi »viharjenja možganov« (brainstorming) in izbor najperspektivnejše med njimi. Dijaki v okviru svoje podjetniške skupine s svojim delovanjem krepijo predvsem področja sposobnosti vrednotenja in presojanja idej, izražajo svojo kreativnost, odkrivajo morebitne poslovne priložnosti, kritično razmišljajo in izkazujejo svojo kreativnost.

Cilj tega procesa je, da vsaka podjetniška skupina izoblikuje poslovno idejo, za katero verjame, da ima največ potenciala za uspeh na trgu in zna svojo odločitev tudi podpreti z ekonomskimi argumenti.

Zaradi zavedanja, da je kreiranje poslovnih idej dolgotrajnejši proces dijaki za zapis svojih idej uporabljajo računalniško aplikacijo *Canvanizer*, ki omogoča neprekinjeno sodelovanje in dopolnjevanje in deljenje vsebin poslovnega modela med člani podjetniške skupine.

Sočasno vsaka podjetniška skupina izbere tudi ime svojega podjetja in z ustreznim računalniškim programom (*Logomaker* ipd.) izdelava ustrezen logotip, pod katerim se bo predstavljalo njihovo učno podjetje.

Ker je moderno podjetništvo tesno povezano s področjem trženja, je pred dijake postavljen izziv, da v skladu z lastno vizijo ustvarijo celovito tržno podobo podjetja (promocijske plakate, brošure, poslovne vizitke ipd.).

V ta namen izdelajo marketinški material, ki ga podjetja najpogosteje uporabljajo za promocijo svojih izdelkov in storitev. Seznanijo in naučijo se uporabljati specialna računalniška orodja namenjena oblikovanju, kot so npr. *Canva*, ki omogočajo hitro in profesionalno izdelavo promocijskih plakatov, brošur, vabil, poslovnih vizitk ipd. Dijaki, ki imajo še posebej izražen smisel za umetniško oblikovanje in uporabo sodobne IKT, lahko v polni meri izkoristijo svojo vizijo, talent in ustvarijo izdelke, ki po izkušnjah ne zaostajajo za profesionalnimi izdelki. V fazi izdelave je pred dijake postavljen še en poseben izziv, za potrebe izdelave promocijskega materiala je dovoljeno uporabljati samo avtorski slikovni material (slike, video ...) in ne materiala, ki je dostopen na svetovnem spletu. To dijake spodbudi k spoznavanju področja fotografiranja in uporabe računalniškega orodja *XnView*. Njihovi lastni kreativnosti je prepuščeno, kakšen slikovni material bodo posneli, in kako ga bodo uporabili.

Tisti z več računalniškega znanja lahko ustvarijo tudi lastno komercialno spletno stran (uporaba aplikacije *WIX.com*) in na tak način promovirajo svoje učno podjetje.

Sledi konkretizacija poslovne ideje v smislu razvoja storitve ali izdelka. Pri tem pride predvsem do vzpodbujanja in krepitve motivacije in vztrajnosti, mobilizacije virov, vključevanja drugih dejavnikov in pa krepitev finančne in ekonomske pismenosti. Zaključni del predstavlja predstavitev podjetniških idej in modelov vsake podjetniške skupine. Dijaki v okviru postavljenih časovnih okvirjev popolnoma samostojno in celovito predstavijo svojo poslovno idejo, podjetje, storitev/izdelek, kanale promocije in prodaje ter predvidene izkaze poslovnega uspeha podjetja. V tem delu pride do izraza predvsem krepitev kompetence načrtovanje in vodenje predstavitve ter kompetence samoiniciativnosti.

Vsaka poslovna ideja se strokovno analizira in dijaki za opravljeno delo prejmejo ocene. Najperspektivnejšim podjetjem se ponudi možnost sodelovanja na številnih srečanjih in tekmovanjih »mladih podjetnikov«, kjer lahko pred strokovnimi komisijami celovito predstavijo svojo poslovno idejo, zanjo prejmejo ustrezno kritiko in se neposredno primerjajo z vrstniki iz celotne Slovenije.

Glede na izkušnje preteklih let lahko ugotovimo, da smo kot šola pri spodbujanju takšnega dela med dijaki zelo uspešni. Lahko se pohvalimo s številnim priznanji, ki so jih naši dijaki prejeli na navedenih tekmovanjih, nekatere ideje smo konkretno izvedli v sodelovanju s Turistično

zvezo Slovenska Bistrica, še najbolj pa smo ponosni, da so nekateri od naših bivših dijakov, ki so danes uspešni podjetniki, prve korake na samostojno podjetniško pot storili na naši šoli.

2 LITERATURA IN VIRI

- 1) Osterwalder, Aleksander, Yves Pigneur. 2015. Key Parts of A Business: Business Model Generation. <https://www.youtube.com/watch?v=-uifGqu3iRE> (10.9. 2018). → (Osterwalder, Pigneur 2015).
- 2) Entrepreneur Quiz: Should You start a Business?. 2018. WESST Headquarters. <https://www.wesst.org/business-resources/entrepreneur-quiz/> (10. 9. 2018).
- 3) Perfect entrepreneur game. 2013. International Labour Organisation. <https://www.youtube.com/watch?v=GOcHzKv-a5U> (3. 9. 2018). (<https://www.youtube.com/watch?v=-uifGqu3iRE>)

NEKONVENCIONALNE METODE POUČEVANJA SLOVNICE PRI ANGLEŠČINI

UNCONVENTIONAL METHODS OF TEACHING ENGLISH GRAMMAR

Urška Poljanec

Osnovna šola Matije Čopa Kranj, Slovenija

Matija Čop Primary School Kranj, Slovenia

urska.poljanec@guest.arnes.si

Izvleček

Poučevanje slovnice kot ene izmed prvin jezika je izziv za vsakega učitelja. Ta postane še večji, ko je učitelj postavljen v razred osnovnošolcev, ki obiskujejo šesti ali sedmi razred, saj ta starost pomeni šele prehod z nivoja konkretnega mišljenja na nivo abstraktnega mišljenja. To pomeni, da veliki večini učencev določeni izrazi za slovnične prvine in strukture ne povedo kaj dosti, posledica tega pa je padec učne motivacije in učnega uspeha. Te težave lahko premostimo z uporabo nekonvencionalnih učnih metod, ki temeljijo na asociacijah, vizualizaciji in humornih zgodbah in so predstavljene v tem članku. Metode služijo kot pomoč učiteljem in predvsem učencem, ki na ta način postanejo aktivno udeleženi v ustvarjanju učnega procesa, si krepijo učno samozavest in samopodobo, kar prispeva k večjemu interesu za učenje in boljši učni uspešnosti.

Ključne besede: pouk jezika, slovnica, nekonvencionalne metode, asociacija, vizualizacija

Abstract

Teaching grammar as one of the elements in a language is undisputedly a challenge for every teacher. It becomes even more evident when a teacher is faced with pupils in the sixth or in the seventh grade when their level of abstract thinking has only begun to develop. It means that to most of pupils grammatical expressions and structures are meaningless which can result in diminished learning motivation and slipping marks. These problems can be avoided with the use of unconventional teaching methods based on associations, visualisation and humorous stories all of which are presented in this article. Methods can be used as a teaching aid for teachers and pupils. In this manner pupils become active participants in creating of the learning process, boosting their learning confidence and self-esteem which contributes to the betterment of learning interest and learning results.

Keywords: language learning, grammar, unconventional methods, association, visualisation

1 UVOD

Učenje angleščine kot tujega jezika v osnovni šoli je zasnovano tako, da se učenci vseskozi srečujejo s posameznimi slovničnimi strukturami, ki se nadgrajujejo in postajajo vedno bolj kompleksne. Ključnega pomena pri uvajanju vsake nove slovnične strukture pri pouku tujega jezika je, kako na učencem razumljiv način predstaviti njeno tvorbo in rabo. Tu pa se včasih pojavijo težave, saj učenci bodisi premalo razumejo pomen določenih slovničnih izrazov, bodisi so njihove prej osvojene slovnične strukture premalo utrjene in jim zato pri uporabi novih povzročajo težave, namesto da bi si z njimi pomagali. Po izkušnjah sodeč je veliko težav posledica tega, da so učenci v obdobju, ko začnejo uporabljati te strukture, še vedno v fazi konkretnega mišljenja, ki sicer že počasi prehaja na abstraktno-logično stopnjo. To pomeni, da se jezika učijo tudi na druge načine, kot so posnemanje, simbolična igra in domišljija. Na tej stopnji lahko pride tudi do »izumljanja« novih besed, ki pa same po sebi nimajo pomena. Besedi pripiše pomen posameznik, ko jo interpretira skozi lastno miselno mrežo. To pomeni, da beseda sama prikliče miselne predstave in pomenske miselne odnose, ki temeljijo na različnih interakcijah s predmeti in dogodki. Drugače povedano, beseda sama služi spominjanju osebnih pomenov in njihovemu izražanju. (**Labinowicz** 1989, str. 140-142)

1.1 ASOCIACIJE IN ZGODBE

Pri sprejemanju informacij iz okolja v našem telesu sodelujejo trije kanali. Glede na kanal, ki pri posamezniku prevladuje, ljudi razdelimo na slušne, vidne in kinestetične tipe. (**Jerala-Zver** 2009, str. 117) To lahko sebi v prid uporabijo tudi mladostniki pri učenju, saj si lahko v primeru, da jih snov ne zanima ali si jo težje zapomnijo, pomagajo tako, da si jo naredijo zabavno in zanimivo, saj jo bodo na ta način možgani hitreje, lažje in intenzivneje sprejemali. Pri tem so jim lahko v pomoč vizualizacije in miselni vzorci. Zelo uporabne so tudi procesne besede in humor, ki ga lahko vključijo v izmišljanje lastnih zgodb s smešno vsebino. To je še posebej uporabno pri učenju pravil in posebnosti. (**Jerala-Zver** 2009, str. 117–127) Tudi drugi avtorji potrjujejo, da je ustvarjanje trdnih zvez in asociacij osnova za boljše pomnjenje. Asociacije namreč ustvarjajo pomen, zgodba pa je vedno dobro pomagalo spominu, saj besede povezuje v zaporedje. Poleg tega si jo v mislih z lahkoto predstavljamo. (**Rose, Goll** 1993, str. 160–161) Na ta način vsaka zgodba, ki jo ustvarimo, da bi si lažje zapomnili določene pojme in pravila, dobi svoj smisel. Smiselno besedno učenje je pomembna osnova učenja pojmov in zakonitosti, ki se z logiko nadgradita v reševanje problemov. Vse naštetu vodi v učni transfer oziroma zmožnost prenašanja naučenega v nove situacije. (**Marentič-Požarnik**, 2018, str. 48)

1.2 NEKONVENCIONALNE METODE V OKVIRU VIDNEGA UČENJA

Uporaba nekonvencionalnih metod pri poučevanju angleške slovnice deluje po principih vidnega učenja, kar ne pomeni samo, da je viden učinek, ki ga ima sam učitelj in njegov pristop na učence, ampak da tudi učenci poskusijo najti sebi ustrezen način učenja. S tem se naučijo postati sami svoji učitelji, kar je ključni atribut vseživljenjskega učenja, samonadzora in ljubezni do učenja. Na ta način se pozornost s samih učnih dosežkov preusmeri na način in proces učenja, saj se s tem izognemo nevarnosti, da bi zgrešili velik del tega, kar učenci vedo, zmorejo ali kar jim je pri srcu. Mnoge učence pritegne že samo vznemirjenje ob odkrivanju novega znanja. Na ta način vidijo proces učenja kot izziv in se ne bojijo napak, saj jih tako oni kot učitelj obravnavajo kot nekaj normalnega. Predpogoj pa je, da učitelj ustvari okolje zaupanja in je prepričan v uspeh učencev. Z nekonvencionalnimi metodami učencu ponudimo

nove preišljene in smiselne strategije, ko naleti na ovire v razumevanju. S tem se v procesu poučevanja osredotočimo na učenca, izboljšata se poučevanje in učenje ter učenčevo razumevanje konceptov, s čimer začuti veselje do snovi, ki se je uči. Pomembno je tudi, da mu postavimo izzive, ki so intelektualno zahtevni. Načini, kako pripeljati učenca do določenih vsebin, lahko vplivajo tudi na privlačnost učne ure. (Hattie 2018, str. 9-51)

2 PREDSTAVITEV METOD NA PODLAGI PRAKTIČNIH PRIMEROV

S prvim večjim izzivom se srečajo učenci šestega razreda pri tvorbi trdilne oblike navadnega sedanjika za tretjo osebo ednine. Pri uvajanju katerekoli slovnične strukture je pomembno, da jo učenci najprej opazujejo v besedilu, jo slišijo in na koncu tudi zapišejo. Vse to učencem ne predstavlja večjih težav, razen v fazi pisanja, kjer v primeru navadnega sedanjika za tretjo osebo ednine pogosto izpustijo končnico –s. V preteklih letih sem pri razlagi najpogosteje uporabljala tehniki barvnega označevanja in podčrtovanja, pri tem pa sem učence spodbujala, da v svojih zapiskih naredijo enako. Nasvet so sicer upoštevali, vendar so se pri tvorbi stavkov še vedno pojavljale napake. Znano je, da si stvari bolje zapomnimo, če v proces učenja vključimo humor, prav tako si bolje zapomnimo stvari, če so nekoliko nenavadne ali celo prostaške. Odločila sem se, da poskusim učencem predstavljeno slovnično pravilo približati s pomočjo akronima (besede, ki je sestavljena iz začetnih črk tega, kar si skušamo zapomniti):

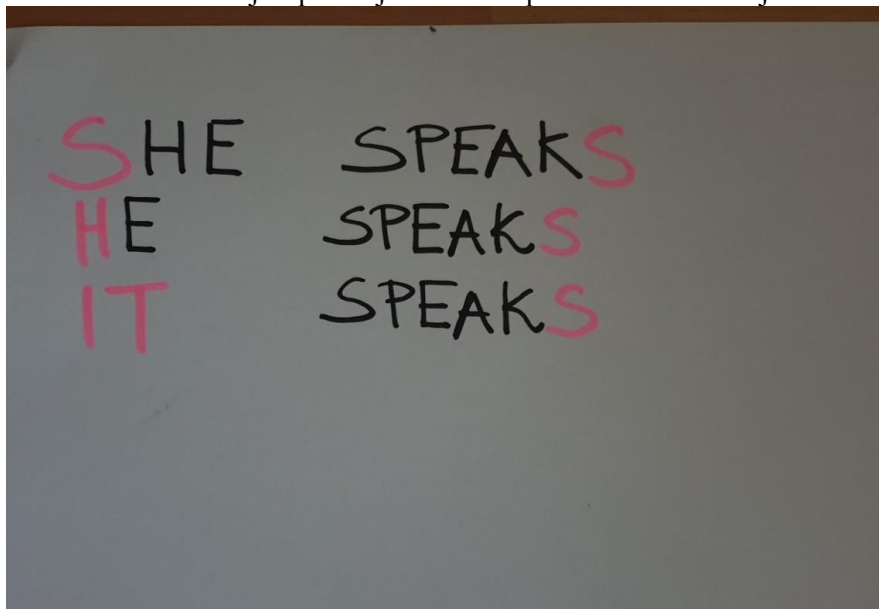
SHE speaks

HE speaks

IT sleeps

Če pozorno pogledamo krepko označene velike tiskane črke na prvi sliki, vidimo, da tvorijo besedo *shit*, njena slovenska ustreznica se v slovenščini prav tako začne s črko S, ki jo kot končnico za te tri osebe dodamo na koncu glagolske oblike. Na ta način učenci igraje izboljšajo tudi pravopis, saj besedo razdrobijo na posamezne zloge.

Slika 1: Učenje s pomočjo akronima pri navadnem sedanjiku



vir: lasten

Drugi primer je vizualno učenje. Pri tem je učencem ponovno lahko v pomoč drobitev besed na zloge za izboljšanje pravopisa, kjer ključne zloge poudarimo z barvami in velikimi tiskanimi

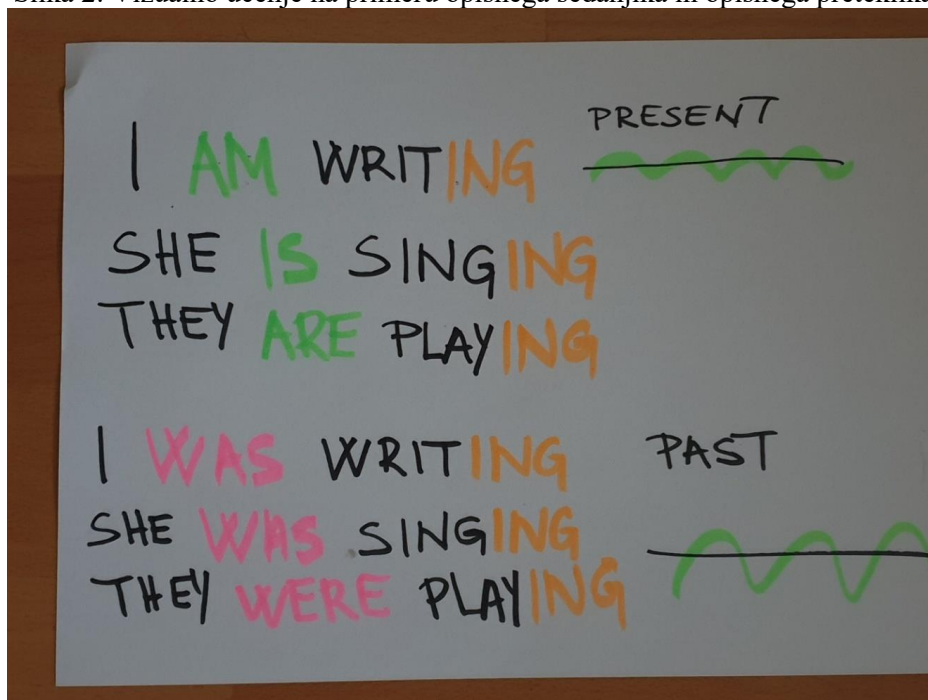
črkami. Pri tem si pomagamo z vizualno podobo (dolžino) strukture, ki se odraža tudi v njenem pomenu. Ta metoda je uporabna predvsem pri obravnavi opisnega sedanjika in opisnega preteklika, ki ju tvorimo s pomožnim glagolom *to be* = *biti* v sedanjiku ali v pretekliku in dodajanjem končnice *-ing* polnopomenskemu glagolu. V tem primeru se je zelo očitno izkazalo, da učencem pojmi, kot so pomožni glagol oz. končnica, povedo zelo malo oz. učno šibkejšim skoraj nič. V tem primeru sem uporabila naslednjo razlago: Oba glagolska časa uporabljamo za nedokončana dejanja oz. za opisovanje dogodkov, ki trajajo dlje časa, zato sta z vizualnega vidika dolgi tudi obe glagolski obliki, ki ju tvorimo v posameznih primerih, ki so prikazani na sliki 2:

I am writing
I was writing

She is singing
She was singing

They are playing
They were playing

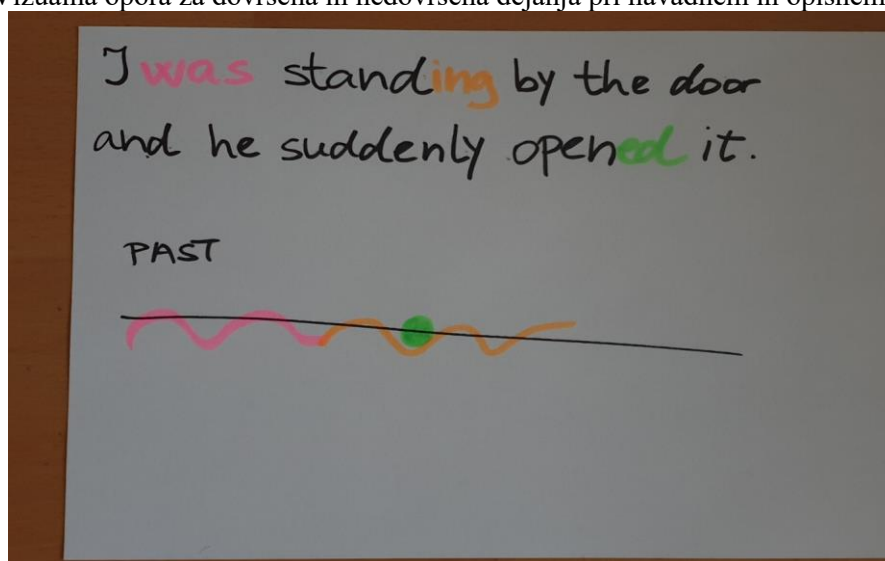
Slika 2: Vizualno učenje na primeru opisnega sedanjika in opisnega preteklika



vir: lasten

V praksi se je izkazalo, da je učencem v pomoč tudi vizualna opora v obliki risanja, ki jo prikazuje slika 3, pri čemer neprekinjena vijugasta črta označuje glagolski čas, ki ponazarja nedovršeno dejanje, pika oz. točka pa dovršeno dejanje.

Slika 3: Vizualna opora za dovršena in nedovršena dejanja pri navadnem in opisnem pretekliku



vir: lasten

Vizualna opora in nekoliko bolj 'plastična' razlaga se je izkazala za koristno tudi v primeru rabe navadnega in opisnega preteklika, sploh v primeru, ko je potrebno razložiti oz. najti razlike med njima. Težave z razumevanjem posameznih slovničnih prvin so še posebej očitne v primeru hkratne rabe, sploh pri učno šibkejših učencih, zato lahko v tem primeru uporabimo prisposodbo s kamero in fotoaparatom. Rabo opisnega preteklika lahko primerjamo s snemanjem s kamero, kjer slika neprekinjeno teče in služi kot podlaga oz. kulisa za dokončana, tj. dovršena dejanja (navadni preteklik). Za ilustracijo tega lahko uporabimo slikanje s fotoaparatom ali pametnim telefonom (kar je današnji generaciji učencev vsekakor bližje).

V primeru kinestetičnega tipa učencev se je kot koristna in zabavna izkazala še ena metoda razlage navadnega in opisnega preteklika. Gre za prisposodbo priprave pice, pri čemer valjanje testa in mazanje s paradižnikovo mezgo predstavlja podlago oz. ozadje (opisni preteklik), saj postopek traja dlje časa, tako kot opisni preteklik, ki opisuje nezaključena dejanja. Dodajanje različnih začimb in drugih 'drobnejših' sestavin pa predstavlja kratka, enkratna in zaključena dejanja. S tem ponazorimo pomen navadnega preteklika, ki je kratek tudi z vizualnega vidika, saj mu pri tvorbi dodamo le končnico *-ed*.

Ustvarjanje zgodb in asociacij z elementi humorja je torej pomembno sredstvo na poti do učenja z razumevanjem in do uporabe pridobljenega znanja v novih situacijah. Ustvarjanje zgodbe še dodatno pripomore k razumljivejši razlagi, spodbuja pa tudi ustvarjalnost učencev. Izkušnje kažejo, da imajo učenci na predmetni stopnji veliko težav s tvorjenjem časovnega odvisnika za prihodnost. To ni nič nenavadnega, saj se težave pojavijo zaradi direktnega prenosa slovničnih pravil in principov skladnje iz materinščine, kar nazorno prikazuje spodnji primer:

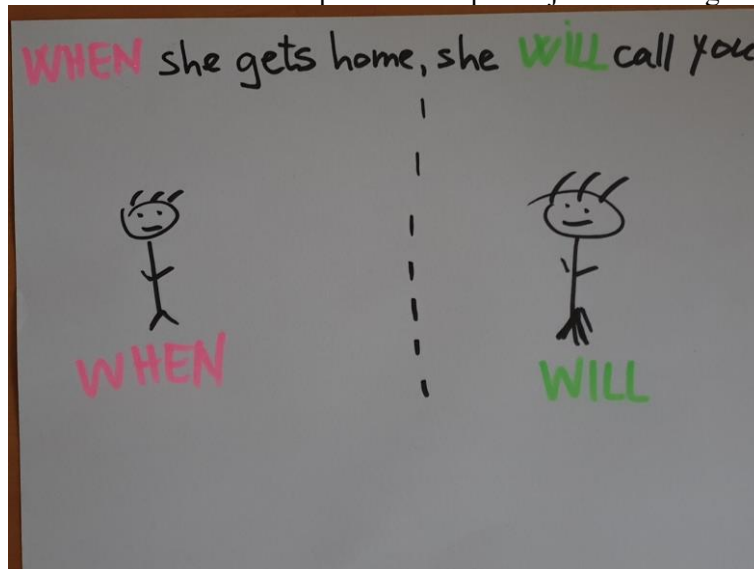
Ko bo prišla domov, te bo poklicala.

When she gets home, she will call you.

V slovenščini uporabimo prihodnjik v glavnem in v odvisnem stavku, kar pa ne drži za prevod v angleščino, kjer je potrebno upoštevati pravilo, da v odvisniku, torej tam, kjer je veznik *when* vedno stoji navadni sedanjik. V tem primeru učenci težko razumejo, da kot obliko uporabimo navadni sedanjik, z vidika pomena pa govorimo o prihodnjiku. Z drugimi besedami: kako učencem razložiti, da besed *when* in *will* ne moremo uporabiti v istem stavku? Učencem sem to želela pojasniti na njim razumljiv način, zato sem si izmislila zgodbico o dveh kavbojih na Divjem zahodu. Enemu od njiju je ime *When*, drugemu pa *Will*. Oba želita zavladati enemu

mestu, kar seveda ni mogoče, saj je mesto premajhno za oba. (Po analogiji: ne moreta biti oba v istem delu stavka.) Torej, tam, kjer je When, ne more biti Will in obratno. Z vidika učne motivacije je zelo učinkovito, če zgodbo narišemo na tablo in zraven dodamo primere stavkov. Še bolj pomembno je, da pri risanju in ustvarjanju sodelujejo učenci z lastnimi idejami.

Slika 4: Časovni odvisnik za prihodnost s pomočjo humorne zgodbe



vir: lasten

3 ZAKLJUČEK

Poučevanje slovnice s pomočjo nekonvencionalnih metod se je izkazalo kot koristno ne samo za učno šibkejšo učence, ampak tudi za vse ostale, saj tovrstne metode podpirajo učenje in sprejemanje informacij prek različnih kanalov; t. j. vidnega, slušnega in kinestetičnega. Z nekonvencionalnimi metodami učenci krepijo lastno ustvarjalnost, uravnavajo učenje in uporabijo nove strategije učenja, ki jih pri pouku predstavi in uporabi učitelj. Na ta način postane pouk za učence bolj pester in zanimiv. Pri tem učenci strategije tudi sami spreminjajo in jih prilagajajo lastnim učnim potrebam. Tako se krepi kakovost in stalnost pridobljenega znanja, učenci pa pridobijo večjo stopnjo samozavesti in zaupanja v lastne sposobnosti in soustvarjajo proces poučevanja in učenja.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Hattie, J. 2018. Vidno učenje za učitelje: maksimiranje učinka na učenje. Griže: Svetovalno-izobraževalni center MI.
- 2) Jerala-Zver, V. 2009. Vse je v glavi ali umetnost učenja. Maribor: Obzorja.
- 3) Labinowicz, E. 1989. Izvirni Piaget. Ljubljana: DZS.
- 4) Marentič-Požarnik, B. 2018. Psihologija učenja in pouka: od poučevanja k učenju. Ljubljana: DZS.
- 5) Rose, C., Goll, L. 1993. Umetnost učenja. Ljubljana, Založba Tangram.

UPORABA SPLETNIH KVIZOV UGODNO VPLIVA NA DIJAKE

USING WEB QUIZZES HAS A POSITIVE INFLUENCE ON STUDENTS

Alenka Potočnik Zadrgal

Šolski center Kranj, Srednja tehniška šola, Slovenija
School Centre Kranj, Technical Secondary School, Slovenia
alenka.potocnik.zadrgal@sckr.si

Izvleček

V časih, ko pri pouku še nismo uporabljali IKT - v številnih osnovnih šolah je tako še danes - so bili učitelji bogat vir vseh mogočih načinov popestritve pouka, med katerimi je bil tudi kviz. Učitelji so pripravili vprašanja in jih postavljali dijakom. Dijaki so dvigovali roke in odgovarjali, nekateri hitreje, nekateri počasneje, nekateri pa sploh ne. Danes smo s pomočjo računalnikov in mobilnih telefonov pri izvajanju kvizov doživeli pravo malo revolucijo. Ne le da morajo sodelovati vsi dijaki, spletni kvizi vsakega dijaka tudi obveščajo o pravilnosti posameznih odgovorov in sproti seštevajo prislužene točke. Vse skupaj pa se pošilja neposredno učitelju, tako da je le temu dovolj samo pogledati že urejene rezultate in točno ve, kaj dijaki znajo in česa ne. Prispevek predstavlja primer dobre prakse izvajanja spletnih kvizov – kako jih pripravimo, kako dijake digitalno opismenimo za delo s spletnim kvizom, kakšni so rezultati dela ter refleksijo dijakov in učiteljev.

Ključne besede: IKT, kviz, motivacija, splet

Abstract

In the past when we didn't use ICT during the lessons– which is still the case in many primary schools – the teachers were a rich source of all possible ways to make lessons interesting. One of them was a quiz. The teachers prepared questions and introduced them to students. The students answered by raising their hands, some of them faster, the others did it slower, and the rest of them didn't answer at all. Nowadays, with the help of computers and mobile phones, we experience a small revolution in using quizzes. Their benefit is not only that all students have to participate, it is also that web quizzes simultaneously inform students whether the answers are correct and sum up the earned points. The whole process can also be seen by the teacher and consequently, he or she knows which things students learnt successfully and which need more work. The article presents an example of good practice – how to prepare a web quiz, how to teach students to use it, what are the results of such a teaching method and the satisfaction from it.

Keywords: ICT, quiz, motivation, web

1 UVOD

Kako motivirati dijake, je vprašanje, ki so si ga zastavljali že naši učitelji in generacije pred njimi. Pomembno je najti ravnovesje med zunanjo in notranjo motivacijo – med tisto, kjer se dijaki učijo z namenom pridobiti kar najboljšo oceno, ter tisto, kjer se dijaki potrudijo zato, ker jim je všeč, kar delajo, in posledično pridobivajo na znanju.

Seveda je bolj pomembno, da težimo k notranji motivaciji, a je to bolj težko doseči. Notranja motivacija namreč izhaja iz zanimanja za nekaj, zato, ker čutiš, da je nekaj, v tem primeru učenje neke snovi, zate pomembno (Teran Košir 2015).

Učitelji v osnovnih šolah so neprecenljiv vir raznih načinov, kako pripraviti zanimivo uro. Križanke, uganke, tombole, pa tudi kvizi so redno v njihovem izboru. Srednješolski učitelji so že bolj predavatelji, vendar to ne pomeni, da ne smejo pripraviti ur kako drugače.

Prednost kvizov je v tem, da jih lahko izvaja vsak učitelj, ne glede na to, kateri predmet poučuje. Splošni ali strokovni predmet, povsod najdemo snov, kjer lahko uporabimo kviz. Kvize lahko uporabljamo pri preverjanju predznanja, pri utrjevanju znanja ali pa za popestritev nove snovi. Dijaki radi delajo z računalniki ali mobilnimi telefoni in če jih pravilno usmerimo, jim postane snov zanimiva, učenje zabavno in tudi pozitivni rezultati se kmalu pokažejo. Od tod ideja, da bi kviz izvedli na spletu. Danes veliko aplikacij omogoča tako izvedbo, le dostop do spleta moramo imeti zagotovljen.

Seveda tega ne bomo počeli vsako uro. Še najbolj se uporaba spletnih kvizov obnese, če jih izvajamo pri preverjanju predznanja ali pri utrjevanju znanja pred testom. Ko je enkrat kviz pripravljen, ni razloga, da ga dijaki pri učenju doma ne bi ponovili in s tem svoje znanje izboljšali ter utrdili.

2 KAKO PRIPRAVITI SPLETNI KVIZ

Obstaja veliko orodij za izdelavo spletnega kviza. Ne glede na to, za katerega se odločimo, vsi omogočajo vnos vprašanj, točkovanje posameznega vprašanja, seštevanje točk za posameznega dijaka ter analizo rezultatov (Microsoft 2019).

V spletnem kvizu lahko uporabljamo več vrst vprašanj: izbirna z enim ali več odgovori, odprta vprašanja, razvrščanje pojmov, ocenjevanje s pomočjo lestvice ...

2.1 PRIMER IZBIRNEGA VPRAŠANJA Z ENIM ODGOVOROM

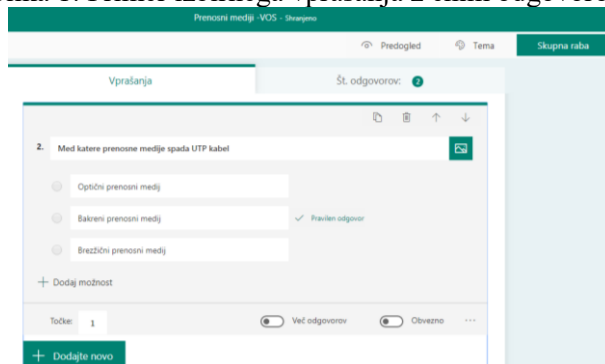
Učitelj najprej vnese vprašanja v orodje. Primer vprašanja je prikazan na sliki 1. Iz slike je razvidno, da učitelj poleg vprašanja določi tudi:

- možne odgovore,
- pravilen odgovor izmed vseh možnih,
- število točk za pravilen odgovor.

Učitelj tudi določi, ali je odgovor obvezen. Kadar je obvezen, dijak ne more končati kviza, dokler na vprašanje ne odgovori. Pri preverjanju predznanja običajno ni potrebno, da dijak odgovori na vsa vprašanja, medtem ko je pri utrjevanju znanja pred testom to nujno. Zato je pomembno, da učitelj ve, v kakšen namen bo kviz uporabil.

Ko učitelj uredi vprašanje, bo s klikom na gumb »Dodajte novo« vnesel naslednje vprašanje.

Slika 1: Primer izbirnega vprašanja z enim odgovorom

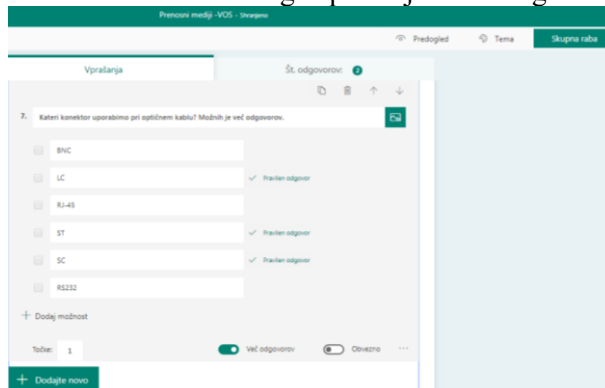


vir: lasten

2.2 PRIMER IZBIRNEGA VPRAŠANJA Z VEČ ODGOVORI

Za vprašanje z več odgovori mora učitelj vključiti opcijo »Več odgovorov«. Pri tem za pravilne odgovore označi vse, ki temu ustrezajo. Dijak mora pravilno ugotoviti vse odgovore, da pridobi točko. Primer vprašanja z več odgovori je prikazan na sliki 2.

Slika 2: Primer izbirnega vprašanja z več odgovori

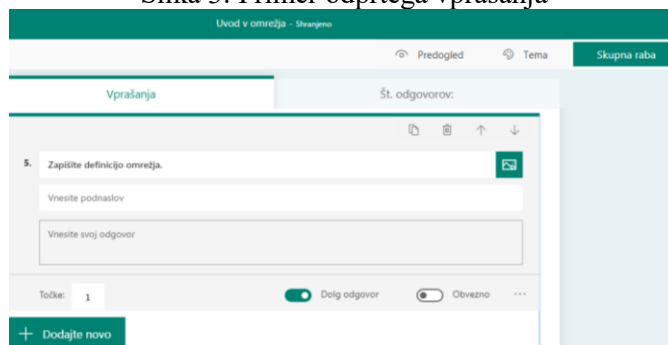


vir: lasten

2.3 PRIMER ODPRTEGA VPRAŠANJA

Pravilnost odgovorov na odprta vprašanja aplikacija ne more preverjati in točkovati. To mora storiti učitelj sam in ročno dodeliti točke. Primer vprašanja je prikazan na sliki 3.

Slika 3: Primer odprtega vprašanja



vir: lasten

2.4 PRIMER VPRAŠANJA Z RAZVRŠČANJEM

Včasih je našete pojme potrebno le razvrstiti – naraščajoče ali padajoče – po letnici, po pomembnosti ... Dijak našete pojme razvrsti tako, da jih z miško povleče v pravi položaj. Primer vprašanja z razvrščanjem je prikazan na sliki 4.

Slika 4: Primer vprašanja z razvrščanjem

36. Razvrstite plasti TCP/IP modela v pravilnem vrstnem redu od najvišje do najnižje (zgoraj-najvišja).
(1 točka)

Aplikacijska plast
Transportna plast
Internetna plast
Plast omrežnega vmesnika

vir: lasten

2.5 VPRAŠANJE S POMOČJO LESTVICE

Lestvica z ocenjevanjem med drugim omogoča oceno dijaka o uporabnosti kviza, o zadovoljstvu s kvizom, oceno izvedene ure ... Izbiramo lahko med ocenami od 1 do 10.

Primer vprašanja s pomočjo lestvice je prikazan na sliki 5, kjer smo kot najvišjo oceno izbrali oceno 5. V tem primeru smo dijake pozvali, naj sami ocenijo svoje znanje in glede na dani kriterij ocenjevanja označijo pričakovano oceno. S tem dijake naučimo tudi kritičnosti pri samoevalvaciji. Izkazalo se je, da se je pravilno ocenil en sam dijak, vsi ostali so pisali slabše.

Slika 5: Primer vprašanja z lestvico

55. KRITERIJ OCENJEVANJA JE NASLEDNJI:

50 - 44 točk - odlično (5)
43 - 38 točk - prav dobro (4)
37 - 32 točk - dobro (3)
31 - 25 točk - zadostno (2)
manj kot 25 točk - nezadostno (1)

Kakšno oceno pričakuješ pri reševanju kviza? *

1 2 3 4 5

vir: lasten

3 KAKO DIJAKE NAUČITI ROKOVANJA S SPLETNIMI KVIZI

Spletni kvizi so uporabnikom običajno tako prijazni, da se ni težko naučiti rokovanja z njimi. Je pa vendarle zaželeno, da dijaki poskusno rešijo testni kviz, preden ga uporabimo za učni namen. Preveriti je potrebno, ali imajo dijaki pri reševanju dostop do spleta in ali kviz na računalniku sploh deluje. Ko z dijaki testni kviz uspešno izvedemo, ni nobene bojazni več, da stvar ne bi delovala tudi, ko bo šlo zares.

Ali je dijakom težko uporabljati spletni kviz, smo izvedeli s pomočjo vprašalnika. Rezultati se nahajajo v tabeli 1 in kažejo, da dijakom spletnega kviza ni težko reševati. Najlažja vprašanja se jim zdijo izbirna z enim odgovorom, najtežja pa tista z več odgovori.

Tabela 1: Kako težko je reševati spletni kviz

<i>Vprašanje</i>	<i>Rezultat (število odgovorov)</i>	
<i>Ali je težko reševati spletni kviz?</i>	<i>Spletnega kviza nisem znal reševati.</i>	<i>0</i>
	<i>Pri reševanju spletnega kviza sem imel veliko težav.</i>	<i>2</i>
	<i>Pri reševanju spletnega kviza sem imel nekaj težav.</i>	<i>5</i>
	<i>Pri reševanju spletnega kviza nisem imel težav.</i>	<i>8</i>
<i>Ocenite težavnost izbirnih vprašanj, kjer je možen le en odgovor (1 – lahko, 5 – težko).</i>	<i>15 odgovorov s povprečno oceno: 3,33/5.</i>	
<i>Ocenite težavnost izbirnih vprašanj, kjer je možnih več odgovorov (1 – lahko, 5 – težko).</i>	<i>15 odgovorov s povprečno oceno: 3,87/5.</i>	
<i>Ocenite težavnost vprašanj, kjer je potrebno razvrščanje naštetih pojmov (1 – lahko, 5 – težko).</i>	<i>15 odgovorov s povprečno oceno: 3,47/5.</i>	

Vir: lasten

4 IZVAJANJE SPLETNEGA KVIZA

Za izvajanje spletnega kviza si je dobro zagotoviti dve šolski uri, da dijaki kviz ne le rešijo, ampak tudi analizirajo. Uporabljamo lahko računalniško učilnico ali pa kar mobilne telefone. Prvo šolsko uro dijaki izpolnijo kviz in preverijo svoje rezultate, drugo pa skupaj pregledamo rezultate ter analiziramo znanje dijakov. Kjer je znanje pomanjkljivo, ponovimo snov. Če ostane dovolj časa, je priporočljivo, da dijaki ponovno izpolnijo kviz. Ti rezultati so bistveno boljši, pridobljeno znanje pa trajnejše.

5 ZADOVOLJSTVO DIJAKOV PRI UPORABI SPLETNEGA KVIZA

5.1 ZADOVOLJSTVO DIJAKOV NA SREDNJI TEHNIŠKI ŠOLI KRANJ

Dijakom se uporaba spletnega kviza ne zdi težka. Ali pa jim je tudi všeč oz. ali raje uporabljajo klasični kviz, nam prikaže naslednja raziskava.

Rezultati vprašalnika o zadovoljstvu dijakov z uporabo spletnega kviza so prikazani v tabeli 2. Dijaki spletni kviz radi uporabljajo, ni pa malo takih, ki si želijo, da bi izvedli tudi klasični kviz. Le ta namreč ponuja drugačno obliko komunikacije med dijaki in učiteljem.

Tabela 2: Zadovoljstvo z uporabo spletnega kviza

<i>Vprašanje</i>	<i>Rezultat (število odgovorov)</i>	
<i>Kako mi je všeč, da imamo kviz za preverjanje znanja?</i>	<i>Odlična ideja.</i>	<i>7</i>
	<i>Všeč mi je.</i>	<i>8</i>
	<i>Ni mi všeč.</i>	<i>0</i>
	<i>Zanič ideja.</i>	<i>0</i>

Želim si, da bi v prihodnje profesorica uporabila ...	Spletni kviz.	10
	Klasični kviz.	5

Vir: lasten

5.2 PRIMER REFLEKSIJE UČITELJEV NA DRUGI ŠOLI

Beronja idr. (2015) opišejo prednosti spletnih kvizov na primeru predmeta gospodinjstvo: »Vključevanje informacijsko-komunikacijske tehnologije v pouk gospodinjstva nam omogoča kakovostno poučevanje in skupaj s tehnološkim napredkom ponuja vedno inovativnejše pristope poučevanja. Rezultati empirične raziskave, v kateri je sodelovalo 44 učencev 6. razredov osnovne šole, starih povprečno 11,2 leta, so pokazali pozitiven vpliv uporabe kviza pri pouku gospodinjstva z vidika zapomnjenja snovi. Rezultati so pokazali, da so učenci, ki so novo snov ponavljali s pomočjo kviza, v večjem deležu pravilno rešili naloge. Snov so si tudi po daljšem času bolje zapomnili. Vpeljava kviza v delo je tudi pozitivno vplivala na motiviranost učencev za delo«.

6 ZAKLJUČEK

Uporaba spletnega kviza kaže, da so dijakom novi trendi v poučevanju všeč. Občasna uporaba IKT pouk popestri in dvigne motivacijo dijakov. Dijaki se s pomočjo spletnega kviza veliko naučijo, z večkratnim reševanjem pa znanje še poglobijo. Znanje, pridobljeno s kvizom, si bolje in dlje zapomnijo. Dijake bi lahko še dodatno motivirali tako, da bi sami sestavili tak spletni kviz. S tem bi se naučili še več, poleg tega pa sestavljanje in reševanje kvizov predstavlja nov pripomoček pri učenju učenja.

Kljub temu so tradicionalni pristopi še vedno zaželeni. Tretjina dijakov bi še vedno uporabljala tudi klasični kviz, saj omogoča večjo interakcijo med učiteljem in dijaki ter spodbuja komunikacijo med njimi.

Kvizi predstavljajo dragocen pripomoček pri poučevanju in motiviranju dijakov, zato z njimi vsekakor nameravamo nadaljevati.

7 LITERATURA IN VIRI

- 1) Beronja, Jana, Verena Koch in Francka Lovšin. 2015. Učinkovitost uporabe spletnega kviza pri poučevanju prehranskih vsebin. Eduvision. Pridobljeno s spletne strani: <http://pefprints.pef.uni-lj.si/3300> (2. 9. 2019). → (Beronja idr. 2015)
- 2) Microsoft. 2019. Ustvarjanje obrazca s storitvijo Microsoft Forms. Pridobljeno s spletne strani: <https://support.office.com/sl-si/article/ustvarjanje-obrazca-s-storitvijo-microsoft-forms-4ffb64cc-7d5d-402f-b82e-b1d49418fd9d> (2. 9. 2019). → (Microsoft 2019)
- 3) Teran Košir, Alenka. 2015. Kako otroka motivirati za učenje? Ni lahko, je pa izvedljivo. SiolNET. Pridobljeno s spletne strani: <https://siol.net/trendi/odnosi/kako-otroka-motivirati-za-ucenje-ni-lahko-je-pa-izvedljivo-51430> (2. 9. 2019). → (Teran Košir 2015)

UČITELJEVA VLOGA PRI IZGRADNJI MATEMATIČNEGA ZNANJA

TEACHER'S ROLE IN BUILDING MATHEMATICAL KNOWLEDGE

Jože Premru

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

joze.premru@bic-lj.si

Izvleček

V prispevku je predstavljenih nekaj praktičnih primerov in pogledov na izvajanje pouka matematike z vidika teorije konstruktivizma in radikalnega konstruktivizma. V prispevku so prikazani primeri, kako pri učencih vzbujati dvomne in kompleksne situacije, kako v njih vzbuditi kritično analizo konceptov, ter primer, kako pri učencih vzbuditi primerjanje in širjenje idej. Sodobni učitelj mora biti pripravljen na diferenciran pouk. Pomembno je, da se učitelj zaveda, da lahko posameznik gradi svoj matematični svet na svoj način.

Ključne besede: konstruktivizem, radikalni konstruktivizem

Abstract

The paper presents some practical examples and views on teaching the mathematics in terms of constructivism and radical constructivism. Shown are examples of how to arouse ambiguous and complex situations among students, how to inspire them to critically analyse the concepts and compare and disseminate ideas. Contemporary teacher must be opened to differentiated teaching. (differentiated instruction). It is important that a teacher is aware of an individual that builds his mathematical world in his own, unique way.

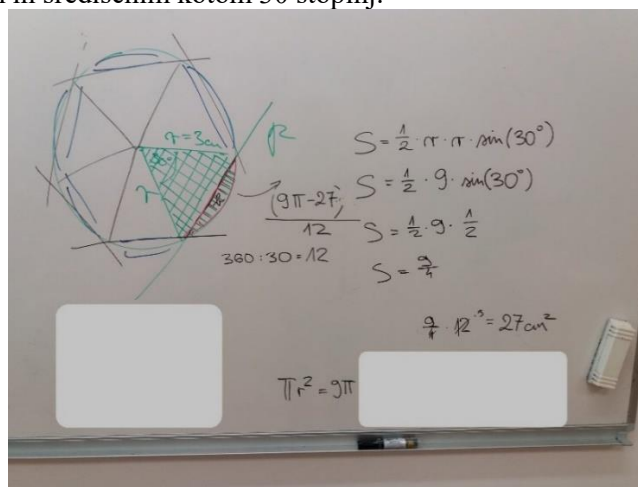
Keywords: construstivism, radical constructivism

1 UVOD IN TEORETIČNA IZHODIŠČA

Poučevanje v šolah ne poteka več le po klasičnih učnih metodah kot so npr. metodi razlage in referata, metoda projekcije ipd. Ideja konstruktivizma, da si učenec znanje aktivno konstruira in ga ne prejme iz okolice, spodbuja učitelje k drugačnim pristopom podajanja snovi in tudi vrednotenja le-te. Učenci uporabljajo drugačne pristope pri reševanju problemov, domačih nalog, analizi snovi in usvajanju novih pojmov, kjer opazijo različne povezave in njihovo pomembnost. Teorijo konstruktivizma (Požarnik Marentič, Cencič, 2003) na področju učenja sta bistveno oblikovala Piaget in Vygotski. Razlika med njima je predvsem v tem, da je Piaget izhajal bolj iz procesov, s katerimi posameznik konstruira poznavanje zlasti fizikalnega sveta, ob interakciji-manipuliranju s predmeti in pojavi v svojem okolju. Neskladne izkušnje (npr. ne plavajo le leseni predmeti, ampak tudi kovinski) sprožajo spoznavne konflikte, ob njihovem razreševanju pa pride do ustreznih pojmovnih sprememb in do ustrežnejših mentalnih predstav. Vygotski kot utemeljitelj »socialnega konstruktivizma«, pa bolj poudarja vlogo socialne interakcije-dialoga pri gradnji znanja oziroma razumevanja. Jedro predstavlja kakovosten in produktiven dialog ob smiselnih problemih, v katerih se razrešujejo konflikti med različnimi pogledi.

Radikalni konstruktivizem (Burton, 1999) konstruktivizem nadgradi v smislu, da si posamezen učenec ustvari svoj svet matematične realnosti in je lahko njegovo pojmovanje tega sveta bistveno drugačno od pojmovanja realnega matematičnega sveta.

Tabela 1: Dijakinja je pri ustnem spraševanju s svojimi matematičnimi konstrukti (nepoznavanje formule za izračun ploščine krožnega odseka) reševala nalogo in sicer kolikšen je krožni odsek v krogu s polmerom 3 cm in središčnim kotom 30 stopinj.



Vir: lasten

Predviden postopek reševanja:

- dijakinja izračuna ploščino krožnega izseka iz danih podatkov ($S = \frac{\pi r^2 \varphi}{360^\circ}$)
- dijakinja izračuna ploščino trikotnika ($S = \frac{1}{2} r^2 \sin \varphi$)
- dijakinja izračuna razliko obeh ploščin

Dejanski postopek reševanja:

- dijakinja je izračunala ploščino kroga (9π)
- dijakinja je izračunala ploščino trikotnika ($S = \frac{1}{2} r^2 \sin \varphi = \frac{9}{4} \text{ cm}^2$)
- od ploščine kroga je odštela dvanajstkratnik ploščine trikotnika
- rezultat je delila z dvanajst

Kot učitelji se moramo zavedati, da nastajajo taki konstrukti tudi v učilnici in se moramo nanje dobro pripraviti, jih sprejeti in pravilno evalvirati. Pri načrtovanju učnih ur moramo predvsem aktivirati učence. Verbalno podajanje znanja je le orodje za usmerjanje učenčevih konstrukcij. Jaworski (1999) navaja, da socialne okoliščine posameznih kultur niso edini dejavnik, ki vpliva na konstrukcijo matematičnega znanja. Osnovni pogoj za izpeljavo učnih ur je predvsem sistem vrednot, ki dopušča izmenjavo zamisli in idej. Wood in Turner-Vorbeck (1999) navajata, da je pri takem komuniciranju zaželeno, da:

- so učenci postavljeni v dvoumne in kompleksne situacije
- nastajajo konflikti in nesoglasja med učenci, s čimer so spodbujeni h kritični analizi konceptov
- učenci primerjajo in širijo svoje ideje ter jih evalvirajo.

2 SPODBUJANJE DVOUMNIH IN KOMPLEKSNIH SITUACIJ

Dvoumne in kompleksne situacije pri pouku matematike lahko spodbujamo pri definiciji pojmov. Učenci v sekundarnem izobraževanju imajo veliko predznanja/znanja. Navadno pri usvajanju nove učne snovi učitelji sami zapišemo aksiome, izreke, definicije in pravila, ki jih pojasnimo in utemeljimo. V kolikor to nalogo prepustimo učencem bistveno bolj aktiviramo posameznikov že zgrajeni matematični svet, saj se sooči s tem, da ga bo moral dograditi oz. nadgraditi sam. Učenec se mora zavedati, da svoj svet lahko gradi na svoj način in da ni edini, ki gradi pojme in predstave na tak način.

Tabela 2: Prvi primer spodbujanja dvoumnih in kompleksnih situacij

Ali velja $\overline{0,9} = 1$?

Pri vpeljevanju pojma racionalnih števil in njihovega zapisa je problem — zapisan na levi strani — tako preprost in hkrati tako kompleksen, da učenci pogosto problem rešujejo še po koncu pouka v odmorih ter delijo in kritično ocenjujejo svoje konstrukte tudi izven učilnice in brez prisotnosti učitelja.

Tabela 3: Drugi primer spodbujanja dvoumnih in kompleksnih situacij

Kako je po vašem mnenju Evklid definirал pojem točka?

Učitelj: Kako bi definirali točko?
Učenci: Točka je pika.
Učitelj: Torej pika na moji roki je točka.
Učenci: Ne, pika na tabli.
Učenci: Ne, točka ima x in y .
Učitelj: Torej točko lahko zapišem kot $y=2x+1$.
Učenci: Ne. Točka je zapis oblike (x,y) .
Učitelj: Ali je točka lahko definirana v prostoru?
Učenci: Ja (smeh), to je »ful« težko definirati.
Učitelj: Poskusimo definirati pojem premica.
Učenci: To je neskončno dolga ravna črta.
Učitelj: Kako bi pojasnili, da je neskončna in ravna?
Kaj to pomeni?
itd.

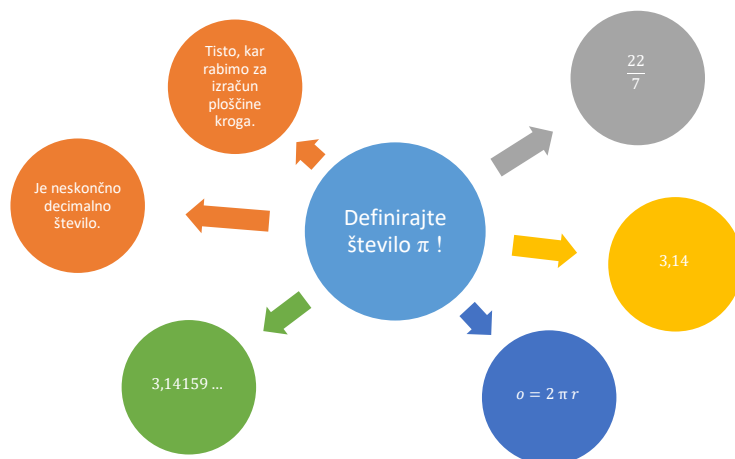
Pri takšnih interakcijah učenci opazijo, da imajo podobne matematične predstave oz. konstrukte na področju matematike in se zato povezujejo v iste skupine (pri skupni izdelavi domačih nalog,

učenju, pripravi na preverjanje znanja, ipd.). Prav tako opazijo, da vsi nimajo enakih matematičnih predstav in da je drugačnost nekaj naravnega.

3 KRITIČNA ANALIZA KONCEPTOV

Kritično analizo konceptov pri pouku matematike lahko spodbujamo pri definiranju novih pojmov. Izvedemo lahko metodo »brainstorming«, a ne v smislu iskanja rešitev temveč iskanja asociacij oz. konstruktov učencev. Te zabeležimo npr. na tablo v obliki miselnega vzorca in jih v dialogu z učenci ovrednotimo. Pri vrednotenju bodo aktivneje sodelovali »močnejši učenci« vendar bodo pri tem pasivni učenci prav tako primerjali in ocenjevali pravilnost svojih konstruktov z ostalimi. Učitelj naj ima vlogo tako vodje dialoga kot tudi »podajalca predstav«. Pomembno je, da vsak konstrukt v dialogu ovrednotimo kot npr. pravilen ali nepravilen (lahko tudi samo kot ne dovolj natančen) s pojasnilom. Taka analiza konceptov vzame veliko časa.

Slika 1: Učence pri uvodu v poglavje realnih števil motiviramo s tem, da na tablo zapišemo njihove asociacije o številu pi. Spodbujamo jih, da ocenijo pravilnost ter natančnost le-teh in da jih kritično ovrednotijo.



Kritično analizo konceptov ali konstruktov lahko izvajamo pri utrjevanju učne snovi. Navadno učno snov utrjujemo tako, da učenci rešujejo naloge pred tablo. Pri tem učenci podajajo predloge in vprašanja v zvezi z natančnostjo rezultata, načinom reševanja, samim postopkom ipd. Pomembno je, da omogočimo učencem, ki predlagajo reševanje nalog z vidika svojih konstruktov odziv na pravilnost njihovega dojetanja. Isti problem lahko na tablo rešimo tudi večkrat, z vidika različnih konstruktov. Z učiteljeve strani je pomembno, da dopušča in kritično utemelji tako pravilne kot nepravilne konstrukte.

Tabela 4: Kritično analizo problema lahko spodbujamo tudi tako, da prikažemo različne načine reševanja istih problemov

Naloga iz prostorske geometrije:
 Za koliko odstotkov se poveča prostornina valja z višino $v = 10$ cm in polmerom osnovne ploskve 5 cm, če mu polmer osnovne ploskve povečamo za 20 %?

Učenka Gaja bo nalogo rešila tako, da bo najprej izračunala volumen danega valja. Nato bo izračunala povečan polmer novega valja. Sledil bo izračun volumna novega valja, primerjanje volumna obeh valjev in odgovor.

Učenec Jure bo predlagal, da je za rešitev dovolj, da primerjamo le ploščine osnovnih ploskev obeh valjev.

Učitelj naj predstavlja povezovalni člen med obema konstruktoma, saj učenci z drugačnimi konstrukti praviloma te težje utemeljijo.

Pri takih analizah lahko nastanejo nesoglasja in konflikti, saj je že izgrajenih konstruktov in konstruktov, ki se gradijo v učencu kot posamezniku ravno toliko kot je učencev samih. Drugačnost v tem pogledu je zaželena in realna. Učencem moramo prikazati, da ne obstaja le en pravilen vidik matematičnih pojmov, pravil ipd., in da so lahko njihovi konstrukti, čeprav drugačni, pravilni in jih lahko pripeljejo do pravih rešitev.

4 PRIMERJANJE IN ŠIRJENJE IDEJ TER NJIHOVA EVALVACIJA

Primerjanje in širjenje najbolj inovativnih idej se pogosto razvije v situacijah, ko je potrebno rešiti konkreten problem, kjer pa dotodanje znanje vsaj v prvem pogledu ne zadostuje. Pri reševanju problemov se učimo procesnih znanj, pri njihovem reševanju pa uporabljamo matematična znanja.

Bistvo matematičnega modeliranja je iskanje ali izdelava primerne matematične predstavitve za obravnavani pojav. Pogoji za modeliranje je seveda razumevanje in poznavanje matematičnih pojmov in postopkov, ki jih posameznik uporabi pri modeliranju.

Iskanje in izdelava modelov pri pouku matematike je časovno zahtevna in od učitelja zahteva dobro pripravo (npr. učni listi). Učenci lahko modele razvijajo v skupinah. S takim pristopom sprožimo takojšnje primerjanje in širjenje njihovih idej. Primerjavo rezultatov in evalvacijo lahko opravimo s poročanjem skupin, vodenim dialogom oz. diskusijo.

5 ZAKLJUČEK

Sodobni učitelj mora biti pripravljen na diferenciran pouk. Pripravljen mora biti poučevati po sodobnih metodah, ki vključujejo ideje konstruktivizma in radikalnega konstruktivizma.

Pomembno je, da učitelj razume posameznega učenca kot individuum znotraj učne skupine in mu kot takemu prilagaja pouk in obveznosti. Za tak pristop je potreben odmik od tradicionalnih metod in razmišljanj. Aktivnost učencev v učnem procesu ne pomeni, da je učitelj nepotreben. Učitelj ne more neposredno vlivati znanja v glave učencev. S tem postaja njegova vloga zahtevnejša, saj mora pripraviti spodbudno učno okolje in raznolikosti situacij, ki bodo spodbudile proces aktivnega razmišljanja.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Jaworski, Barbara. 1997. Teachers' conceptualizations of mathematics and of teaching. <https://files.eric.ed.gov/fulltext/ED408151.pdf> (1. 9. 2029). → (Jaworski 1997, 6)
- 2) Požarnik Marentič, Barica, Majda Cencič Majda. 2003. Konstruktivizem v izobraževanju. Pedagoška obzorja. Št. revije 2. → (Požarnik Marentič, Cencič 2003, 34 - 38)
- 3) Wood, Terry, Tammy Turner - Vorbeck. 1999. Teachers' conceptualizations of mathematics and of teaching. V: Burton (ur.), Learning Mathematics: From Hierarchies to Networks. London. Falmer Press. → (Wood, Turner-Vorbeck 1999, 173-184)

IKT POMOČ PRI UČENJU PO NEZGODNI MOŽGANSKI POŠKODBI

ICT HELP AT LEARNING AFTER A TRAUMATIC BRAIN INJURY

Alenka Prevec

OŠ Ledina, Bolnišnični šolski oddelki, Slovenija
Hospital School Ledina, Slovenia
alenka.prevec@bolnisnicna-sola.si

Izvleček

Med učence/dijake s posebnimi potrebami sodijo tudi mladi z nezgodnimi poškodbami glave. Možganske poškodbe so pogoste nezgodne poškodbe mladostnikov. Po rehabilitaciji se vrnejo v šolo in tudi tu je potrebna rehabilitacija in iskanje metod za lažje doseganje pričakovanih ciljev. Pri dveh učencih sem poleg običajnih in IKT metod poučevanja uporabila tudi zvočne zapise na mobilnem telefonu.

Ključne besede: posebne potrebe, nezgodne možganske poškodbe, pouk, IKT, mobilni telefon

Abstract

Young people with traumatic head injuries are also part of special needs' pupils. Brain injuries are common accidental injuries among the youth. After rehabilitation they get back to school, but still need rehabilitation and special methods to achieve their goals. With two pupils I have also used sound record on my mobile phone besides regular and ICT teaching methods.

Keywords: special needs, traumatic brain injury, lessons, ICT, mobile phone

1 UVOD

Vsako šolsko leto prihajam v stik s šolarji in dijaki, ki so utrpeli nezgodne možganske poškodbe. Letno se v Sloveniji poškoduje in doživi poškodbo možganov okoli 3500 ljudi. Najbolj so ogroženi mladi med 14. in 30. Letom in starejši od 60 let. Največ poškodb možganov nastane zaradi prometnih nesreč, padcev, športnih nesreč, nasilja, strelnih ran in zlorabe mamil. Večina mlajše populacije ima močno željo in zmožnosti po rehabilitaciji, zato je potrebna tudi vrnitev v šolo ali pa prekvalifikacija. Na začetku vračanja v šolske klopi so prisotne težave, s katerimi se moramo soočiti učenci/dijaki/študentje, starši ter učitelji Bolnišnične in matičnih šol.

2 MOŽGANSKE POŠKODBE

2.1 MOŽGANSKA POŠKODBA

Prvotna okvara prizadene možgane zaradi udarca in je lahko:

- odprta, ko poči ali je predrta lobanja,
- zaprta, nastane zaradi silovitega sunka in pride do poškodbe oz. prekinitve živčnih poti.

Drugotna okvara je posledica prekinjene oskrbe možganov s kisikom,

Tretja stopnja nastane ure ali dneve po udarcu: krvavitve, zmečkanine, nabrekanje in krvni strdki.

2.2 POSLEDICE MOŽGANSKE POŠKODBE

Koma ali izguba zavesti, ki traja od nekaj sekund do več tednov. V času kome človek ni odziven na zunanji svet, prebujenje iz kome je postopno. Najprej bolnik začne odpirati oči, sledi odziv na bolečino in nato odziv na besede. Po komi sledi postravmatska amnezija ali izguba spomina. Bolnik je pri jasni zavesti, a je prizadeta sposobnost spominjanja vsakdanjih dogodkov. Je tudi vedenjsko spremenjen.

2.3 POŠKODBE, RAZVRŠČENE PO TEŽAVNOSTI GLEDE NA TRAJANJE KOME

Lahka poškodba (čas izgube zavesti manj kot 15 minut) ali pa ne izgubi zavesti. Posledice: slabost, glavoboli, negotovo ravnotežje, slabša zbranost, spominske težave, utrudljivost, razdražljivost, ne prenašanje hrupa in svetlobe, tesnoba in depresija. Te posledice se lahko pojavijo tudi kasneje, po nekaj dneh ali tednih. Preventiva: bolniki naj se izogibajo alkohola, kontaktnih športov in velikih naporov. Stanje se po navadi popravi v času treh do štirih mesecev.

Zmerna poškodba (čas izgube zavesti 15 minut do 6 ur) Bolniki so po navadi dan ali dva na opazovanju v bolnišnici. Posledice: utrujenost, vrtoglavica, negotovo ravnotežje, motnje spomina, težave pri razmišljanju, težko načrtujejo, so razdražljivi, zaskrbljeni. Preventiva: počitek, izboljšanje po štirih mesecih.

Huda poškodba (koma traja več kot 6 ur). Potrebna je hospitalizacija, predpiše se jim tudi rehabilitacijski program. Posledice: hujše organske okvare, vedenjske in psihične motnje, motnje mišljenja. Preventiva: počitek, stalne terapevtske vaje.

Persistentno vegetativno stanje (v komi mesece ali leta). Oseba diha, ohranjen je ritem spanja, vendar se ne odziva in ne govori. (Soklič 2013, 32)

2.4 FAZE REHABILITACIJE

Akutna faza (bolnišnica); stabilizacija življenjskih funkcij, preprečevanje komplikacij.

Subakutna faza; nevrorehabilitacija.

Kronična faza; reintegracija v družino, okolje, družbo, šolo (VIVA 2009).

2.5 STEREOTIPI

Pri človeku, ki po možganski poškodbi dobro fizično okreva, tudi na psihičnem področju ni pričakovati težav.

Težka poškodba glave vedno pomeni težko prizadetost-in nasprotno.

Po določenem času od poškodbe se sposobnosti ne bodo več izboljševale.

Možganska poškodba izbriše spomin.

Zanikanje težav je slabo (obrambni mehanizem telesa, da se s posledicami sooča postopno in lažje) (VIVA 2009).

3 PRIMERI UPORABE

Delo z otrokom in družino poteka timsko. V tim strokovnjakov so poleg zdravnikov specialne fizikalne in rehabilitacijske medicine ter medicinskih sester, vključeni še fizioterapevti, delovni terapevti, logopedi, psiholog in socialni delavec ter specialni pedagog in učitelj Bolnišnične šole, OŠ ledina. Delo z otrokom in družino poteka individualno. Vsak od članov tima oceni otrokove sposobnosti, predlaga cilje obravnave na svojem področju ter otroka v potrebno vrsto obravnave tudi vključi. Takrat pridemo na vrsto predmetni učitelji. Specialni pedagog nam posreduje rezultate obravnave, mi pa glede na zmožnosti in sposobnosti pripravimo individualizirani program. Pri delu učitelji upoštevamo in razvijamo splošne in posebne prilagoditve učenja glede na vrsto in stopnjo težav, ki jih ima otrok.

3.1 ANDREJ-sedmošolec, poškodba po prometni nesreči

MOČNA PODROČJA: motiviran za šolsko delo, uspešen na matematičnem področju, naravoslovje ga zanima, rad kuha in peče peciva, igra bobne, uspešen pri igranju šaha in drugih miselnih igrah.

TEŽAVE: na področju usmerjanja miselnih procesov, v splošnem so procesi odvisni od psihofizične utrujenosti ter dejavnikov okolja, nihajoča učinkovitost, hitreje se utruja, motene vse ravni procesov pozornosti: usmerjanja in vzdrževana pozornost, kar se odraža na področju načrtovanja, organizacije in reševanja problemov, na čustvenem in vedenjskem področju in področju spomina, moten kratkoročen spomin-težave pri priklicu informacij, težje prepoznava lastna čustvena stanja, težje izraža svoja čustva.

Na šolskem področju se našteje težave izražajo: pri reševanju nalog je hiter, impulziven, ima težave na področju branja in pisanja.

PRILAGODITVE ŠOLSKEGA DELA:

ORGANIZACIJA (način sedenja),

POMOČ PRI ZAPISU ORGANIZACIJI ZAPISOV UČNIH VSEBIN (učitelj vnaprej pripravi zapise učnih vsebin s poudarjenimi ključnimi pojmi, učenec, jih vstavlja v mapo),

DELOVNI/UČNI LISTI (prilagojeni, strukturirani, ključni pojmi, kratka pisna navodila, miselni vzorci),

DOMAČE NALOGE (zapis obveznosti za popoldansko delo v beležko, preverjanje razumevanja navodil, prilagojena količina domačih nalog, PREVERJANJE IN OCENJEVANJE ZNANJA (časovno in vsebinsko napovedana, jasna in enoznačna navodila, kompleksne naloge naj bodo razdeljena na krajše dele, med reševanjem ima učenec možnost krajših prekinitev in sprotnega preverjanja razumevanja navodil).

POUK

Andrej je vedno zelo motiviran sledil pouku. Težave je imel z zapisovanjem v zvezek, zato sem mu po priporočilu na koncu ure vedno predložila zapiske s poudarjenimi ključnimi pojmi. Kadar sva imela dovolj časa, je sam med ali pa na koncu ure po mojem nareku na računalnik zapisal povzetek. Na koncu ure sva pripravila vprašanja za utrjevanje in ustne odgovore nanje. Pisno je na vprašanja odgovoril doma. Zapisovanje na računalnik mu ob bralnih in zapisovalnih težavah ni delalo težav, saj mu je pregledovalnik besedila sproti podčrtoval napake, ki jih je sam lahko popravil. Pri preverjanju sem zbrala vsa vprašanja posameznih ur in jih uredila tako, da so nekatera že imela napisane odgovore, druge pa je moral napisati sam. Samostojno pa je iz vprašanj in odgovorov naredil Powerpoint projekcijo, s katero si je pomagal pri utrjevanju. Tak način poučevanja in ocenjevanja je bil zadosten za prvo ocenjevalno obdobje, nato pa se je njegovo zdravstveno stanje poslabšalo, v ospredje so stopile čustvene in tudi vedenjske težave. Še težje se je pripravil za pouk, težko je priklical informacije zato sva poleg pisnih zapiskov na mobilni telefon posnela povzetek ure. Tako je lahko vsaj enkrat na dan poslušal povzetek ure in s tem utrjeval znanje ne da bi pri tem porabil več časa za organizacijo in potek samega učenja. S tem je ponovno okrepil samozavest, samospoštovanje in samopodobo, saj ni bil pri učenju odvisen od staršev ali specialne pedagoginje.

3.2 BARBARA –devetošolka, možganska poškodba po lažjem operativnem posegu

Težave so bile podobne kot pri Andreju, dodam lahko še: nemotiviranost za šolsko delo, šibko že prej pridobljeno šolsko znanje, šibka splošna poučenost in skromen besedni zaklad. Zato pa so njena močna področja: komunikativnost, urejenost šolskih zvezkov, dobro branje, močno zanimanje za glasbo in modo, skrb za svoj zunanji izgled, uspešnost na področju likovnega izražanja.

Tudi prilagoditve šolskega dela so bile podobne, le da smo tu gradili pouk le na minimalnih standardih znanja zaradi njenega šibkega predznanja in nemotiviranosti.

Barbari vsa IKT tehnologija ni bila prav nič v pomoč, saj je brez nadzora takoj izkoristila priložnost in se povezala na Facebook ali brskala po spletu. Zapiske je lepo pisala po nareku v zvezek in vse, kar sva skupaj naredili na računalnik sva morali takoj natisniti in prilepiti v zvezek, saj je le tako izdelek ostal ohranjen. Pri Barbari tudi snemanje zaključkov ni prišlo v poštev, saj je bila zelo telefonsko aktivna in so jo sporočila in klici prijateljev speljali iz predvidene smeri. Velikokrat so ji starši telefon kazensko (terapevtsko) odvzeli, saj je skoraj vsak mesec prekoračila predvidene izdatke. Telefonsko sem jo le opominjala na domače naloge ter preverjanja in ocenjevanja znanja.

4 ZAKLJUČEK

Stare in nove metode učenja pri mladostnikih z možgansko poškodbo se prelivajo iz ene oblike v drugo. Le tako lahko najhitreje in najlažje poiščemo najbolj učinkovito metodo učenja za posameznika. Pri tem se kot dobre izkažejo jo tako najstarejši modeli, kot tudi najnovejši.

Učimo se s svojimi možgani, ki so enkratni, tako kot naši prstni odtisi. Ljudje zato k učenju pristopamo na različne načine in uporabljamo različne poti pri pridobivanju in osvajanju znanja. Obstajajo različne tehnike in metode učenja. Vse pa opozarjajo na pomen lastne aktivnosti (motivacija, iskanje bistva, vztrajnost...), uporabe čim več čutil hkrati (vid, sluh, tip...), utrjevanja in konkretne uporabe naučenega. Z vključitvijo v izobraževalne procese postane razvijanje različnih učnih tehnik sestavni del šolanja. To je zelo občutljivo področje in zahteva individualni pristop, saj se lahko kaj hitro sprevrže v svoje nasprotje. Če pri izbiri učnih tehnik ne upoštevamo posameznikove individualnosti (sposobnosti, nagnjenja, tempo), lahko s tem povzročimo odpor do učenja na sploh (Radonjič-Miholič idr. 2008,40).

Zato je dobro, da v nove strategije učenja, ki jih morajo mladi po poškodbi možganov razvijati, vključimo IKT in vsaj preizkusimo, če je taka metoda učenja za učenca/dijaka ustrezna. Pomoč pri izobraževanju predstavlja izredno pomemben del celostne rehabilitacije, saj so poškodovani najpogosteje mladi, ki so še v procesu izobraževanja. Zanje ima učenje še posebno vlogo, saj je ponovna vključitev v vsakdanji tempo življenja neposredno povezana z učenjem. Že v času okrevanja in učenje dvojno vlogo, saj se pri možganskih okvarah najpogosteje pokažejo posledice na tem področju, hkrati pa prav učenje omogoča doseganje najboljših rehabilitacijskih rezultatov. Učinkovito učenje je sredstvo in tudi cilj celostne rehabilitacije.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Radonjič-Miholič, Vesna, Maja Ogrin, Tanja Štefančič. (2008). Učenje - priložnost in izziv v življenju mladih po možganskih poškodbah, Ekonomska fakulteta Univerze v Ljubljani., Ljubljana. → (Radonjič-Miholič idr. 2008, 40)
- 2) Soklič, Aleksandra. 2013. Psihološke značilnosti oseb po težki poškodbi glave: diplomsko delo. Ljubljana: Pedagoška fakulteta. → (Soklič 2013, 32)
- 3) Viva, portal za boljše življenje, MJS, 2009. Poškodbe glave. VIVA. <http://www.viva.si/Po%C5%A1kodbe-in-zastrupitve/2835/Po%C5%A1kodbe-glave> (27.8.2018). → (VIVA 2009)

O MLADIH OKOLJSKIH AKTIVISTIH PRI POUKU ŠPANŠČINE

ON YOUNG ENVIRONMENTAL ACTIVISTS IN A SPANISH CLASS

Lučka Rednak

Gimnazija Celje - Center, Slovenija
Secondary School Gimnazija Celje - Center, Slovenia
lucka.rednak@gcc.si

Izveček

V prispevku je predstavljen primer dobre prakse iz izobraževanja. Medpredmetno je povezana španščina, angleščina, biologija, ekologija, psihologija in zgodovina. Opisane so aktivnosti pri pouku španščine med obravnavo biografij in aktivnosti mladih okoljskih aktivistov. Tako se dijaki hkrati pripravijo na prihajajočo podnebno stavko. Prvo učno uro obravnavajo življenjepise štirih mladih oseb, ki so spremenile svet. Osredotočijo se na okoljskega aktivista. Naslednjo učno uro začnejo s posnetkom govora Grete Thunberg na podnebni konferenci v Katowicah in predstavijo protagonistko. V nadaljevanju obravnavajo internetni članek o ključnih značilnostih podnebne stavke mladih. Opisane so aktivnosti v razredu, in sicer v povezavi s tekstom. Po udeležbi dijakov na podnebni stavki ti pri pouku španščine povzamejo slovenski članek iz časopisa Delo, ki predstavlja Greto Thunberg, in izvedejo refleksijo stavke. Tako z medpredmetno povezavo združijo jezikovni pouk z aktualnim dogajanjem na področju okolja.

Ključne besede: izobraževanje, medpredmetno povezovanje, okoljski aktivist, podnebna stavka mladih, španščina

Abstract

The author presents some examples of good educational practice applying interdisciplinary approach connecting Spanish, English, Biology, Ecology, Psychology and History. Some activities are described in a Spanish class in which they discuss young activists' biographies. That is how the students are being prepared for the forthcoming climate strike. During the first lesson they discuss four young people's biographies who have changed the world, focusing on an environmental activist. In the following lesson a young activist Greta Thunberg is presented by watching her speech at Katowice UN Climate Change Conference. Further on the students work with an Internet article on key characteristics of the global youth strike against climate change. The first lesson after the students' participation at a climate strike is dedicated to resuming a Slovene article about Greta Thunberg, published in The Delo newspaper, in Spanish language. In that way a reflection on the strike is made. As such using interdisciplinary approach, the language class is well connected with environmental actuality.

Keywords: education, environmental activist, global youth strike against climate change, interdisciplinary teaching, Spanish

1 PRIMER DOBRE PRAKSE PRI POUKU ŠPANŠČINE NA GIMNAZIJI CELJE - CENTER

Skrb za okolje je naša skupna dolžnost. Šola je kot vzgojno-izobraževalna ustanova, poleg družine, soodgovorna pri ozaveščanju mladih o pomenu skrbi za okolje – za njihovo okoljsko vzgojo. Tematika okoljske vzgoje je vključena v veliko učbenikov, ne le v učbenike naravoslovnih predmetov. Dijaki Gimnazije Celje - Center (v nadaljevanju GCC) se v času šolanja vključujejo v številne projekte, povezane s skrbjo za okolje, zanje organiziramo tudi obšolske dejavnosti, povezane z okoljsko tematiko. Tako teme iz ekologije dijaki obravnavajo med poukom pri različnih predmetih, kakor tudi v okviru obšolskih aktivnosti. Na tak način sistematično privzgamemo mladi generaciji skrb za okolje in občutek odgovornosti zanj.

15. marca 2019 je bila napovedana globalna stavka mladih proti podnebnim spremembam. Ker so se dijaki GCC na sestanku Dijaške skupnosti GCC odločili, da stavko aktivno podprejo in se udeležijo shoda, ki ga je v Ljubljani pripravljala organizacija Mladi za podnebno pravičnost, se je ponudila odlična priložnost za vključitev teme v pouk španščine. Tako bi dijake na stavko bolje pripravili, saj se je ne bi udeležili zgolj zaradi odsotnosti od pouka, ne vedoč, zakaj stavkajo, temveč bi se lahko tehtneje odločili za udeležbo, na ta način bi tudi učinkoviteje sodelovali. Naše aktivnosti so se začele teden dni pred napovedano podnebno stavko mladih. Kot učiteljici tujih jezikov mi je aktualno dogajanje ponudilo možnost, da jezikovnemu pouku dodam sodobno noto in dijakom ponudim uporabni stik s tujim jezikom.

2 AKTIVNOSTI PRI POUKU ŠPANŠČINE KOT SEZNANITEV S PROBLEMATIKO IN PRIPRAVO NA PODNEBNO STAVKO

Pri pouku španščine si ves čas prizadevamo, da v pouk umeščamo aktualne teme. Dijake obveščamo o aktualnih dogodkih, v pouk vključujemo dodatna učna gradiva, povezana s obravnavano temo. Na ta način hkrati uresničujemo še eno izmed načel kakovostnega izobraževanja, to je načelo medpredmetnega povezovanja. Z vključevanjem aktualnih dogodkov s področja ekologije se medpredmetno povezuje pouk jezika z biologijo. Ko se pogovarjamo o okoljskih aktivistih, vključujemo še področja psihologije, ekonomije, zgodovine, politične teme in druge. Učitelji ugotavljamo, da se dijaki, če so obravnavani okoljski aktivisti mladi ljudje, z njimi lažje poistovetijo, tema se jim zdi zanimivejša, učinek, ki ga želimo doseči, pa je večji.

2.1 MLADI, KI SO SPREMENILI SVET

Pri pouku španščine kot drugega tujega jezika v gimnazijskem programu višjih letnikov uporabljamo učbenik *Diverso Español B* (Alonso idr. 2016), ki se ne posveča zgolj slovnici in besedišču v tujem jeziku, ampak sistematično vključuje tudi aktualne teme.

V enoti z naslovom *Cambio, sprememba* (Alonso idr. 2016, 40), ki smo jo obravnavali in je predstavljena v nadaljevanju članka, so protagonisti mladi ljudje, ki so spremenili svet.

Za uvodno motivacijo in kot pripravo dijakov na temo o mladih, ki so spremenili svet, sem na tablo napisala ime *Nelson Mandela*. Dijake sem vprašala, ali ga poznajo, in ali vedo, po čem je poznan. Skupaj smo prišli do zaključka, da je s svojim delovanjem spremenil svet. Dijaki so nato napisali svoj seznam oseb, ki so po njihovem mnenju doprinesle k izboljššanju sveta. Napisali so imena: *Martin Luther King*, *Mahatma Gandhi*, *Malala* in *Nikola Tesla*. V učbeniku (Alonso idr. 2016, 40) smo prebrali biografije štirih mladih ljudi, ki so spremenili svet. Bralno

razumevanje sem preverila tako, da so dijaki z eno povedjo povzeli bistvo vsebine, in sicer: kaj so protagonisti storili, da lahko za njih pravimo, da so spremenili svet. Tako so zlahka ugotovili, koga od njih bi lahko označili za mladega okoljskega aktivista. Dijaki so se naučili novega izraza v španščini – *activista medioambiental*, kar po slovensko pomeni *okoljski aktivist*.

2.2 GRETA THUNBERG NA KONFERENCI ZDRUŽENIH NARODOV O PODNEBNIH SPREMEMBAH

Dijakom sem predstavila Greto Thunberg, mlado okoljevarstvenico. Večina dijakov podnebne aktivistke Grete Thunberg ni poznala, poznali pa so pomen izraza *okoljski aktivist*. Ogledali smo si posnetek Gretinega govora na konferenci Združenih narodov v Katowicah v angleškem jeziku (V. G. 2018, 3:24). Ker je metajezik pri pouku španščina, sem posnetek predvajala s španskimi podnapisi. Tako so lahko dijaki v obeh tujih jezikih, ki se ju učijo, usvajali besedišče na temo okolja in se istočasno soočili s problematiko. Med gledanjem posnetka so si zapisovali ključne besede iz govora v angleščini in/ali španščini. Ugotovili so, da govornica kljub svojim šestnajstim letom odlično govori angleško in da je zelo umirjeno dekle preprostega videza. Vse ugotovitve so bile ključnega pomena za nadaljnje spoznavanje protagonistke, njenih osebnostnih lastnosti in njenega načina delovanja (Slika 1).

Slika 1: Posnetek govora Grete Thunberg s španskimi podnapisi



Greta Thunberg COP24 (subtítulos español) ▾

Vir: V. G. 2018, 3:24

Ker je posnetek razmeroma kratek (3:24 minut), sem ga predvajala dvakrat. Pri drugem gledanju so se dijaki osredotočili na metajezik – na španske podnapise.

Po ogledu posnetka so dijaki v španskem jeziku:

- opisali govornico,
- napisali ključne besede govora na tablo v angleščini in/ali španščini,
- vsak od njih je povedal najmanj eno poved o videnem/slišanem.

Z opisano aktivnostjo so se dijaki pri pouku tujega jezika prvič srečali s pobudnico stavke, na katero so se sami pripravljali. Kratak posnetek sem izbrala zaradi inovativnega pristopa, saj pestrost aktivnosti pri pouku upošteva zakonitost mnogoterih inteligentnosti, ta pa pripomore k večji učinkovitosti dela v razredu.

Dijaki so na tablo napisali naslednje ključne besede:

- v angleščini: *changing, climate, difference, economic growth, mass, children, justice, money, luxury, fossil fuels, ignore,*

- v španščini: *justicia, niños, hablar, economía, emergencia, clima, dinero, robar, esperanza.*

Ker so poslušali govor v angleškem jeziku, ki se ga učijo kot prvega tujega jezika, je bilo na njihovih seznamih več angleških besed. Dijake sem vprašala, v kakšni povezavi je posamezna ključna beseda z Gretinim govorom.

Kot zaključno aktivnost sem dijake vprašala, katere od besed, ki smo jih zapisali na tablo, so tiste, ki najbolje opredeljujejo Greto kot podnebno aktivistko. Tako smo podčrtali naslednje besede: *climate, fossil fuels, economía, clima, esperanza.*

Na koncu smo ugotovili, da prav vsaka beseda na tabli na nek način opisuje Gretino delovanje.

2.3 ČLANEK O GRETI THUNBERG IN O PODNEBNI STAVKI MLADIH

Dijaki so dobili izroček s člankom, ki je bil objavljen na spletni strani španskega časopisa El País (El País 2019). Učiteljičina različica članka je bila opremljena s pojmi v španščini, ki jih je bilo potrebno v razredu razložiti (Slika 2).

Slika 2: Izroček s člankom o Greti Thunberg in učiteljičina različica



Las claves de la huelga mundial de los estudiantes por el clima

Este viernes 15 de marzo, jóvenes de más de 1.000 ciudades se unirán al movimiento 'Fridays for future', en España se han convocado 45 movilizaciones

A finales de agosto de 2018, la activista sueca Greta Thunberg se plantó cada día durante tres semanas frente al Parlamento de Suecia para pedir a su Gobierno que cumpliera con el Acuerdo de París sobre el clima. Acababan de pasar el verano más caluroso de la historia y ella, con 15 años, enfundada en un chubasquero amarillo y con una pancarta de madera, explicó que se sentaba allí porque los adultos lo estaban haciendo sobre su futuro. En septiembre, decidió cambiar la sentada y empezó a faltar a clase cada viernes. Así nacieron los Viernes para el Futuro, la traducción al español de #FridaysForFuture, el hashtag con el que la acción de Thunberg comenzó a extenderse por redes sociales y que la llevó a participar el 14 de diciembre en la Cumbre del Clima de Katowice, en Polonia, frente a más de un centenar de líderes mundiales. Ahora, su huelga de los viernes se hará mundial este 15 de marzo: en más de 1.000 ciudades de 89 países, los estudiantes están llamados a secundarla. Aquí, las claves para España de lo que ya ha comenzado a llamarse "el 15M del clima".



Las claves de la huelga mundial de los estudiantes por el clima

Este viernes 15 de marzo, jóvenes de más de 1.000 ciudades se unirán al movimiento 'Fridays for future', en España se han convocado 45 movilizaciones

A finales de agosto de 2018, la activista sueca Greta Thunberg se plantó cada día durante tres semanas frente al Parlamento de Suecia para pedir a su Gobierno que cumpliera con el Acuerdo de París sobre el clima. Acababan de pasar el verano más caluroso de la historia y ella, con 15 años, enfundada en un chubasquero amarillo y con una pancarta de madera, explicó que se sentaba allí porque los adultos lo estaban haciendo sobre su futuro. En septiembre, decidió cambiar la sentada y empezó a faltar a clase cada viernes. Así nacieron los Viernes para el Futuro, la traducción al español de #FridaysForFuture, el hashtag con el que la acción de Thunberg comenzó a extenderse por redes sociales y que la llevó a participar el 14 de diciembre en la Cumbre del Clima de Katowice, en Polonia, frente a más de un centenar de líderes mundiales. Ahora, su huelga de los viernes se hará mundial este 15 de marzo: en más de 1.000 ciudades de 89 países, los estudiantes están llamados a secundarla. Aquí, las claves para España de lo que ya ha comenzado a llamarse "el 15M del clima".

Vir: El País 2019

Članek z naslovom *Las claves de la huelga mundial de los estudiantes por el clima* (Ključne značilnosti podnebne stavke mladih) govori o podnebni aktivistki Greti Thunberg. Je avtentičen vir (*realia*), objavljen na spletni strani največjega španskega dnevnika – *El País*. Ker je razmeroma kratek, napisan v enostavnem jeziku, in obravnava tematiko z nevtralnega zornega kota, je bil primeren za dijake višjih letnikov.

Obravnavali smo ga po naslednjih korakih:

- opis fotografij,
- tiho branje teksta,
- podčrtovanje neznanih besed v španščini in učiteljičina razlaga,
- tvorba petih vprašanj o vsebini članka (delo v parih),
- odgovori na vprašanja.

Zahvaljujoč ogledu Gretinega govora na konferenci in članku o njej, so dijaki dobro spoznali protagonistko in osnovne ideje stavke, na katero so se tudi sami pripravljali.

V nadaljevanju učne ure so dijaki s pomočjo rabe španskega prihodnjika govorili o svojih načrtih za petkovo stavko. Nekateri so načrtovali udeležbo na stavki v Ljubljani, drugi v Celju, tretji pa so se nameravali udeležiti pouka. Izrazili so svoje mnenje in pojasnili, zakaj menijo, da je prav, da se stavke udeležijo, ali pa da se posvetijo drugim aktivnostim v smislu skrbi za okolje.

3 GIMNAZIJA CELJE - CENTER V BOJU PROTI PODNEBNIM SPREMEBAM

Skupaj z dijaki smo na GCC v zadnjih letih že veliko storili za okolje. Z uvedbo GCC-stekleničk smo zmanjšali porabo plastične embalaže, v ekopostajah ločujemo odpadke, zbiramo star papir, zmanjšujemo ogljični odtis, imamo lasten ekovrt, ki vključuje hotel za koristne živali in visoke grede. Kot Unesco šola z različnimi akcijami obeležujemo mednarodne in svetovne dni, ki izpostavljajo okoljsko problematiko, še posebej ob svetovnem dnevu vode, zemlje in mednarodnem dnevu znanosti za mir in razvoj.

Tako je bila tudi odločitev, da aktivno podpremo globalno stavko mladih proti podnebnim spremembam, logična in smiselna.

Dijaki GCC so se na glasovanju po sestanku Dijaške skupnosti GCC, 8. marca 2019, odločili, da bodo aktivno podprli globalno stavko mladih proti podnebnim spremembam in se v petek, 15. marca 2019, udeležili shoda, ki ga je v Ljubljani pripravljala organizacija Mladi za podnebno pravičnost.

Na šolski spletni strani (GCC 2019) so pred stavko zapisali: *»Zavedamo se, da naš glas šteje tudi takrat, ko gre za pomen okolja, zato se bomo v večini udeležili stavke v Ljubljani, prav tako pa bomo organizirali shod v Celju, kjer želimo lokalnim oblastem pokazati, da nam je mar! Dijaki na GCC smo za naše okolje pripravljene storiti še mnogo več, zato se ob pridružitvi k akciji, ki jo je spontano začela naša vrstnica, švedska dijakinja Greta, zavezujemo, da bomo še bolj skrbno ločevali odpadke, zbirali star papir, uporabljali GCC-stekleničke, se borili proti nerazgradljivi embalaži, organizirali čistilne akcije in bolj vestno skrbeli za okolico šole. Vodstvo šole, učiteljski zbor in vse zaposlene ter šolsko kantino pozivamo k uporabi papirnatih oz. hitro razgradljivih lončkov in k odpravi izdelkov iz plastike za enkratno uporabo v najkrajšem možnem času.«*

Tako so se v petek, 15. marca 2019, nekateri dijaki GCC, udeležili podnebne stavke mladih. V sodelovanju z dijaki programa umetniška gimnazija – likovna smer so izdelali plakate in transparente, ki so jih uporabili na stavki (Slika 3).

Slika 3: Izdelava plakatov in transparentov za stavko



Vir: GCC 2019

4 AKTIVNOSTI PRI POUKU ŠPANŠČINE KOT REFLEKSIJA PODNEBNE STAVKE IN ZAKLJUČEK TEMATSKEGA SKLOPA

Naslednjo učno uro španščine sem načrtovala kot pogovor o podnebni stavki, ki so se je udeležili nekateri dijaki. Brez refleksije bi se pomen stavke prehitro pozabil, akcija pa bi, zaradi obilice dogodkov in drugih dražljajev v mladem življenju, prehitro utonila v pozabo.

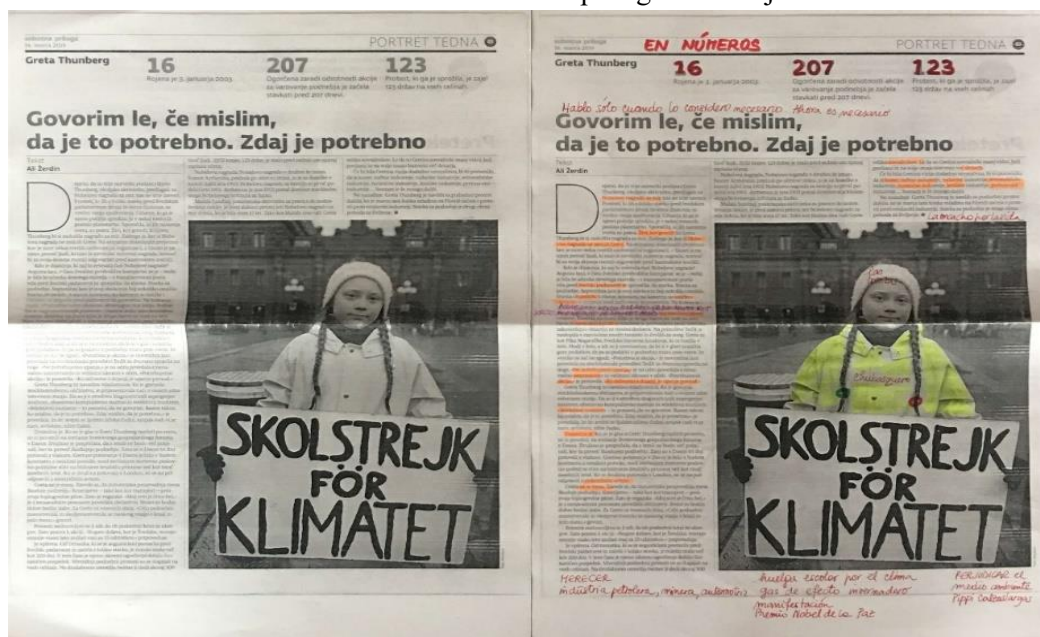
Dijaki so na izročku dobili članek iz Sobotne priloge časopisa Delo (Žerdin 2019, 3). Kot uvod v aktivnost so v španščini opisali fotografijo. Nato so s pomočjo števil 16, 207 in 123 prevedli nekaj podatkov, ki so bili izpostavljeni v članku (Slika 4). V nadaljevanju ure so med tihim branjem podčrtali ključne besede ali povedi, ki so jim v nadaljevanju služile za lažje povzemanje v tujem jeziku.

Po branju smo ključne besede in povedi prevedli ali povzeli v španščini in jih napisali na tablo. Novo usvojeno besedišče je dijakom pomagalo pri nadaljnjem delu.

Nato so dijaki opisali fotografijo ob članku. Čeprav je Gretin svet črno-bel, z njo povezujemo nekatere barve. Dijake sem spodbudila, da so na črno-beli sliki Grete pobarvali tisto, kar je za njo značilno. Z rumeno barvo so pobarvali Gretin dežni plašč in z dvema različnima barvama gumice njenih kit.

Nato smo članek razdelili na tri dele in dijake v tri skupine. Vsaka skupina je v španščini pripravila povzetek svojega dela članka in ga predstavila razredu. Tako so dijaki usvojili novo besedišče v španščini, povezano z obravnavano temo, urili so se v povzemanju članka iz maternega v tuji jezik in razvijali zmožnost ustnega izražanja v tujem jeziku.

Slika 4: Učni list s člankom iz Sobotne priloge in učiteljičina različica



Vir: Žerdin 2019, 3

Po končani aktivnosti so dijaki povedali, kako je potekala stavka in na ta način s sošolci izmenjali vtise o njej. Uporabljali so španski preteklik. Tako smo naredili refleksijo stavke in z uporabo kritičnega mišljenja ugotovili njene dobre in slabe plati.

5 ZAKLJUČEK

Izkušnja, ki sem jo dobila med obravnavo okoljske tematike pri pouku tujega jezika, me je spodbudila, da bom tudi v prihodnje v pouk vključevala aktualno tematiko z uporabo različnih didaktičnih pripomočkov in avtentičnih virov in različne metode dela. Med opisanimi aktivnostmi nisem bila le prenašalka in posredovalka znanja, temveč bolj spodbujevalka, usmerjevalka in enakopravna partnerica v procesu ozaveščanja mladih.

Prispevek zaključujem z mnenjem ravnatelja GCC. Gregor Deleja pravi, da na GCC dopolnjujemo pouk, standarde znanja, projekte in šolsko življenje z veččinami in življenjskimi znanji. K temu nas zavezuje jasna vizija in podoba, ki si ju je šola v preteklosti ustvarila v javnosti. Razmišlja, da v zadnjih letih v slovenskem šolstvu počasi v ospredje stopa pomen vzgoje in izobraževanja za trajnostni razvoj in t. i. globalnega učenja. Oba poudarjata vključujoč in izkustven izobraževalni proces, neposredno in neločljivo povezan z vrednotami in vzgojo. Prepričan je, da četudi se v naš šolski prostor vključujeta počasi in velikokrat bolj na papirju kot v praksi, pa vendarle to pomeni neko upanje za učinkovito pripravo mladih na svet prihodnosti, ki lahko z zavedanjem in ozaveščanjem pomena pozitivnih in negativnih tradicij povedejo našo družbo v boljši jutri (Deleja 2019, 6–7).

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Alonso, Encina, Jaime Corpas, Carina Gambluch. 2016. *Diverso Español B*. Madrid: SGEL.
- 2) Deleja, Gregor. 2019. Ko je dodatna razlaga odveč ali namesto uvodnika. V: *Letno poročilo 2018–2019 Gimnazije Celje - Center: 6–7*. Celje: Ravnateljstvo GCC.
- 3) El País. 2019. Las claves de la huelga mundial de los estudiantes por el clima. https://elpais.com/sociedad/2019/03/14/actualidad/1552553461_850759.html (13. 3. 2019).
- 4) GCC. 2019. Facebook, 15. marec. <https://www.facebook.com/GimCeljeCenter> (16. 3. 2019).
- 5) Gimnazija Celje - Center. 2019. GCC v boju proti podnebnim spremembam. <http://www.gcc.si/gcc-v-boju-proti-podnebnim-spremembam/> (14. 3. 2019).
- 6) V. G., Íñigo. 2018. Greta Thunberg COP24 (Subtítulos español). YouTube, objavil Íñigo V. G., 17. december 2018. Govor. YouTube video, angleščina, 3:24. <https://youtu.be/wYr3DNWcFO0> (11. 3. 2019).
- 7) Žerdin, Ali. 2019. Greta Thunberg: Govorim le, če mislim, da je to potrebno. Zdaj je potrebno. *Sobotna priloga*, 61 (62): 3.

STRATEGIJA ZAGOTAVLJANJA INTERNETNE VARNOSTI

STRATEGIES OF ENSURING INTERNET SECURITY

mag. Roman Rehberger

Šolski center Kranj, Višja strokovna šola, Slovenija
School Centre Kranj, Vocational College, Slovenia
rehberger@siol.net

Izvleček

Ranljivost spletnega mesta je šibkost v kodi ali spletni aplikaciji, ki napadalcu omogoča, da pridobi nadzor in morda dostop do gostiteljskega strežnika. Kibernetski kriminalci ustvarjajo specializirana orodja, s pomočjo katerih po internetu iščejo ranljivosti. Nato jih izkoristijo za krajo podatkov, distribucijo zlonamerne vsebine ali dodajanje neželene vsebine na ranljivo mesto. Za zmanjševanje in preprečevanje ranljivosti spletnih strani uporabljamo strategije, kot so sprotne posodobitve aplikacij, uporaba požarnih zidov ter uporaba avtomatiziranih bralnikov zlonamerne programske opreme, ki lahko samodejno prepoznajo ranljivosti in odstranijo škodljivo programsko kodo. Namen tega prispevka je opozoriti na tipične pomanjkljivosti v varnosti spletnih strani ter prikazati načine za testiranje njihove varnosti. Analiza, predstavljena v članku, je pokazala, da je veliko spletnih strani nezavarovanih pred napadi. Vzrok za visoko ranljivost je premalo sprotne posodobitve aplikacij ter pogosto celo neupoštevanje osnovnih varnostnih standardov.

Ključne besede: testiranje varnost spletnih strani, vrste ranljivosti, zmanjševanje in preprečevanje ranljivosti

Abstract

Vulnerability of a website is usually in its code or web application, which enables attackers to take control or perhaps gain access to the host server. Cybernetic criminals create specialized tools to search for vulnerabilities on the Internet. Then they use them to steal data, to distribute malicious contents, or add undesired contents to vulnerable websites. Some useful strategies can be used to diminish or prevent vulnerability of websites, such as regular updates of applications, use of firewalls, and use of automatized readers of malicious software, which can automatically detect vulnerabilities and remove malicious codes. This paper aims at pointing out typical insufficiencies in website security as well as at showing some useful ways of testing website security. The analysis presented in this paper has shown that a lot of websites remain unprotected from attacks due to too insufficient regular updating and even due to not abiding by basic security standards.

Keywords: testing website security, types of vulnerabilities, diminishing or preventing vulnerabilities

1 UVOD

Spletne strani so kot dom ali podjetje z odprtimi vrati dostopne vsakomur. Njihove dejavnosti se izvajajo na spletu, nenehno v stiku z gostiteljskim omrežjem, zato so izpostavljene vdorom. Potrebno jih je zaščititi in preprečiti nepooblaščen dostop do podatkov o osebah ali organizacijah.

V zadnjem desetletju so se spletne strani razvile iz statičnih v dinamične tehnologije z zapletenimi orodji. Današnje spletne strani segajo od programskih tehnologij skupine AJAX do kompleksnejših tehnologij, ki se pojavljajo v vseh panogah in velikostih podjetij. Hitrost razvoja varnostne programske opreme se pospešuje; varnostne rešitve, ki so jih inženirske ekipe spletnih aplikacij v preteklosti lahko uporabljale več mesecev ali let, danes trajajo le nekaj tednov ali celo dni.

Mnoga podjetja so dnevno tarče napadov. Ker je omrežje podjetij danes bolj varno, so se napadalci preusmerili na aplikacijsko plast, ki vsebuje 90 % vseh ranljivosti (Judd, Barros, Chuvakin 2017). Podjetja morajo novo programsko opremo podrobno preizkusiti in analizirati kodo. Orodja za preskušanje so draga, zato jih nekatera podjetja ne kupijo in tvegajo upočasnitev razvoja in ogrožajo svojo uspešnost.

Napadalci so zelo aktivni in poskušajo vdreti v spletne strani ter pridobiti podatke, zato je varnostno testiranje ranljivosti spletnih strani zelo pomembno. Glavni namen prispevka je opozoriti na kritične varnostne luknje v spletnih straneh ter prikazati preprosto in brezplačno ugotavljanje ranljivosti in testiranje varnosti spletnih strani s pomočjo novejših tehnik, in sicer orodja OWASP - Zed Attack Proxy (OWASP Zed 2019). V okviru laboratorijskih vaj višješolski študenti smeri informatike in varovanja s pomočjo tega orodja praktično preizkušajo varnost spletnih strani s ciljem, da se naučijo poiskati ranljivost spletne strani ter ustrezno popraviti kodo in tako spletno stran obvarovati pred napadom.

2 VARNOST SPLETNIH STRANI

Pozornost glede spletne varnosti podjetij je danes osredotočena na varnost spletnih strani. Omrežje je bilo v veliki meri uspešno zavarovano že v preteklosti, najbolj škodljivi napadi so sedaj usmerjeni v spletne strani. Pojavijo se na primer v obliki škodljivega »dodatka« na novo naložene programske opreme in orodij. Da bi se zavarovala pred temi grožnjami, morajo podjetja pred nakupom ali uporabo orodij le-ta varnostno preskusiti in jih zaščititi.

Ena od vodilnih testnih tehnik je statistična analiza. Program za statistično analizo pregleda programsko kodo, poišče njene pomanjkljivosti, zadnja vrata ali drugo zlonamerno kodo, ki bi lahko napadalcem omogočila dostop do spletne strani podjetja ali do občutljivih podatkov o podjetju ali o strankah. Vendar lahko večina orodij statične analize pregleda samo izvorno kodo. Številne aplikacije pa integrirajo kodo iz knjižnic drugih strežnikov, zato izvorna koda za te aplikacije pogosto ni na voljo za testiranje.

Z odkrivanjem ranljivosti v programski opremi pred nakupom ali uporabo orodja za testiranje spletnih strani pomagajo preprečiti grožnje in negativen vpliv, ki ga lahko imajo na konkurenčnost in dobičke. Vendar pa so orodja za analizo spletnih strani lahko draga za nakup,

zapletena za vzdrževanje in zamudna za izvajanje. Nekatera podjetja se zato ne odločijo za nakup, kar lahko usodno vpliva na produktivnost in dobiček. Poudariti velja, da so na spletu na voljo tudi kakovostna brezplačna testna orodja, kot je na primer OWASP - Zed Attack Proxy (OWASP Zed 2019). Preizkus učinkovitosti tega orodja in ugotovitve o varnosti spletnih strani, ki izhajajo iz tega prezkusa, so predstavljene v sledečih poglavjih.

2.1 RANLJIVOST SPLETNIH STRANI

Spletne ranljivosti danes vključujejo sistemsko napako ali šibkost v kodah spletnih strani. V preteklih letih so bile spletne strani tarča napadov večinoma zaradi neustreznega preverjanja ali spreminjanja vhodnih podatkov, nepravilno konfiguriranih spletnih strežnikov in napak v oblikovanju. Spletne strani so ranljive, ker morajo komunicirati s številnimi uporabniki v številnih omrežjih.

Za zaščito spletnih strani obstajajo rešitve, ki so zasnovane posebej za aplikacije. Pomembno je, da se ranljivost preverja s tradicionalnimi testnimi orodji, ki prepoznajo vrzeli v varnosti spletne strani organizacije. Varnostni strokovnjaki za razumevanje tveganj s testnimi orodji izvedejo navidezne napade na spletne strani in tako preverijo njihovo varnost. V nadaljevanju so opisane vrste napadov, ki so po lestvici OWASP za leto 2017 najbolj nevarni za spletne strani (OWASP Top 10 2017).

2.1.1 Napad SQL Injection

Napad SQL Injection v izvorno kodo programa, ki podpira spletno stran, vnese SQL poizvedbo ali ukaz, tako da napadalec lahko bere občutljive podatke, ki jih vnaša uporabnik, lahko spreminja podatkovne baze (vnaša, spreminja, briše podatke), izvaja administrativne operacije (zapre program za upravljanje s podatkovnimi bazami), potvori vsebino podatkovne baze ali celo posreduje ukaze operacijskemu sistemu (SQL Injection 2016).

Napad SQL Injection je uspešen, kadar uporabnik ne opazi spremembe in ne odstrani zapisa, ki se zdi kot koda SQL. Če je aplikacija občutljiva za napad SQL, lahko napadalec pride v iskalno polje spletnega mesta in vnese SQL ukaz, ki strežniku naloži, da izpiše vsa shranjena uporabniška imena in gesla za spletno mesto.

Zaščita proti napadom SQL se zagotovi tako, da spletna aplikacija deluje le s privilegiji, ki jih je določil sistemski administrator. Uporabnik ne sme zagnati spletnega strežnika kot root ali dostopati do baze podatkov s sistemskim geslom, ker lahko napadalec zlorabi te skrbniške pravice, dodeljene spletni aplikaciji. Če moramo uporabiti zunanji ukaz, je treba strogo preveriti vse uporabniške podatke, ki se jih vnese v ukaz in vzpostaviti mehanizme za obravnavanje morebitnih napak, časovnih omejitev ali blokade. Vse izhodne, povratne kode in kode napak iz klica je potrebno preveriti, da bi zagotovili, da je bila dejansko izvršena pričakovana obdelava. V nasprotnem primeru se lahko pojavi napad, ki ga uporabnik nikoli ne zazna (SQL Injection 2016).

2.1.2 Napad Cross-Site Scripting (XSS)

Pri napadu Cross-site Scripting (XSS) gre za vnos zlonamerne ukaza med dostopanjem v sicer legitimno in zanesljivo spletno stran. Uporabnik bo na primer želel dostopiti do legitimnega spletnega mesta, v tem času pa se bo naložil in izvedel zlonamerni ukaz napadalca

v uporabnikovem brskalniku in ga preusmeril na škodljivo lažno spletno stran. Uporabnikov brskalnik ne more prepoznati ukaza kot zlonamernega, ampak ga sprejme, kot da prihaja iz zanesljivega vira. Zlonamerni ukazi med napadom XSS potvorijo vsebino spletne strani tako, da je videti kot prava (Cross-Site Scripting 2018).

To lahko povzroči krajo občutljivih podatkov, ugrabitev seje in še veliko več. XSS napadi lahko znatno škodijo ugledu podjetja, in sicer tako, da so informacije uporabnikov ogrožene brez kakršnih koli znakov, da je prišlo do zlonamernega dejanja. Vse občutljive podatke, ki jih uporabnik pošilja na spletno mesto (na primer gesla, podatki o kreditni kartici, drugi zasebni podatki ...), se lahko ugrabi prek navideznega spletne strani, ne da bi lastniki spletne strani vedeli, da je povezava problematična.

Eden od najpogostejših načinov varovanja pred skriptnimi napadi je izdelava t.i. knjižnice zlonamernih ukazov, tako da bi se brskalnik samodejno zaustavil, ko bi prepoznal ukaz iz takšne knjižnice. Tak ukaz se lahko na primer vnese na spletno povezavo z zlonamernim JavaScriptom v komentar na spletnem dnevniku (Cross-Site Scripting 2018).

2.1.3 Napad Cross Site Request Forgery (CSRF)

Pri napadu Cross Site Request Forgery (CSRF) je brskalnik žrtve prisiljen izvajati nenamerno dejanje na spletnem mestu, v katero je prijavljena (npr. spletna stran, blog, elektronska pošta, klepetalnik ...). Spletna aplikacija ima vir za zanesljiv in tako izvrši dejanje, ki ga namerava storiti napadalec, na primer predloži zlonamerno zahtevo za prijavo. Takšni napadi obsegajo od neškodljivih potegavščin uporabnikov do spremembe naslova elektronske pošte ali celo nedovoljenega prenosa denarja (Cross-Site Request 2018).

Eden od načinov, kako lastniki spletnih mest pomagajo zmanjšati njihove možnosti za napad, je, da imajo na voljo napredne tehnike potrjevanja za vsakogar, ki lahko obišče strani na svoji spletni strani ali aplikaciji, zlasti kadar gre za socialne medije ali spletne strani podjetij. To jim bo omogočilo, da prepoznajo uporabniški brskalnik in sejo, da preverijo njihovo pristnost (Cross-Site Request 2018).

3 TEHNIKE TESTIRANJA

V nadaljevanju so opisane najbolj pogoste tehnike skeniranja spletnih strani z uporabo orodja ZAP. Spider se uporablja za iskanje novih strani (URL-jev) in povezav na drugih spletnih mestih na določeni spletni strani. Prvič, ko se aplikacija pregledujete ročno, je seznam dolg nekaj URL-jev najdenih na ročno obiskanih straneh. Ko se Spider ponovno zažene, najprej pogleda te navedene URL-je, da bi našel nove povezave ali URL-je. Če jih najde, dodaja URL na seznam in ponovno obiščite te nove najdene URL-je. Ta proces se bo nadaljeval, dokler ne najde novih URL-jev ali povezav. Tako tradicionalni kot tudi AJAX pajki se uporabljajo za isti namen, le da se prvi uporabljajo za iskanje virov, ki niso ustvarjeni z AJAX-om, drugi pa za iskanje spletnih strani, ustvarjenih z AJAX-om.

AJAX Spider je tehnika v programu ZAP, ki omogoča pregledovanje samo spletnih strani, ki so ustvarjene v AJAX-u. To je veliko bolj podrobno in učinkovito testiranje, kot če bi zanj uporabili tehniko Spider.

Fuzz je tehnika testiranja programske opreme, ki poišče izvršilne napake in napake pri kodiranju. Pri tem testiranju se poskuša programsko opremo navidezno zrušiti, tako da se aplikaciji (programski opremi) dodeli naključno, neveljavno ali neuporabno vrednost uporabniških vhodov, nato pa nadzoruje, ali se bo aplikacija zrušila. Če se program zruši ali odpove z naključno uporabniško vhodno vrednostjo, potem je morda prišlo do varnostne težave (Pierce 2012).

4 PRAKTIČNO TESTIRANJE SPLETNIH STRANI

V nadaljevanju predstavljamo primer dobre prakse iz izobraževanja, ugotavljanje ranljivosti in testiranje varnosti spletnih strani. Preizkušanje smo opravili v okviru laboratorijskih vaj s 146 višješolskimi študenti, 109 iz smeri Informatike in 37 iz smeri Varovanja, v študijskih letih 2016/17, 2017/18 in 2018/19.

Testirali smo z orodjem OWASP - Zed Attack Proxy (v nadaljevanju ZAP), ki omogoča samodejno iskanje varnostne ranljivosti v spletnih aplikacijah. Povezava za dostop do orodja na spletu je v seznamu virov prispevka.

Uporabili smo tri tehnike orodja. Tehnika Spider se uporablja za iskanje novih URL-jev in povezav do drugih mest na spletni strani. Prvič, ko se aplikacija pregledujete ročno, je seznam dolg nekaj URL-jev. Ko se Spider ponovno zažene, pogleda te URL-je, da bi našel nove povezave. Če jih najde, jih doda na seznam in ponovno obiščite najdene URL-je, dokler ne najde vseh povezav. Enako se uporablja AJAX Spider, le da omogoča pregledovanje spletnih strani, ki so ustvarjene v AJAX-u, zato je testiranje zanje bolj podrobno. Tehnika Fuzz poišče izvršilne napake in napake pri kodiranju. Programsko opremo poskuša navidezno zrušiti, aplikaciji se dodeli naključno neveljavno ali neuporabno vrednost uporabniških vhodov, nato pa se nadzoruje, ali se bo zrušila. Če se program zruši ali odpove z naključno uporabniško vhodno vrednostjo, je verjetno prišlo do varnostne težave (Pierce 2012).

Predmet preizkušanja sta bili dve testni spletni strani <http://DWVA.COM> in www.webscantest.com. Cilj vaj je bil ozaveščanje študentov o pomembnosti sprotnega testiranja spletnih strani.

Študente smo resno opozorili, da program ZAP lahko uporabljajo izključno za izobraževalne namene. Pred začetkom so morali program nastaviti v varen način (Safe Mode). Simulacija deluje kot pravi napad, zato se lahko dejansko poškoduje funkcionalnost spletne strani.

Najprej so simulirali napad na testno spletno stran <http://DWVA.COM>. Po skeniranju se v programu prikaže povzetek opozoril: visoka, srednja in nizka stopnja tveganja. Kategorije so označene z barvnimi zastavicami in številom zadetkov ranljivosti v spodnjem delu okna orodja in na kazalu. Opozorilo na podlagi visoke prioritete pomeni, da je težava v tej kategoriji resnejša od drugih opozoril. Opozorila vključujejo seznam napadov in opise drugih informacij ter predlagajo rešitev. Študenti so seznam opozoril shranili v html format.

Nato so aktivno preskenirali (Active Scanner) spletno stran. Ta funkcija poišče le osnovne ranljivosti (ni npr. mogoče najti logičnih ranljivosti), zato so za bolj podrobno analizo uporabili Spider, Ajax Spider in Fuzz. Uporabljen je bil brskalnik Firefox, ki ima že vgrajen certifikat

ZAP Root CA. Po skeniranju so študenti v tabelo iz kartice opozoril (Alerts) prepisali število zadetkov ranljivosti za posamezno kategorijo.

Naslednja naloga je bila preverjanje spletne strani www.webscantest.com. Najprej so jo preverili s funkcijo Spider. Da bi dosegli zadostno pokritost pregledovanja, so globino pregledovanja nastavili na stopnjo 5 (od 19). Na kartici funkcije Spider se je prikazal seznam povezav do stran, ki so bile zaradi tveganja odstranjene. Ko orodje pregleduje aplikacijo, oblikuje t. i. zemljevid strani in vire, ki jih uporabljajo za izdelavo teh strani. Beleži zahteve in odzive, poslane na vsako stran, in ustvarja opozorila, če je kaj narobe z zahtevo ali odgovorom.

Nato so uporabili še s tehniko Fuzz. V kartici funkcije so se podrobno izpisale stopnje ranljivosti. Ker je bila napadena testna spletna stran, so študenti dobili vrednost nič za visoko, srednjo, nizko in informacijsko prioriteto.

Spletna stran je napisana v AJAX-u, zato so s funkcijo AJAX Spider bolj natančno preverili njeno ranljivost kot s tehniko Spider. Funkcija sledi vsem povezavam, ki jih lahko najde prek brskalnika, tudi tistim, ki jih generira koda na strani odjemalca. Zaradi natančnega izpisa so nastavili največjo globino iskanja, moč iskanja in dovoljeno trajanje na nič, da je program skeniral spletno stran brez omejitev. Tudi tu so dobili vrednost nič za visoko, srednjo, nizko in informacijsko prioriteto.

Ugotovili so, da sta testni spletni strani razmeroma zelo varni, saj nimata zadetkov ranljivosti na najnevarnejše napade, da pa je manj pozornosti pri zagotavljanju varnosti teh dveh strani posvečeno srednji in nizki stopnji tveganja. Gre za spletni strani, namenjeni za testiranje v izobraževalne namene, kar pojasnjuje njuno močnejšo varnost. Študenti, ki imajo izdelane lastne spletne strani, so aktivno preskenirali še svojo domačo spletno stran skupaj s povezavami do drugih virov. Zadetke tveganj prikazuje tabela 1.

Tabela 1: Rezultati testiranja spletne strani Webscantest

<i>Ime ranljivosti</i>	<i>Ranljivost</i>	<i>Število ranljivosti</i>
<i>SQL Injection – MySQL</i>	<i>Visoka</i>	<i>24</i>
<i>Anti CSRF Tokens Scanner</i>	<i>Visoka</i>	<i>10</i>
<i>Cross Site Scripting (Persistent)</i>	<i>Visoka</i>	<i>6</i>
<i>Cross Site Scripting (Reflected)</i>	<i>Visoka</i>	<i>3</i>
<i>X Frame Option Header Not Set</i>	<i>Srednja</i>	<i>55</i>
<i>Backup File Disclosure</i>	<i>Srednja</i>	<i>45</i>
<i>Insecure HTTP Method - TRACE</i>	<i>Srednja</i>	<i>14</i>
<i>Cross Domain JavaScript Source File Inclusion</i>	<i>Nizka</i>	<i>42</i>
<i>Password Autocomplete in browser</i>	<i>Nizka</i>	<i>39</i>
<i>Cookies Set without HTTP Only Flags</i>	<i>Nizka</i>	<i>28</i>
<i>X-Content-Type-Options Header Missing</i>	<i>Nizka</i>	<i>14</i>
<i>Web Browser XSS Protection Not enabled</i>	<i>Nizka</i>	<i>11</i>
<i>Possible Username Enumeration</i>	<i>Informativna</i>	<i>412</i>
<i>Web Browser XSS Protection Not Enabled</i>	<i>Informativna</i>	<i>142</i>
<i>X-Content-Type-Options Header Missing</i>	<i>Informativna</i>	<i>98</i>

Vir: Lasten

Večina študentov (93 %) od 78, ki imajo svojo spletno stran, je ugotovila, da je njihova spletna stran nezavarovana pred napadi. Vzrok za visoko ranljivost je izdelava spletne strani pred nekaj

leti, ko se je varnosti posvečalo manj pozornosti. Nekateri niso upoštevali niti osnovnih varnostnih standardov.

5 ZAKLJUČEK

Varnost spletnih strani je pomembnejša kot kdajkoli prej. Z izvajanjem varnostnega testiranja spletnih strani in sledenjem nekaterim osnovnim najboljšim primerom dobre prakse za preskušanje in sanacijo lahko podjetja znatno zmanjšajo tveganje in pomagajo ohraniti svoje sisteme pred napadalci. Skeniranje spletnih aplikacij za ranljivosti je varnostni ukrep, ki je v današnji časih nujno potreben. Pomembno je razumeti, kaj je spletna aplikacija in zakaj je tako pomembno, da imajo podjetja varnostni program spletnega testiranja in ga uporabijo za pregled svojih spletnih strani. Orodja za testiranje varnostni spletnih strani so zasnovana posebej za pregledovanje tudi najbolj varovanih spletnih strani. Orodje mora imeti tudi možnost pretvorbe podatkov o ranljivosti spletne strani v podroben načrt sanacije. Načrt sanacije lahko predlaga prednostne naloge, ki jih je potrebno opraviti, ter določiti, zakaj in kdaj. Najboljši bralniki ranljivosti omogočajo sledenje in merjenje podatkov v sami programski opremi ali integriranje podatkov v svojo podatkovno bazo.

Namen in cilj preizkušanja orodja za testiranje spletnih strani sta bila dosežena, saj so študenti na podlagi pridobljenih rezultatov dobili vpogled v pomembnost zaščite spletnih strani pred napadi. Pri tem jim bodo tudi v prihodnje v pomoč praktični primeri, ki so jih spoznali pri laboratorijskih vajah. Spoznali so, katere vrste napadov in zakaj so za spletne strani najnevarnejše ter ugotovili, da je večina spletnih strani pred njimi dokaj dobro zaščitena. Razumevanje delovanja najnevarnejših napadov je pomembno za razumevanje pomembnosti zagotavljanja varnosti v spletnih straneh. Ugotovili so tudi, da bodo morali še veliko ukreniti za varnost lastnih spletnih strani. Naučili so se dobro uporabljati orodje ZAP in spoznali nekatere rešitve, ki jih ponuja za povečanje varnosti spletnih strani pred različnimi vrstami napadov. Tako bodo lahko v pomoč strokovnjakov v podjetjih, kjer bodo zaposleni pri zagotavljanju varnosti spletnih strani, pri preprečevanju ranljivosti in pri reševanju tveganj s pomočjo znanja o možnostih izboljšanja kode.

Čeprav obstajajo različni načini, da napadalec lahko vdre v spletno stran zaradi njene ranljivosti, obstajajo tudi učinkoviti in brezplačni načini za obrambo pred napadi. Z rednim pregledovanjem spletnih strani se lahko ugotovi in odpravi ranljivosti, preden pride do kršitve, da ostanemo korak pred napadalci.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Cross-Site Request Forgery (CSRF). 2018. OWASP Foundation.
[https://www.owasp.org/index.php/Cross-Site_Request_Forgery_\(CSRF\)](https://www.owasp.org/index.php/Cross-Site_Request_Forgery_(CSRF)) (2. 9. 2019).
- 2) Cross-Site Scripting (XSS). 2018. OWASP Foundation.
[https://www.owasp.org/index.php/Cross-site_Scripting_\(XSS\)](https://www.owasp.org/index.php/Cross-site_Scripting_(XSS)) (2. 9. 2019).
- 3) Judd, Mark, Anton Chuvakin, Augusto Barros. 2017. A Comparison of Vulnerability and Security Configuration Assessment Solutions. Gartner Research.
<https://www.gartner.com/doc/3775765/comparison-vulnerability-security-configuration-assessment> (2. 9. 2019).

- 4) OWASP Zed Attack Proxy Project. 2019. OWASP Foundation.
https://www.owasp.org/index.php/OWASP_Zed_Attack_Proxy_Project (2. 9. 2019).
- 5) OWASP Top 10 – 2017: The Ten Most Critical Web Application Security Risks. 2017. Creative Commons.
https://www.owasp.org/images/7/72/OWASP_Top_10-2017_%28en%29.pdf.pdf (2. 9. 2019)
- 6) Pierce, Jeff. 2012. Security Testing: Web Application Fuzz Testing. Coveros (blog), 6. 11.
<https://www.coveros.com/our-blogs/> (2. 9. 2019).
- 7) SQL Injection. 2016. OWASP Foundation. https://www.owasp.org/index.php/SQL_injection (2. 9. 2019).

VLOGA RAZREDNIKA PRI NAČRTOVANJU INDIVIDUALNEGA NAČRTA IZOBRAŽEVANJA DIJAKA IN OBLIKOVANJU RAZREDNE SKUPNOSTI- PRIMER DOBRE PRAKSE

THE ROLE OF THE CLASS TEACHER IN PLANNING STUDENTS' PERSONAL EDUCATIONAL PLANS AND BUILDING A CLASSROOM COMMUNITY-A GOOD PRACTICE EXAMPLE

Alenka Rep

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

alenka.rep@bic-lj.si

Izvleček

Učitelji se v današnjem času vse bolj zavedamo, da so dijaki, ki prihajajo v razred, zelo različni. Prihajajo z različnimi individualnimi potrebami, značilnostmi in interesi. Zaveden učitelj si vedno bolj postavlja izziv, da v največji možni meri upošteva, da vzgojno-izobraževalni proces poteka v skladu z učno diferenciacijo in individualizacijo. Pred očmi imamo dijaka, posameznika, pri katerem je cilj razvijati zmožnosti, da bo uporabljal znanje, spretnosti in sposobnosti za ustvarjalno in etično delovanje v kompleksnih, nepredvidljivih in spremenljivih okoliščinah v poklicu, v družbenem in zasebnem življenju. V članku je opisan primer iz prakse, kjer je razrednik v vlogi mentorja, sogovornika in spodbujevalca. Dijak pripravlja svoj individualni načrt izobraževanja, se uči samorefleksije in se s tem razvija oz. vodi svojo karierno pot. Hkrati pa razrednik nastopa v vlogi povezovalca vseh, ki so vpleteni v dijakov proces razvijanja: učiteljev, sošolcev oz. razredne skupnosti. Primer iz prakse pokaže, da je dijak, ki smo mu pripravljene prisluhniti v njegovi individualnosti, v času svojega izobraževanja mnogo bolj motiviran za delo in razvoj.

Ključne besede: individualizacija, individualni načrt izobraževanja dijaka, vloga razrednika, motivacija

Abstract

Nowadays, teachers have greater awareness of considerable differences among students in the classroom. Students have different needs, characteristics, and interests. Conscious teachers challenge themselves to take into account, as much as possible, that the educational process is in accordance with differentiated learning and individualization. Teachers deal with students individually with an objective to develop their ability to use knowledge and skills to act creatively and ethically in complex, unpredictable and changing circumstances in professional, social and private lives. The article describes a case study where the class teacher acts as a mentor, interlocutor, and a facilitator encouraging the students to prepare their own personal educational plans, learn self-reflection, and thus pursue their career paths. At the same time, the class teacher acts as a facilitator who brings together everyone involved in the students' development process – their teachers, classmates and the classroom community. The case study

shows that the student whose individuality is taken into consideration becomes more motivated to work and develop within the educational process.

Keywords: individualization, personal educational plan, the role of the class teacher, motivation

1 UVOD

Dijaki 2. letnika programa slaščičar in skupina učiteljev, ravnateljica in svetovalna delavka, v BIC Ljubljana, Živilski šoli smo vključeni v projekt MIND+. Namen tega projekta je razvoj in preizkušanje modela za izvajanje programov srednjega poklicnega izobraževanja v šolski obliki. Vključeval bo učinkovite pristope, ukrepe in dejavnosti v podporo prožnejšim oblikam poklicnega izobraževanja, ki omogočajo praktično usposobljenost in individualni razvoj posameznika. V prispevku bom opisala primer, kjer sem kot razredničarka izbranega oddelka nastopila v vlogi mentorice, sogovornice in spodbujevalke pri nastajanju individualnega načrta izobraževanja dijaka kot posameznika. V tem procesu se je vsak dijak učil samorefleksije in s tem tudi razvijanja sebe in vodenja svoje karijerne poti. Hkrati pa sem kot razredničarka nastopila v vlogi povezovalca vseh, ki so vpleteni v dijakov proces razvijanja: učiteljev, sošolcev oz. razredne skupnosti.

2 PRIMER DOBRE PRAKSE

V oddelku 2. letnika slaščičar sem bila razredničarka že drugo šolsko leto. V veliki meri sem dijake že spoznala skozi 1. letnik, hkrati pa sem se zavedala, da bi jih lahko spoznala še bolj. Vključitev v projekt MIND+ me je spodbudila, da na tem področju naredim, naredimo korak naprej. Predvsem sem si kot cilj postavila, da si kot učiteljica in razredničarka upam zares stopiti v odnos z dijakom, kar zame pomeni, da pokažem polno zanimanje za vsakega dijaka in jih ob tem spodbudim, da se bodo še bolj razvijali na posameznih področjih, ki jih bodo prepoznali v procesu prepoznavanja kot njim lastna področja za razvoj na poklicnem področju in za njihov osebni razvoj. V nadaljevanju bom opisala primer procesa v razredni skupnosti v enem šolskem letu na področju individualizacije oz. načrtovanja izobraževanja za vsakega posameznega dijaka.

2.1 VPRAŠALNIK IN INDIVIDUALNI RAZGOVRI

Kako dijaka spoznati in se mu zares približati? Moja ideja je bila, da mi po enem letu spoznavanja dijaki že toliko zaupajo, da bi jim lahko zastavila nekaj vprašanj v obliki vprašalnika. Sestavila sem vprašalnik, da bi izvedela čim več o vsakem dijaku, kar bi kasneje služilo kot podlaga za njihov osebni izobraževalni načrt.

V prvem delu vprašalnika sem postavila vprašanja o počutju dijaka v razredni skupnosti, ali ima v razredu kakšnega prijatelja in o tem, kako se počuti v šoli nasploh in kakšen odnos ima z učitelji. Na vprašanja so odgovarjali z izbiro med možnimi odgovori. V nadaljevanju so odgovarjali na vprašanja v povezavi z doseženim učnim uspehom v 1. letniku. Zanimalo me je, ali so bili z uspehom zadovoljni, katere predmete oz. strokovne module bi izpostavili kot bolj uspešne in zakaj in za katere menijo, da so imeli pri njih specifične težave. Zanimalo me je, kaj bi pri posameznih predmetih oz. strokovnih modulih radi razvijali ali izboljšali v novem šolskem letu. Zapisali so lahko tudi, kaj jih ovira, da bi dosegli zeleno itd.

V nadaljevanju vprašalnika so opisali, s čim se ukvarjajo izven šole. Izbrali so med dejavnostmi, ki jih izven pouka lahko izberejo v šoli, na primer risanje in oblikovanje, prostovoljske dejavnosti, krožek za oskrbo živali, tečaj kuhanja, tečaj tujega ali slovenskega jezika, delavnice za izboljšanje medosebne komunikacije, delo s starejšimi, šport itd.

V zadnjem delu so oblikovali najpomembnejši cilj za to šolsko leto in zapisali so tudi, kaj so si vedno želeli, pa za to niso imeli možnosti.

Dijaki so vprašalnik izpolnili 1. šolski dan pri razredni uri. Razložila sem jim, čemu bo služil in poskrbela za prijetno vzdušje v razredu. Dijaki so napisali ogromno o sebi.

Sledilo je kar nekaj vložene energije in časa, da sem vprašalnike prebrala in pripravila izhodišča za razgovore, ki so sledili.

Z vsakim dijakom smo v nadaljevanju opravili individualni razgovor, pri katerem smo bili prisotni vsaj trije učitelji oz. razrednik ali svetovalna delavka. Prisostvoval je vsaj en učitelj strokovnih modulov oz. praktičnega pouka. Svetovalna delavka jim je zastavila tudi nekaj vprašanj v povezavi s temami, ki bi jih zanimale glede med vrstniške komunikacije, tehnik učenja in podobno.

Razgovori so potekali v prijetnem vzdušju, bili so zelo ustvarjalni in na podlagi tega je za vsakega dijaka nastal individualni program izobraževanja, ki sem ga zapisala jaz kot razredničarka in s pomočjo ostalih učiteljev. Vsak dijak si je izbral tudi mentorja. Izbral je strokovnega delavca, ki bo lahko vzpostavil najbolj kakovostno pedagoško komunikacijo z dijakom. Za ta prvi del je bilo potrebno veliko vložene časa in energije, vendar je prvi korak vodil k naslednjim korakom in je bil vreden tega angažiranja.

Skozi opisan proces smo dijake še bolj spoznali. Presenetilo nas je, kako so dijaki postajali vse bolj motivirani za delo. Če se je prej dogajalo, da niso bili pripravljene sodelovati v kakšni ponujeni dejavnosti, sploh izven pouka in brez neke »nagrade«, so sedaj začeli sami prihajati z idejami in dobesedno prositi, da bi smeli sodelovati. Takoj se je kar nekaj dijakov vključilo v tekmovanje s področja slaščičarstva.

Konec septembra pa sem kot razredničarka pripravljala razredni tabor, za katerega smo s pomočjo vprašalnika in razgovorov zbrali dovolj idej, da ga skupaj z dijaki izpeljemo in damo dijakom možnost, da v sklopu te dejavnosti razvijajo določene mehke veščine, ki so se izkazale pomembne zaradi individualizacije oz. specifičnih razvojnih potreb, ki bi jih naj razvijal posamezni dijak. Na primer, da se izkaže kot vodja športne dejavnosti na taboru in krepi samozavest, da pripravi družabne igre itd.

Naj omenim, da je v razredu 7 dijakov z odločbo s posebnimi potrebami in da smo v individualnih načrtih upoštevali tudi te posebnosti in prilagoditve.

Učitelji strokovnih modulov so v vsak individualni načrt vnesli tudi pričakovane učne izide, ki bi jih naj dijak dosegel pri teh strokovnih modulih oz. pri praktičnem pouku.

2.2 RAZREDNI TABOR

Kot razredničarka sem se odločila za razredni tabor, ki bo trajal dva dni. Našla sem lokacijo blizu Ljubljane, v naravi, kjer smo glede na letni čas lahko za ugodno ceno prespali v hiši. Dijake smo spremljale jaz kot razredničarka in dve svetovalni delavki.

Namen tabora je bil, da dijaki dobijo možnost glede na njihove postavljene individualne načrte že v tej situaciji, da razvijajo različne veščine oz. zmožnosti. Tako pridobljena znanja, spretnosti in sposobnosti bodo kasneje uporabljali za ustvarjalno in etično delovanje v kompleksnih, nepredvidljivih in spremenljivih okoliščinah v poklicu, v družbenem in zasebnem življenju, kot je pred leti definiral pojem kompetence CPI.

Dijake sem vključila v pripravo tabora.

Skupina dijakov je tako prevzela organizacijo prehrane na taboru. Samostojno so poiskali informacije in sestavili jedilnik. Na podlagi jedilnika so izračunali količino sestavin in določili ceno na posameznika. Nakupili so sestavine in organizirali prevoz materiala. Na taboru so poskrbeli za urnik glede kuhanja in se dogovorili, kdo bo kuhal, pripravljaj mizo in pospravljaj po obrokih.

Glede na to, da tega niso počeli še nikoli prej, lahko rečem, da so nalogo odlično opravili.

Dve dijakinji sta poskrbeli za razgibavanje na taboru. To sta dobro izpeljali. Vsi smo se dobro razgibali. Ena dijakinja je imela nalogo, da pripravi opis poti in poskrbi, da bodo vsi uspeli najti lokacijo in avtobusni prevoz, če bo to potrebno.

Dva dijaka sta imela nalogo, da pripravita in izpeljeta družabni večer, v katerega bomo vključeni vsi prisotni. Za vse je bilo to krasno presenečenje in izkušnja. Večer sta dobro pripravila in izpeljala. Ta večer sta izkazala toliko veščin, da smo v njun individualni načrt takoj dodali še dva cilja. Kasneje sta v šoli pripravila in vodila še dva dogodka za celo šolo in tudi tam razvijala veščine nastopanja, vodenja, govorništva, organizacije in še bi lahko naštevati.

Za delavnice tehnik učenja oz. učenje učenja in delavnice socialnih veščin sta poskrbeli svetovalni delavki.

Razen organiziranih dejavnosti na taboru smo spremljevalke namenile veliko pozornosti dijaku, za katere se je izkazalo, da potrebuje pomoč na področju medvrstniškega nasilja, medvrstniške komunikacije. Kot je značilno za takšna druženja izven šolskih zidov in ko je skupaj toliko ljudi, so se pokazale še nekatere druge posebnosti pri posameznih dijakih. Izpeljale smo kar nekaj razgovorov.

Rezultat druženja in procesa na taboru je obrodil veliko sadov. Po eni strani se je razred kot celota povezal, hkrati pa so se pokazale priložnosti in novi načrti za proces razvoja in razvijanja na posameznih področjih, ki smo jih lahko vključili v individualni načrt posameznega dijaka.

2.3 INDIVIDUALNI NAČRT IZOBRAŽEVANJA DIJAKA

Za vsakega dijaka smo pripravili individualni načrt dijaka. V njem smo zapisali vse posebne potrebe in prilagoditve na ravni programa kot celote. Učitelji strokovnih modulov so zapisali specifične cilje znotraj posameznega strokovnega modula. Učni izidi so bili zapisani v skladu z učnimi rezultati, specifičnimi interesi in navdihom dijaka. Zapisali smo tudi cilje, ki si jih je dijak zastavil izven šolskih zidov, morda v domačem okolju. Tudi vse dejavnosti, v katerih se bo dijak udeleževal zaradi razvijanja mehkih veščin ali pa poklicnih kompetenc, smo dodali v individualni načrt izobraževanja dijaka. Kasneje smo dijak in učitelji ter svetovalna delavka v ta načrt vpisovali dosežene izide.

Po prihodu s tabora so bili dijaki v šoli vključeni v številne druge delavnice in izvedli smo tudi strokovno ekskurzijo v Čokoladnico Zotter v Avstriji.

Izvedena je bila delavnica, kjer so se dijaki naučili sami skrbeti za svoje individualne načrte, saj smo se odločili, da to odgovornost prenesemo nanje.

Na tej delavnici so imeli tudi možnost spremeniti obliko individualnih načrtov. Njihove individualne načrte smo umestili v spletno učilnico, da bi postali del njihovega razvojnega procesa.

2.4 EVALVACIJA IN PLANIRANJE ZA NASLEDNJE ŠOLSKO LETO

V mesecu juniju, ko se je šolsko leto zaključevalo, smo z vsakim dijakom ponovno opravili individualni razgovor. Namen tega razgovora je bil, da opravijo samorefleksijo, evalvacijo iztekajočega se šolskega leta oz. doseženih zastavljenih ciljev, zapisanih v individualnem

izobraževalnem načrtu. Tudi pri tem razgovoru smo bili prisotni vsaj trije učitelji in svetovalna delavka. Vsak dijak je zase ocenil, v kolikšni meri in kako kakovostno je dosegel svoje cilje in jih ovrednotil. Poiskal je vzroke za neuspehe na določenih področjih in ocenil, v kolikšni meri je bila to njegova odgovornost. Dijaki, ki so imeli popravne izpite, so naredili načrt, kako bodo prišli do zelenega rezultata.

V tem razgovoru so si vsi dijaki postavili cilje za naslednje šolsko leto in jih zapisali v svoj načrt. Razgovor je potekal v zelo prijetnem vzdušju in z veliko novimi idejami. Pri dijakih je bilo opaziti, kako so v enem šolskem letu napredovali v sposobnosti kritično ovrednotiti svoje delo in kako se je povečala njihova motivacija za napredovanje.

Učitelji, ki smo delali z dijaki, smo tudi zapisali povratne informacije o napredku in doseženih učnih izidih pri posameznih strokovnih modulih.

3 ZAKLJUČEK

Projekt MIND+ se nadaljuje tudi v 3. letniku izbranega oddelka SPI, izobraževalnega programa slaščičar. Zagotovo nam je ta projekt pomagal kot okvir, da smo se stvari lotili bolj načrtno in še bolj zavestno. Prepričana sem, da učitelji in razredniki veliko dejavnosti ali vsaj nekatere med njimi, ki sem jih opisala, že izvajajo. Rada bi opozorila na to, da je naš glavni cilj, da dijaka vpeljemo in usposobimo za to, da mu je mar za to, kako se bo razvijal, da ima vizijo glede sebe, kam gre in katera so tista področja, ki so pri dijaku kot posamezniku pomembna ali celo posebna. Pomembna je pot tega razvoja, da bo dijak znal ovrednotiti svoj razvoj, se ga zavedati in s tem videl spet nove možnosti. Naš cilj je dijaku pomagati, da se opolnomoči v času izobraževanja pri nas, da se začne zavedati svojega razvoja tako mehkih veščin kot tudi poklicnih kompetenc. Na ta način se bo naučil voditi svojo karierno pot in tudi svoje življenje. In vse skupaj pripomore k temu, da je dijak bolj motiviran za delo in z vsem naštetim krepi tudi svojo samopodobo kot posameznik.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Center za poklicno izobraževanje. 2015. Načrtovanje in izvajanje učne individualizacije v programih poklicnega in srednje strokovnega izobraževanja: poročilo o raziskavi. http://www.cpi.si/files/cpi/userfiles/Datoteke/evalvacija/2015-16/Porocilo%20raziskave_Individualizacija.pdf (5. 9. 2019).
- 2) Grah, Jana, Ada Holcar Brunauer, Zora Rutar Ilc, Simona Roglič Ožek, Jožica Gramc, Mariza Skvarč, Andreja Čuk, Brigita Žarkovič Adlešič, Janja Cotič Pajntar, Nives Zore. 2017. Vključujoča šola: priročnik za učitelje in druge strokovne delavce. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo.
- 3) Model individualizacije MIND+: Prvo srečanje šolskih razvojnih timov izbranih šol. 2019. Slovensko izobraževalno omrežje. Model individualizacije. Skupna prezentacija uvodnega srečanja 15. 5. 2018 (spletna učilnica). <https://skupnost.sio.si/course/view.php?id=9494> (3. 9. 2019).
- 4) Sambolić Beganović, Amela. 2019. Formativno spremljanje v podporo učenju: interno gradivo za projekt MIND+. Ljubljana: Center RS za poklicno izobraževanje.

SMISEL SAMORAZVOJA

THE SENSE OF SELF - DEVELOPMENT

mag. Sebastjan Repnik

Grm novo mesto – center biotehnike in turizma, Slovenija
Grm novo mesto, Centre of Biotechnics and Tourism, Slovenia
sebastjan.repnik@gmail.com

Izvleček

Področje, ki ga predstavljamo v našem članku se nanaša na področje Wellness turizma z obravnavo področja ezoterike. Članek obravnava vprašanja, ki si jih lahko človek zastavi vsak dan in to je, zakaj izvajati smisel samorazvoja? V članku smo prav tako predstavili različne načine izvajanja samorazvoja, cilje samorazvoja, kako začeti z delom na sebi, kaj je to zavest in podzavest, kaj to sploh je energija, kako reševati različne življenjske situacije, zakaj ne moremo zavestno spreminjati podzavestnih programov, prepričanj in vzorcev.

Ključne besede: samorazvoj, energija, zavest, podzavest, prepričanja, vzorci

Abstract

Our article relates to the area of Wellness Tourism considered of esoterics field. The article deals with the question that one can ask themselves on a daily basis, why to implement the sense of self-development? In the article we also presented different ways of self-development, goals of self-development, how to start working on yourself, what is consciousness and subconsciousness, what is energy at all, how to solve different life situations, why we cannot consciously change subconscious programs, beliefs and samples.

Keywords: self-development, energy, consciousness, subconsciousness, beliefs, patterns

1 KAJ SMISEL SAMORAZVOJA POMENI?

To je delo, delo in še enkrat delo na sebi. Na tej poti nas čaka ozaveščanje o tem, kaj mi smo in kaj mi nismo. Skozi svojo do sedaj prehojeno življenjsko pot smo bili programirani npr. od staršev, znancev, prijateljev preko naše skupne zavesti, ki ji pravimo kolektivna zavest. Iz nje smo prejeli različne informacije oz. programe, kamor spadajo npr. tudi prepričanje: »Nikoli mi ne bo uspelo«. Posledično za nas to pomeni, da se odmikamo od sebe od našega načrta duše in postajamo to kar mi v resnici nismo.

Vsako človeško bitje je individuuum s svojo npr. posebnostjo, drugačnostjo, izgledom. Ker imamo v sebi določena prepričanja, programe, vzorce se v nas pojavljajo določeni filtri oz. blokade, ki nam onemogočajo realen pogled na svet. S svojimi čutili kot navaja Ogorevc (2019, str. 178) zaznavamo le 0,005 % stvarnosti torej le materialni svet. Zato drži trditev indijskih filozofij, da je svet maya, iluzija. To pomeni, da svet, ki ga zaznavamo, namreč ni iluzija, saj za nas obstaja, ker ga mi zaznavamo. Iluzija je le, da gre za ves svet, saj ga v celoti zaznavamo zelo malo. Naš realni svet obstaja zgolj in samo na ravni vibracij, ki jih doživljamo. Na višjih ravneh gre za duha in energijo.

Velikokrat lahko srečamo posameznike, ki se niti ne zavedajo, da živijo življenje nekoga drugega npr. tako kot želijo starši, partner. Npr. starši so nam v mladosti govorili: »Iz tebe ne bo nikoli nič.« Sedaj imamo lahko problem, da ne najdemo svoje življenjske poti, svojega poslanstva npr. »pravega« (v narekovajih zato, ker imamo vedno pravi poklic, ki smo si ga izbrali s svojim načinom razmišljanja oz. svojo vibracijo) poklica, »pravega« (v narekovajih zato, ker imamo vedno pravega partnerja, saj smo ga privlačili s svojo lastno vibracijo, načinom razmišljanja) partnerja. Toda, to ni naša realnost, ampak naše prepričanje, ki nas blokira in omejuje, da si ne najdemo poklica, ki ga bomo imeli radi, spoštovali ali našli partnerja, ki nas bo spoštoval. Pri partnerstvu se zaradi tega prepričanja, ki ga nosimo v sebi dogaja, da pogosto menjavamo partnerje, ne verjamemo v uspešne zveze. V obeh primerih, tako trpimo, občutimo, da nekaj ni prav, imamo občutek izgube oz. pomanjkanja energije. Na takšen način ostajamo omejeni v svojem življenju in ne poskušamo nekaj spremeniti. Še več, odgovornost iščemo v partnerju, npr. ga želimo spremeniti, namesto, da bi spremenili sebe. Tako smo ujeti oz. v »začaranem krogu« in živimo naprej. Če vsak dan delaš enako, imaš enake misli, ne pričakuj spremembe, ampak se ti bo dogajalo enako, to pomeni, enaki ljudje, enake situacije (Dispenza, 2018).

Na svetu živijo različni tipi ljudi: 1. tip to so ljudje, ki opazujejo. 2. tip to so tisti ljudje, ki se nenehno pritožujejo in 3. tip to so ljudje, ki so ustvarjalni, pripravljeni na spremembe. Dokler smo v vlogi opazovalca ali osebe, ki se nenehno pritožuje, ne bomo mogli ničesar spremeniti pri sebi. Posledično bomo k sebi privlačili enake energije oz. enake življenjske situacije torej enake ljudi. Govorimo o zakonu privlačnosti (Hicks in Hicks, 2015). Dokler gledamo na svet omejenih možnosti, imamo malo verjetnosti, da bi lahko karkoli spremenili pri sebi in živeli na svoj način.

Če želimo videti, občutiti, zaznati, svet neskončnih možnosti je potrebno pričeti delati na sebi in pričeti ozaveščati, kdo mi v resnici smo, od kod prihajamo, zakaj smo tukaj na tem planetu Zemlja in ne npr. na planetu Mars oz. kaj je naše življenjsko poslanstvo. Z delom na sebi, to pomeni, čiščenje naše podzavesti starih, omejujočih, lažnih programov, vzorcev, prepričanj, ki jih nosimo v sebi in nas omejujejo. Šele takrat lahko spoznamo resnico, kdo mi sploh smo. Ko skozi npr. regresijo ozavestimo omejujoča prepričanja, kaj mi nismo, lahko naredimo prostor

temu, kaj mi v resnici smo. Takrat lahko pridemo do novih spoznanj. To pomeni, da ugotovimo, kdo mi v resnici sploh smo.

Na začetku dela na sebi, želimo ozavestiti čim več programov, vzorcev, ki nas omejujejo, imamo visoko motivacijo za samorazvoj. To pomeni, da želimo odstraniti čim več vzorcev, ki nas omejujejo, da bi zadovoljili našo zavest, ego, vendar to po navadi, ne traja dolgo, ker prihajajo naše želje iz omejujočega uma. Pri delu na sebi, se nam dogaja to, da so naše želje čisto nekaj drugega, kar je v resnici dobro za nas. Na primer, če želimo večje prihodke, tako si ustvarjamo želje iz omejenega programa v podzavesti. Pogostokrat počeno to, kar nam narekujejo drugi npr. reklame na TV in se spreminjamo v skladu s tem, kar je zunaj nas, namesto, da bi se začeli spreminjati znotraj sebe. Če je naš cilj samorazvoja želja po večjem prihodku in bomo zamenjali delodajalca, ker nam je na prvoten način živeti težko oz. nas je strah za golo preživetje, se bo stanje morda malo popravilo, ker bomo še vedno ujeti v omejitve naše podzavesti. Če je glavni razlog za samorazvoj strah po preživetju in nezadovoljstvo z obstoječim delodajalcev, nas lahko to privede še do večjega nezadovoljstva. Pogostokrat se v procesu samorazvoja ne bo zgodilo nič ali se bomo znašli še v večjih težavah. Spremeni se le naša perspektiva oz. cilj v našem primeru želja po večjem prihodku, omejitve v naši podzavesti pa še vedno obstajajo.

1.1 KAJ JE TO ENERGIJA?

Energija je vse. Vsaka stvar ima energijo. Telo svojo, rastline svojo, živali svojo, kristali, kamni svojo energijo. Zemlja ima svojo energijo. Energija je valovanje. Po Einstajnu je energija $E=mc^2$. Enačba predstavlja razmerje med maso in energijo. V njej E pomeni energijo, m pomeni maso, c pomeni hitrost svetlobe v vakuumu. Pri tem gre za pojasnilo, kako se masa spreminja v energijo in obratno, pri čemer svetlobna hitrost predstavlja konstanto (Bodanis, 2005).

Brez energije ni življenja. Energetsko polje vsakega človeka je sila, s katero privlačimo vse, kar smo in kar si želimo. Vesolje ustvarja naše življenje na osnovi naših vibracij to je energije, ki jo ustvarjamo na osnovi svojih želja in prepričanj. Zato je pomembno, da se poglobimo vase v svoja prepričanja predvsem pa v svoje lastne misli (Vesolje ustvarja naše življenje na osnovi naših vibracij, <https://www.sensa.si/osebna-rast/vesolje-ustvarja-nase-zivljenje-na-osnovi-nasih-vibracij/>).

Ko delate na sebi je potrebno imeti zadostno količino energije. Pomembno je, da pogledamo in zaznamo, kakšna je ta energija in od kod prihaja. Če je energija uničujoča in izhaja iz jeze, strahu bomo imeli vse manj energije, kar pa ni dobro za nas.

1.2 KAJ JE CILJ SAMORAZVOJA?

Cilj je spoznati, razumeti, da ni bistvo imeti drugega, boljšega delodajalca, ampak imeti delo, ki je v skladu za nami, našim poslanstvom oz. našo dušo. Ko to spoznamo, razumemo, sprejmemo, se naši prihodki povečajo, menja se naša energija, ki se poveča, mi postanemo zadovoljni, srečni, izpolnjeni in na koncu bolj zdravi.

1.3 KAKO ZAČETI Z DELOM NA SEBI?

Najprej se je potrebno znebiti omejujočih prepričanj, vzorcev, programov, ki jih nosimo v sebi oz. v svoji podzavesti. Kot sem že povedal, lahko začnemo z različnimi delavnicami npr.

regresije, reikija, šamanizma. Tukaj ni dovolj samo branje knjig, ampak je potrebno pridobiti izkušnje, potrebno je to doživeti.

1.4 ZAVEST IN PODZAVEST

Naš um je razdeljen na dva dela na zavestni in podzavestni del. Eno predstavlja zavestni del (do 10 %) in podzavestni del (90 % našega uma). Podzavest je tisti del, ki nas vodi, usmerja v vsakdanjiku in se v večini primerov tega ne zavedamo. Mnogi se pogostokrat trudijo in delajo nekaj zavestno npr. afirmacije vendar, če so te afirmacije v nasprotju s podzavestjo to ne bo imelo nobenega učinka na nas, saj je v naši podzavesti drugačen program, vzorec, prepričanje.. Zato je najprej potrebno ozavestiti programe, prepričanja, vzorce v naši podzavesti, ki ni ne dobra ne slaba, enostavno samo obstaja. Podzavest se je oblikovala na podlagi lastnih izkušenj, doživetij, v sedanjem in preteklem življenju. Podzavest je kot »disk« računalnika, ki samo beleži naše življenjske dogodke, doživljanja, izkušnje, občutenja ter jih shranjuje na svoj »disk«. Izziv se pojavi takrat, ko imamo na disku posneto npr. glasbo skupine Bratov Avsenik, želeli bi poslušati glasbo od skupine Metalica. Gre za nasprotja v zavesti in podzavesti. V naši glavi se pojavi monolog, ki lahko poteka na različne načine: začni iskati rešitev, začnemo se pritoževati ali se umaknemo in željo potlačimo ter sprejmemo situacijo takšno kot je. Vendar naša podzavest ne debatira z nami, ampak nam da tisto, kar ima na zapisano na trdem disku. In če to prevedemo v svoj vsakdanjik npr. če si želimo nekaj zavestno npr. partnerja, ki nas bo spoštoval, v podzavesti pa nosimo program iz otroštva, »da si ne zaslužimo oz. nismo vredni ljubezni«, potem takšnega partnerje ne bomo nikoli dobili. Dobili bomo partnerja, ki nas ne bo spoštoval oz. to pomeni še večji pritisk oz. še hujšo negativno izkušnjo za nas oz. prisilo da menjamo program na trdem disku.

Ko smo zavestno soočeni s škodljivim programom, to vpliva slabo na naše počutje, podzavest pa se lahko odziva na različne načine:

- Omejujoči program »da si ne zaslužimo oz. nismo vredni ljubezni« lahko sprejmemo ter z njim živimo vse življenje na način, da si dejansko ne zaslužimo oz. nismo vredni ljubezni partnerja. V tem primeru sprejmemo ta program in svoje življenje živimo na takšen način. Če se na neki točki odločimo oz. se pojavi situacija, da se bomo spremenili, ker nam je vesolje prineslo novo priložnost in smo jo pripravljene sprejeti, npr. smo srečali bioterapevta, ki nam lahko pomaga, da se lahko znebimo tega omejujočega programa. V nasprotnem primeru program ostane v nas za vedno in se lahko prenese na naše potomce, če smo jim zgled.
- Druga možnost je, da omejujoči program »da si ne zaslužimo oz. nismo vredni ljubezni« zavestno in enostavno odbijemo, ga ne sprejmemo – to je najboljša varianta.
- Tretja možnost je, da omejujoči program »da si ne zaslužimo oz. nismo vredni ljubezni« sprejmemo, vendar v vsaki mogoči situaciji želimo dokazati nasprotno in če je potrebno se tudi borimo, da bi dokazali, da si dejansko zaslužimo in da smo vredni takšnega partnerja, ki nas bo ljubil. Da so se drugi motili, ko so nam govorili »da si ne zaslužimo oz. nismo vredni ljubezni«.
- Četrta možnost je, da verjamemo v oba programa (»da si ne zaslužimo oz. nismo vredni ljubezni takšnega partnerja«, ter »da si zaslužimo in smo vredni ljubezni takšnega partnerja« in ju živimo hkratno – v določenih obdobjih ali situacijah se aktivira en program v drugih življenjskih situacijah se aktivira drugi program. Za ta način je značilno, da sami sebe spodbijamo v tem kar počnemo, oziroma se sabotiramo. Gre za neke vrste izvajanja mazohističnih dejanj do sebe.

1.5 KAKO REŠUJEMO NASTALE ŽIVLJENJSKE SITUACIJE?

Najprej je potrebno s pomočjo svoje zavesti ozavestiti podzavestne dele oz. omejujoče programe, ki se jih je potrebno rešiti oz. osvoboditi. To pomeni, delo na sebi, kar predstavlja ozaveščanje, osvobajanje, izpuščanje omejujočih programov iz naše podzavesti v tolikšni meri, da ne vplivajo več na nas. Takrat se lahko tudi zavestno odločimo, da v sebi prebudimo določen pozitiven program npr. zaslužim si in vreden sem ljubezni partnerja. Tako je novi program usklajen z našo zavestjo in našo dušo. Ko ozaveščamo svojo podzavest, raste tudi naša stopnja zavesti.

1.5 ZAKAJ ZAVESTNO NE MOREMO SPREMINJATI OMEJUJOČIH PODZAVESTNIH PROGRAMOV V SEBI?

Ker smo kot otroci delovali na drugačnih frekvencah naših možganov kot ti delujejo sedaj v odrasli dobi. Možgani otrok približno do sedmega leta starosti delujejo na theta frekvenci (stanje možganov enako hipnozi, frekvenca delovanja od 4 – 7.8 Hz, to pomeni globoko spanje, spanje s sanjanjem, stanje globoke hipnoze). Zato otroci dostikrat med ne razlikujejo domišljjskega sveta od realnega sveta. Po sedmem letu starosti njihovi možgani preidejo v frekvenco alfa stanje (od 7.8 – 14 Hz to je stanje globoke sprostitve – meditacije, dremanje, pred spanje, razmišljanje v slikah). Otrok lahko v svojem obdobju do 7 leta starosti doživi neko najmanjšo reakcijo staršev npr. njihovo kritiziranje. Otrok to zazna kot travmo, ki ga lahko na podzavestni ravni spremlja celotno življenje. Na podlagi tega se lahko razvije negativno prepričanje »ne zaslužim si oz. nisem vreden ljubezni.« Ko postanemo odrasli, nam je zavestno takšna situacija iz otroštva nerealna, vendar v nas na podzavestni ravni ostaja ta zapis kot travma in nas ta program v nadaljevanju našega življenja omejuje oz. nam pobira energijo.

Aktivnost možganov merimo s pomočjo možganskih valov. Na podlagi tega sklepamo, da aktivnosti možganov kontrolirajo oz. vodijo naše življenje. Valovanje človeških možganov vpliva na to kako in kaj mislimo. Talmud pravi, da to kar mislimo tudi delamo, to kar delamo ustvarja naše navade, naše navade so naš karakter in naš karakter je naša usoda. Možganski valovi nas spodbujajo, da delamo, se učimo, rešujemo izzive, kot tudi nam pošiljajo signale, ko se je potrebno spočiti. Za zdravljenje se do sedaj uporabljalo alfa valove od 7.8 – 8 Hz. Ljudje imamo sposobnost, da sami kontroliramo svoje stanje uma. Razni narodi so to počeli in še počnejo to s pomočjo zvoka npr. šamani s šamanskim bobnom. Te kulture se zavedajo pozitivnih učinkov možganskega valovanja. Pri šamanskem bobnanju je frekvenca bobnanja enaka theta vibraciji 4.5 Hz, ki nas lahko privede v stanje večje sproščenosti in višjega stanja zavesti. Prej je za takšno stanje bilo potrebno leta meditirati. To ne pomeni, da lahko terapevt s pomočjo šamanskega bobnanja stranko pripelje v stanje Theta frekvence. S tem stanjem lahko dobimo sposobnost, spreminjanja mentalnih in čustvenih vzorcev, torej navad, prepričanj oz. naših programov. Odločitev, da nekaj naredimo oz. spremenimo je najprej nastala v podzavesti in nato prišla v našo zavest. Če mislimo, da smo se zavestno nekaj odločili je to zmeta, ker se je podzavest odločila že pred nami. Zato je zelo pomembno, da sta zavest in podzavest usklajeni v našem življenju (Zavor, 2011).

2 LITERATURA IN VIRI

1. Bodanis, David. 2005. $E=mc^2$. Življenjepis najslavnejše enačbe na svetu. Tržič: Učila international.
2. Dispenza, Joe. 2018. Placebo ste vi. Brežice: Primus.
3. Hicks, Esther in Jerry Hicks. 2015. Zakon privlačnosti. Brežice: Primus.
4. Ogorevc, Marjan. 2019. Človek, kam greš? Brežice: Enost-center.
5. Osebna rast. Vesolje ustvarja naše življenje na osnovi naših vibracij, <https://www.sensa.si/osebna-rast/vesolje-ustvarja-nase-zivljenje-na-osnovi-nasih-vibracij/> (03.09.2019).
6. Zavor, Zoran. 2011. Smisel samorazvoja. <https://duhovnost.eu/smisel-samorazvoja/> (03.09.2019).

UŽIVAJMO ŽIVLJENJE – TUDI V ŠOLI

LET'S ENJOY LIFE – ALSO AT SCHOOL

Nataša Safran

Zavod za gluhe in naglušne Ljubljana, Slovenija
Institute for the Deaf and Hard of Hearing Ljubljana, Slovenia
natasa.safran@zgnl.si

Izvleček

Učenci, ki se šolajo na Zavodu za gluhe in naglušne v Ljubljani, imajo zaradi svojih govorno-jezikovnih motenj težave z usvajanjem znanj in razumevanjem vsebin, ki jih obravnavamo pri pouku slovenščine. Ko smo se z učenci 9. razreda pogovarjali o razvoju slovenskega knjižnega jezika, smo v roke vzeli kuharsko knjigo iz leta 1923. Med branjem smo opazili vrsto besed, besednih zvez in stavčnih struktur, ki se danes ne uporabljajo več. Besede in besedne zveze smo izpisali in iskali njihove ustreznice, ki jih uporabljamo danes. Naredili smo torej slovar, v katerem smo številnim besedam iz leta 1923 pripisali sodobnejši izraz. Učenci so se naučili, da je jezik živ in da se spreminja. Čeprav je bilo delo dolgotrajno, so se pri iskanju besed zelo zabavali in izrazili željo, da bi besede iz njihovega slovarja razvrstili še po abecedi. Tovrstni projekti so za učence s posebnimi potrebami nujno potrebni, saj lahko do znanj prihajajo na drugačen in njim bližji način.

Ključne besede: govorno-jezikovne motnje, razvoj jezika, slovar, recept

Abstract

Due to speech and language impediments, students of the Institute for the Deaf and Hard of Hearing Ljubljana have difficulties gaining new knowledge and understanding of teaching contents in the Slovene language class. While discussing the evolution of the language with ninth-grade students, we took a closer look at a 1923 cookbook. Reading it, we noticed several words, phrases and sentence structures that are no longer in use. We copied these words and phrases, and tried to find corresponding modern synonyms. Thus, we have created a dictionary of obsolete words from 1923 and their current equivalents. The students have learned that language is a living thing, evolving through time. Although the process took quite some time, they were enjoying themselves and even suggested alphabetising their dictionary. Projects of this kind are essential for special needs students, as they present them with an opportunity to gain knowledge in a different and a more comprehensive manner.

Keywords: speech and language disorders, language development, dictionary, recipe

1 OPREDELITEV OTROK S POSEBNIMI POTREBAMI

»Otroci s posebnimi potrebami so otroci z motnjami v duševnem razvoju, slepi in slabovidni otroci oziroma otroci z okvaro vidne funkcije, gluhi in naglušni otroci, otroci z govorno-jezikovnimi motnjami, gibalno ovirani otroci, dolgotrajno bolni otroci, otroci s primanjkljaji na posameznih področjih učenja, otroci z avtističnimi motnjami ter otroci s čustvenimi in vedenjskimi motnjami, ki potrebujejo prilagojeno izvajanje programov vzgoje in izobraževanja z dodatno strokovno pomočjo ali prilagojene programe vzgoje in izobraževanja oziroma posebne programe vzgoje in izobraževanja. Vzgoja in izobraževanje otrok s posebnimi potrebami temelji na ciljih in načelih, določenih v zakonih za posamezno področje vzgoje in izobraževanja in na naslednjih ciljih in načelih: zagotavljanje največje koristi otroka, celovitost in kompleksnost vzgoje in izobraževanja, enakih možnosti s hkratnim upoštevanjem različnih potreb otrok, vključevanja staršev, posvojiteljev, rejnikov in skrbnikov v postopek usmerjanja in oblike pomoči, individualiziranega pristopa, interdisciplinarnosti, ohranjanja ravnotežja med različnimi področji otrokovega telesnega in duševnega razvoja, čim prejšnje usmeritve v ustrezen program vzgoje in izobraževanja, takojšnje in kontinuirane podpore in strokovne pomoči v programih vzgoje in izobraževanja, vertikalne prehodnosti in povezanosti programov, organizacije vzgoje in izobraževanja čim bližje kraju bivanja, zagotavljanja ustreznih pogojev, ki omogočajo optimalen razvoj posameznega otroka.« (Zakon, 2015)

2 UČENCI Z GOVORNO-JEZIKOVNIMI MOTNJAMI

V Kriterijih za opredelitev vrste in stopnje primanjkljajev, ovir oz. motenj otrok s posebnimi potrebami (Kriteriji, 2015) piše, da so otroci in mladostniki z govorno-jezikovnimi motnjami skupina otrok, ki imajo zmanjšano zmožnost usvajanja, razumevanja, izražanja in/ali smiselne uporabe govora, jezika in komunikacije. Odstopanja na teh področjih pomembno vplivajo na otrokovo vsakodnevno sporazumevanje in učenje. Posledice motenj se odražajo na otrokovi sposobnosti interakcije z okoljem, učenju prek jezika in vedenju že v predšolskem obdobju. V šolskem obdobju se motnje odražajo tudi pri usvajanju in izkazovanju šolskih znanj in veščin, medosebnih odnosih, vedenju in čustvovanju. Pri otrocih z govorno-jezikovnimi motnjami praviloma obstajajo neskladja med besednimi in nebesednimi sposobnostmi, pri čemer so nebesedne sposobnosti običajno boljše od besednih.

3 RAZVOJ SLOVENSKEGA KNJIŽNEGA JEZIKA

Zgodovino slovenskega knjižnega jezika delimo na dve obdobji, in sicer 1. obdobje starejšega slovenskega knjižnega jezika, ki je trajalo do leta 1550, ter 2. obdobje, ki traja še danes. Slovenski knjižni jezik je svojo podobo začel dobivati v 16. stoletju in se je do danes korenito spremenil. To nam pokaže tudi primerjava jezikovne podobe prvih dveh slovenskih knjig, ki ju je napisal Primož Trubar leta 1550, in jezikovna podoba sodobnih besedil.

4 SLOVENSKI KNJIŽNI JEZIK LETA 1923

Ko smo se z devetošolci pogovarjali o razvoju slovenskega knjižnega jezika pri pouku slovenščine v devetem razredu, sem opazila, da učenci težko razumejo, da so bile nekatere

besede ali besedne zveze pred stotimi leti drugačne, kot danes. Oni poznajo zgolj sodobna besedila, s starejšimi besedili pa še nikoli niso prišli v stik. Ker sem s temi učenci v lanskem šolskem letu že izvajala različne projekte, pri katerih smo uporabljali recepte (ko smo spoznavali opis naprave, smo na primer napravo za izdelovanje vafeljev tudi preizkusili in sicer tako, da smo vafle s pomočjo recepta tudi spekli), sem se tudi tokrat odločila, da bomo s pomočjo receptov ugotavljali, kako se slovenski knjižni jezik spreminja. Učencem sem tako prinesla kuharsko knjigo iz leta 1923 (Spretna kuharica 1923, vse strani). Prosila sem jih, naj poiščejo nekaj jedi, ki bi jih radi skuhalo ali spekli. Ko je vsak učenec poiskal svoj recept, ga je moral sošolcem predstaviti. Vendar se je hitro zataknilo, saj so ob branju ugotovili, da so v njih besede in besedne zveze, ki jih ne razumejo. Tako so prišli do spoznanja, da so leta 1923 sicer uporabljali besedišče, podobno današnjemu, vendar je vmes tudi precej besed, ki so danes drugačne.

4.1 SLOVAR 1923 – 2019

Učenci so predlagali, da bi bilo zelo zabavno, če bi neznane besede in besedne zveze izpisali, nato pa doma povprašali starše, kaj pomenijo. Ko je vsak učenec iz svojega recepta izpisal nekaj besed, pa so skupaj prišli do ideje, da bi tudi oni lahko izdelali slovar, ki bi ga poimenovali 1923 – 2019. Njihovo idejo sem podprla in predlagala, da besede zbirajo po abecedi, vendar je bilo to zanje prezahtevno. Lažje jim je bilo besede zgolj izpisovati, nato pa iskati njihove pomeni. Ko je učenec na primer našel besedo osnažiti, sem želela, da s pomočjo sobesedila ugotovijo, kaj bi ta beseda pomenila oz. katero besedo uporabljamo danes. Beseda osnažiti je stala v povedi Dvoje piščancev osnaži in razreži na 4 dele. Nekateri učenci so ugotovili, da je piščanca verjetno potrebno najprej očistiti, preden ga začnemo pripravljati za kuhanje, in tako smo prišli do tega, da osnažiti pomeni očistiti. V kolikor učenci iz sobesedila niso mogli ugotoviti, kaj pomeni, so pomoč poiskali tako, da so vprašali starše in druge sorodnike, sosede, ali so pomen poiskali na spletu. Nihče ni vedel, kaj recimo pomeni beseda murka, vendar so na spletu hitro našli odgovor, da je to kumara.

4.2 BESEDIŠČE SLOVARJA

Učenci so tako začeli brskati po knjigi in izpisovati besede, za katere so ocenili, da se danes ne uporabljajo več. Zapisanih je nekaj besed ali besednih zvez iz leta 1923 in njihovih sodobnih ustreznih: jedilo - jed, izmiti - umiti, ako - če, preklati - prerezati na pol, koza - ponev, ovčje oprsje - rebra, karfijola - cvetača, v nji - v njej, zreži na košččke - zreži na koščke, osnaženi - očiščeni, snažno - čisto, rujava kožica - rjava kožica, jesih - kis, svetlorumena obara - svetlorumena obara, ž njo - z njo, družega - drugega, mesto - namesto, gres - zdrob, nareja se - naredi se, parmezanski sir - parmezan, karfijol - cvetni ohrovt, velikost detetje pesti - velikos otroške pesti, konečno - končno, z drobtinami potrošen modl - z drobtinami potresen model, okinčati - okrasiti, kaserola - posoda, kastrola - posoda, karp - krap, sočivje - stročnice, rujav - rjav, žrjavica - žerjavica, vležano - uležano, lorberjev list - lovorov list, lavorjev list, lovorov list, še-le - šele, salata - solata, vsacemu - vsakemu, tikve - buče, guljaž - golaž, paradajzarji - paradižniki, zadobe - dobijo, trifeljni - gobe, riba od svinje - svinjska riba, rapuncelj - motovilec, motovivec, motovilec, rona - pesa, šnitlih - drobnjak, hmelova solata - hmeljeva solata, pomeranča - pomaranča, rezlji - krlji, črešnje - češnje, nekaterikrat - nekajkrat, knedeljni - cmoki, deka - dekagram, pekarija, pekarna, mošanekar - sorta jabolka, šartelj - šarkelj, kuhavničn recelj - držal, ročaj kuhlalice, modl - tortni obroč, kroglice - kroglice, kila - kilogram, kiselina - kislina, škatljica - škatlica, škodelica - skodelica, punš - punč, majnik - maj, djati - dati, zabraniti - preprečiti, nadevanje - nadev, prideni - dodaj, korinta - majhna temna

rozina brez pečk, rudeč - rdeč, ženf - gorčica, šibica vanilije - vanilijev strok, kupčeki - kupčki, rujavožgan sladkor - karamela.

5 SKLEP

Učenci so ugotovili, da imajo nekatere besede več različic, kakor na primer rapuncelj in motovivec, ki oba pomenita motovilec. Prav tako so ugotovili, da se nekatere besede še vedno uporabljajo v narečjih in da je veliko besed, ki smo jih prevzeli iz drugih jezikov, v našem primeru iz nemščine.

Učenci so veliko besed in besednih zvez, ki se danes ne uporabljajo več, izpustili. Najverjetneje zato, ker v kuharski knjigi zaradi svojega skromnega besedišča niso prepoznali besed, ki se danes ne uporabljajo več. Za projekt bi si morali vzeti več časa, da bi besede uvrstili po abecednem vrstnem redu, da bi ločili strokovne termine od drugih besed, da bi besede iskali bolj sistematično in ne zgolj naključno. Kljub temu je bil moj cilj dosežen. Učenci so dosegli izobraževalne in funkcionalne cilje, zahtevane v učnem načrtu za slovenščino in sicer na igriv način, ki jim je ljub in blizu.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Kriteriji za opredelitev vrste in stopnje primanjkljajev, ovir oz. motenj otrok s posebnimi potrebami. 2015. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo. : <http://www.zrss.si/pdf/Kriteriji-motenj-otrok-s-posebnimi-potrebami.pdf> . (16. 4. 2019) → (Kriteriji 2015)
- 2) Spretna kuharica: Nova velika kuharska knjiga. 1923. IV. Natis. Ljubljana: Anton Turk, knjigar. → (Spretna kuharica 1923, vse strani)
- 3) Zakon o usmerjanju otrok s posebnimi potrebami. Uradni list RS, 58/2011. <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina?urlid=201158&stevilka=2714>. (6. 5. 2019) → (Zakon 2011, čl. 2)

LOKALNE POBUDE KOT DEL UČNEGA NAČRTA

LOCAL INITIATIVES AS PART OF THE CURRICULUM

Alenka Sedlar Špehar

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

alenka.sedlar@bic-lj.si

Izvleček

Dijaki se pogosto pritožujejo, da so še premladi in zato nemočni pri spreminjanju sveta. Je to res tako? V šolskem letu 2018/19 smo z dijaki programa naravovarstveni tehnik opravili preizkus, kjer so sami prišli do ideje, ki so jo predstavili kot lokalno pobudo. Rezultat je pokazal, da lahko z dobro idejo in pridnimi rokami tudi mladoletni spreminjajo svet na bolje. Imeti morajo le znanje iz zgodovinskih dogodkov, ki jih vpletejo v sodobne trende, in misel na boljšo prihodnost.

Ključne besede: ekosistemske storitve, lokalna pobuda, učenje, javni nastop

Abstract

Students often complain that they are too young and they do not have the power to change the world. Is that really true? In the 2018/19, we did some experimenting with students from the nature conservation technicians program, where they came up with an idea that they presented at a local initiative. The result showed that with a good idea and good hands, minors can change the world for the better. They only need to have knowledge of historical events that mix them into contemporary trends with a view to a better future.

Keywords: ecosystem services, local initiative, learning, public speaking

1 LOKALNE POBUDE

V urbanem okolju so različne interesne skupine ljudi, ki jih imenujemo tudi civilna iniciativa ali lokalni pobudniki. Gre za skupino posameznikov, ki si želijo nekaj doseči, izraziti svoje mnenje ali vplivati na določeno odločitev ter uveljaviti svoje interese v družbenem prostoru.

Kot lokalna pobuda se poimenujejo in razglasijo sami (največkrat medijsko). Pojem civilna iniciativa oziroma lokalna pobuda odraža nevladni in nepolitični značaj in poudarja komponento ljudskosti ali lokalnosti tako, da skupina zastopa del prebivalstva, ki je večji od skupine in da je njeno delovanje v širšo korist (lokalnega) prebivalstva (Mreža za prostor, 2011).

Jedro začetne skupine združuje posameznike, ki zaradi družbene odgovornosti ne morejo več tolerirati določenih nepravilnih ravnanj in se odločijo ukrepati. Seveda, gre lahko tudi za bolj skupinsko zaščito neposrednih zasebnih interesov (not in my backyard). Lokalna pobuda izboljšuje prepoznavnost problema, na katerega opozarja. Pridobiva širšo družbeno naklonjenost in si za doseg svojih ciljev na neformalen način izbori položaj »sogovornika« pri odločevalski strukturi.

1.1 LOKALNE POBUDE MLADIH

Pregovor pravi, da na mladih stoji svet. Vendar pa današnja mladina ni tako motivirana, kot so bili njihovi dedki in babice. Mladi se pogosto pritožujejo, da jih nihče ne jemlje resno zaradi njihove mladosti in pomanjkanja izkušenj. Zato ne sprejemajo poglobitnih odločitev, ki bi privedle do spreminjanja sveta na bolje.

Po pregledu spletnih prispevkov sem ugotovila, da se vsako leto na področju Slovenije najde vsaj ena lokalna pobuda mladine. Najbolj odmevna pobuda je zagotovo Mladi za podnebje, kjer podajajo svoje predloge, kako živeti bolj trajnostno.

Lokalne pobude v zvezi z urejanjem prostora in umeščanjem raznih objektov v prostor ter varstvom okolja z vsakim letom naraščajo.

2 LOKALNA POBUDA DIJAKOV ŽIVILSKE ŠOLE

Z dijaki tretjega letnika programa naravovarstveni tehnik smo se v okviru predmeta naravovarstvena zakonodaja in etika pogovarjali o varstvu narave skozi zgodovino. Obravnavali smo glavne mejnike, ki so privedli do prvih zakonov o varovanju narave. Iskali smo ključne trenutke, ki so vodili v uporabo besedne zveze trajnostni vidik. Dotaknili smo se tudi prihodnosti in ugibali, kaj lahko pričakujemo s takšnim tempom življenja.

Prišli smo do groznih scenarijev, zato smo začel iskati rešitve za spremembo neizogibne katastrofe. Sveta seveda ne moremo rešiti, smo se pa zato osredotočili na našo šolo in preverili, kako trajnostno je naravnana in kje lahko prispevamo k zmanjševanju podnebnih sprememb. Pri tem smo uporabili znanje strokovnih modulov in svoje ideje tudi strokovno utemeljili. Nekaj prostovoljcev (Slika 1) se je javilo, da bi pod mentorstvom ideje tudi širše predstavili.

Slika 1: Prostovoljci lokalnih pobud z mentorji



Vir: Sedlar Špehar, 2018b

Novembra se nam je ponudila izjemna priložnost, saj je Inštitut za mladinsko participacijo, zdravje in trajnostni razvoj (v nadaljevanju *IMZTR*) povabil mlade na Proaktivno kavarno, kjer lahko podajo svoje pobude za izboljšanje kakovosti zraka v Mestni občini Ljubljana. Inštitut je za uresničitev nekaterih najboljših vizij mladih obljubil finančna sredstva Ministrstva za zdravje RS.

2.1 PROAKTIVNA KAVARNA

IMZTR je organiziral srečanje z mladimi lokalnimi pobudniki v kavarni Slon 29. 11. 2018. Srečanje so poimenovali Proaktivna kavarna. Potekala je v okviru Partnerstva za okolje in zdravje.

Po uvodnem nagovoru koordinatorskega Partnerstva za okolje in prostor, g. Tomaža Gorenc, so se udeleženci srečanja razdelili v delovne skupine (Slika 2). Mladi med 15. in 29. letom starosti so razvijali svoje ideje in predloge za nove projekte, ki bodo prispevali k bolj čistemu okolju in boljšemu zdravju prebivalcev Ljubljane. Proaktivne kavarne se je udeležilo preko 20 mladih iz Ljubljane in njene okolice.

Slika 2: Delavnice na Proaktivni delavnici



Vir: Sedlar Špehar, 2018a

Delavnici je sledila še novinarska konferenca z moderatorjem, g. Janom Peloza (*IMZTR*). Častni gostje so bili:

- Violeta Bulc, komisarka za promet, Evropska komisija,
- Pia Vračko, državna sekretarka, Ministrstvo za zdravje RS,
- Tomaž Gorenc, direktor *IMZTR* in vodja Partnerstva za okolje in zdravje,
- mladi kot pobudniki kreativne kampanje na temo okolje in zdravje.

2.2 PRIJAVA POBUDE

Navdušenje mladih aktivistov Živilske šole je kar kipelo. Dijaki so spoznali, da lahko z dobrimi argumenti in dobro vizijo predstavijo svoje zamisli. Sledila je prijava njihove pobude z jasno izdelanim načrtom in stroškovnikom.

Najprej so se morali dijaki osredotočiti na probleme BIC Ljubljana, Živilske šole. Razmisliti so morali, kje bi lahko šola zmanjšala ogljični odtis in kje lahko poveča trajnostno naravnost.

Dijaki opažajo, da bi se zelene površine v okolici šole lahko povečale. Pomembna je ozelenitev betonskih objektov. S tem bi zmanjšali vpliv na podnebne spremembe. Z zeleno streho ali zeleno steno bi znatno povečali ekosistemske storitve. Ker pa nosilnost strehe ni primerna za ozelenitev, prav tako je težje zagotoviti varnost na takem območju, so dijaki razmišljali o zeleni steni. Idejo smo skupaj preoblikovali in priredili za šolski atrij, ki je obdan z betonskimi stenami. Stene smo ozelenili in tako povečali dobrine in storitve, ki nam jih zagotavljajo ekosistemi. Prizadevali smo si tudi povečati blaginjo in prihodnji gospodarski ter družbeni razvoj atrija.

Dobrine in storitve, pridobljene s pomočjo ozelenitve stene pred učilnico na prostem, prispevajo k:

- podpornim storitvam:
 - o s povečanjem zelenih površin povečamo tudi fotosintezo,
 - o omogočamo kroženje geokemijskih snovi, ki so osnova za rast in pridelavo,
- oskrbovalnim storitvam:
 - o uporabljena zelišča so vir vitaminov in mineralov v naši šolski kuhinji, slaščičarni, pekarni in kuhinji živilsko prehranskega tehnika,
 - o povečujemo samooskrbo na šoli,
- uravnalnimi storitvam:
 - o rastline preprečujejo prekomerno segrevanje betonskih površin,
 - o rastline z evapotranspiracijo vlažijo okolico in ustvarjajo prijetnejšo mikroklimo v prostoru atrija,
- kulturnim storitvam:
 - o zeleni objekt bi bil del učnega procesa,
 - o med malico bo zelena stena prispevala k naši duhovni blaginji, oz. lepoti, navdihu in razvedrilu,
 - o zelena stena bo prispevala k pomirjajočemu počitku,
 - o možnost aromaterapije ...

Vizualizirani ideji sledi še izdelava stroškovnika. Pri tem so dijaki iskali rešitve za ponovno uporabo in izdelke s ceno, ki bi izgradnjo zelenega objekta čim bolj pocenili. Z izrisanim načrtom in izdelanim stroškovnikom so se prijavili na lokalno pobudo za čistejše okolje in boljše zdravje v Ljubljani.

Veliko veselje je vrelo iz dijakov in mentorjev, ko smo izvedeli, da smo bili eni iz med izbrancev, ki jih bo financiralo Ministrstvo za zdravje RS. V ta namen smo pridobili 400 evrov donacije.

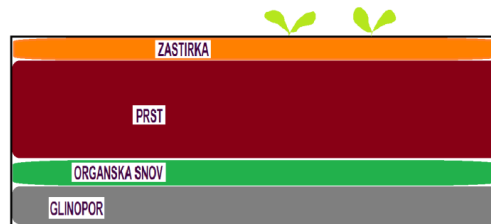
2.3 ZVEDBA POBUDE

Ozelenitev avle pred učilnico na prostem je potekala ob pomoči strokovnih delavcev.

Pomagali so oba hišnika, mizar, čistilka in vrtnarka, mentorji (učitelji, ki so usmerjali dijake) in dijaki – lokalni pobudniki Živilske šole, ki so uresničevali lokalno pobudo.

Mizar je izrezal lesene deske po predlogu dijakov. Hišnika sta leseno ogrodje sestavila in trdno privijačila na betonsko steno. Čistilka je pomagala pri čiščenju. Vrtnarka je pomagala pri svetovanju o izbiri rastlin, dijaki pa so pripravili cvetlična korita.

Slika 3: Ureditev cvetličnih korit



Vir: lasten

Dijaki so pripravili cvetlična korita tako, kot je prikazano na Sliki 3. Na dno so položili glinopor, ki pomaga pri odcejanju prevlažnih tal in hkrati zadržuje vlago in jo sprošča v sušnem obdobju. Sledi plast organske snovi, ki bo z razkrojitvijo sproščala hranilne snovi. Naslednja plast je plast kupljene prsti, ki že vsebuje vsa potrebna hranila in minerale. Prst pokriva suha zastirka iz slame. Ta preprečuje prekomerno izhlapevanje, zadržuje vlago ter s počasnim razkrajanjem sprošča hranilne snovi.

V Vrtnariji Hodak so dijaki kupili sadike okrasnih cvetnic in zelišč z ekocertifikatom, ki jih bodo kot začimbe uporabili v naši šolski kuhinji. Izbirali so predvsem medovite rastline: grmasto rdečelistno baziliko, krimsko baziliko in vanilijevko, od začimb pa meto, meliso, timijan in ostale dišavnice. Barvno izbiro cvetočih rastlin modro vijolične vanilijevke in rumene tagetes so uskladili z vijolično rumenim zunanjim videzom šolske stavbe. V koritih so zaradi pestrosti pri sajenju kombinirali zelišča in cvetoče rastline.

Končni videz ozelenele betonske stene je sedaj prava paša za oči (Slika 4). Z njo je Živilska šola resnično povečala ekosistemske storitve, ki so jih dijaki načrtovali. Brez začetnega finančnega vložka, ki nam ga je omogočilo Ministrstvo za zdravje RS in spodbude za prijavo lokalnih pobud IMZTR, do tega ne bi prišlo.

Slika 4: Končna ozelenitev betonske stene



Vir: Gorenc, 2019

Po končanem sajenju je videz šolskega atrija lepši. Tovrstna storitev omogoča dijakom prijetno preživljanje odmorov in pouka v učilnici na prostem. Ozelenitev pregradne stene je povečala ekosistemske storitve. Zmanjšano je segrevanje stene in je manj toplotnih valov. Povečana je stopnja fotosinteze, v šolski kuhinji in slaščičarni pa v okviru oskrbovalnih storitev uporabljajo zelišča, ki so pomemben vir mineralov in vitaminov.

3 ZAKLJUČEK

Udeležba mladih na lokalnih pobudah predstavlja veliko priložnost. Tako lahko tudi mladi rodovi soustvarjajo naše okolje. Predpogoj pa je poznavanje zgodovine in primerov dobrih praks. Le tako lahko kreativno razmišljajo o pobudah, ki bodo prispevale k bolj čistemu okolju in boljšemu zdravju.

V šolskem letu 2018/19 je nekaj dijakov imelo prostovoljno priložnost izkusiti vlogo lokalnega pobudnika. Z aktivnostjo projekta Okolje, zdravje in mladi 2018–19, ki ga financira Ministrstvo za zdravje RS, je aktivirala mlade s proaktivnimi kavarnami, v katerih mladina, stara od 15–29 let, pripravlja svojo pobudo na temo okolja in zdravja.

Ena takšnih proaktivnih kavarn je potekala 29. 11. 2018 v kavarni Slon. Delavnico je organiziral IMZTR v okviru Partnerstva za okolje in zdravje v prisotnosti evropske komisarke ge. Violete Bulc, ki je v svojem govoru poudarila potrebo po čistejšem, bolj zdravem in varnejšem okolju, v katerem živimo. S tem je tudi odprla problematiko proaktivne kavarne. Dijaki so snovali načrt za izboljšanje zdravja in okolja v Ljubljani.

Najmlajšo skupino je sestavljalo sedem dijakov 1. nt in 3. nt z BIC Ljubljana, Živilske šole. Pri poročanju so pritegnili veliko zanimanja s svojo pobudo za ozelenitev betonskih objektov, s katerimi bi povečali ekosistemske storitve v lokalni skupnosti. Imeli so eno od sedmih lokalnih pobud, ki so dosegle kriterije za odobritev finančne podpore.

V sodelovanju z mentorji Alenko Sedlar Špehar, Mirjam Gorenc in Martinom Rozmanom so svojo vizijo tudi uresničili. Odločili so se za ozelenitev pregradne stene med parkiriščem in dvoriščem, kjer se nahaja učilnica na prostem. Na leseno konstrukcijo so namestili ustrezna korita in vanje posadili sadike okrasnih cvetnic in zelišč z ekocertifikatom.

Menim, da za varovanje okolja lahko največ naredimo sami. Ena iz med možnosti je tudi podajanje lokalnih pobud in zato mislim, da bi morali uvesti tovrstne aktivnosti tudi v učni proces srednješolskega kurikulumu.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Gorenc, Mirjam. 2019. Dijaki uresničili vizijo ozelenitve pregradne stene. BIC Ljubljana, Živilska šola. <http://www.bic-lj.si/index.php/67-uncategorised/630-dijaki-uresnicili-vizijo-ozelenitve-pregradne-stene>. (30. 6. 2019).
- 2) Lmit. 2018. Proaktivna kavarna z Violeto Bulc. Ljubljanska mreža info točk za mlade. <https://www.lmit.org/za-mlade/proaktivna-kavarna-z-violeto-bulc.html>. (2. 6. 2109).
- 3) Mreža za prostor. 2011. Kaj so lokalne pobude? (Informator junij 2011). Mreža za prostor. <http://mrezaprostor.si/kaj-so-lokalne-pobude-informator-junij-2011/> (6.6. 2019).
- 4) Sedlar Špehar, Alenka. 2018a. Proaktivna kavarna v Ljubljani. BIC Ljubljana, Živilska šola. <http://www.bic-lj.si/zs/index.php/145-uncategorised/1197-proaktivna-kavarna-v-ljubljani>. (15. 6. 2019)

- 5) Sedlar Špehar, Alenka. 2018b. Razpis za lokalne pobude v okviru projekta Partnerstvo za okolje in zdravje. BIC Ljubljana, Živilska šola. <http://www.bic-lj.si/zs/index.php/dijaki/skupnost-dijakov/1225-razpis-za-lokalne-pobude-v-okviru-projekta-partnerstvo-za-okolje-in-zdravje>. (15. 6. 2019).
- 6) Zelena stena. 2019. BIC Ljubljana, Živilska šola. <https://photos.google.com/share/AF1QipNdmckZuA58T-0LAJIOZ5NC47IoxVLMri2pDRJlebzW77ONIzxXotgYPT1WrgroYA?key=dUdRMXBOaHVleVFIQ3JDWFRYeGxwNHpGQ3d2dmxn> (30. 6. 2019).

TRADICIONALNI IN SODOBNI MODELI POUČEVANJA MATEMATIKE DIJAKOV ŠPORTNIKOV

THE TRADITIONAL AND CONTEMPORARY MODELS OF TEACHING MATHEMATICS TO STUDENTS ATHLETS

Tatjana Simonič

II. gimnazija Maribor, Slovenija

II. gimnazija Maribor, Slovenia

tatjana.simonic@druga.si

Izvleček

Športniki namenijo veliko časa treningom in tekmovanjem, zato pri izobraževanju potrebujejo prilagoditve in podporo. V Sloveniji so leta 1990 ustanovili športne oddelke. Dijaki imajo po daljši športni odsotnosti možnost individualnih konzultacij z učiteljem. Sprva je moral dijak v času odsotnosti sam predelati učno snov, v pomoč pri učenju sta mu bila le učbenik in delovni listi. Zdaj se dijak dogovori z učiteljem za konzultacije, ki so zelo uspešen način za hitro posredovanje znanja. Da bi v času njihove odsotnosti zaradi treningov in tekmovanj po vsem svetu izobraževanje potekalo lažje, smo v športne oddelke vključili e-izobraževanje, kjer si lahko športnik prilagodi način, kako bo uskladil zahteve šole in športa. Namen prispevka je predstaviti tradicionalne in sodobne modele poučevanja dijakov športnikov ter prikazati njihove prednosti in slabosti.

Ključne besede: dijak športnik, konzultacije, e-izobraževanje, tradicionalne metode, sodobne metode

Abstract

Athletes spend a lot of time training and competing, which is why they need continuous adjustments and support throughout their education. For this reason, sports departments were established in Slovenia in 1990. Students in these departments have, after a longer absence from school, an opportunity to consult individually with their teachers. Traditionally, during the absence of such students, they had to self-study the topics of the course that they had been absent from, only with the use of textbooks and worksheets to assist them in learning. Now, these students make an appointment for a consultation with their teachers, which is a very successful way of passing on the knowledge quickly. To facilitate learning during their absence, we have included e-learning in sports departments, where the student-athlete can more easily meet his academic and athletic requirements. The purpose of this contribution is to present traditional and modern methods of teaching student-athletes and to show their advantages and weaknesses.

Keywords: athlete-student, consultation, e-learning, traditional methods, modern methods

1 UVOD

Leta 1990 so v Sloveniji ustanovili prve športne oddelke. Takrat so spoznali, da športniki v šoli težko napredujejo, če nimajo razumevajočega in prilagodljivega šolskega okolja, saj zaradi povečane odsotnosti od pouka ne zmorejo opravljati vseh šolskih obveznosti v rednem časovnem obdobju. Dijaki športniki so odsotni zaradi treningov, priprav in tekmovanj, nekateri že v času šolanja podpišejo profesionalne pogodbe s klubi v tujini, tam živijo in jih pri pouku ni celo šolsko leto. Predmetnik v športnih oddelkih je z izjemo športne vzgoje enak predmetniku v ostalih gimnazijskih oddelkih, tudi zahtevnost v teh oddelkih je enaka kot v ostalih. Namen športnih oddelkov je športnikom s posebnimi prilagoditvami omogočiti, da pridobijo izobrazbo in hkrati razvijajo svojo športno kariero. Poskušamo jim olajšati šolsko delo s prilagajanjem učnega procesa njihovim športnim aktivnostim, zato je v teh oddelkih nekoliko drugačna organizacija dela. Dijaki športniki zelo težko ohranjajo motivacijo za učenje in šport. Zaradi športnih obveznosti imajo manj časa za učenje doma, zato morajo učitelji z metodičnimi in didaktičnimi pristopi doseči, da maksimalno izkoristijo čas pouka, jih voditi pri domačem učenju in s spodbudami ohranjati njihovo motivacijo za učenje.

2 TRADICIONALNI MODEL POUČEVANJA DIJAKOV ŠPORTNIKOV

Dijak, ki je uspešen v šoli, bo uspešen tudi v športu, zato je treba šolski in športni proces usklajevati čim boljše. Za usklajevanje dela med učiteljskim zborom in dijaki skrbi pedagoški koordinator, za povezavo s športnimi klubi in trenerji pa športni.

S pomočjo pedagoškega koordinatorja pripravimo predvideno odsotnost dijaka ter predvideni urnik vadbe in tekmovanj v prihajajočem šolskem letu. Za vsakega dijaka športnika pripravimo tudi osebni individualni načrt, v katerem so načrtovane prilagoditve, kot so individualni roki ocenjevanja, posebni načini ocenjevanja, podaljšanje šolskega leta itn. (Komovec 2018, 42).

Dijaki imajo po daljši odsotnosti možnost individualnih konzultacij z učiteljem, ki ima za to posebej določene ure. Glede na izkušnje potrebujejo največ pomoči pri matematiki. Pred odhodom na priprave ali tekmovanja se učitelj in dijak dogovorita, kaj se bo dijak skušal naučiti sam. Glavni vir je učbenik, učitelj mu pripravi delovne liste (po možnosti z rešitvami). Nalog ne sme biti preveč in ne smejo biti prezahtevne, saj je v času odsotnosti dijak športno zelo obremenjen. Če so naloge primerne, lahko dijaku šolsko delo med pripravami in tekmovanji predstavlja sprostitev in preusmeritev misli po napornih psihofizičnih obremenitvah. Dijak si pri reševanju nalog pomaga z razlago v učbeniku, po vrnitvi se z učiteljem dogovori za individualne ure, k njemu pride pripravljen z vprašanji. Med konzultacijami učitelj najprej povzame celotno snov, poudari pomembna izhodišča, nato pa odgovarja na vprašanja dijaka oziroma razloži tisto, česar ne razume. Konzultacije so zelo uspešen način za hitro posredovanje znanja pri predmetu, vendar je treba dijakom večkrat povedati, da morajo snov že vnaprej predelati in priti na konzultacije pripravljeni. Problem nastopi, če je snov za dijaka prezahtevna in je ni sposoben predelati sam. Nekateri morajo razlago slišati, da lahko snov poglobljeno razumejo. Če se učitelj tega zaveda že pred odsotnostjo, je priporočljivo, da snov na individualnih urah predelata pred odhodom; naloga dijaka je, da v času odsotnosti reši delovne liste, ki mu jih je pripravil učitelj. Ko ta vidi, da je osvojil standarde znanja, se dogovorita za pisni preizkus, ki ga dijak odpiše individualno pod njegovim nadzorom. Tudi ustno ocenjevanje

znanja je dogovorjeno in prilagojeno športnim obremenitvam in obveznostim. Manjkajoče obveznosti lahko dijak športnik opravlja tudi v času počitnic.

V primeru povečanih športnih obveznosti, predvsem pri dijakih mednarodnega in perspektivnega razreda, je mogoč pogojni vpis v naslednji letnik – določimo rok, v katerem opravi manjkajoče dejavnosti predhodnega letnika, lahko pa en letnik opravlja dve leti. Športniki maturantje lahko opravljajo maturo v dveh delih.

3 SODOBNI MODEL POUČEVANJA DIJAKOV ŠPORTNIKOV

Dijaki v športnih oddelkih morajo usvojiti enako znanje kot dijaki v splošnih gimnazijskih oddelkih, hkrati pa se morajo vse leto intenzivno ukvarjati s športom. Ker so zaradi treningov, priprav in tekmovanj veliko časa odsotni, klasične, frontalne oblike poučevanja niso zadostne za njihovo uspešno dokončanje šolanja. V športne oddelke samo zato vključili tudi najsodobnejše oblike izobraževanja, tj. e-izobraževanje športnikov, pri katerem je udeleženec le redko ali pa ni nikoli v neposrednem stiku z učiteljem; v tem se to izobraževanje pomembno razlikuje od tradicionalnega. Pri tradicionalnem poučevanju je obvezna udeležba pri pouku ob natančno določenem času, pri e-izobraževanju pa se čas poučevanja prilagodi športnim aktivnostim.

3.1 GRADIVA ZA E-IZOBRAŽEVANJE

Priprave gradiv za e-izobraževanje se lotimo drugače kot priprav za delo v razredu. Priprava e-gradiv mora izrabiti prednosti spleta, vsebovati mora raznovrstne aktivnosti učnega procesa, ne samo branje gradiva, in omogočati učinkovito učno izkušnjo. Vsebinska priprava mora zajemati podrobno opredelitev namena, učnih ciljev, vsebinskih sklopov in izbiro aktivnosti. Udeležencem, ki se učijo sami, so dobro opredeljeni učni cilji v veliko pomoč. Z njimi jasno povemo, kaj lahko konkretno pričakujejo od uspešno opravljenega dela. Pri sestavljanju nalog za delovni list naj učitelj izhaja iz gradiv potrjenih učbenikov, e-gradiv in različnih virov na spletu. E-gradiva morajo zajeti vso snov, ki je v učnem načrtu. (Kuzman 2015, 165)

3.2 POTEK E-IZOBRAŽEVANJA

Na II. gimnaziji Maribor pri izobraževanju na daljavo uporabljamo e-listovnik Mahara. Učitelj in dijaki si oblikujejo profil s kratko predstavitvijo. Dijak si ustvari »pogled« oziroma predmete, ki jih opravlja na daljavo. Učitelj ustvari skupine, ki so lahko različnih vrst: samo povabljeni, odprto članstvo, prošnja za članstvo ali nadzorovano članstvo. V šolstvu je najbolje uporabiti nadzorovano članstvo. Učitelj povabi dijake v skupino, tako ima nadzor nad njihovim delom. Dijaki jo vidijo pod skupino Moje skupine in nimajo možnosti izstopiti iz nje, kar lahko storijo v ostalih vrstah skupin. Učitelj ima dostop do »pogledov«, ki so jih ustvarili dijaki in jim tako lahko poda povratne informacije o njihovem delu. (Tivadar 2011, 30)

Učitelj in dijak se (na daljavo ali v živo) pred dijakovim odhodom na priprave ali tekmovanje dogovorita, katere naloge bo delal preko spleta. Te naloge se vpiše v »semafor« e-listovnika. Pri izobraževanju na daljavo se dijak športnik med svojo odsotnostjo poveže z učiteljem in na daljavo rešuje predhodno dogovorjene naloge. V pomoč pri reševanju nalog so pri vsaki nalogi navedeni priporočeni viri (učbenik, delovni zvezek, e-gradiva, spletne strani ipd.), standardi znanja in opisni kriteriji za ocenjevanje. Dijak reši nalogo in jo odda v svoj listovnik, lahko jo

odda v wordovi datoteki. Pri matematiki dijak rešuje naloge v zvezek oziroma na liste, prepis naloge v wordovo datoteko bi zahteval veliko časa, zato je bolj smotrno, da nalogo fotografira in odda sliko v spletno učilnico, kjer si jo učitelj ogleda. Če rešitev naloge ni ustrezna, predlaga dopolnitve in popravke, če je, jo sprejme. Vse delo poteka seveda na daljavo. Dejavnost dijaka se sprti beleži v »semaforju«. V njem so prikazane vse naloge, ki jih mora dijak rešiti. Naloga, ki jo dijak mora rešiti, je označena z belo piko; naloga, ki jo rešuje, ima rumeno piko; z zeleno je označena rešena in oddana naloga; z rdečo pa naloga, ki bi jo dijak moral rešiti, vendar je še ni. Komunikacija je individualna, popolnoma prilagojena posamezniku, njegovim zmožnostim in razpoložljivemu času. Učitelj spremlja njegovo reševanje nalog, mu svetuje, ga opozarja na napake in ga vodi proti rešitvi. Pomembno je, da učitelj dijaku v najkrajšem možnem času poda povratno informacijo, s katero ga skuša spodbuditi, da bi delo boljše opravil – dijak je tako še bolj motiviran za svoje delo.

Dostop do e-listovnika imajo tudi starši, ki lahko spremljajo izobraževanje svojega otroka. Obstaja možnost, da bi lahko delo preko spleta nadzirali tudi trenerji v klubih in selektorji reprezentanc, ki bi lahko na ta način dodatno motivirali svoje varovance za tovrstno delo in tako na svoj način poudarjali vlogo izobraževanja.

Dijaki, ki so se izobraževali na daljavo, so po vrnitvi k pouku aktivnejši in pogosto hitreje napredujejo.

Največja slabost e-izobraževanja je pomanjkanje osebnega kontakta. Izobraževanje na daljavo je primernejše za bolj motivirane dijake, za tiste, ki imajo dobre učne navade. Pri dijakih, ki nimajo notranje motivacije, smo pri takšnem načinu poučevanja nemočni. V razredu, kjer imamo neposreden stik z dijaki, lažje ukrepamo, če nekdo ne želi delati. Problem je tudi ta, da mora dijak na priprave ali tekme ob vsej športni opremi s sabo nositi še prenosni računalnik.

4 ZAKLJUČEK

Tradicionalni načini poučevanja pogosto niso učinkoviti pri pogosto odsotnih dijakih, zato smo v športne oddelke vključili e-izobraževanje, kjer si lahko športnik prilagodi način, kako bo uskladił zahteve šole in športa. Žal pri takem izobraževanju ni osebnega kontakta, kar je prav gotovo največja prednost tradicionalnega poučevanja. Pri poučevanju dijakov športnikov dosegamo najboljše rezultate, če kombiniramo tradicionalno in sodobno poučevanje, kar pomeni, da so dijaki vsaj občasno prisotni pri pouku, občasno pa se izobražujejo na daljavo. V prihodnosti bi lahko e-izobraževanje nadgradili s posnetki predavanj ali z online predavanji. Kljub napredku, ki ga prinaša tehnologija, ostaja nesporno dejstvo, da brez učitelja, ki strokovno in didaktično obvlada svoje delo, ne moremo biti uspešni ne v razredu ne pri izobraževanju na daljavo.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Komovec, Sašo. 2018. Športni oddelki Gimnazije Franceta Prešerna. V: Dvojna kariera športnikov: 42-43. Ljubljana: Olimpijski komite Slovenije - Združenje športnih zvez. <https://www.olympic.si/datoteke/Priro%C4%8Dnik%20Dvojna%20kariera-web.pdf> (2. 9. 2019).

- 2) Kuzman, Renato. 2015. E-izobraževanje in vrednotenje znanja na daljavo v športnih oddelkih. V: Izzivi razvijanja in vrednotenja znanja v gimnazijski praksi. Zgodovina: 164-170. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo. <https://www.zrss.si/digitalnaknjiznica/izzivi-razv-vred-znanja-gimn-zgodovina/> (4. 9. 2019).
- 3) Tivadar, Petra. 2011. Spletne učilnice in e-listovnik »Mahara«: diplomsko delo, univerzitetni študij. Ljubljana: Fakulteta za naravoslovje in informatiko, Oddelek za matematiko in računalništvo.

MATURITETNI MATEMATIČNI TABOR

A MATHS CAMP PREPARATION COURSE FOR THE MATURA EXAM

Nina Sitar

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
nina.sitar@bic-lj.si

Izvleček

Učni načrti so v zadnjih nekaj letih postali vedno bolj obsežni, vključujejo se medpredmetne povezave, inovativni pedagoški pristopi, uporaba IKT itn. Učitelji se tako pogosto srečujemo z izzivom, kako uspešno vnesti v pouk nove pristope in vsebine, pri čemer imamo v rednem urniku na voljo enako število ur kot prej. Zaradi tega sem pred dvema letoma začela z dijaki hoditi na matematične tabor. V prispevku predstavljam izkušnje s poučevanjem izven naše običajne učilnice z dijaki prvega in četrtega letnika tehniške gimnazije ter z dijaki četrtega letnika programa veterinarski tehnik. Prvi letnik je utrdil znanje ulomkov, četrti letniki pa so se intenzivno pripravljali na matura iz matematike. Bodoči veterinarski tehniki so spoznali tudi primere uporabe IKT (Graph, Excel). Z veliko večjim zanimanjem so se učili tudi tisti, ki se sicer ne. Okrepilo pa se je tudi medsebojno prijateljstvo, kar je bilo čutiti tudi, ko smo se vrnili nazaj med šolske klopi. Dijaki četrteh letnikov so na koncu zelo uspešno opravili matura.

Ključne besede: matematični tabor, matura, ulomki, Graph, Excel

Abstract

Educational programmes have become increasingly extensive over the past few years. The implementation of intersubject connections, innovative pedagogical approaches, the use of ICT are expected. Nowadays teachers are often challenged when trying to successfully integrate new educational approaches and contents in their regular teaching schedules. That is the main reason I started taking my students to the maths camps two years ago. The article presents my teaching experience outside the regular classroom with the first and fourth year technical grammar school graders and the fourth graders of veterinary technician programme. While the first graders consolidated their knowledge in fractions, the fourth graders intensively prepared for the matura exam in Mathematics. The future veterinary technicians learned some examples of ICT applications (Graph, Excel). Besides, I have noted that less motivated students showed much more interest in studying. Upon return to the everyday school benches one could feel that their friendship deepened as well. The fourth graders passed the matura exam very successfully.

Keywords: maths camp, matura, fractions, Graph, Excel

1 UVOD

Sem profesorica matematike in učim matematiko v programih tehniška gimnazija in veterinarski tehnik. Srečujem se s pripravami na maturo iz matematike tako na splošni kot tudi na poklicni maturi. Gre za predmet, ki marsikateremu dijaku predstavlja težavo. Zadnja leta so učni načrti vedno bolj obsežni, vključujejo medpredmetne povezave, inovativne pedagoške pristope, uporabo IKT in podobno. Učitelji se pogosto srečujemo z izzivom, kako uspešno vnesti v pouk nove pristope in vsebine, pri čemer imamo v rednem urniku na voljo enako število ur kot prej. Naše šolske ure se nam velikokrat zdijo prekratke. Zaradi tega sem se v zadnjih dveh šolskih letih začela z dijaki udeleževati t. i. matematičnih taborov. V šolskem letu 2017/2018 sem šla marca z dijaki četrtega letnika tehniške gimnazije na tabor v Zapotok, kjer smo dva dni intenzivno vadili za splošno maturo iz matematike. V šolskem letu 2018/2019 sem novembra peljala dijake prvega letnika na osemurno učenje ulomkov v KULT 316, nato pa smo aprila šli še z dijaki četrtega letnika veterinarskih tehnikov na večdnevne priprave za poklicno maturo iz matematike na tabor v Zapotok, kjer smo se pripravljali zlasti na ustni del, pri katerem smo letos prvič uporabljali programa Graph in Excel. V nadaljevanju bom predstavila vse tri izkušnje s poučevanjem izven naše običajne učilnice in spoznanja, do katerih sem prišla.

2 MATEMATIČNI MATURITETNI TABOR S ČETRTEM LETNIKOM PROGRAMA TEHNIŠKA GIMNAZIJA

V šolskem letu 2017/2018 sva s svetovalnim delavcem, ki se med drugim spozna na matematiko, peljala dijake na matematični maturitetni tabor v Zapotok. V tamkajšnjem mladinskem domu smo se v osrčju narave dva dni intenzivno pripravljali na splošno maturo iz matematike. Urnik je prikazan v Tabeli 1.

Tabela 1: Urnik dvodnevne priprave na splošno maturo iz matematike

TOREK, 27. 3. 2018	
8.30–10.00	VEKTORJI
10.00–10.15	Odmor, malica
10.15–12.15	VEKTORJI
12.15–13.15	Kosilo
13.15–15.15	VEKTORJI, STOŽNICE
15.15–15.30	Odmor, malica
15.30–17.30	STOŽNICE
17.30–19.00	Večerja
19.00–20.15	VAJE
20.15–20.25	Odmor
20.25–21.40	VAJE, PRAVOKOTNI KOORDINATNI SISTEM
21.40–24.00	Druženje
SREDA, 28. 3. 2018	
7.00–7.30	Bujenje in osebna higiena, pospravljanje
7.30–8.00	Zajtrk
8.00–10.00	VAJE, MNOŽICE
10.00–10.15	Odmor, malica
10.15–12.15	ŠTEVILSKÉ MNOŽICE
12.15–13.15	Kosilo, pospravljanje sob
13.15–15.15	ŠTEVILSKÉ MNOŽICE, POTENCE IN KORENI (IZRAZI, ENAČBE, NEENAČBE)
15.15–16.00	Pospravljanje hiše

Ker sem prvič organizirala tak tabor, sem bila pri sestavljanju urnika nekoliko v skrbeh, da bi lahko bilo za dijake vse skupaj prenaporno. Na koncu sem bila prijetno presenečena, saj nam je »matematični maraton« odlično uspel. Dijaki so bili izjemno motivirani za delo in celo tisti, ki v klasični učilnici niso bili kaj dosti aktivni, so v drugem učnem okolju zaživel. En dijak mi je z žarom v očeh dejal, da je šele sedaj zares dojel stožnice. Ugotovila sem, da je okolje res eden izmed pomembnih dejavnikov učenja, na kar opozarja tudi Alsada Sijarić v svoji diplomski nalogi *Metode uspešnega učenja* (Sijarić 2010, 2). V pomoč mi je bil svetovalni delavec, ki je med drugim pomagal pri poučevanju enega dijaka s posebnimi potrebami. Na taboru so dijaki tudi samostojno kuhali, pospravljali in se med sabo ter z učiteljema še bolj povezali. Dobro so se pripravili na maturo iz matematike, saj so jo na koncu tudi zelo uspešno opravili.

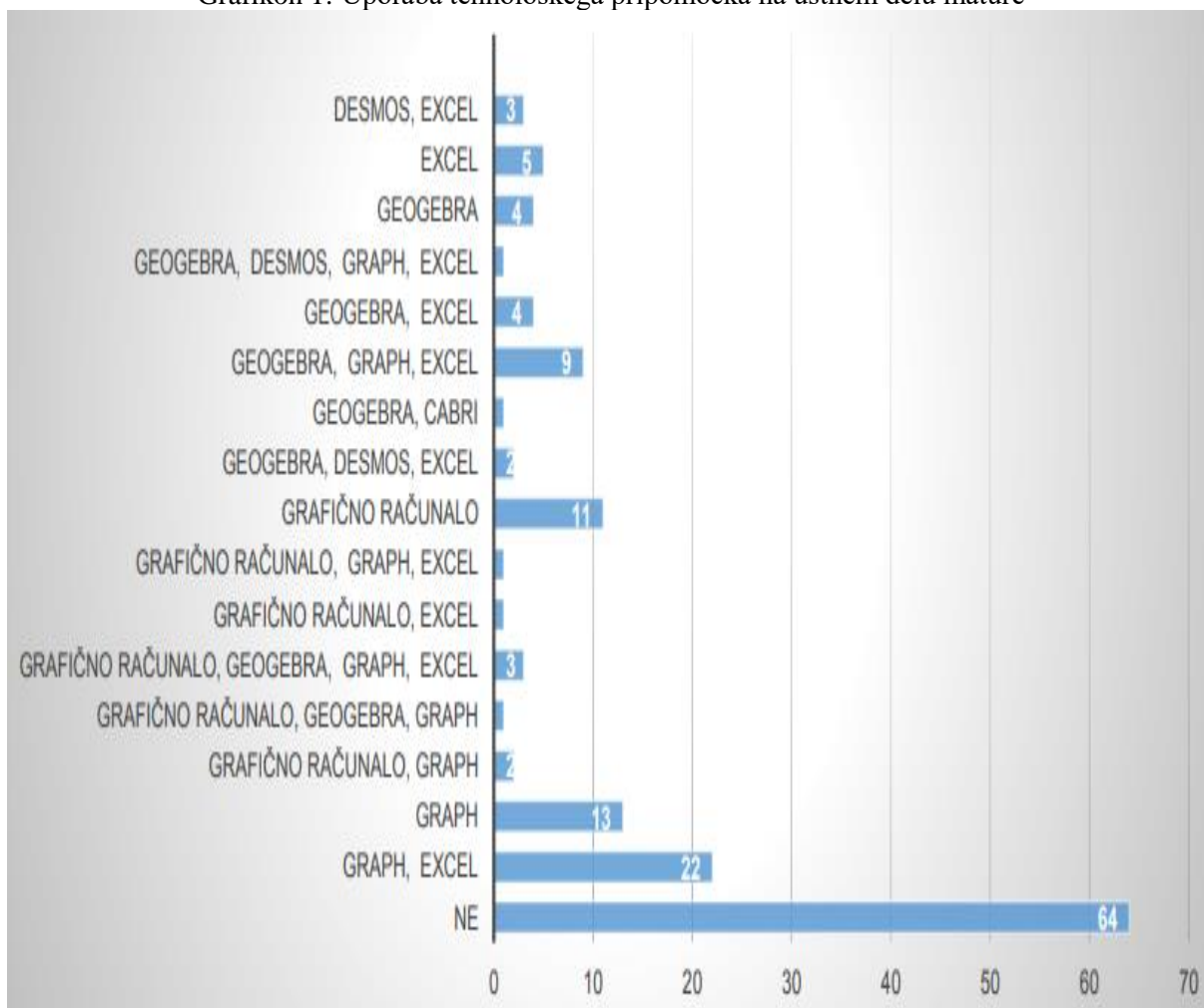
3 MATEMATIČNI DAN S PRVIMI LETNIKI V KULTU 316

Vsako leto znova opažam, kako slabo predznanje o ulomkih imajo nekateri dijaki prvega letnika. Zato sem se v šolskem letu 2018/2019 odločila, da svoj prvi letnik tehniške gimnazije novembra odpeljem v KULT 316, ki deluje znotraj našega zavoda BIC Ljubljana. Tam imajo med drugim lepo opremljeno konferenčno dvorano in restavracijo s svežimi kulinaričnimi dobrotami. Osebe restavracije nam je okusna kosila skupaj z lepimi kozarci vode dostavilo kar v konferenčno dvorano in prav zanimivo je bilo opazovati navdušenje dijakov nad postrežbo in okusi. Tako ni bilo preveč naporno kar osem ur z nekaj vmesnimi odmori ponavljati in nadgrajevati znanje o ulomkih. Naredili smo veliko vaj, opozorila sem jih na najpogostejše napake pri računanju, dijaki so naloge med drugim skupaj reševali v parih. Vladalo je prijetno delovno vzdušje. Sprememba učnega okolja se je zopet pokazala kot nekaj zelo pozitivnega.

4 ANGLEŠKO-MATEMATIČNI MATURITETNI TABOR S ČETRTEM LETNIKOM PROGRAMA VETERINARSKI TEHNIK

V predmetnem izpitnem katalogu za poklicno maturo iz matematike je pri ustnem izpitu določeno, da seznam vprašanj in listke za ustni izpit sestavijo učitelji na šoli na podlagi predmetnega izpitnega kataloga. Na seznamu morajo biti ločeno navedena teoretična vprašanja in različne vrste situacij predvsem iz stroke ali iz vsakdanjega življenja. Vsak listek za ustni izpit naj bi obsegal eno situacijo iz stroke ali vsakdanjega življenja in tri teoretična vprašanja, ki izhajajo iz te situacije oziroma se nanjo smiselno navezujejo. Vprašanja naj bi zajemala različno matematično vedenje in cilje različnih tematskih sklopov. Kandidat ima lahko pri sebi tehnološki pripomoček, s katerim se je seznanil pri pouku matematike in ki ga je odobril aktiv učitelj matematike na šoli. (Dolinar idr. 2017, 6) Na mednarodni konferenci KUPM 2018 v Laškem je državna predmetna komisija za poklicno maturo za matematiko predstavila rezultate ankete v zvezi z ustnim izpitom iz matematike na poklicni maturi, ki jo je izpolnilo 154 učiteljev. Eno izmed vprašanj je poizvedovalo, katere tehnološke pripomočke uporabljamo na šoli na ustnem delu mature. Analiza odgovorov na to vprašanje je prikazana na Grafikonu 1.

Grafikon 1: Uporaba tehnološkega pripomočka na ustnem delu mature



Vir: Dolinar idr. 2018, 16

Razvidno je, da zelo veliko šol na ustnem delu izpita uporablja le klasično negrafično računalno. Komisija nas je seznanila tudi s tem, da ima veliko šol težave z dosegljivostjo ustreznih računalniških opreme in/ali jim pri pouku matematike zmanjka časa za tovrstne posodobitve pouka (Dolinar idr. 2018, 17). S podobnimi težavami smo se srečevali tudi na naši šoli, zato sem se v šolskem letu 2018/2019 odločila, da svoje dijake četrtega letnika programa veterinarski tehnik odpeljem na nekajdnevni matematični tabor v Zapotok. Tabor sem organizirala dvakrat v razmaku enega tedna, saj sem učila dva letnika četrteh letnikov. Ker so si nekateri dijaki na maturi izbrali angleščino, smo odšli skupaj s profesorico angleščine in se na taboru razdelili v dve skupini. Ena skupina se je pripravljala na ustni izpit iz angleščine, druga pa na izpit iz matematike. Ker tudi na taboru nismo imeli na voljo ustrezno opremljene računalniške učilnice, sem dijakom, ki so si izbrali na maturi matematiko, naročila, da prinesejo s sabo svoje prenosne računalnike in kakšen podaljšek. Prosila sem jih tudi, da si že doma na računalnike namestijo brezplačno dostopen program Graph. Pri projekciji smo si pomagali z navadno belo rjuho, pri zatemnitvi prostora pa s črnimi vrečami, ki so jih dijaki nalepili na okno. S skupnimi močmi smo sami opremili prostor tako, da smo lahko uresničili zastavljen cilj. Ogleдали smo si konkretne primere uporabe programa Graph in Excel. Dijaki so z veseljem sodelovali in uspela nam je realizacija časovnice, ki je prikazana v Tabeli 2.

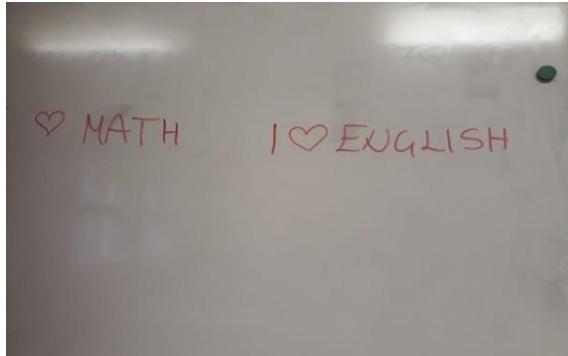
Tabela 2: Časovnica za večdnevni matematično-angleški maturitetni tabor

ČETRTEK		PETEK		SOBOTA	
10.45	<i>Odhod iz šole</i>	8.00	<i>Vstajanje</i>	7.45	<i>Vstajanje</i>
11.15 – 12.00	<i>Prihod, namestitvev</i>	8.15–9.00	<i>Zajtrk, pomivanje</i>	8.00– 8.45	<i>Zajtrk, pomivanje, pospravljanje</i>
12.00 – 14.30	<i>Kuhanje, kosilo, pomivanje, počitek</i>	9.00–13.15	<i>Dijaki, ki bodo opravljali maturu iz matematike: - učenje uporabe programa Graph na poklicni maturi iz matematike.</i> <i>Dijaki, ki bodo opravljali maturu iz angleščine: - nadgradnja besedišča.</i>	8.45– 10.00	<i>Dijaki, ki bodo opravljali maturu iz matematike: - utrjevanje geometrije v ravnini.</i> <i>Dijaki, ki bodo opravljali maturu iz angleščine: - pisno sporočanje: daljši pisni sestavek (priprava na poklicno maturu).</i>
14.30 – 18.45	<i>Dijaki, ki bodo opravljali maturu iz matematike: - učenje uporabe programa Excel na poklicni maturi iz matematike.</i> <i>Dijaki, ki bodo opravljali maturu iz angleščine: - teme in sklopi za poklicno maturu.</i>	13.15–15.00	<i>Kuhanje, kosilo, pomivanje, počitek</i>	10.00– 11.15	<i>Pospravljanje in čiščenje</i>
18.45 – 24.00	<i>Kuhanje večerje (peka palačink), večerja, pomivanje, druženje</i>	15.00–19.00	<i>Dijaki, ki bodo opravljali maturu iz matematike: - navodila za sestavo t. i. situacije na poklicni maturi iz matematike in vaja za ustni del; - ponovitev geometrije v ravnini.</i> <i>Dijaki, ki bodo opravljali maturu iz angleščine: - pisno sporočanje: tehnika pisanja uradnega pisma in krajšega pisnega sestavka.</i>	11.15	<i>Odhod iz Zapotoka</i>
		19.00–0.30	<i>Kuhanje večerje, večerja, pomivanje, druženje, ogled filma</i>		

Vir: lasten

Zopet se je pokazalo, kako zelo stimulatивно delujeta na dijake drugo učno okolje in medsebojno sodelovanje. Na tabli se je tako spontano pojavil napis, da imajo radi matematiko in angleščino. Nekateri dijaki so s seboj prinesli tudi svoje hišne ljubljence, kar je še bolj prispevalo k občutku domačnosti in sproščenosti. Družbo so nam delali kužki in tudi trije nadvse simpatični dobra dva tedna stari mucki (Slika 1 in Slika 2).

Slika 1: Zapis na tabli



Slika 2: Majhen mucek



Vir: lasten

Dijaki so spoznali tudi kar nekaj primerov uporabe IKT pri matematiki, ki jim lahko koristijo tudi pozneje v življenju. V nadaljevanju predstavljam izseke iz treh primerov situacijskih vprašanj, ki so jih še posebej zavzeto reševali celo tisti, ki jim sicer matematika ni tako zelo ljuba.

1. PRIMER:

V nekem podjetju je zaposleno določeno število delavcev.

- 1) Osnovna mesečna plača delavca znaša 850 evrov. Za vsako dopolnjeno leto delovne dobe se mu mesečna plača poveča za tri četrtnine odstotka. Izračunaj višino plače po dopoljenih desetih, sedemnajstih oziroma petindvajsetih letih delovne dobe.
Kaj je odstotek in kaj promil? Zapiši in razloži zvezo med odstotkom, deležem in celoto (osnovo).
- 2) Nariši enega izmed statističnih prikazov, s katerim prikažemo mesečno plačo delavcev z delovno dobo od 15 do 30 let (podatki za izračun plače so zapisani pri prvem vprašanju). Pomagaj si s programom Excel.
Kako urejamo in grafično predstavimo statistične podatke? (Učne situacije 2019, 10)

2. PRIMER:

Na kmetiji Novakovih imajo pri hlevu silos (napolnjen do desetine) v obliki pokončnega valja s polmerom osnovne ploskve 2 m in višino 5 m in gostoto zmlate koruze 0,91 kg/dm³. Praznjenje silosa lahko opišemo s funkcijo $f(t) = N - t^2$, kjer je t čas praznjenja silosa v minutah, N pa število kilogramov zmlate koruze pred začetkom praznjenja. Koliko časa bi potrebovali, da spraznimo poln silos koruze? Pomagaj si s programom Graph.
Zapiši definicijo kvadratne funkcije. Kakšen je geometrijski pomen vodilnega koeficienta in kaj nam pove diskriminanta kvadratne funkcije? Kaj je teme kvadratne funkcije in kako ga izračunamo? Kako imenujemo njen graf? (Učne situacije 2019, 10–11)

3. PRIMER:

Tine ima dve možnosti varčevanja glavnice v znesku 100 evrov.

Prva možnost je varčevanje na banki z obrestno mero 5 % in letnim pripisom obresti. Druga možnost varčevanja je varčevanje pri dedku, ki mu nudi 7 evrov obresti vsako leto. Do katerega leta je varčevanje pri dedku ugodnejše? Pomagaj si s programom Graph.

Opiši, kako lahko poiščemo presečišča dveh funkcij.

Sestavljanje primerov situacij tudi nam učiteljem predstavlja kar velik izziv. Pred leti tovrstnih načinov podajanja nalog namreč še ni bilo. Pri realizaciji lastnih idej sem si pomagala s spletnimi viri, saj imajo nekatere šole na svojih spletnih straneh objavljene tovrstne vaje, koristila mi je tudi knjiga z naslovom *Zbirka situacij z rešitvami za ustni izpit iz matematike*. Nekaj primerov je predstavila tudi državna predmetna komisija za poklicno maturo za matematiko na KUPM 2018, nekaj pa smo jih obravnavali tudi na študijskih skupinah na Zavodu Republike Slovenije za šolstvo. V našem šolskem aktivu smo se odločili, da damo tudi dijakom to nalogo, in sicer tako, da za oceno sestavijo situacijo. Ob tem so uresničili še zadnjo taksonomsko stopnjo znanja in ustvarili lastne situacije ter pridobili dobre ocene. Nekateri so se domislili zanimivih nalog iz svoje veterinarske prakse. Tako so končno tudi tisti, ki velikokrat pri pouku matematike vprašajo: »Kje bom pa to potreboval?«, dobili odgovor na to vprašanje.

5 ZAKLJUČEK

Vse tri opisane izkušnje poučevanja dijakov zunaj običajne učilnice so se izkazale za zelo uspešne. Z veliko večjim zanimanjem so se učili tudi tisti, ki se običajno ne. Okrepilo se je tudi medsebojno prijateljstvo, kar je bilo čutiti, ko smo se vrnil nazaj v vsakdan med šolskimi klopni. Dijaki četrnih letnikov so na koncu zelo uspešno opravili maturo. Tudi v prihodnje načrtujem realizacijo tovrstnih taborov, kjer združujemo prijetno s koristnim.

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Dolinar, Gregor, Lovro Dretnik, Sonja Ivančič, Mira Jug Skledar, Mojca Suban. 2017. Predmetni izpitni katalog za poklicno maturo – matematika. Ljubljana: Državni izpitni center. <https://www.ric.si/mma/P-MAT-2019/2017083009164919/> (9. 8. 2019).
- 2) Dolinar, Gregor, Sonja Ivančič, Mateja Lenarčič, Irena Rauter Repija, Mojca Suban. 2018. Ustni izpit iz matematike na poklicni maturi: uporaba tehnološkega pripomočka na ustnem delu mature. Laško: 4. mednarodna konferenca o učenju in poučevanju matematike KUPM 2018. <https://www.zrss.si/kupm2018/wp-content/uploads/2018/07/ustni-izpit-iz-matematike-na-poklicni-maturi-kupm2018-gd.pdf> (9. 8. 2019).
- 3) Sijarić, Alsada. 2010. Metode uspešnega učenja: diplomsko delo višješolskega strokovnega študija. Kamnik: B&B Višja strokovna šola. https://www.bb.si/doc/diplome/Sijaric_Alsada-Metode_uspesnega_ucenja.pdf (9. 8. 2019).
- 4) Učne situacije za ustni del POM pri matematiki. 2019. Novo mesto: Šolski center Novo mesto, Srednja strojna šola. https://www.sc-nm.si/sss/file/open/775_e9d9a0d9422f/Seznam%20u%C4%8Dnih%20situacij%20za%20ustni%20izpit%20PM%20-%20MATEMATIKA.pdf (9. 8. 2019).

S PROJEKTNIM DELOM DO PROFESIONALNEGA RAZVOJA

PROJECT WORK FOR PROFESSIONAL DEVELOPMENT

Maja Skubic Avsec

Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Slovenija
Grm Novo mesto - Centre of Biotechnics and Tourism, Slovenia
maja.skubic-avsec@guest.arnes.si

Izveček

Namen prispevka je raziskati, kako sodelovanje v projektih, na primeru projekta OBJEM, vpliva na profesionalni razvoj strokovnih delavcev, zaposlenih v vzgoji in izobraževanju. S pomočjo strokovne literature bosta definirana pojma projekt in profesionalni razvoj, navedene bodo njune značilnosti. Nato bo predstavljena obstoječa praksa vključevanja strokovnih delavcev v vzgoji in izobraževanju v projektno delo, posredovana bo vsebina spletnega anketnega vprašalnika o pomenu projektne dela za učitelje in s tem vpliva na njihov profesionalni razvoj ter njegovi rezultati. Anonimno spletno anketo je izpolnilo 65 naključno izbranih učiteljev na dveh slovenskih osnovnih in eni srednji šoli. Nato bodo na podlagi teoretičnih izhodišč, ocene stanja in rezultatov ankete ter praktičnih izkušenj vodenja projekta predstavljene možnosti poklicnega napredovanja učiteljev s sodelovanjem v projektne delu – pridobitve in s tem spreminjanje in izboljševanje vzgojno-izobraževalnega dela.

Ključne besede: projektno delo, profesionalni razvoj

Abstract

The intention of this article is to research the influence of collaborating in various projects on professional development of technical and education workers using the example of the OBJEM project. I have defined the words project and professional progress and also listed their features using technical literature. Then I have introduced the existent practice of including the educational technical workers in project work and presented the content of my online survey about the meaning of project work for teachers and its influence on their professional development. I have also included the results of the online survey. It has been answered by 65 randomly chosen teachers of two primary and one high school in Slovenia. Using theoretical basis, evaluation of practice, the results of the survey and practical experience in leading a project, I have also presented the potential of occupational progress of teachers cooperating in different projects – their gains and in turn changing and improving educational work.

Key words: project work, professional development

1 UVOD

Minili so časi ex cathedra učiteljev. Sodobno vzgojno-izobraževalno delo zahteva učečega se, ustvarjalnega, dinamičnega, inovativnega in sodelovalnega pedagoga. Nekateri viri navajajo, da v prihodnosti ne bo več služb za nedoločen čas, temveč le zaposlitev v obliki projektnih nalog. Projektno delo pa je povezano z določenimi lastnostmi, ki jih mora posameznik imeti ali razviti, če želi uspešno izpeljati delo, ki je odvisno od več udeležencev.

Strokovni delavci, zaposleni v šolstvu, poleg vzgojno-izobraževalnega dela opravljamo še kopico dodatnih del. Ena izmed dodatnih oblik dela je sodelovanje v projektih. Nekateri z veseljem sprejmejo dodatni izziv ali pa le s težavo sodelujejo pri nalogah, ki zahtevajo čas, energijo, inovativnost in vizijo, da bo projekt posamezniku in šoli prispeval dodano vrednost.

V šolskem letu 2017/18 sem se vključila v razvojni projekt Zavoda za šolstvo Republike Slovenije OBJEM – Bralna pismenost in razvoj slovenščine kot učnega jezika, čigar cilj je razvoj sporazumevalne zmožnosti preko učnega jezika pri vseh predmetih, ki je temeljno sredstvo sporazumevanja ter prostor razmišljanja in grajenja novega znanja in hkrati sredstvo identifikacije s skupino, ki ji posameznik pripada. Posebna skrb je namenjena tudi večjemu sodelovanju strokovnih delavcev po celotni vertikali izobraževanja za razvoj inovativnih pristopov (Projekt OBJEM 2019). Z vključitvijo v razvojno projektno skupino sem prevzela tudi vodenje 19-članskega projektne tima, s čimer se mi je odprlo kar nekaj novih izzivov, s katerimi se je bilo treba aktivno spoprijeti in se pogumno, odgovorno, dosledno lotiti zadanih nalog. Nenazadnje tudi zato, ker projektno delo predstavlja del moje redne delovne obveze.

2 TEORETIČNI DEL

2.1 KAJ JE PROJEKT?

Projekt je širša dejavnost med seboj povezanih zaposlenih, sredstev in aktivnosti, za katero so značilni neponovljivost projektne procesa, enkratnost proizvoda ali storitve, s tem časovna omejenost dejavnosti in sodelovanje različnih sodelavcev in sredstev v projektu. (**Rozman, Stare** 2008, 7)

Že po naravi naj projekt ne bi bil del tekočega poslovanja podjetja, njegovo uresničevanje naj bi bil produkt edinstvenega izdelka ali storitve. (Baker in Baker, 2000, 4, v: **Pene Meško Štok** 2014, 62)

Vsak projekt zahteva spreminjanje in uvajanje novosti, ki izhajajo iz potreb sedanosti (**Rozman, Stare** 2008, 14). Vsak projekt ima torej svoj življenjski cikel – začetek in konec. Različni avtorji večinoma podobno navajajo več faz projekta: začetek (ideja, obdelava ideje, izbira koncepta projekta), razvijanje, organiziranje, izvedba in kontrola kakovosti, zaključek. Razumevanje življenjskega cikla projekta pomembno vpliva na njegovo upravljanje (stroški, časovni potek, izbor sodelavcev ...). Potek projekta je izhodišče za določanje njegovih aktivnosti (**Rozman, Stare** 2008, 21–24).

Strokovni delavci, zaposleni v šolstvu, poleg učenja in poučevanja kot naše primarne dejavnosti opravljamo še vrsto drugih nalog. Sodelujemo v različnih skupinah oz. timih, zadolženih za izvedbo določene naloge tj. v projektih (npr. občinska proslava ob državnem prazniku, izvedba mednarodne izmenjave, obeležba obletnice šole ...). Vsaka taka naloga zahteva poseben procesni pristop, saj je vsak tak dogodek enkrat in neponovljiv.

Z vključitvijo v skupino oz. tim strokovni delavec prevzame določeno vlogo, da bo cilj v čim večji meri dosežen. Članom so določene zadolžitve, odgovornost, avtoriteta in komuniciranje. Člani vzajemno medsebojno sodelujejo, se prilagajajo drug drugemu in delo usklajujejo ali pa to slednje opravi vodja projekta. Kot pravita Rozman in Stare je vodenje dejavnost vplivanja na druge s komuniciranjem in motiviranjem, da sledijo vodji oz. da se doseže cilj (**Rozman, Stare 2008, 26–27**). Vodenje (oz. ravnateljstvo, kot pravita Rozman in Stare) vključuje procese usklajevanja razdeljenega dela, načrtovanja, uveljavljanja, kontroliranja in odločanja (**Rozman, Stare 2008, 30, 31**). Ker je projekt enkratna dejavnost, v kateri sodelujejo različni strokovnjaki, vodje pogosto ne poznajo vseh aktivnosti, zato ne svetujejo oz. ukazujejo članom, kaj naj naredijo. Pomembno je, da vodje člane navdušujejo za delo, za samostojnost pri delu in za doseganje zelenih rezultatov ter usmerjajo v medsebojne povezave med aktivnostmi in delom članov. (**Rozman, Stare 2008, 189**)

Člani, ki so izbrani glede na usposobljenost in osebnostne lastnosti, sodelujejo v procesu načrtovanja in kontroliranja aktivnosti, ki jih izvajajo. V projektu poleg članov lahko sodeluje tudi drugo osebje. (**Rozman, Stare 2008, 153–154**)

Rozman in Stare navajata, da so za učinkovito izvedbo projektov pomembne skupne vrednote (kultura) članov projektnega tima: usmerjenost v rezultate, ekipno delo, poistovetenje s projektom, sprejemanje konfliktov, prevzemanje tveganja, vodje podpirajo projektno delo, pomembnost znanja in učenja, samostojnost, prožnost, podpiranje sprememb, usmerjenost k uporabnikom ... (**Rozman, Stare 2008, 171–173**)

2.2 PROFESIONALNI RAZVOJ

V rabi je več izrazov, ki poimenujejo profesionalni razvoj učiteljev: poklicni razvoj, strokovna rast, poklicno učenje. Kot navaja Javornik Krečič (**Javornik Krečič 2008, 17, po Valenčič Zuljan 2001b**), je učiteljev profesionalni razvoj proces pomembnega in vseživljenjskega učenja, pri katerem učitelji osmišljajo in razvijajo svoja pojmovanja ter spreminjajo svojo prakso poučevanja, ki je njihova temeljna vloga. To vključuje učiteljevo osebnostno, poklicno in socialno dimenzijo in pomeni učiteljevo napredovanje v smeri kritičnega, odgovornega odločanja in ravnanja.

Z učiteljevo vključitvijo v projektno delo in razvojni projekt, ki pomeni ena od možnosti njegove poklicne rasti, se začne intenziven proces razvijanja, napredovanja in spreminjanja njegove pedagoške prakse, ki naj bi imel za končno posledico – nenehne izboljšave vzgojno-izobraževalnega dela in bolj kakovosten pouk.

3 PRAKTIČNI DEL

3.1 PROJEKT OBJEM

Z vključitvijo v projekt Objem in pridobitvijo deleža delovne obveze za čas trajanja projekta se je nabor mojih zadolžitev naglo razširil. V internem gradivu vodjem projektnih timov razvojnih vzgojno-izobraževalnih zavodov (PT RVIZ) so bile vodjem s projektno dokumentacijo naložene naslednje naloge:

- aplikacija instrumentarija za začetno in končno analizo stanja v izbranih oddelkih,
- razvijanje/preizkušanje didaktičnih pristopov in strategij v izbranih oddelkih,
- udeležba na centralnem/regijskem usposabljanju z aktivnim sodelovanjem,
- priprava in izvedba medsebojnih hospitacij,

- priprava in izvedba/vodenje delovnih srečanj projektnega tima VIZ (z zapisniki, strokovnimi sklepi, ugotovitvami, konsenzi),
- načrtovanje, usklajevanje in koordinacija projektnih aktivnosti na VIZ (pretok informacij znotraj VIZ in navzven) (glede na analizo stanja),
- sodelovanje s skrbnikom ZRSS (telefon, e-pošta, srečanje v živo),
- priprava in posredovanje znanj z usposabljanj na ostale člane PT,
- vzpostavitev vertikalne povezave med strokovnimi delavci znotraj VIZ,
- priprava in izvedba regijskega srečanja med razvojno vzgojno-izobraževalnimi zavodi (RVIZ) in implementacijskimi vzgojno-izobraževalnimi zavodi (IVIZ) z namenom prenašanja rezultatov in izkušenj razvojnega dela,
- sodelovanje pri koordinaciji in ohranjanju mreže med IVIZ in RVIZ v OE ZRSS,
- udeležba na delovnem srečanju razvojnega tima za izbrana delovna področja,
- priprava gradiva za delovna srečanja razvojnega tima za izbrana delovna področja,
- izvedba evalvacije razvitih didaktičnih pristopov in strategij, korigiranje razvitih didaktičnih pristopov in sodelovanje pri merjenju napredka kompetenc dijakov,
- sodelovanje v evalvacijskem postopku in izpolnjevanje evalvacijskih dokumentov,
- priprava in objava informacij v povezavi s projektom na spletnih straneh VIZ, družbenih omrežjih (Facebook, Twitter),
- priprava besedila za informiranje in obveščanje za učence, starše in druge javnosti, informiranje in obveščanje v lokalnem okolju, priprava besedila in povezav na spletni strani VIZ,
- predstavitev projekta in primerov prakse na posvetih, konferencah, študijskih skupinah, regijskih posvetih,
- priprava strokovnih prispevkov za objavo v strokovnih revijah. (*Dopis_RVIZ_avgust_18.pdf*)

S tem se je nabor mojih delovnih nalog naglo povečal in razširil. Poleg učenja in poučevanja svojih strokovnih področij (slovenščina, zgodovina) se je pojavila še kopica administrativnih in organizacijskih ter vodstvenih nalog. Ker je projekt razvojno naravnani, se od članov pričakuje tudi uvajanje metodično-pedagoških-didaktičnih novosti v smislu uvajanja inovativnih učnih okolij. Nekaj teh vsebin je bilo ponujenih v okviru izobraževalnega programa projekta Objem, ki se ga je udeležila le peščica od 19 članov projektnega tima. Veliko časa in truda je bilo vložena v samoizobraževanje in v organizacijo in spodbujanje ostalih članov PT k udeležbi v programih strokovnega izpopolnjevanja. Tako smo na šoli organizirali in izvedli sledeča izobraževanja: Razvijanje različnih vrst pismenosti, Formativno spremljanje I in II, S sodelovanjem do pozitivne klime. S tem je bilo potrebno vzpostaviti stik tudi z zunanjimi inštitucijami (Zavod RS za šolstvo) in zunanjimi izobraževalci. Veliko vsebin je bilo članom predstavljeno v obliki powerpoint predstavitev na delovnih srečanjih projektnega tima na različne tematike (bralna pismenost, inovativna učna okolja, kolegialne hospitacije ...), kar je zahtevalo študij dodatne strokovne literature.

3.2 PRAKSA SPODBUJANJA STROKOVNIH DELAVCEV ZA SODELOVANJE V PROJEKTIH

Obstoječa praksa kaže, da se na šolah na podoben način spodbuja vključevanje zaposlenih v projektih, in sicer:

- a) ravnatelj sam določi delovne skupine (time) za izvedbo projekta na podlagi učiteljevega predmetnega področja (npr. bralna pismenost – učitelji jezikov) ali izkušenj strokovnega delavca na nekem področju ali zato, da enakomerno obremeni zaposlene,

- b) ravnatelj sam poišče projekt in kolektivu predstavi argumente, zakaj je projekt za šolo zanimiv, smiseln ali potreben, učitelje k sodelovanju pritegne z argumenti,
- c) posamezni zaposleni se v projekt vključijo prostovoljno, še posebej če načrtujejo napredovanje v naziv ali plačni razred, saj tako pridobijo potrebne točke ali pa jih za uspešno izveden projekt finančno nagradijo zunanje institucije (npr. zlato priznanje za raziskovalno nalogo ...).

Pri tem je potrebno izpostaviti specifiko VIZ dela, kjer sodelovanje v projektih večina ni dodatno finančno nagrajeno (oz. ni del delovne obveze), izjema je projekt Objem. Zaposleni prejme plačo ne glede na to, ali sodeluje v dodatnih projektih ali ne, zato je zaposlene v VIZ še težje motivirati za dodatna dela.

4 SPLETNI ANKETNI VPRAŠALNIK

Elemente, ki vplivajo na vključevanje sodelavcev v projekte, smo raziskali s spletnim anketnim vprašalnikom, ki smo ga posredovali naključno izbranim strokovnim delavcem na treh šolah, dveh osnovnih in eni srednji, ne glede na starost, spol, delovno dobo, naziv ... Reševanje anketnega vprašalnika je bilo anonimno. Anketiranci so odgovorili na sledečih 5 vprašanj, od tega sta bili zadnji dve vprašanji (4., 5.) odprtega tipa.

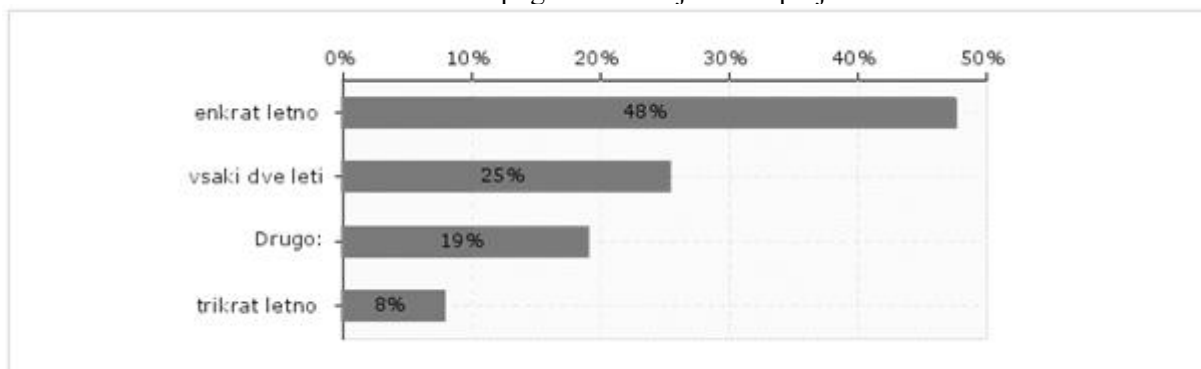
1. Kako pogosto ste vključeni v projekt?
2. Kaj vas pritegne, da zavzeto sodelujete v projektu?
3. Ali sami spremljate in iščete možnosti za vključevanje v projekte?
4. Kaj vam pomeni sodelovanje v projektu?
5. Kaj za vas predstavlja/je predstavljalo ovire za uspešno timsko delo pri uresničevanju projekta?

4.1 REZULTATI IN INTERPRETACIJA ANKETE

Anketo je izpolnilo 65 strokovnih delavcev.

Pri vprašanju ***Kako pogosto ste vključeni v projekt?*** so bile ponujene naslednje možnosti: enkrat letno, vsaki 2 leti, trikrat letno, drugo. Največ anketirancev, to je 48 %, je odgovorilo, da se v projekt vključujejo enkrat letno, na drugem mestu pa s 25 % sledi odgovor, da se za projekt odločijo vsaki dve leti. Najmanj anketirancev, to je 8 %, pa je odgovorilo, da projekt izvajajo trikrat letno. 19 % anketirancev je navedlo druge možnosti, ki so bile nezdružljive s katerokoli od kategorij.

Graf 1: Kako pogosto ste vključeni v projekt?



(vir: lastni)

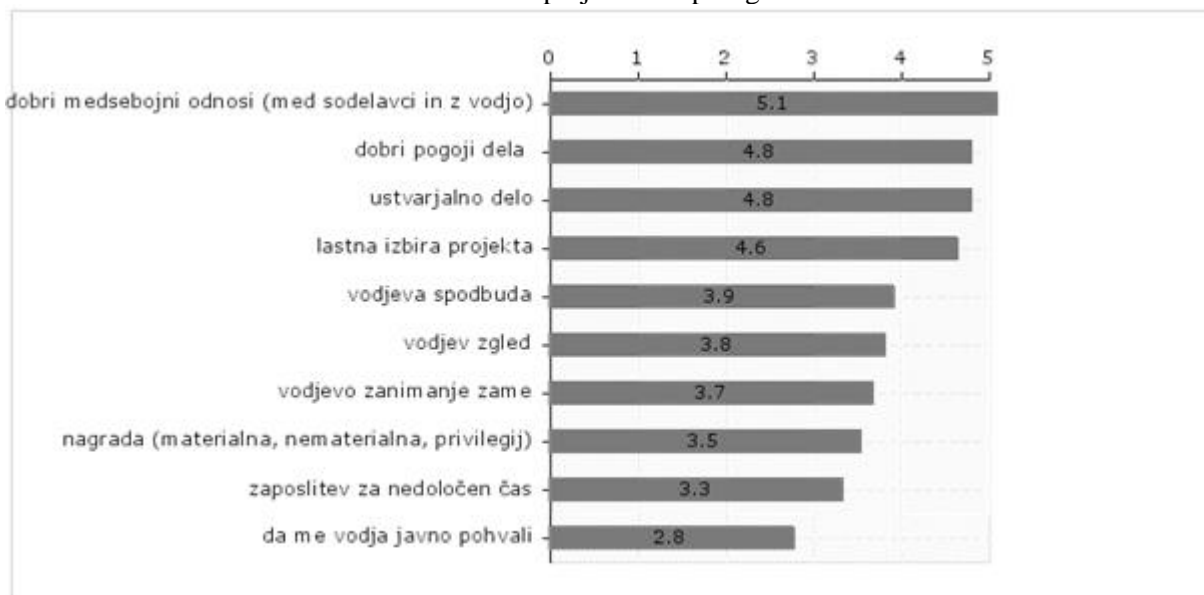
Ugotavljamo, da je več kot polovica strokovnih delavcev med letom vsaj enkrat letno vključena v projekt, gledano v daljšem obdobju pa je v projekt vključenih vsaj $\frac{3}{4}$ učiteljev. Glede na to da je projekt dodatno učiteljevo delo, ki praviloma ni posebej ovrednoteno, ocenjujemo, da je stopnja sodelovanja v projektih visoka.

Na vprašanje ***Kaj vas pritegne, da zavzeto sodelujete v projektu?*** smo anketirancem ponudili nabor trditev, anketiranec pa je za vsako trditev označil stopnjo zavzetosti na lestvici od 1 do 6 (1 je pomenilo najmanj pomembno, 6 pa najbolj pomembno). Ponujen je bil naslednji nabor trditev:

- dobri medsebojni odnosi – med sodelavci in vodjo,
- dobri pogoji dela,
- ustvarjalno delo,
- lastna izbira projekta,
- vodjeva spodbuda,
- vodjev zgled,
- vodjevo zanimanje za sodelujočega,
- nagrada – materialna, nematerialna, privilegij,
- zaposlitev za nedoločen čas,
- vodjeva javna pohvala.

Z najvišjo povprečno vrednostjo (5,1) so anketiranci označili trditev, da jih k projektu pritegnejo dobri medsebojni odnosi, sledijo dobri pogoji dela (4,8), da je učitelj lahko pri delu ustvarjalen (4,8) in da ima možnost lastne izbire (4,6). To pomeni, da so dobri medsebojni odnosi med sodelavci ter med zaposlenimi in vodjo ključnega pomena za zavzeto opravljanje nalog projekta.

Graf 2: K projektu me pritegne:



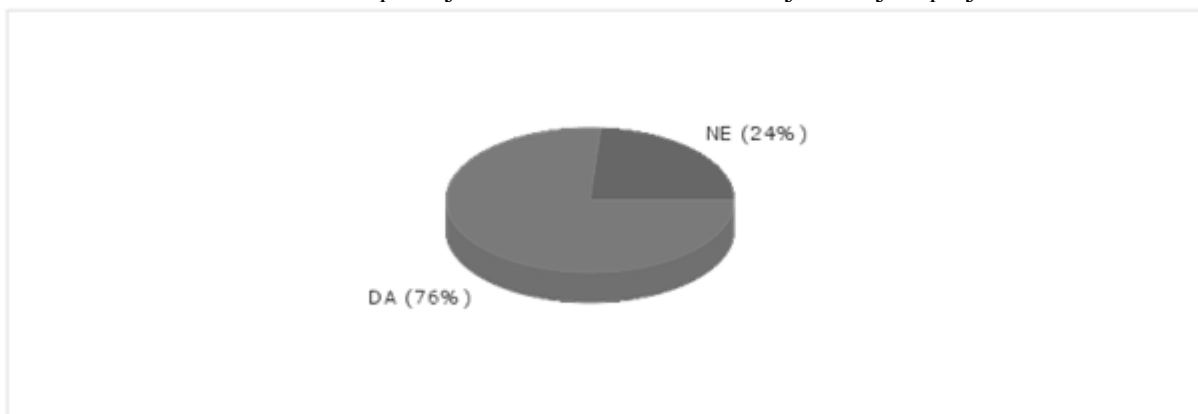
(vir: lastni)

Trditve, da učitelje pritegnejo vodjeva spodbuda, vodjev zgled, vodjevo zanimanje, nagrada, zaposlitev za nedoločen čas, vodjeva pohvala so dosegli nižje povprečne vrednosti (3,9–2,8), kar pomeni, da zaposlene k sodelovanju bolj pritegnejo notranji dejavniki kot zunanji.

Na vprašanje ***Ali sami spremljate in iščete možnosti za vključevanje v projekte?*** je kar 76 % vprašanih odgovorilo pritrdilno, nekaj več kot 24 % pa nikalno. Iz podatkov razberemo, da so učitelji sami motivirani za projektno delo in vključenost v projekt v veliki meri ni odvisna od

vodjeve pobude, temveč da sledijo lastnim interesom, da poleg vzgojno-izobraževalnega dela želijo sodelovati v projektnih dejavnostih.

Graf 3: Ali sami spremljate in iščete možnosti za vključevanje v projekte?



(vir: lastni)

Odgovore na vprašanje odprtega tipa ***Kaj vam pomeni sodelovanje v projektu?*** smo razvrstili v naslednjih 5 kategorij:

- pridobivanje novih znanj in izkušenj ter strokovno napredovanje,
- timsko delo,
- osebna rast,
- ustvarjalnost,
- uvajanje izboljšav.

Anketiranci so največkrat (44-krat) kot razlog za sodelovanje v projektu navedli oceno, da s sodelovanjem v projektu pridobijo nova znanja in izkušnje ter tako strokovno napredujejo. Gre za osebno željo po (strokovnem) napredovanju, ki ni odvisna od ravnateljevih navodil in usmeritev.

Po pogostosti sledi navedba, da učiteljem sodelovanje v projektu pomeni timsko delo (30-krat). Anketiranci so pri tem vprašanju 20-krat navedli osebno rast, ki kot pojem zajema kompleksnost izkušnje v projektu sodelujočega posameznika.

Strokovni delavci so 12-krat navedli, da jim sodelovanje v projektu pomeni krepitev oz. vlaganje v njihovo ustvarjalnost. Krepitev lastne ustvarjalnosti poteka izrazito individualno.

Da sodelovanje v projektu učitelju pomeni uvajanje izboljšav, so anketiranci navedli 10-krat. Učitelji lahko preko projekta v svoje delo neposredno vpelje novosti in so pri tem neodvisni od vodstva.

Vseh pet izraženih kategorij se navezuje na posameznika in njegovo notranjo motivacijo za delo oz. sodelovanje v projektu. Rezultati kažejo velik pomen profesionalnega razvoja in rasti, uresničitev ustvarjalnih potencialov posameznika ter raziskovanje možnosti za uvajanje izboljšav na delovnem mestu. Tovrstni odgovori sodelujočih nakazujejo, da so strokovnim delavcem najpomembnejši notranji dejavniki, ki vplivajo na njihovo zavzeto vključevanje in sodelovanje v projektu, in da je pomembno ustvarjati take pogoje, ki jih bodo pritegnili k sodelovanju – dobri medsebojni odnosi, dobri pogoji dela, možnost ustvarjalne svobode in možnost lastne izbire projekta. Tako se odgovori na to vprašanje povežejo in usklajujejo z rangiranimi trditvami pri vprašanju, kaj učitelje pritegne, da zavzeto sodelujejo v projektu (torej notranji dejavniki).

Na vprašanje ***Kaj vam predstavlja ovire za uspešno timsko delo pri uresničevanju projekta?*** so anketiranci sami zapisovali odgovore, ki smo jih razvrstili v naslednje 4 kategorije:

- slabi medosebni odnosi,

- b) pomanjkanje časa, težko časovno usklajevanje udeležencev projekta,
- c) neenakovreden vložek opravljenega dela posameznih udeležencev projekta,
- d) slabi pogoji dela.

Pri izjavah anketirancev prevladujejo odgovori, ki so kot oviro v sodelovanju projekta navajali slabe medsebojne odnose (30-krat). Če navedbo povežemo z analizo odgovorov nasprotnih vprašanj (Kaj vas pritegne, da zavzeto sodelujete v projektu? in Kaj vam pomeni sodelovanje v projektu?) lahko z zanesljivostjo ugotovimo, da dobri oz. slabi odnosi pomembno vplivajo na izpeljavo projekta. Nesporno je, da je za uspešno izveden projekt nujno potreben zavzet učitelj, ki naloge v zvezi s projektom opravlja samoiniciativno in odgovorno. Za tak način dela dajejo učiteljem polet dobri medsebojni odnosi.

Analiza navedb o ovirah pri sodelovanju v projektu opozarja še na en pomemben dejavnik – čas. Anketirance pri uresničevanju projekta ovira pomanjkanje časa in/ali težavno medsebojno časovno usklajevanje, kar so navedli 28-krat. To pomeni, da je potrebno projektne aktivnosti ustrezno in čim bolj enakomerno časovno načrtovati pred izvedbo projekta in med njo, kar je odgovornost vodje in vsakega sodelujočega in njihovih sposobnosti upravljanja s časom. Nedvomno pa lahko vodstvena vloga ravnatelja te ovire omili.

Anketiranci so pri uresničevanju projekta naleteli še na sledeče neprijetne ovire: eni delajo bistveno več, drugi ne upoštevajo dogovorov skupine ali pa so pri delu togi in neprilagodljivi. Ta sklop odgovorov je bil naveden 23-krat.

Po številu odgovorov izstopajo tudi navedbe, da je projektno delo povezano s slabimi pogoji dela (finančnimi in materialnimi) in obilico dokumentacije (navedeno 14-krat). Gre za izrazito zunanje ovire pri izvedbi projekta, kar pomeni, da niti sodelujoči učitelji niti ravnatelj na omilitev teh ovir ne morejo vplivati.

Na nekatere izražene ovire pri sodelovanju v projektih lahko ravnatelj kot vodja vpliva v določeni meri. Pri tem mora biti pozoren, da s svojimi posegi v organizacijo izvedbe projekta ne okrne osebne zavzetosti učitelja, ki je najpomembnejši dejavnik pri uspešnosti projektne dela, kar je pokazala raziskava.

5 ZAKLJUČEK

Z vključitvijo v nek projekt, še posebej če to ni ravno pogosto, moramo izstopiti iz svoje cone udobja, negotovost potisniti na stran in pogumno prevzeti odgovornost za izpolnjevanje zadanih nalog in hkrati – za svoj profesionalni razvoj. Ali se splača?

Če povežemo vnaprej določene aktivnosti projekta OBJEM s teoretičnimi izhodišči, ugotavljamo, da sodelovanje v imenovanem projektu projektne članom s prepletenim izvajanjem različnih projektne aktivnosti vsekakor omogoča intenziven profesionalni razvoj. Pod okriljem Zavoda za šolstvo RS imajo sodelujoči možnost profesionalne rasti za izboljšanje učenja in poučevanja na izbranem prioritetenem področju – bralna pismenost in razvoj slovenščine kot učnega jezika. Sodelujoči učitelji pri dijakih razvijajo in preizkušajo didaktične pristope in strategije za dvig bralne pismenosti pri vseh predmetih. Članom je dana možnost, da spremljajo razvoj na tem področju, se udeležujejo različnih formalnih in neformalnih izobraževanj v šoli in izven nje.

S preizkušanjem, reflektiranjem in evalviranjem didaktičnih pristopov in strategij raziskujejo, spreminjajo in izboljšujejo svoje profesionalno delovanje. Z udeležbo na usposabljanjih šolskega projektne tima, na regijskih in centralnih srečanjih so vključeni v profesionalno učenje in s tem krepijo pomen profesionalnega razvoja in kakovosti svojega strokovnega, pedagoškega in osebnostranskega delovanja. Da bi razvijali inovativne pristope in izboljšali strategije razvijanja bralne pismenosti pri dijakih, se samoizobražujejo in spremljajo razvoj na

področju svoje stroke in edukacijskih ved s prebiranjem strokovne in znanstvene literature. Z zbiranjem dokazov iz razreda in povratnih informacij dijakov, staršev, sodelavcev in vodstva ter izvajanjem kolegialnih hospitacij ugotavljajo močna in šibka področja svojega poklicnega delovanja, analizirajo, kritično vrednotijo in reflektirajo svoje delo in procese lastnega učenja in vedo, kako se njihovo profesionalno učenje odraža pri njihovem delu z dijaki in njihovih dosežkih. Z aktivnim sodelovanjem na različnih regijskih in centralnih usposabljanjih, izmenjavo izkušenj in ohranjanjem mreže z IVIZ, informiranjem dijakov, staršev in drugih o izvajanju projektnih dejavnosti, predstavitvijo projekta in primerov dobre prakse na študijskih skupinah in posvetih ali z objavo strokovnih prispevkov v strokovnih revijah se učijo drug od drugega ter kot posamezniki in kot skupnost profesionalno napredujejo in aktivno sodelujejo v različnih oblikah profesionalnega delovanja izven šole.

Učitelji spreminjajo, izboljšujejo svojo prakso profesionalnega delovanja in so usmerjeni v vseživljenjsko izkustveno učenje. Zato menimo, da je vključevanje strokovnih delavcev v projektno delo eden od učinkovitih načinov zagotavljanja kakovosti v izobraževanju, kar lahko potrdimo tudi s smernicami, izdanimi v okviru programa Vzpostavitev, dopolnitev in pilotni preizkus modela ugotavljanja in zagotavljanja kakovosti na področju vzgoje in izobraževanja Šole za ravnatelje (Krapše idr. 2019, 17-24).

6 LITERATURA IN VIRI

- 1) Dopis_RVIZ_avgust_18.pdf. 2018. Interno delovno gradivo vodjem PT RVIZ projekta OBJEM.
- 2) Javornik Krečič, Marija. 2008. Pomen učiteljevega profesionalnega razvoja za pouk, Ljubljana: i2.
- 3) Krapše, Tatjana, Tanja Rupnik Vec Jelka Čop Oton Jerman Branka Likon Davorin Majkus Lidija Stadler Andreja Strmšek Igor Vulič Eva Zule, 2019. Profesionalno učenje in delovanje učiteljev. E-vir. (Zbirka Kakovost v vrtcih in šolah). <http://solazaravnatelje.si/ISBN/978-961-6989-30-5.pdf> (7. 9. 2019).
- 4) Pene, Dušan, Zlatka Meško Štok. 2014. Učinkovito in uspešno vodenje projekta. Management. Leto 9, št. 1 (pomlad 2014), str. 61-76. <http://www.fm-kp.si/zalozba/ISSN/1854-4231/9-1.pdf> (5. 9. 2019)
- 5) Projekt OBJEM. 2019. Zavod Republike Slovenije za šolstvo. <https://www.zrss.si/objava/projekt-objem> (7. 9. 2019).
- 6) Rozman, Rudi., Aljaž Stare. 2008. Projektni management ali ravnateljevanje projekta. Ljubljana: Ekonomska fakulteta.

HIPERAKTIVNI DIJAKI IN DELO Z NJIMI

ADOLESCENTS WITH HYPERACTIVITY DISORDER AND WORK WITH THEM

Marta Slokan

Zavod za gluhe in naglušne Ljubljana, Slovenija
Institute for the Deaf and Hard of Hearing Ljubljana, Slovenia
marta.slokan@zgnl.si

Izvleček

Hiperaktivnost je pojav, ki ga praviloma najbolj opažamo zaposleni v šolstvu, vendar daleč presega šolske okvire in vedno bolj zaznamuje sodobno družbo. Pogojen je z načinom življenja, ki se vedno hitreje oddaljuje od načina življenja, ki se je na katerem koli prostoru prenašal s svojimi prvinami skozi rodove kot tradicija, ki je pomenila kulturno dediščino. Hiperaktivnost je izraz drugačnega delovanja možganov, na kar poleg drugih možnih dejavnikov bistveno vpliva črevesna flora. To je novo dognanje medicine, ki si tudi pri nas počasi utira pot ob doslej utrjenem mnenju, da je vzrok za hiperaktivnost predvsem genski. Hiperaktivnost otežuje posameznikovo psiho-socialno stanje, vključuje pa tudi posebne potenciale, ki jih je pomembno v času šolanja čim bolj razviti. Obstajajo sredstva za pomoč - tudi v naši tradiciji oz. dediščini. Vprašanje, kako jih uporabiti, je izziv na več področjih: zlasti vzgojno-izobraževalnem, zdravstvenem in prehranskem. Prispevek je nastal na podlagi srečevanj z osebami s posebnimi potrebami v zasebnem življenju in 26-letnem delu v šolstvu ter na podlagi izobraževanja in izmenjave izkušenj z ljudmi, ki jih to področje poklicno ali zasebno zadeva.

Ključne besede: hiperaktivnost, značilnosti, pravila za delo z dijaki, (stare) novosti

Abstract

Hyperactivity is the phenomenon most commonly observed by professionals in education, but it reaches far beyond school sphere and increasingly characterizes modern society. It is affected by a new lifestyle, which is quickly differing from the lifestyle that was passed down through generations as a tradition and cultural heritage. Hyperactivity is an expression of a different brain activity, which, in addition to other possible factors, is significantly affected by the intestinal flora. This is a new medical finding, which is slowly establishing itself along with the previously fixed notion that hyperactivity is predominantly genetic. Hyperactivity complicates an individual's psychosocial state, but it also encompasses specific potentials that are important to develop as much as possible during school. Some resources can help – even in our tradition/heritage. The question of how to use them is a challenge in many fields, especially in the educational field, health, and nutrition. The paper is based on encounters with persons with disabilities in private life and 26 years of work in education, as well as lifelong education and exchange of experience with people who are professionally or privately involved in this field.

Keywords: hyperactivity, characteristics, rules for working with adolescents, (old) novelties

1 UVOD – OPREDELITEV HIPERAKTIVNOSTI

Hiperaktivnost se je v preteklosti večinoma enačila z nevzgojenostjo, kar je v praksi še vedno pogosto. V psihiatriji so jo najprej omenjali kot minimalno cerebralno disfunkcijo. Zdaj v strokovnih krogih na splošno velja, da je to genetsko pogojena organska sprememba v delovanju čelnih režnjev in bazalnih ganglijev, kar je vzrok za spremenjen (drugačen) način odzivanja (Ščuka 2015), oz. nevropsihiatrična razvojna motnja. Vpliva lahko na vsa področja otrokovega psihosocialnega razvoja, večja tveganje za učno neuspešnost ne glede na otrokov intelektualni potencial, na razvoj otrokove samopodobe, socialnih veščin, pomembno vpliva na družinsko obremenjenost in predstavlja pomemben dejavnik tveganja za razvoj vedenjskih motenj, delikventnega in asocialnega vedenja (Anderluh 2015). V Sloveniji živi s hiperaktivnostjo skoraj trikrat več fantov kot deklet oz. moških kot žensk, in sicer skupaj 3 do 5 % (Anderluh, 2015) oz. 20 tisoč šolarjev in 50 tisoč odraslih (Ščuka 2015, 30).

Na Slovenskem je bila hiperaktivnost strokovno prvič predstavljena pred dobrimi 40 leti, ko je dr. Anica Mikuš Kos opozarjala, da je osnovni problem nemirnega otroka ta, da zaradi svojih odzivnih, vedenjskih in učnih posebnosti ni po meri šole, ker ne zmore zadostiti njenim disciplinskim in delovnim zahtevam (Rotvjen Pajić 2015). Diagnoza se postavi na podlagi celostnega pregleda otroka in anamneze, ki jo podajo tudi starši in učitelji s pomočjo vprašalnikov z mednarodno klasifikacijo. Za določitev diagnoze morajo simptomi trajati vsaj šest mesecev pred otrokovim dopolnjenim sedmim letom, izključene pa morajo biti druge okoliščine in stanja, ki bi lahko povzročila opazovane otrokove težave, npr. čustveni nemir, ki je posledica neurejenih življenjskih razmer, zastrupitev s svincem, zaostanek v duševnem razvoju. (Anderluh 2015.)

Hiperaktivnost se kaže s tremi osnovnimi simptomi: zmanjšano pozornostjo, pretirano aktivnostjo in impulzivnostjo (Anderluh 2015). Hiperaktivni izkazujejo bolj ali manj očit en stalen nemir, npr. skačejo, se prestopajo ..., posebno, kadar so čustveno vznemirjeni. Ta motorični nemir se z dozorevanjem običajno omili, nemir se prenese v notranjost in izrazi z družbeno sprejemljivo obliko vedenja, npr. kajenjem, športnimi aktivnostmi. Inteligenčni kvocient imajo nad 50 %, navadno je njihov psihološki profil zelo heterogen, praviloma so vsaj na posameznem področju nadpovprečni. Pozornost je razpršena, kratkotrajna, zmoti jih dražljaj, ki drugih v enakih okoliščinah ne zmoti – bodisi zunanji bodisi lastni notranji. Z odzivi prehitvajo presojo, manjka jim stika s samimi sabo. Čustev in razpoloženj ne prepoznavajo dovolj, da bi jih zmogli obvladovati. Njihovo razpoloženje niha od prešernosti, vzhičenosti do skrajne brezvoljnosti in obupa. Kar 75 % ima namreč poleg hiperaktivnosti pridruženo kako drugo motnjo, npr. specifične učne težave, depresijo, obsesivno-kompulzivno ali bipolarno motnjo (Anderluh 2015). So posebno ranljiva skupina za najrazličnejše odvisnosti.

Terapija predvideva učne, vedenjske in po potrebi medikamentozne intervence, v kar so poleg učiteljev, svetovalnih delavcev in zdravnikov vključeni tudi otrokovi ali mladostnikovi starši. Motnje pozornosti in impulzivnost pogosto ostanejo vse življenje, hiperaktivnost pa se z dozorevanjem običajno zelo omili. Hiperaktivni navadno dosežejo nižji izobrazbeni status kot je glede na njihove sposobnosti pričakovano. (Anderluh 2015). Ker je hiperaktivnost predvsem motnja zbranosti in pozornosti, je pri terapevtski obravnavi najpomembnejše urjenje stika s seboj (Ščuka 2015, 30).

2 PRAVILA ZA DELO S HIPERAKTIVNIMI DIJAKI

- **Zavedajmo se, da mladostnik za svojo hiperaktivnost ni kriv**

Vsi bi si najbrž vsaj večinoma želeli dobro gensko zasnovo, zdravo črevesno floro, najboljše okolje, če bi se zavedali, kako je to pomembno, vendar to ni dano vsem. Hiperaktivni so glede tega prikrajšani, eni manj, drugi bolj. Zavedanje tega nam pomaga, da smo bolj mirni, zbrani, lažje ohranjamo svojo moč in ravnovesje, čeprav nas njihov nemir, nezbranost in veliko možnega neželenega vedenja krepko zadeva. To pa je pomembno, da z njimi lažje shajamo, jih vodimo in jim pomagamo.

- **Imejmo pred očmi, da dijak dela težave, ker ima sam težave**

Hiperaktivni mladostniki se pogosto ne zavedajo dobro, kaj se dogaja z njimi, kaj šele, da bi poznali vzroke ali sami od sebe iskali ustrezno pomoč. Družina, vrstniki v šoli in učitelji jih upravičeno doživljamo kot moteče, težavne. Zato se nanje velikokrat jezimo, kar pa je neupravičeno. Ne bomo se jezili na slabovidne, ker ne vidijo, ali na gluhe, ker ne slišijo – nesmiselno se je tako jeziti na hiperaktivne, ki si ne morejo pomagati oz. obvladovati svojega odzivanja. Veliko več kot okolica imajo zaradi svojih lastnosti težav oni sami.

- **Ne zbučajmo občutkov krivde**

Krivi niso tudi ne starši, čeprav se nam morda zdi, da ne opravljajo dobro svoje vloge. Krivi nismo učitelji, čeprav dijakov ne uspemo pripeljati do zastavljenih ciljev. Hiperaktivni mladostniki so običajno zelo obremenjeni z občutki krivde zaradi svojih lastnosti in njihovih posledic ter obtoževanja okolice. Nekateri zato - ker se branijo, da niso krivi - ob nezaželenih pripetljajih reagirajo nasilno, nekateri pa nasprotno: ne le, da so brez odpora, četudi se jim godi krivica, temveč celo prevzemajo krivdo. Potrebujejo sočutje, razumevanje in razbremenitev od občutkov krivde, ne obtoževanja, sicer se lahko zlomijo. Naučiti jih je treba, skupaj z njihovimi vrstniki, ločevati krivdo od odgovornosti. Velikokrat njihovo ravnanje prehitijo pamet – ne presodijo, kakšna reakcija je primerna – reagirajo nepremišljeno. Potem jih je navadno sram in ravnanje iskreno obžalujejo. Najlažje se bodo opravičili, če se tudi učitelji (in drugi) opravičimo za svoje neustrezno ravnanje. Naučimo jih, da so napake del življenja vsakogar, da pa se jim lahko z urjenjem zavedanja in izbire odziva ter medsebojno pomočjo ogibamo.

- **Čim večkrat dobro pohvalimo**

Hiperaktivni so kot izsušena zemlja, ki rabi vodo kot oni pohvalo. A če je hvaljenje kot nenehen naliv na zemljo, zemlja ne more roditi in tako mladostnik ne more dobro uspevati. Tako hvaljenje mu ne koristi, ga razvaja, vodi k nehvaležnosti in nespoštljivosti. Zato naj bo pohvala realna. Lažje se je – tudi z lažnim priznanjem - izogibati soočenju s hiperaktivnimi dijaki in njihovo stvarnostjo in se zavarovati pred konflikti kot pa pozorno spremljati mladostnikovo ravnanje in v njem kljub množici neželenega prepoznati korake napredka in dobre lastnosti. Prava pohvala veliko lažje pripelje do zelenega cilja kot lažna pohvala ali graja. Bolj ko bomo pozorni na ustrezno vedenje in opažanje tega izrazili, manj se bodo dijaki vedli neustrezno.

- **Nudimo veliko pozornosti**

Hiperaktivni dijaki, posebno, če so ekstravertirani, hote ali nehote zbujejo pozornost. Resnično je tudi več rabijo. Zato ne bomo krivični do njihovih vrstnikov, če od nas ne bodo vsi dobili toliko in take pozornosti kot hiperaktivni. Naša pozornost jim je za orientacijo v njihovem doživljanju in odzivanju. Pomembno pa je paziti, kdaj zares potrebujejo pozornost, kdaj pa jih je bolje v čem ignorirati, ker z odzivom ne bi koristili ne posamezniku ne razredu. To ne

pomeni, da bomo dovoljevali neprimerno vedenje, nasprotno, z doslednostjo v svojih odzivih bomo hiperaktivne in druge v razredu vodili in jim nudili občutek varnosti. Ker so hiperaktivni po navadi intelektualno precej sposobni, so njihove pripombe pogosto vezane na učno snov, kar lahko vključimo v njeno obravnavo. S svojo neposrednostjo in izvirnostjo jo večkrat prav obogatijo.

- **Omogočajmo, da so dobri**

Tudi hiperaktivni si želijo biti sprejeti, cenjeni, uspešni, čeprav nekateri vztrajno dajejo drugačen vtis. Dijak, ki je s ključovalnim in klovnovskim vedenjem srednjo šolo začel, je v zadnjem letniku povedal, da je tako svoje nadomestno vedenje prinesel iz osnovne šole, kjer ga je razvil, »da je bil vsaj v nečem dober«. Ko je namreč doživljal učne neuspehe in neuspehe v odnosu z učitelji, je na tak način (sicer klavirno) zabaval razred in se čutil močnega, ko je uspel rušiti ure. Do učiteljev se je vedel nespoštljivo in predrzno, čeprav jih je v resnici spoštoval. »Učiteljica, a sem priden?« me je večkrat s čisto resno zastavljenim vprašanjem presenetil drugi dijak s hudo hiperaktivnostjo. Na pogled že v prvem letniku odrasel moški je bil željan potrditve, da je priden – dober, vreden – kot majhen otrok. Vsi hiperaktivni imajo močna dobra področja, nekatera praviloma celo močnejša kot vrstniki. V šoli jih lahko zelo zatremo ali pa jim jih pomagamo prepoznati in uveljaviti.

- **Poskrbimo za varnost**

Hiperaktivni dijaki najbolj odpovedo, kadar se čutijo pod velikim pritiskom, pritiske pa dostikrat doživljajo drugače kot vrstniki brez hiperaktivnosti. Takrat lahko reagirajo nasilno. V svoji impulzivnosti so včasih lahko nevarni sami sebi ali drugim. Če pride do tega, jih skušajmo umiriti in sami ostati mirni ter zmanjševati morebitno paniko pri vrstnikih. Poskrbimo za ustrezno razdaljo od drugih, npr. tako, da vznemirjenega oz. nasilnega dijaka umaknemo in prosimo za pomoč sodelavca, da lahko ostanemo pri dijaku ali ga predamo npr. šolski svetovalni službi. Hiperaktivni ne zmorejo obvladovati vsega, kar doživljajo. Z lastnim nemirrom se niti sami ne znajdejo dobro, zato so negotovi, hitro se prestrašijo in hitro se počutijo ogrožene pa tudi hitro se utrudijo in obupujejo. Ne vedo, kako bodo sprejeti, kako jim bo uspelo živeti dobre odnose, kako bodo spet dobili izgubljeno naklonjenost, kako bi zadovoljili pričakovanja okolice in pričakovanja od samih sebe ... Navzven nemoteča hiperaktivna dekleta so precej perfekcionistična. Nekateri hiperaktivni živijo tako rekoč v nenehnem stresu. Navzven lahko delujejo poudarjeno samozavestno, močno, zavračajo avtoritete in so ključovalni. To je obrambni mehanizem zaradi resnične notranje občutljivosti in negotovosti. Pomembno jim je pomagati, da razvijejo pravo samozavest. Z doslednostjo in jasno izraženimi pričakovanji, pravili in posledicami neupoštavanja pravil jim učitelji dajemo oporo. Podobno kot avtističnim tudi hiperaktivnim predvidljivost pomaga, da so bolj umirjeni in se počutijo varne. Najbolj pa občutek varnosti pridobivajo, če vidijo, da učitelju ni vseeno zanje, da jih ne zavrača, da se je pripravljen spoprijemati z njihovimi težavami in vztraja v prizadevanju za njihov napredek. Potem zares pridobijo zaupanje in lahko zelo izboljšajo svoje vedenje. Včasih z nepričakovanimi dejanji hvaležnosti prav presenetijo.

- **Ustvarjajmo sodelovalno vzdušje v razredu in med sodelavci**

Prva reakcija sošolcev do hiperaktivnega dijaka po navadi ni odklonilna, ko pa se z njegove strani nabere več neželenega vedenja – lahko je to samo ponavljajoč za vrstnike neobičajen način navezovanja stikov – ga vrstniki začnejo izločati, če že ne poniževati. Hitro ga imajo za črno ovco ali grešnega kozla in ga obtožujejo. Včasih od učitelja zahtevajo, da hiperaktivnega kaznuje, moti jih, če se mu učitelj posveča bolj kot njim. Ni narobe, če učitelj ni do vseh dijakov enak, saj so tudi oni različni. Prav je, da učitelj po svojih močeh upošteva upravičene potrebe

posameznikov. Dijaki sami pogosto ne ločijo dovolj hiperaktivnosti oz. resničnih posameznikovih težav od npr. nesramnosti, ki je posledica nespoštovanja, slabosti posameznikovega značaja. Razredu lahko z osveščanjem pomagamo, da se znebijo predsodkov in se bolje sprejemajo v medsebojni različnosti. To dosegamo na različne načine: s sprotnim reševanjem morebitnih napetosti, s tematskimi pogovori, različnimi vajami ... Učitelj, ki pri nemirnem, motečem ali na splošni vtis preveč mirnem dijaku brez odločbe o usmerjanju otrok s posebnimi potrebami prepozna hiperaktivnost, naj o tem obvesti svetovalno službo in svoje mnenje deli z drugimi, ki dijaka poučujejo. Večina učiteljev ni dovolj poučena o tej vrsti posebnih potreb. Sodelovanje nam je v pomoč pri razumevanju dijaka in iskanju ustreznega dela z njim.

- **Presodimo primernost vztrajanja pri zahtevah ali prilagajanja zahtev**

Hiperaktivni dijak potrebuje še bolj kot drugi dijaki vztrajno, pozorno, prožno vodenje. Pomembne so sicer jasne meje in pravila ter jasna merila, kaj sledi njihovem neupoštevanju; če reka ne bi imela bregov, ki jo omejujejo, bi se razlila, ne bi dospela do cilja in ne bi bila več reka. Glede mej je med mladostniki brez hiperaktivnosti ali z njo velika razlika: mladostniki brez te lastnosti se bodo brez težav prilagodili kateri koli meji, ker znajo regulirati svoja čustva, hiperaktivni pa ne – ne zato, ker niso vzgojeni ali ker preverjajo, do kod lahko grejo, temveč ker ne zmorejo (Radetič 2017.) Njihova drugačnost je ravno na področju čustev: so posebno senzitivni, doživljajo zelo veliko, intenzivno, težko nadzirajo lastna čustva, dogajajo se jim hitreje, kot jih uspejo prepoznati in ozavestiti, potem seveda tudi nezavedno, impulzivno reagirajo ne glede na pravila in meje, ki so jim postavljene in se načeloma z njimi strinjajo ter jih odobravajo. Če jim šola predvsem postavlja meje (ki so za druge lahko čisto ustrezne), jih pa ne pazljivo vodi, hiperaktivni mladostniki razvijejo delikventno vedenje. Meje jim nudijo varnost, oporo in smer, vendar če hiperaktivni premočno zadevajo obnje, jim to povzroči frustracije, frustracije pa nasilje (Radetič 2017). Seveda so tudi hiperaktivni glede tega med seboj zelo različni. Upoštevati moramo posameznikove zmožnosti in presoditi, katere zahteve so zanj primerne. Včasih zadošča že to, da mu jih posredujemo prilagojeno, npr. razbite na posamezne korake, ki jih hiperaktivni zmore. Po mnenju psihiatrinje, same matere že odrasle hiperaktivne hčere, šola ravna s šolarji kot z legokockami, toda nekateri so ovalni, stožčasti ... če kdo ni pravokoten, ga šola obtesuje, da bi tak postal, s tem pa mladostnike pohablja. O sebi je dejala: »Če bi mene tako obtesovali, bi od mene ostal samo ostružek« (Škraba Krmelj 2017).

- **Ne zamerimo - začnimo vsakokrat znova**

»Učiteljica, tega ne smete vzeti osebno,« so mi rekli dijaki. »Vzamem osebno, ker sem oseba,« sem odvrnila. Imeli so prav in imela sem prav. Učitelj je oseba, ki jo dijaki tudi ranijo, če nima zelo debele kože. Toda učitelj, ki ni dovolj rahločuten, ne zmore dobro zaznavati potreb tistih, ki so mu zaupani. Rahločutnost je breme, a tudi prednost. Omogoča nam boljše razumevanje drugih. Razumevanje dijakov nam pomaga, da odpustimo oz. ne zamerimo težav, ki so nam jih hote ali nehote povzročili. S tem razbremenimo sebe in nje. Brez tega je učiteljski poklic težko opravljati. Če vedno znova začenjamo neobremenjeni s preteklimi izkušnjami (ali vsaj čim manj obremenjeni), osebnostno skupaj bolje rastemo.

3 HIPERAKTIVNOST IN (STARE) NOVOSTI – ČRPAJJE IZ TRADICIJE

Iz dejstva, da število oseb s hiperaktivnostjo v zadnjem času močno narašča, izhaja dvom, da gre predvsem za genetski vzrok, saj ima posameznik v t. i. razvitem svetu v zadnjem času v povprečju precej manj otrok kot posameznik v preteklosti.

Po najnovejših dognanjih je mnogo mentalnih težav, med njimi tudi hiperaktivnost in z njo npr. specifične učne težave, disleksija, depresija, avtizem, alergije vezanih na disbiozo ali nezdravo črevesno floro. Hipokrat je trdil, da vse bolezni izvirajo iz črevesja. Otrok dobi črevesno floro od staršev, zlasti od matere, predvsem ob porodu in v prvih treh tednih po rojstvu. Če mati ni imela zdrave črevesne flore, je nima tudi otrok, lahko pa dobi zdravo, a se kasneje poslabša. Škodujejo ji npr. antibiotiki, cepiva, prečiščeni sladkor, ojačevalci okusov, umetna barvila in umetne arome, kontracepcijske tablete, pesticidi, nekatere težke kovine (Kralj 2019). Pri neuravnoteženi črevesni mikrobioti možgani ne dobijo dovolj hranil, iz črevesja pa po krvi dobivajo strupe. Oboje spreminja razvoj in delovanje možganov. S primernim prehranskim režimom, zlasti t. i. dieto GAPS, že zdravijo motnje pozornosti, avtizem, disleksijo ... (Dr. Nataša Campbell-McBride /.../ 2019). Ta dieta vključuje največ preproste zelenjavne hrane ter mesa, jajc, fermentiranih mlečnih izdelkov, in to prav tiste, ki so jo tradicionalno pripravljali pri nas: zelje (sveže, kuhano, kislo), repo, kolerabo, korenje ..., kislo mleko, svinjsko in jagenjčjo mast ... Poleg tega se je na Slovenskem za zdravljenje prebavil in čiščenje strupov iz telesa uporabljalo veliko zdravilnih rastlin, npr. kopriva, regrat, rman, trpotec, ognjič, hrastovo lubje, kolmež, pelin, preslica, laneno seme, potrošnik ... (Ašič 1986).

Pomemben razlog za črevesne težave in posledično težave z možgani je po novem mnenju strokovnjakov tudi stres. Ta povzroča v organizmu kislost, ki je ugodna za razrast patogenih bakterij. Pozitivne misli alkalizirajo, kar ustreza koristnim bakterijam. K temu pripomorejo tudi spoštljivi, ljubeči odnosi. (Škraba Krmelj 2017). Slovenski pregovor pravi: »Lepa beseda lepo mesto najde.« Beseda lahko blagoslovlja (blago slovo – blaga, dobra beseda) ali preklinja, kar v telesu sproža drugačne odzive. Tudi glasba lahko celotnega človeka harmonizira ali povzroča telesni in mentalni nered (McDonald 2017). V tujini ponekod glasbo in ples uporabljajo kot organizirano terapijo za hiperaktivne. V slovenskem ljudskem plesu in glasbi je bilo veliko ubranosti. Slovenci smo mnogo peli. Petje s tresenjem timusa krepi imunski sistem, sprošča možgane in ustvarja nove povezave v njih.

Elektromagneta sevanja, s katerimi je prepleteno naše okolje, slabijo telesno in umsko sposobnost. Ko so ljudje hodili bos, zlasti po rosi in travi, so se razelektrili.

Nemir, značilen za hiperaktivnost, je lahko tudi izraz slabe senzorne integracije, razvojne motnje, ki jo že tudi pri nas zdravijo z na videz preprostimi telovadnimi vajami, npr. brain gymom, posebnimi dotiki oz. masažo. (Eržen Bizjak 2018). Ugoden vpliv ima tudi refleksoterapija – masaža stopal, dlani, obraza. Nekoč so ljudje hodili bos, pri čemer so se točke stopal masirale sproti in spodbujale pravilno delovanje organov.

Drugi slovenski pregovor pravi: »Zdrav duh v zdravem telesu.« S tem geslom se je v sedemdesetih in osemdesetih letih prejšnjega stoletja šolarje spodbujalo k športu. To je potreben nadomestek nekdanjega gibanja, ki so ga imeli ljudje zaradi hoje in fizičnih del mnogo več kot

danes. Hiperaktivnim telesna dejavnost zelo pomaga. Danes bi skoraj lahko rekli, da kar resnično koristi telesu, koristi tudi umu in obratno.

4 SKLEP

Mnenje strokovnjakov: psihiatrov, psihologov, pedagogov ... o hiperaktivnosti ni enotno. Prav do zadnjega je prevladovalo mnenje, da je to gensko pogojena psihiatrična nevrološka razvojna motnja oz. preplet genetike in okolijskih dejavnikov, ki je vseživljenjska. Prognoza posameznika s to motnjo je bila dokaj neobetavna, od učnih težav do potencialno delikventnega vedenja. Kadar se k hiperaktivnosti doda še slaba vzgoja oz. neprimerne okoliščine, je to ob naraščanju števila oseb s to motnjo skoraj alarmanten družbeni pojav. Učitelji se takih otrok in mladostnikov najbolj bojimo, saj je delo z njimi izjemno zahtevno in izčrpavajoče. Če so hiperaktivni deležni primerne vzgoje, je učiteljski strah pred njimi največkrat predsodek zaradi nepoučenosti o hiperaktivnosti in nerazumevanja nemirnih otrok in mladostnikov. »Za učitelja bi moral biti problematičen nevzgojen šolar, ne otrok z ADHD /hiperaktivnostjo – op. avtorice!« (Ščuka 2015, 30). Učitelji bi za delo s hiperaktivnimi lahko povedali mnogo pravil s skupnim imenovalcem: otrokova korist. Za to pa je treba vzgajati s srcem.

V tolažbo nam je zavest, da so hiperaktivni posamezniki obstajali vedno, vsaj mnogo prej, preden je bil poznan strokovni izraz, a so v ustreznem (pomeni po navadi kar običajnem) okolju postali primerno družbeno vključeni. V oporo nam je tudi zavest, da so vedno obstajali srčni učitelji. Prav tako pa nas lahko opogumljajo najnovejša dognanja sodobne medicine. Posamezni psihiatri ne predstavljajo več hiperaktivnosti kot patologijo, temveč kot tako posledico drugačnih možganov, ki s seboj prinaša tudi velike prednosti (Škraba Krmelj 2017). Nekateri pojasnjujejo, da gre pri hiperaktivnosti tako kot pri mnogih drugih težavah, ki so z njo pogosto povezane, za kronično bolezensko stanje, t. i. črevesni in psihološki sindrom, ki je ozdravljiv s primernim prehranskim režimom. Tuje in domače stare in nove prakse v zdravstvu in pedagogiki, ki so se ohranjale in razvijale vzporedno z uradno medicino in nanjo vezanim razumevanjem hiperaktivnih v šoli, predlagajo terapevtske pristope, ki so jih nekoč bolj ali manj nezavedno, da so terapevtski, a zavedno, da so ugodni, vključevali v vsakdanje življenje. To je izziv, ki pred nas postavlja nalogo, da pretehtamo sodobni način življenja, opustimo nezdrave vzorce in se ponovno povežemo s koreninami.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Anderluh, Marija. 2015. Dr. med., spec otroške in mladostniške psihiatrije. Hiperkinetična motnja. Interno gradivo na seminarju Nemirni otroci, Zavod za gluhe in naglušne Ljubljana, maj 2015.
- 2) Ašič, Simon. 1986. Pomoč iz domače lekarne. Celje: Mohorjeva družba.
- 3) Dr. Nataša Campbell-McBride in njena metoda zdravljenja avtizma in drugih psihičnih bolezni. 2019. Holist.eu – 1. slovenski holistični portal. <http://www.holist.eu/GAPS.html> (22. avgust 2019).
- 4) Eržen Bizjak, Meta. 2018. Voditeljica društva Ave Vita, predavateljica, voditeljica seminarjev, terapevtka otrok z razvojnimi motnjami. Zasebni pogovor, 12. september 2018.

- 5) Kralj, Anja. 2019. Dieta GAPS: kako ozdraviti avtizem, motnjo pozornosti, hiperaktivnost, disleksijo in druge presnovne bolezni. <https://www.bodieko.si/dieta-gaps> (9. september 2019).
- 6) McDonald, Janette. 2017. Plesna terapevtka za otroke z razvojnimi motnjami. Plesno gibalna terapija. Zasebni zapiski s seminarja. Ljubljana, Kristalna palača, 15. november 2017.
- 7) Radetić, Radovan. 2017. Vodja Zavoda Aleksandra, družinski terapevt in mediator. ADHD – darilo narave s stranskimi učinki. Zasebni zapiski s seminarja. Ljubljana, Kristalna palača, 15. november 2017.
- 8) Rotvjen Pajić, Leonida. 2015. Spec. klin. psihologije. Svetovalni center za otroke, mladostnike in starše. Psihološke značilnosti otrok s hiperkinetično motnjo. Interno gradivo na seminarju Nemirni otroci, Zavod za gluhe in naglušne Ljubljana, maj 2015.
- 9) Ščuka, Viljem. 2015. Otroci in mladostniki s posebnimi potrebami, Vzgoja, (65): 30-31.
- 10) Škraba Krmelj, Darja. 2017. Dr. med., spec. psihiatrije. Delovanje možganov. Zasebni zapiski ob predavanju. Ordinacija Jesej, Ljubljana, 28. januar 2017.

KAJ JE STABO (?!) – TEŽAVNI MLADOSTNIKI ALI MLADOSTNIKI S TEŽAVAMI

WHAT' S (WRONG) WITH YOU? – DIFFICULT ADOLESCENTS OR ADOLESCENTS WITH DISORDERS

Marta Slokan

Zavod za gluhe in naglušne Ljubljana, Slovenija
Institute for the Deaf and Hard of Hearing Ljubljana, Slovenia
marta.slokan@zgnl.si

Izvleček

V sodobni družbi je vedno več oseb s posebnimi potrebami. To ni bilo pričakovano in pomeni poseben izziv za prihodnost. Namen referata je opozoriti na do nedavnega pri nas v vzgojno-izobraževalnem procesu najbolj prezrte in strokovno nepoznane skupine mladostnikov s posebnimi potrebami, ki so bili, nemalokrat skupaj s starši, zaradi nerazumljenosti potisnjeni v dodatne težave, zlasti na socialnem in duševnem področju. V prispevku bom na podlagi najnovejših strokovnih spoznanj in 13-letnih delovnih izkušenj z mladostniki z odločbo o usmerjanju otrok s posebnimi potrebami navedla glavne značilnosti v primeru motnje pozornosti in koncentracije, hiperaktivnosti, disleksije, spektroavtistične motnje ter alergij in intoleranc. Predstavila bom nekaj najpogostejših težav, ki sodijo k tovrstnim posebnim potrebam ali pa so njihova posledica. Cilj prispevka je, da bi zlasti zaposleni v vzgojno-izobraževalnih ustanovah takšne osebe lažje prepoznavali, jih bolje razumeli in iskali ustrezne pristope do njih, da bi lahko razvijale svoje zmožnosti in se kar najbolj vključevale v družbo. Ključne besede: motnje pozornosti in koncentracije ter hiperaktivnost, disleksija, spektroavtistična motnja, alergije in intolerance, težave in znamenja posebnih potreb

Abstract

The special needs population is growing in modern society. Since this was not expected, it represents a particular challenge for the future. The purpose of this paper is to draw attention to the most overlooked and professionally unknown groups of adolescents with special educational needs, who together with their parents, due to misunderstandings, faced additional problems, regarding their social and mental health. This paper will outline the main features of attention and concentration disorders, hyperactivity, dyslexia, spectroautism disorder, as well as allergies and intolerances, all based on the latest professional knowledge and 13 years of work experience with adolescents having special education needs guidance order. I will list some of the most common problems that accompany such special needs or are their result. The paper aims to aid employees in educational institutions in identifying such persons, to understand them and seek appropriate approaches to help them develop their abilities and integrate into society as best as they can.

Keywords: attention and concentration disorder, hyperactivity, dyslexia, spectroautistic disorder, allergies and intolerances, problems and signs of special needs

1 UVOD

»Kaj je s tabo?!« je po navadi vzklik ali polvzklik, izrečen v trenutku neprijetnega začudenja, zavračanja, lahko tudi že obsojanja. »Ti nisi normalen,« se še nemalokrat nadaljuje. Izreče ga lahko vrstnik vrstniku, starejši mlajšemu, celo učitelj otroku in otrok učitelju ali staršu. Vendar je tak vzklik ponižujoč, zaboli tistega, komur je namenjen in povzroči njegov umik ali upor. Težavnemu mladostniku – in še bolj sebi o njem – pa je upravičeno zastaviti takšno vprašanje – ne kot žalitev in obsojanje, ampak kot priložnost, da ga bolje spoznamo.

Težavni mladostniki so mladostniki s težavami. Te se po navadi začnejo že v zgodnjem otroštvu, v mladosti pa se povečajo. Mladostniki z motnjami koncentracije in pozornosti, hiperaktivnostjo, govorno-jezikovnimi motnjami, spektroavtistično motnjo ter alergijami in intolerancami pogosto niso pravilno prepoznani in so zato tudi nerazumljeni mladostniki s posebnimi potrebami. To so osebe z mnogimi težavami, ki jih okolica doživlja kot moteče. Tudi starši in strokovni delavci v vzgojno-izobraževalnih ustanovah ob njih pogosto doživljamo težave, zlasti jezo in nemoč. Toda obstajajo številni pokazatelji, po katerih se navedene posebne potrebe lahko naučimo prepoznavati. Če jih prepoznamo, lahko ravnamo ustrezneje, s tem pa sebi in mladostnikom olajšamo življenje in delo.

2 ZNAMENJA POSEBNIH POTREB IN TEŽAVE DO NEDAVNEGA PREZRTIH ALI NERAZUMLJENIH OTROK IN MLADOSTNIKOV S POSEBNIMI POTREBAMI

Otroci in mladostniki z motnjami pozornosti in koncentracije (ADD), hiperaktivnostjo (ADHD), govorno-jezikovnimi motnjami (GJM), spektroavtistično motnjo (SAM) so posebno v šolskem sistemu veljali za poredne, lene, razvajene ali manj sposobne. Še danes lahko slišimo, da otroci niso npr. hiperaktivni, temveč razvajeni, nimajo težav z učenjem, ampak so leni. Po drugi strani pa slišimo tudi, da se razvajenim otrokom reče hiperaktivni ali živahni. To kaže veliko pomanjkanje znanja o navedenih posebnih potrebah, ki jih je tako kot alergij in intoleranc pri otrocih in mladostnikih pa tudi odraslih vedno več.

S slabim, ki jim ga vedno znova pripisuje okolica, se otroci in mladi z obravnavanimi posebnimi potrebami lahko istovetijo do te mere, da res razvijejo slabe vzorce vedenja in dvomijo v lastne sposobnosti. Razvijejo obrambne mehanizme oz. nadomestno vedenje (Ščuka 2015, 30). Toda kot je povsem normalno, da mladostnikov z očitnimi posebnimi potrebami, kot so gibalna oviranost, slepota, gluhotata, downov sindrom, ne bomo karali zaradi učnih težav in težav v splošnem delovanju, ki so posledica njihove prikrajšanosti oz. posebne potrebe, bi bilo prav, da tudi otrok in mladostnikov z ADD, ADHD, GJM, SAM ter alergijami in intolerancami ne bi oštevali in odklanjali zaradi težav, ki so posledica njihove motnje. Zanj nikakor niso krivi sami, prav tako ne njihovi starši. Na žalost težav, ki izvirajo iz njihove motnje, okolica po navadi ne loči od nevzgojenosti oz. slabih značajskih lastnosti, saj so jim podobne.

Vzroki za izjemen porast obravnavanih motenj ali posebnih potreb niso dobro poznani. Ve se, da je zlasti ADHD pogojena dedno, prav tako nagnjenost k alergijam in intolerancam. Kaže pa, da so pomembni tudi številni drugi dejavniki, npr. uporaba določenih zdravil, posebno antibiotikov, cepiva, pesticidi, stres med nosečnostjo in prevelika količina adrenalina v materini krvi med nosečnostjo, poškodbe otroških možganov ob padcih, vročinskih krčih, epileptičnih

napadih, prezgodnja raba ekranov (npr. gledanje risank, filmov, igranje igrice na računalnikih in telefonih), okoljska sevanja in druge obremenitve iz okolja. Sodobna nevroznanost in komplementarna medicina razkrivata, da so vzroki navadno v drugačnem (posebnem, ne nujno nepravilnem) delovanju možganov (Škraba Krmelj 2017), neintegriranih refleksih (Krejčič Hrastar 2019, 41) ali nepravilnem delovanju črevesja (Trajkovska 2019, 12). Odražajo se s telesno in duševno simptomatiko. Zdravljenje s tabletami običajno le lajša simptome.

2.1 MOTNJA POZORNOSTI IN KONCENTRACIJE TER HIPERAKTIVNOST

Osebe z ADD so po mnenju strokovnjakov lahko brez hiperaktivnosti, hiperaktivnosti pa ni brez odkrenljive ali razpršene pozornosti in kratkotrajne koncentracije. Znamenja hiperaktivnosti so splošen nemir, zburjanje pozornosti na različne načine; npr. premikanje na stolu, grizenje nohtov, vrtanje po nosu, na videz brezciljno pisanje po zvezku ali mizi, tresenje z nogo, motenje najbližjega sošolca, oglašanje ob neprimernem času, klepetavost, impulzivnost, razdražljivost, prepirljivost. Osebe z ADD ali ADHD lahko zmoti vsaka malenkost, ne le zunanja, temveč tudi čisto osebni vsakokratni notranji dražljaji, na vse pa se v primeru ADHD odzovejo precej opazno, moteče, ali vsaj opustijo pozornost na tisto, na kar bi po pričakovanjih okolice morali biti pozorni. Vendar teh in podobnih znamenj precejšen del deklic z ADD ali ADHD ne kaže. Njihov nemir je notranji, pogosto sanjarijo in so v svojem svetu, zato se njihove težave še težje prepozna (Kesič Dimić 2008, 5). Otroci in mladostniki z ADD in ADHD se hitro počutijo ogrožene, pogosto so v konfliktu z okolico, kljubujejo avtoritetam, čeprav jih v resnici spoštujejo, so večkrat žaljivi, a si sami ne morejo pomagati – posebno v primeru ADHD odreagirajo prehitro in nepremišljeno, kasneje jim je žal, sram jih je in počutijo se krive. Večinoma imajo slabo samopodobo, zelo so nagnjeni k zasvojenostim, pogosteje kot pri drugih se pri njih pojavijo razne psihoze, depresija in nagnjenje k samomoru.

2.2 DISLEKSIJA

Dislektične težave spadajo med GJM. Kažejo se lahko pri branju, zapisovanju pa tudi pri izgovorjavi besed in tvorbi stavkov. Eno od najlažje opaznih znamenj je lahko napačna drža pisala. Osebe z disleksijo imajo po navadi slabše slušno ali vidno razločevanje, zato izgovorjene ali zapisane besede težje prepoznajo. Nekaterim črke plešejo ali se jim podlaga z zapisom blešči. Pogosto imajo težave pri prepisu s table, za to rabijo več časa in naredijo več napak. Tudi pri pisanju slišane delajo napake, ki se jih sami praviloma ne zavedajo in jih ne opazijo. Izpuščajo črke, strešice, ločila; črke menjajo (npr. o-a, u-o, b-d, d-g), lahko menjajo zloge, besedni red v stavku. Berejo počasi, z napakami in zatikanjem, zlasti konce besed po svoje spremenijo. Prebranega ne razumejo, kar ima veliko posledic. Kateri koli predmet se težje učijo, saj je pri vseh treba vsaj brati, če že ne pisati. Zvezke imajo neurejene, delčki snovi jim manjkajo, izpuščajo vrstice ali strani, pri pisanju in branju se hitro utrudijo, doživljajo nemoč, zato med poukom lahko postanejo moteči. Doma se težko začnejo učiti, saj morajo v branje in pisanje vložiti ogromno truda, uspeh pa je manjši od pričakovanega. Ti otroci in mladostniki se zato pogosto prepirajo s starši, pred učitelji imajo občutke krivde, pred vrstniki pa sram. Vrstniki se jim pogosto posmehujejo, se norčujejo iz njih in jih obsojajo.

2.3 SPEKTROAVTISTIČNA MOTNJA

Osebe z avtizmom imajo težave na senzornem in jezikovnem ali komunikacijskem področju, posledice pa so zlasti na čustvenem in socialnem področju. Med motnje avtističnega spektra spadajo številne, ki same po sebi niso moteče in jih imamo lahko tudi osebe, ki nimamo

avtizma, zato bi lahko govorili tudi o lastnostih, ne nujno o motnjah avtističnega spektra. Nekatere motnje pa so značilne za avtizem in jih osebe brez avtizma nimamo, npr. izrazito izogibanje očesnemu stiku, hoja po prstih, pozibavanje, mahanje z rokami ob vznemirjenju, različne senzorne motnje (pretirano močne ali pretirano šibke zaznave čutnih dražljajev), npr. neobčutenje mraza, premočno zaznavanje zvokov, izjemno zaznavanje vonjav in barv. Posebno zaradi senzornih motenj osebe z avtizmom v vsakdanjih situacijah reagirajo nenavadno: otrok npr. ne mara hrane, ki je ni niti poskusil, boji se šumenja vrečke ali brnenja sušilnika za lase, zato joka ali kriči; ob prijateljskem dotiku se mladostnik zdrzne in odmakne. V novih, zanj senzorno ali čustveno preobremenjujočih situacijah lahko oseba z avtizmom doživi močan občutek ogroženosti in čustveni zlom, ki izgleda podobno kot skrajno neprimerno vedenje ali kot epileptični napad in po umiritvi v osebi pusti občutke krivde in negotovosti. Mladostniki z avtizmom imajo pogosteje kot vrstniki motenje hranjena ter težave na področju spolnega dozorevanja in zaposlitve. Po navadi v rednih šolah trpijo zaradi poniževanja in osamljenosti. Težko gojijo vzajemno prijateljstvo, bolje se razumejo z odraslimi kot z vrstniki. V odnosih doživljajo strah, negotovost in občutek, da so za druge neustrezni, zato se malo družijo, tudi sicer se zaradi intenzivnega doživljanja pogosto umikajo na samo, ker potrebujejo notranjo umiritev. Nekateri imajo toliko značilnih avtističnih lastnosti, da so že v prvih letih življenja prepoznani po njih, pri intelektualno močnih, skrbno vzgojenih in socialno dobro podprtih posameznikih pa se avtizem včasih izrazi šele v odraslosti.

2.4 ALERGIJE IN INTOLERANCE

Znamenja alergij so največkrat opazna na koži, v prebavilih ali dihalih. Na koži se lahko pojavljajo rdeče lise, ki so nekoliko izbokle, močno srbi, ostajajo lahko več mesecev ali še dlje, ko zbledijo, koža postane zadebeljena, suha, lahko se odpre in zakrvari. Tak atopijski dermatitis ali nevrodermitis zelo srbi, otroci se veliko praskajo, na koži nastanejo drobne ranice, ki se lahko inficirajo. Na koži se lahko pojavljajo tudi večje ali manjše pike, posamične ali v lisah, koža pa lahko tudi brez pik ali izpuščaja srbi, na mestu praskanja pa ostanejo še nekaj časa živo rdeče lise. Pri inhalacijskih alergijah (npr. na pršico, cvetni prah, plesni) so znaki po navadi kihanje, nahod, srbenje oči, ušes, nosu, neba v ustih, kašelj, nabiranje sluzi v sapniku. To je najpogosteje v spomladanskih ali jesenskih mesecih, pri alergijah na različne inhalacijske alergene pri istem otroku lahko celo leto. Inhalacijski alergeni pogosto povzročajo t. i. navzkrižne alergije na živila. Pri alergijah/intolerancah na hrano lahko nastopijo vnetja vseh sluznic, posebno vnetje prebavil, krči v prebavilih - lahko s hudimi bolečinami, driska ali zaprtje, napihjenost, glavobol, otekanje, mrazenje, oteženo požiranje in dihanje, bolečine v mišicah in sklepih, suh, dražeč kašelj, srbenje, težave z ožiljem in srcem, motnje v delovanju jeter ... (Mušič 2011, 22).

Otroci ali mladostniki z alergijami in intolerancami imajo akutna in kronična vnetja. To zelo izčrpa, oslabi splošno telesno odpornost, zato taki otroci pogosteje zbolevalo tudi zaradi virusnih in bakterijskih okužb, težje okrevajo in veliko manjkajo v šoli. So nemirni, a nekateri bolj, drugi manj nemir nadzirajo, težje se zberejo, nekateri slabo spijo, zato so lahko razdražljivi, utrujeni, pojavijo se lahko težave s spominom, koncentracijo, vseeno so učno po navadi precej uspešni. Pri dieti ali pri dermatitisu večjega obsega se počutijo prikrajšane, pred vrstniki pogosto doživljajo sram, čutijo, nerazumevanje in zavračanje okolice, večkrat imajo v zvezi z dieto napetosti v odnosu s starši ali občutke krivde. Lahko postanejo anksiozni, depresivni – že zaradi pomanjkanja nujno potrebnih snovi v telesu. Pri močnih prehranskih omejitvah, npr. pri histaminski intoleranci, težko najdejo ustrezen način prehranjevanja, pri katerem bi dobili dovolj potrebnih hranilnih snovi. Posebno prikrajšani so, kadar so odvisni od

hrane, ki jo pripravljajo drugi, na primer na praznovanjih, v hotelih ..., kar pomeni tudi dodatne možne zaplete na čustvenem in socialnem področju. Sicer pa so po navadi za učenje in delo motivirani, dejavni na različnih področjih, natančni in do sebe zelo zahtevni (Vujasinović 2019). Tudi zato je pri njih večja možnost izgorelosti in depresije, s tem pa nenaden padec učnega uspeha ali pojav specifičnih učnih težav.

3 SKLEP

V navadnih vzgojno-izobraževalnih ustanovah so otroci in mladostniki z ADD, ADHD, disleksijo, SAM ter alergijami in intolerancami že od nekdaj, vendar jih je bilo nekoč mnogo manj kot danes in zlahka se jim je kot vzrok za težave pripisovala nevzgojenost oziroma slabše značajske in umske lastnosti, zato so ostajali na robu zanimanja stroke. Tako je v mnogih okoljih še vedno, čeprav je posebno v zadnjem desetletju na voljo vedno več informacij o navedenih posebnih potrebah oz. vrstah otrok in mladostnikov. Večinoma se otroci in mladi z navedenimi posebnimi potrebami ne zavedajo dobro, kaj se jim dogaja, in o tem ne znajo sami dovolj spregovoriti.

Če njihove težave niso izredno moteče in če odrasli v njihovem okolju o njihovih motnjah niso dovolj osveščeni, da bi jih pravilno prepoznali, so otroci in mladostniki z navedenimi posebnimi potrebami največkrat vključeni v vzgojno-izobraževalne ustanove, ne da bi bili pri tem deležni primerne pozornosti in podpore. Iz tega izvirajo mnoge dodatne težave – tako osebne, notranje, kot v odnosih, zlasti z učitelji in vzgojitelji, a tudi z vrstniki in družino. Mladostniki večinoma dosegajo slabši učni uspeh, kot bi ga lahko. Pogosto jim okolica nevede povzroča krivico. Ob konfliktih in slabšem uspehu neredko razvijejo slabo samopodobo in neustrezne vedenjske vzorce. Doživljajo različne duševne stiske in izgubljajo samozaupanje ali zaupanje v druge. Bolj kot drugi so izločani ali se izločajo sami. Vse to vodi v vedno večjo stisko, neredko v duševne bolezni in v izgubo vere, da je njihovo življenje dragoceno in smiselno. A tudi ob najboljši podpori, dobrem razumevanju in naklonjenosti okolice imajo veliko težav, ki same po sebi izvirajo iz njihove osebnosti, obremenjene s posebnimi potrebami oziroma lastnostmi.

Marsikdo nima le ene od obravnavanih posebnih potreb, ampak njihovo kombinacijo. Včasih se bolj izrazijo znamenja ene, včasih druge. Težav je praviloma manj, kadar so otroci ali mladostniki s posebnimi potrebami sproščeni, spočiti in se počutijo varne. Ob stresu je njihovo splošno funkcioniranje slabše. Stres pa doživijo hitreje in močneje kot tisti, ki navedenih posebnih potreb nimajo.

Ni pomembno, ali imajo obravnavani mladostniki odločbo o usmerjanju otrok s posebnimi potrebami oz. od zdravnika potrjeno diagnozo ali ne – pomembno je, da jih čim bolj razumemo, jim v njihovih težavah pomagamo in jih v njihovem prizadevanju za dobro podporo. Zlasti zaposleni v vzgojno-izobraževalnih ustanovah in starši potrebujemo več znanja o njih. Imamo namreč pomembno vlogo, da bi se tudi ti mladostniki, ki imajo več težav kot njihovi vrstniki z lažje prepoznanimi posebnimi potrebami ali brez njih, razvili v čim bolj odgovorne, uspešne in zadovoljne odrasle osebe, dobro vključene v družbeno okolje.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Kesič Dimic, Katarina. 2008. Ali deklice hitijo drugače – spregledanst deklic z motnjo ADHD. Ljubljana: Bravo, društvo za pomoč otrokom in mladostnikom s specifičnimi učnimi težavami.
- 2) Krejči Hrastar, Marjeta. 2019. Taktilna integracija, Vzgoja (81): 41-42.
- 3) Mušič, Ema. 2011. Histaminska intoleranca povzroča težave, podobne alergiji, Zdrav dih za navdih: glasilo Društva pljučnih bolnikov Slovenije, 21 (1): 22-23.
- 4) Ščuka, Viljem. 2015. Otroci in mladostniki s posebnimi potrebami, Vzgoja, (65): 30-31.
- 5) Škraba Krmelj, Darja. 2017. Dr. med., spec. psihiatrije, Delovanje možganov, zasebni zapiski ob predavanju. Ordinacija Jesej, Ljubljana, 28. 1. 2017.
- 6) Trajkovska, Tatjana. 2019. Črevo so naši drugi možgani, Z naravo, februar-marec 2019: 12-13.
- 7) Vujasinović, Slobodan. 2019. Dr. med, spec. dermatovenerologije, Uvod v psihodermatologijo, zasebni zapiski ob predavanju, Celje, 23. 3. 2019.

FILMI PRI POUČEVANJU NEMŠKEGA IN ITALIJANSKEGA JEZIKA

USING FILMS IN TEACHING GERMAN AND ITALIAN

Jasna Šček

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija
Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia
jasna.scek@bic-lj.si

Izveček

Življenje v 21. stoletju je povezano z informacijsko-komunikacijsko tehnologijo, ki omogoča širjenje znanja in informacij ter bistveno vpliva na način in kvaliteto življenja posameznikov. IKT je osnova za nadaljnji razvoj informacijske družbe. Šola mora slediti razvoju tehnologije ter novim metodam in oblikam dela. V prispevku bom predstavila uporabo krajših in daljših filmov pri nemškem in italijanskem jeziku. Osredotočam se na didaktične tehnike pri kratkih videoposnetkih, ki jih sami izrežemo iz zelenega filma z aplikacijo Kinemaster. Gre za tri tehnike, ki spodbudijo slušatelje h govoru: tehnika zvok brez slike, tehnika slika brez zvoka in malo manj znana tehnika gledanja skozi »špranjo«. Pomembno se je zavedati in sluшатeljem razložiti, da njihova naloga ni uganiti, kaj se v resnici dogaja v originalnem posnetku, temveč je pomembno uporabiti domišljijo in s tem aktivirati svoj besedni zaklad. Torej ni pravilnega odgovora ali rešitve, vsi odgovori s strani slušateljev so pravilni, obstajata le domišljija in fantazija, ki popestrita učno uro.

Ključne besede: didaktizacija, filmi, motivacija, avtentičnost, didaktične tehnike, Kinemaster

Abstract

Life in the 21st century has been closely connected with information and communication technology (ICT) which not only enables the spread of knowledge and information but also impacts the quality and the way of life of individuals. ICT is the basis for further development of information society. Schools have to keep up with the development of technology and new methods and forms of teaching. In my article I will present the use of shorter and longer fillms for teaching German and Italian. I will focus on didactic techniques and the use of short video clips which we edit ourselves with the help of Kinemaster application. The three techniques I use- silent viewing, listening without viewing and the less known »peephole« viewing technique- motivate students and encourage them to speak. It is important to point out and explain to the students that their task is not to guess what is actually happening in the clip, but to use their imagination and activate their vocabulary. Therefore, there are no correct and incorrect answers, all answers serve the same purpose, namely to promote creativity and imagination in the classroom.

Key words: didactization, films, motivation, authenticity, didactic techniques, Kinemaster

1 DIDAKTIZACIJA FILMOV MALO DRUGAČE

V zadnjih letih se različne institucije, ki se ukvarjajo s poučevanjem tujih jezikov trudijo razviti nove načine in pristope za zanimivejše in bolj kvalitetno poučevanje tujih jezikov. V tem referatu bi rada predstavila tri uporabne in zanimive tehnike, ki se v zadnjem času uporabljajo pri pouku. Vse tri tehnike temeljijo na uporabi filma in eksperimentiranju z njegovimi vizualnimi in glasovnimi možnostmi, ki jih ta tehnika ponuja. Namen vseh treh tehnik je, da bi slušatelji hitreje osvojili in utrdili tuje besedišče, narediti pouk bolj zabaven in sproščen, predvsem pa, da bi z njimi spodbudili in nagovorili slušatelje h govoru. Te tehnike so zvok brez slike, slika brez zvoka in malo manj znana tehnika, to je gledanje skozi »špranjo«, katero bi lahko poimenovali tudi tehnika gledanja skozi ključavnico.

Kot vemo, je film v osnovi sestavljen iz slike in zvoka. Če odvezemo zvok ali sliko, dosežemo poseben učinek, ki lahko služi kot odlična stimulacija za slušatelje, ki imajo težave z govorom v tujem jeziku ter uporabljanjem besedišča, ki so se ga že učili. Te tehnike nas ob nezavednem usvajanju novega besedišča spontano pripravljajo na realne situacije v vsakdanjem življenju.

2 PRVA TEHNIKA: ZVOK BREZ SLIKE

Pri tehniki zvoka brez slike poiščemo filmski zapis oz. zapise z močnimi zvočnimi efekti. Poiščemo prizore, ki so polni zvokov, glasov, glasbe, saj je taka scena odlična za odvzem slike. V konkretnem primeru lahko za poskus kot osnovo vzamemo zvočno kuliso prizora potapljanja potniške ladje Titanik iz istoimenskega filma, ki ga zaradi položaja v filmski industriji velika večina slušateljev verjetno pozna že od prej.

Ta tehnika je primerna za govorno vajo že od stopnje A1 naprej. Naloga slušateljev je, da si predstavljajo, za kaj gre v izseku, ki ga poslušajo. Na zvočno kuliso postavimo ustrezna vprašanja: kaj se dogaja, kakšen je prostor, kjer se odvija dogajanje, kdo so glavni junaki in kakšni so, kdaj se prizor dogaja in podobno. V dvojicah si udeleženci zamislijo in pripovedujejo en drugemu to, kar so si predstavljali ob poslušanju različnih zvokov.

Predvsem na začetku naših poskusov didaktizacije filmov je dobro vedeti, da so dobri poskusni zajčki naši najbližji, ki nam bodo povedali, ali je bila naša izbira naloge in filma ustrezna. Idealno bi bilo, če znamo želene del filma izrezati npr. z aplikacijo Kinemaster ali VLC in ga shraniti ter predvajati na računalniku. Gre za kratke triminutne posnetke, ki jih dobimo tako, da jih izrežemo z ustrezno aplikacijo, ali pa si enostavno zabeležimo, kdaj se naš posnetek začne oziroma konča.

Treba je poudariti, da ni nujno, da izberemo film v tujem jeziku, ki ga poučujemo. Dobro je vedeti, da lahko izberemo film v jeziku, ki ga najverjetneje ne bodo razumeli. Slika spodaj je npr. iz nekega korejskega filma (Slika 1). Tak film je zvočno zelo bogat, saj zraven raznih zvokov slišimo tudi pogovor med nastopajočimi. Na podlagi slišanih glasov lahko razberemo oziroma dobimo ogromno podatkov, ki jih lahko uporabimo pri nalogi: o čem se v prizoru pogovarjajo, kje se nahajajo, kaj počnejo, kdo so osebe, koliko so stari, kakšen je njihov spol, kakšne volje so, zakaj je tako itn. Omenjena tehnika omogoča slušatelju, da posluša, ne da bi videl sliko in si na podlagi slišane z veliko domišljije ustvari svojo zgodbo. Ta tehnika velja za zelo močno motivacijo, zvoki priključijo dogodke vezane na naš spomin. Dobimo lahko zelo raznolike in zanimive interpretacije. Na koncu se skupaj pogovorimo o slišanem, v pomoč so nam vprašanja tipa: kdo, kje, kaj, kdaj, zakaj. Na koncu pokažemo tudi original, ki nikakor ne

velja za edino pravilno rešitev. Zelo pomembno je, da slušateljem že v navodilu povemo, da cilj ni uganiti zgodbo, temveč izmisliti si oziroma ustvariti svojo zgodbo.

Za to tehniko so najbolj primerni filmi, ki vsebujejo veliko različnih zvokov, od hrupa do glasbe, lahko vsebujejo tudi dialoge, saj ni nič narobe, če dialoge razumejo ali ne. Vsi lahko namreč na podlagi slišane razberejo ključne informacije in odgovorijo na vprašanja o spolu, starosti, razpoloženju slišane osebe; ali je ta oseba jezna, srečna, žalostna. Razumevanje dialogov pri tej vaji ni ključnega pomena.

Slika 1: Korejski film

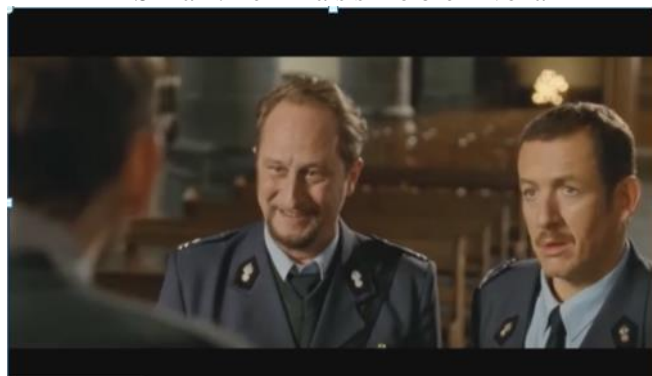


Vir: lasten

3 DRUGA TEHNIKA: VIDEO BREZ AVDIA

Pri tehniki video brez avdia se vloge zamenjajo in slušatelji pri izbranem prizoru spremljajo samo vizualni zapis, slušna kulisa pa je izključena (Slika 2). Ker je vizualni dražljaj pri večini ljudi močnejši od slušnega, je pri tej obliki poučevanja zelo pomembno, da izberemo tiste dele filma, ki so zanimivi in omogočajo kar se da široko paleto različnih interpretacij. Originalni video je lahko daljši od predelanega ali skrajšanega videa, pri katerem smo izrezali neprimerne in statične elemente, ki bi lahko pri slušatelju znižali motivacijo. Tudi to tehniko lahko uporabimo od stopnje A1 naprej. Naloga slušateljev je, da si predstavljajo vsebino videne posnetka. V dvojicah ali skupinah po tri si pripovedujejo, kaj si predstavljajo, o čem se pogovarjajo osebe na videlih posnetkih itn. Tudi pri tej tehniki je pomembno, da jim povemo, da ni ene pravilne rešitve, da so vsi odgovori pravilni in da nas ne zanima, kaj se v resnici pogovarjajo na originalnem posnetku ter, da je pomembna le njihova domišljija. Filmi oziroma posnetki, ki so primerni za to tehniko, morajo biti polni akcije, statične in dolgočasne prizore je pametno izrezati.

Slika 2: Tehnika s sliko brez zvoka

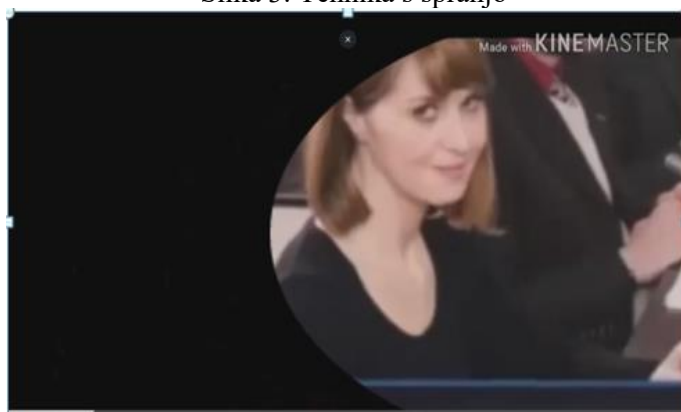


Vir: lasten

4 TRETJA TEHNIKA: GLEDANJE SKOZI ŠPRANJO

Pri tej tehniki gre za varianto slike brez zvoka, kjer si hkrati predstavljamo, da nismo v sobi, kjer se film vrti, temveč iz druge sobe gledamo skozi špranjo tako, da filma ne vidimo v celoti. Tehniko bi lahko poimenovali gledanje skozi špranjo oz. skozi ključavnico. Ker smo oddaljeni od ekrana, tudi zvoka ne slišimo. Vidimo le del ekrana. Pri tej tehniki izrežemo želeni del filma in ga prenesemo na pametni telefon. Z aplikacijo Kinemaster ustvarimo špranjo. Naredimo dve verziji, eno s špranjo na desni in eno s špranjo na levi, da lahko potem izberemo tisto, ki je najbolj primerna. Tudi pri tej tehniki je pomembno, da ne govorimo o eni rešitvi, ampak o originalu, ko posnetek predvajamo v celoti.

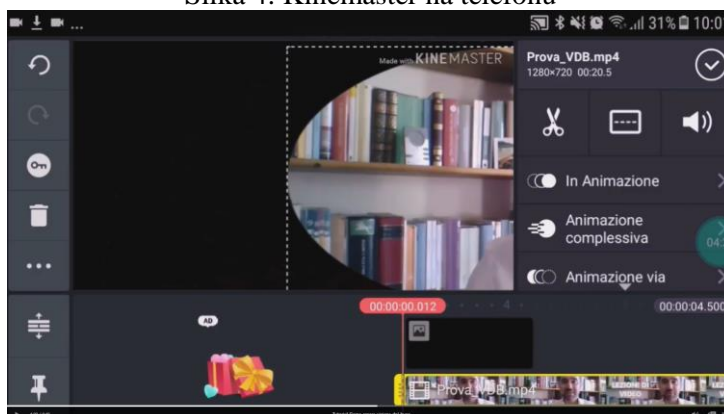
Slika 3: Tehnika s špranjo



Vir: lasten

Aplikacija Kinemaster je najboljša brezplačna aplikacija za urejanje videa. Kinemaster si naložimo na telefon in s klikom na različne gumbe z malo spretnosti izdelamo posnetek s špranjo, ki ga potem izvozimo in direktno naložimo na YouTube.

Slika 4: Kinemaster na telefonu



Vir: lasten

5 DIDAKTIZACIJA KRATKIH FILMOV

Kratke filme srečujemo na vsakem koraku v našem vsakdanjem življenju. Na televiziji ali preko interneta imamo na voljo reklamne spote, kratke filme ali viralne videoposnetke. Učitelji tujih jezikov večkrat pomislimo, kako bi jih lahko uporabili pri pouku, saj vemo, da slušatelji obožujejo filme in vemo, da filmi lahko razbijejo rutino ure ter tako pripomorejo k boljšemu razumevanju neke dežele, nevede pa slušatelji ob tem usvojijo tudi nov besedni zaklad in utrdijo starega.

5.1 PRIMER UPORABE KRATKEGA FILMA PRI POUKU ITALIJANSKEGA IN NEMŠKEGA JEZIKA Z NAMENOM UTRJEVANJA POVRATNIH GLAGOLOV

Opisala bom primer uporabe kratkega petminutnega filma pri pouku nemščine ali italijanščine z naslovom Zmenek z morjem (Slika 5). Film je odličen za ponovitev in utrditev povratnih glagolov. Film prikazuje dekle, ki se zbudi, vstane, gre v kopalnico, prižge luč in radio, se umije, si umije zobe, se počese in posuši lase, se naliči, se obleče, obleče jopico, izbere torbico, se usede v avto, se odpelje k morju, se uleže na pesek. Film vsebuje vse glavne povratne glagole in je prijeten za oko in uho, saj ga spremlja prijetna glasba. Zanimiv je tudi zaradi vsebine. Dekle porabi veliko časa za ličenje, izbiro obleke in čevljev, tako vsi pričakujejo, da bo odšla na zmenek, a na koncu vidimo, da odide k morju.

Slika 5: Zmenek z morjem



Vir: lasten

Slušatelji delajo v parih. Po ogledu filma dobi vsak par kuverto z listki, na katerih so napisani glagoli v nedoločniku v italijanskem (Slika 6) ali nemškem jeziku. V kronološkem zaporedju jih razporedijo po mizi. Slušatelji si ogledajo film še drugič in preverijo, če so postavili glagole v pravilen vrstni red, kot so ga videli v filmu. Ko imajo pred seboj glagole v nedoločniku v pravilnem vrstnem redu, dobijo navodila, da jih spregajo v sedanjem času. Ob spreganju glagolov vsak listek sproti obrnejo in preverijo rešitev na drugi strani (Slika 7). Če želimo ponoviti pretekli čas, jim dam drugo kuverto, kjer so na drugi strani listkov napisani glagoli v preteklem času (Slika 8). Na koncu znajo povedati zgodbo v sedanjem in preteklem času.

Slika 6: Glagoli v nedoločniku

Cercare il cellulare	Spegner la sveglia
Alzarsi	Accendere la musica
Accendere la luce in bagno	Lavarsi la faccia
Asciugarsi la faccia	Lavarsi i denti
Asciugarsi i capelli	Truccarsi
Provare vari vestiti	Scegliere le scarpe
Scegliere la borsa	Guidare
Spegner la musica	Mettersi un golfino
Sedersi sulla sabbia	Sdraiarsi sulla sabbia

Vir: lasten

Slika 7: Glagoli v sedanjku na hrbtni strani

Spegne la sveglia	Cerca il cellulare
Accende la musica	Si alza
Si lava la faccia	Accende la luce in bagno
Si lava i denti	Si asciuga la faccia
Si trucca	Si asciuga i capelli
Sceglie le scarpe	Prova vari vestiti
Guida	Sceglie la borsa
Si mette un golfino	Spegne la musica
Si sdraia sulla sabbia	Si siede sulla sabbia

Vir: lasten

Slika 8: Glagoli v pretekliku na hrbtni strani

Ha spento la sveglia	Ha cercato il cellulare
Ha acceso la musica	Si è alzata
Si è lavata la faccia	Ha acceso la luce in bagno
Si è lavata i denti	Si è asciugata la faccia
Si è truccata	Si è asciugata i capelli
Ha scelto le scarpe	Ha provato vari vestiti
Ha guidato	Ha scelto la borsa
Si è messa un golfino	Ha spento la musica
Si è sdraiata sulla sabbia	Si è seduta sulla sabbia

Vir: lasten

6 ZAKLJUČEK

V svetu strokovnjaki med mladimi že dolgo časa opažajo velike spremembe v dojemanju in vrednotenju sveta. Mlajše generacije postajajo vedno bolj dojemljive za slikovne in glasbene dražljaje, zaradi česar jim stare metode podajanja snovi preko učbenikov, izročkov, fotokopij in starih miselnih vzorcev, ne privlačijo več. Tem spremembam lahko prisluhnemo tudi pri poučevanju tujih jezikov.

Moj prispevek govori o poučevanju nemščine in italijanščine s pomočjo filmov ali krajših videoposnetkov, ki jih lahko pripravimo sami z aplikacijo Kinemaster. Sestavljajo jo trije tehnično različni, po vsebini pa podobni, pristopi, s katerimi nagovarjamo dijake k sproščeni uporabi tujega jezika med poukom: filmska tehnika zvoka brez slike, tehnika slike brez zvoka in malo manj znana in uporabljana tehnika »gledanje skozi špranjo«.

Pomembno se je zavedati in razložiti sluшатeljem, da njihova naloga ni uganiti, kaj se v resnici dogaja v originalnem posnetku, temveč je pomembno uporabiti domišljijo in s tem aktivirati svoj besedni zaklad. Z uporabo teh tehnik ne bomo iskali pravih in napačnih odgovorov ali rešitev, saj so vsi odgovori in rešitve pravilni, pač pa bomo v tujem jeziku sproščali naš domišljijski in fantazijski svet, utrjevali besedni zaklad in ga poskušali obogatiti z novimi besedami in besednimi zvezami.

7 LITERATURA IN VIRI

- 1) Brogini, Matteo. 2019. Laboratorio di »Video online: come didattizzare un intero film«
- 2) Brogini, Matteo. 2016. Laboratorio di »In video brevitass« online.

POUK NA TEMO HRANE IN PREHRANJEVANJA V OSNOVNOŠOLSKI KNJIŽNICI

LESSONS ON FOOD AND NUTRITION IN THE PRIMARY SCHOOL LIBRARY

Gregor Škrlj

Osnovna šola Prule, Ljubljana, Slovenija
Elementary School Prule, Ljubljana, Slovenia
gregor.skrlj@guest.arnes.si

Izveček

V prispevku je predstavljena šolska knjižnica na osnovni šoli, njene naloge in načini, kako podpira cilje matične šole, s posebnim poudarkom pri dejavnostih in pouku povezanim s hrano in prehranjevanjem. V uvodnem delu so podana izhodišča o šolski knjižnici nato po poglavjih opisane dejavnosti, ki jih šola izvaja in kjer se knjižnica vključuje. Pomembni deli pri pouku o hrani in prehranjevanju knjižnica prispeva z razstavami pri slovenskem tradicionalnem zajtrku, shemi šolskega sadja in zelenjave ter pri pouku slovenščine (predstavitev pravljic), gospodinjstva (gradivo s področja prehrane) ter izbirnega predmeta.

Ključne besede: šolska knjižnica, pouk, hrana, knjige

Abstract

The paper presents a school library at a primary school, its tasks and the supporting of the school aims, with emphasis on activities and lessons related with food and nutrition. First, there is an introductory part of the school library and its activities, followed by chapters on school activities involving the school library. The school library contributes an important part through food and nutrition lessons at different school subjects and exhibitions during Slovenian traditional breakfast and the national Fruit and vegetable scheme.

Keywords: school library, lessons, food, books

1 UVOD

»Tradicionalno pojmovanje šolske knjižnice se je spremenilo: knjižnica ni skladišče knjig, ampak središče, kjer se znanje, zapisano na različnih nosilcih, razpršuje, knjižnica je torej bolj križišče poti, po katerih se pretaka znanje« (Rebolj, 2008, str. 145). Osnovnošolska knjižnica je torej informacijski in komunikacijski center svoje matične šole. Z urejeno zbirko knjižničnega gradiva, z organiziranimi bazami informacij, z izvajanjem pouka ter opravljanjem osnovnih storitev pomaga uresničevati cilje šole. Skladno z načeli vzgojno-izobraževalnih smotrov sodeluje pri razvijanju znanja, sposobnosti, spretnosti in navad vsakega posameznika ter omogoča učenje in razvoj. Za delovanje osnovnošolske knjižnice pa je ključnega pomena usposobljen strokovnjak – šolski knjižničar, ki dobro pozna svoje in ostala v šolsko delo vpeta področja, pomembna za podpiranje glavnih ciljev šole. Ob tem je zelo pomembno tudi uspešno sodelovanje z vsemi deležniki (z vodstvom, zaposlenimi, starši in učenci).

V prispevku bo predstavljena in opisana osnovnošolska knjižnica kot prostor na šoli, ki z ustreznimi pogoji svojim uporabnikom nudi gradivo v uporabo in izposajo, prostor za potrebe pouka ter drugih načrtovanih dejavnosti in doseganja zastavljenih ciljev ter ob tem nudi kvalitetno preživljanje prostega časa. Poudarek bo na opisu nekaterih ur pouka ter dejavnosti, ki so bile povezane s poukom o hrani, prehranjevanju, ki se je tekom let izvajalo v medpredmetnem sodelovanju v sklopu knjižnice in predmetov slovenščina, gospodinjstvo ter izbirnega predmeta sodobna priprava hrane.

2 PRIKAZI POSAMEZNIH DEJAVNOSTI V KNJIŽNICI

Osnovnošolska knjižnica nudi storitve in dejavnosti, ki jih na eni strani uokvirja zakonodaja s področja vzgoje in izobraževanja na drugi strani pa zakonodaja s področja knjižničarstva. Vloga in poslanstvo knjižnice je prepleteno z učnimi načrti po vertikali od prvega do devetega razreda. »Če je naloga šole, da nauči učence učiti se, najti potrebne informacije, ravnati z njimi ter razvijati fleksibilnost, je naloga šolske knjižnice, da z učenjem uporabe knjižnice, njenega gradiva in informacijskih virov skupaj s cilji izobraževalnih vsebin posameznih predmetov pripomore k uresničevanju teh ciljev« (Sušec, Žumer, 2005, str. 19). Zakonsko je predpisano, da je za vsako šolsko leto potrebno pripraviti letni delovni načrt šolske knjižnice, ki ga knjižničar uskladi s sodelavci. »Knjižničar na začetku šolskega leta skupaj z učitelji posameznih predmetov sestavi letno pripravo za medpredmetno področje knjižnična informacijska znanja, v katero vključi cilje in tiste vsebinske sklope, ki jih bo v danih pogojih, glede na sposobnosti in znanje učencev ter glede na okolje, lahko izvedel. V njem so opredeljene naloge knjižničarja in učitelja posameznega predmeta« (Sušec, Žumer, 2005, str. 19). Pouk knjižnično informacijskega znanja (poznano pod kratico KIZ) izvaja knjižničar v knjižnici, ob sodelovanju učitelja, ki izvaja svoj predmet.

V podporo dejavnostim na šoli se v knjižnici večkrat letno postavijo različne razstave, ki dopolnjujejo vsebine (tudi s področja hrane in prehranjevanja). Vsako leto se ob tradicionalnem slovenskem zajtrku pripravi posebna razstava knjig (poleg kuharic in receptov tudi o lepem vedenju za mizo), ki prikazujejo tradicijo prehranjevanja na slovenskem, pridelovanja medu in izdelovanja masla ter peke kruha. Učenci pripravijo svoje izdelke (risbe, recepte, kazalke), ki jih razstavijo poleg plakatov v vitrinah pred knjižnico. Za uvodno motivacijo pa knjižničar vedno pripravi kakšno posebno pravljico, ki je vezana na ta posebni dogodek (npr. Od čebelnjaka do medenjaka; Melje, melje mlinček; Lonček, kuhaj!; Pekarna Mišmaš; Mojca Pokrajculja; Pšenica najlepši svet). Pravljiica je vedno odlična iztočnica za pogovor o slovenski

tradiciji, prehrani, ljudskemu izročilu in posebnostih (posebna hrana – potica, običaji ...), ki jih premore le Slovenija. Na šoli se ob tradicionalnem zajtrku izvedejo tudi različni naravoslovni dnevi na temo prehranjevanja, tradicije izdelave kruha in podobno.

Ravno tako se je vsako šolsko leto, v sodelovanju z vodjo prehrane, pripravila razstava, ki je opozorila na bistvo Sheme šolskega sadja in zelenjave. Predstavila je pomen zdrava prehrane in predloge za izboljšave prehranskih navad učencev, tradicijo in lokalno pridelavo. Pri pripravi so sodelovali zaposleni in učenci s svojimi idejami in izdelki. Sodelovali so tudi učenci knjižničarskega krožka, ki so pisali zelenjavne zgodbe in skladali sadne dogodivščine. Ob vsaki taki dejavnosti je tudi uganka meseca v knjižnici integrirana v vsebine (magični kvadrat, kjer morajo učenci poiskati točno določene besede na temo prehrane ali pa križanka, kjer so rešitve povezane z danimi vsebinami).

V nadaljevanju prispevka pa bodo opisani posamezni primeri ur pouka, ki ga je knjižničar izvedel skupaj z učitelji predmeta.

Slika 1: Fotografije razstavljenih knjig in izdelki učencev



Vir: lasten

2.1 POUK SLOVENŠČINE ZA 3. RAZRED V KNJIŽNICI

V vsakem razredu osnovne šole sta književnost in jezik dve temeljni področji pouka slovenščine. V naboru naslovov, ki jih predvideva učni načrt, se ob načrtovanju letne priprave učitelji sestanejo s knjižničarjem, v knjižnici preverijo dostopnost leposlovnih knjig (ustrezno starostni stopnji) za bralno značko in motivacijo za branje ter ob tem načrtujejo tudi pouk KIZ v knjižnici. Vsako leto je med glavnimi cilji KIZ-a za 3. razred zapisano, da si učenci širijo literarno obzorje in bogatijo besedišče. Posebej pomembno je, da se jim vzbuja interes za branje ter da doživljajo estetsko ugodje ob branju literature.

Pouk slovenščine v knjižnici se je vedno pričel z uvodno motivacijo, ki je pogojena s samo temo oziroma vsebino ure pouka. Kadar je bila tema hrana, prehranjevanje, je bila za uvodno motivacijo oziroma iztočnico načrtovana pesem, pravljica (lahko ljudska ali avtorska, ki omenja hrano, prehranjevanje) ali pregovor. V preteklih letih se je že obravnavala pravljica Sneguljčica in sedem palčkov; Mizica, pogrni se ali Janko in Metka, katerim je bilo skupno, da sta jih zbrala in zapisala brata Grimm. Določena šolska leta pa je bila posebej obravnavana tudi pravljica Pekarna Mišmaš, slovenske avtorice Svetlane Makarovič. Pouk je bil vezan tudi na berilo, kjer so že nanizani odlomki pravljič. Učencem so bile vedno predstavljene tudi različne tiskane izdaje pravljič (samostojne slikanice in zbirke pravljič), zvočna pravljica ter video (risanka, film ali lutkovna predstava). Nekateri učenci so določeno pravljico že poznali in so tako bolje sodelovali v pogovoru o vsebini. Vprašanja so bila povezana z literarnimi osebami, ki se pojavijo v pravljici, s krajem in časom dogajanja ter s predmeti. Vedno se je razvil tudi pogovor o prehrani, načinu prehranjevanja, pripravi mize za obrok do iskanja razlik in podobnosti z

današnjimi načini prehranjevanja. Učenci so imeli tudi že predznanje o ključnih besedah (kaj je to tradicija, navada, izročilo, običaj), saj so to obravnavali že pri predhodnih urah pouka. Nekajkrat pa je bila ura književnosti v tretjem razredu namenjena prazničnim pravljicam v decembrskem času (npr. Božične potičke za vse, Najlepše božične zgodbe, Božične zgodbe za 24 lepih večerov in druge). Branje v okrašeni knjižnici je pripomoglo k bolj prazničnemu vzdušju, saj je po prebrani pravljici sledil tudi pogovor o tradiciji in praznikih. Zelo zanimivo je bilo vsako leto spremljati novo generacijo mladih umov, ki so po prebrani pravljici znali povedati veliko o praznovanju božiča, pripravi obrokov, še posebej sodobne večerje (bilo pa je manj poznavanja vloge, pomena in tradicije božičnih prazničnih jedi na slovenskem – a o tem kdaj drugič in s starejšimi učenci). Nekajkrat se je tudi dogodilo, da so učenci prišli do različnih ugotovitev ter zaključkov, saj je bilo v razredu več učencev, ki so bili iz tujih držav in so z izkušnjami ter predstavitvijo svojih navad še dodatno popestrili pouk.

2. 2 POUK GOSPODINJSTVA V 6. RAZREDU

Vsebine s področja zdravega načina življenja, prehrane in prehranjevanja so vključene v učne načrte različnih predmetov osnovne šole (slovenščina, spoznavanje okolja, družba, naravoslovje in tehnika, angleščina ...). Največ vsebin povezanih s prehrano pa učenci doživijo ravno pri predmetu gospodinjstvo (v 5. in 6. razredu) in pri obveznih izbirnih predmetih Sodobna priprava hrane ter Načini prehranjevanja.

Vsako šolsko leto se učiteljica gospodinjstva v 6. razredu dogovori s knjižničarjem, da bodo prišli šestošolci k drugačnemu pouku v knjižnico. Učenci so se pri različnih predmetih do 6. razreda že učili o povezavi med hrano in zdravjem ter o zdravi prehrani ter njenem vplivu na zdravje in dobro počutje. Nekaj tem oziroma vsebin o prehrani in zdravju so obravnavali pri gospodinjstvu v 5. razredu, tako da so imeli predznanje o skrbi zase, higieni ter uravnoveženi prehrani. V 6. razredu pri gospodinjstvu med drugim obravnavajo tudi temi hrana in prehrana, kjer podrobneje spoznajo hranilne snovi, označevanje živil, higieno prehrane in mehansko ter toplotno obdelavo živil. Po tem sklopu je pouk v knjižnici predstavljal nadgradnjo že usvojenega znanja. Učiteljica je na začetku ure podala izhodišče za pogovor: »Redno uživanje glavnih dnevnih obrokov je temelj zdrave prehrane. V zdravi prehrani se priporoča uživanje od štirih do petih obrokov dnevno. Znano je, da pogosti in manjši dnevni obroki hrane znižajo vsebnost maščob v krvi in tveganje za nastanek bolezni srca in ožilja ter ugodno vplivajo na raven glukoze v krvi in s tem na boljšo storilnost« (Smernice, 2005, str. 18). Po kratki razpravi so bile učencem v knjižnici predstavljene posebne knjižne police, kjer so razvrščene knjige s hrano, vitamini, zgodovino hrane, recepti in tudi sodobnejše o zdravem načinu življenja. Njihova začetna naloga je bila izbrati nekaj knjig, ki so ustrezne glede na tematiko, ter jih prinesli do miz v čitalnico, k svojim skupinam (kasneje je iz knjig nastala razstava). Nekateri so se odločili za knjige z različnimi recepti, drugi so izbrali knjige o zdravju, drugi o vitaminih, prehrani in dva celo o prehranskih boleznih (sladkorna bolezen, alergije na hrano in drugo). Na mizah so jih pričakali tudi učni listi z različnimi nalogami. Skupine so lahko sodelovale ter odgovorile na vprašanja (ponovitev snovi). Pri enem od vprašanj je bilo potrebno napisati, kako sestaviti zdrav jedilnik, nato je bilo potrebno odgovoriti na vprašanja povezana z maščobami ter sadjem in zelenjavo. Na zadnji strani učnega lista je bilo potrebno zadnjo nalogo ilustrirati (različni recepti po skupinah). Učiteljica je uro ob koncu strnila z mislimi, ki so napovedale učno snov prihajajoče ure.

Skozi leta se je izkazalo za zelo zanimivo - povezava pouka gospodinjstva v knjižnici, že vsaj zaradi drugačnega okolja (knjižne police, gradivo, postavitve čitalnice), ki učencem pomeni

podaljšek učilnice, kjer sicer kuhajo, pomivajo ... Marsikdo si je kasneje zaradi pouka izposodil tudi knjige z recepti ali kakšno drugo, z gospodinjtvom, povezano literaturo.

2. 3 POUK IZBIRNEGA PREDMETA SODOBNA PRIPRAVA HRANE V KNJIŽNICI

Vsakodnevni način življenja je razgiban, zato večkrat pozabimo ali zanemarimo zdravo, uravnoteženo prehrano. Tak način življenja lahko na dolgi rok vpliva posameznikovo na počutje, zdravje in posledično se lahko razvijejo različna obolenja. Zato so učenci, ki si izberejo obvezni izbirni predmet Sodobna priprava hrane, deležni vsebin, ki nadgrajujejo do sedaj usvojeno znanje. »Pri izbirnem predmetu Sodobna priprava hrane učence poučujemo o prehrani z vidika zagotavljanja in varovanja zdravja. Učijo se o pomembnosti varne, varovalne in zdrave prehrane ter o načinih priprave hrane« (Učni, 2009, str. 10). Pri pouku predmeta, ki se izvaja enkrat tedensko kot blok ura, je večji poudarek na hranilnih snoveh, zdravi prehrani, pripravljanju zdrave hrane in ritmu prehranjevanja. Po dogovoru z učiteljico so učenci deležni pouka v knjižnici v dveh skupinah. Glede na izbrano temo so poiskali dodatno literaturo in naredili izdelke oziroma plakat. Pred leti je nastal izjemno zanimiv plakat, ko sta učenca primerjala tradicionalno hrano iz Prešernovega časa (s pomočjo knjige Kuharica v Prešernovem času) in sedanjostjo. S pomočjo virov sta se poglobila v recepte, kakovost in raznolikost živil ter v samo energijsko vrednost.

Omeniti je potrebno tudi zabavno poučne stripe na temo kakovosti hrane in prehranjevalnih navad, ki so bili kasneje razstavljeni v sklopu Sheme šolskega sadja in zelenjave. Medpredmetno povezovanje učiteljev s knjižničarjem je za učence dodana vrednost, saj pridobijo in širijo znanja ter povezujejo tisto, česar brez takega sodelovanja zagotovo ne bi.

3 ZAKLJUČEK

Knjižnica je torej del šole, kjer vsak najde nekaj zase. Zato si današnje osnovnošolske knjižnice skorajda ne moremo več zamisliti kot klasičnega tihega prostora, kjer je ves čas popoln mir, saj je konec koncev namenjena uporabnikom. Naloge knjižnice so med drugim tudi motiviranje za uporabo knjižničnih storitev in knjižničnega gradiva za šolske in druge potrebe, sodelovanje pri izpeljavi različnih dejavnosti, projektov, prireditev in še česa. V osnovnošolski knjižnici je veliko možnosti za sodelovanje, vključevanje ter izobraževanje različnih tem in življenjskih modrosti. Pomembno je učence spodbuditi k branju, saj z branjem in raziskovanjem literature lahko tudi nadgrajujejo in raziskujejo svoje interese (tudi v povezavi s prehrano, načini sodobnega prehranjevanja ali zgodovinsko obravnavo hrane).

V prispevku je bilo predstavljeno, kako pomembna je šolska knjižnica, njeno vključevanje v pouk in podpiranje zastavljenih ciljev. Zelo uspešno se izvede pouk slovenščine v 3. razredu, kjer učenci s pomočjo zgodbe oziroma pravljic razmišljajo o hrani in prehranjevalnih navadah ter tradiciji. Ravno tako je zelo pomemben pouk predmetov, ki so povezani s hrano, da učenci (ne glede na družinska prepričanja, versko pripadnost, status) vsaj v šoli in šolski knjižnici spoznajo dosežejo zastavljene učne cilje, ki so predpisani z učnimi načrti. Nezanemarljive pa so vse ostale dejavnosti in dogodki, ki podpirajo vsebine, načrtovane in predpisane dogodke, saj je vsako sodelovanje in delovanje na razširjenem področju programa osnovne šole resnično dodana vrednost za posameznika. Ob koncu si velja zapomniti, da je pomembno pomagati vsem članom šolske skupnosti, da postanejo kritični misleci in učinkoviti uporabniki. Raziskave dokazujejo, da učenci dosegajo višje ravni pismenosti, branja, učenja, reševanja problemov ter informacijske in komunikacijske spretnosti, kadar knjižničarji in učitelji delujemo skupaj.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Rebolj, Vanda. 2008. E-izobraževanje: skozi očala pedagogike in didaktike. Radovljica: Didakta.
- 2) Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (od prvega leta starosti naprej). 2005. Ljubljana: Ministrstvo za zdravje.
- 3) Sušec, Zdenka, Žumer, Francesca. 2005. Knjižnična informacijska znanja: program osnovnošolskega izobraževanja: cilji in vsebine. 1. natis. Ljubljana: Ministrstvo za šolstvo in šport: Zavod RS za šolstvo.
- 4) Učni načrt za izbirna predmeta: program osnovnošolskega izobraževanja. Načini prehranjevanja. Sodobna priprava hrane. 2005. Ljubljana: Ministrstvo za šolstvo in šport: Zavod RS za šolstvo.

ETNOLOGIJA V SREDNJI ŠOLI

ETHNOLOGY IN SECONDARY SCHOOL

Tanja Štante Benčina

Gimnazija Celje - Center, Slovenija
Grammar School Celje - Center, Slovenia
tanja.stante.bencina@gcc.si

Izvleček

Etnologija je veda, ki se ukvarja z raziskovanjem vsakdanjega načina življenja in kulturo etničnih skupin. V slovenskih osnovnih in srednjih šolah bi pričakovali predmet, ki bi mladim generacijam predstavil kulturno dediščino oziroma izročilo Slovencev. V programih trgovcev, administrator, ekonomski tehnik, ekonomski tehnik – poklicno-tehniško izobraževanje, predšolska vzgoja in gimnazija etnologije ni na urniku, kar ne pomeni, da učitelj, ki je v stiku z mladimi, in ki se zaveda, da poznavanje dediščine vpliva na prihodnost sedanje in naslednjih mladih generacij, ne more vključiti etnoloških tem v učni načrt.

V prispevku so prikazani primeri dobre prakse pri predmetih slovenščina, javno nastopanje, jezikovno izražanje otrok, veščine sporazumevanja in poslovni bonton ter drugi načini spoznavanja mladih z etnologijo. Izpostavljena je skrb za seznanjanje učiteljev s tovrstnim znanjem, ki lahko vpliva na pozitivno samopodobo dijakov in njihovo zavedanje, da je znanje v resnici naložba v prihodnost.

Ključne besede: dediščina, dijaki, etnologija, prihodnost, sodobnost, srednja šola

Abstract

Ethnology is a science dealing with the study of everyday life and culture of ethnic groups. One would expect in Slovene elementary and secondary schools a school subject, which would introduce cultural heritage or national tradition to young generations. In the education programs for vendors, administrators, business technicians, preschool teachers and at high schools, ethnology is not included in the timetable, but this does not mean that teacher who is in touch with adolescents and is aware that knowing cultural heritage influences the future of the today and coming generations cannot include ethnological topics in the curriculum. The paper presents examples of good practice in subjects such as Slovenian, public speaking, linguistic expression of children, expressive skills and business etiquette, as well as other ways in which adolescents get to know ethnology. The emphasis is on making teachers aware of such knowledge that can influence students' positive self-image and their perception that knowledge is truly an investment in the future.

Keywords: heritage, students, ethnology, future, contemporariness, middle school

1 UVOD

Etnologija je veda, ki se ukvarja z raziskovanjem vsakdanjega načina življenja in kulturo etničnih skupin, torej z ljudsko kulturo in načinom življenja. Slovenski osnovnošolci in srednješolci etnologije nimajo na urniku, a v učnem načrtu so teme, ki jih ta veda obravnava.

V strokovnem prispevku so prikazani načini, kako lahko učitelj obveznih ali izbirnih predmetov v srednji šoli in gimnaziji poveže svoj predmet z etnologijo. Izhajam iz izkušenj poučevanja na dveh šolah in v šestih programih.

V Ekonomski šoli Celje, do združitve s Srednjo ekonomsko šolo Celje leta 2013 je to bila Poslovno-komercialna šola Celje, sem učila v naslednjih programih: trgovec – srednje poklicno izobraževanje, administrator – srednje poklicno izobraževanje, ekonomski tehnik – srednje strokovno izobraževanje in ekonomski tehnik – poklicno-tehniško izobraževanje, medtem ko v Gimnaziji Celje - Center učim v programih predšolska vzgoja – srednje strokovno izobraževanje in gimnazija.

V navedenih programih etnologije ne najdemo med učnimi predmeti, vendar je prisotna v šolskem sistemu, kar dokazujem s primeri. Izobraževanja iz etnologije v Katalogu programov nadaljnega izobraževanja in usposabljanja strokovnih delavcev v vzgoji in izobraževanju za šolsko leto 2019/2020 Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport potrjujejo, da obstajata ponudba teh vsebin in povpraševanje po njih, vendar niso zajete teme, ki bi jih pričakovali.

2 ETNOLOŠKE TEME V SREDNJI ŠOLI

Poglavje obravnava vključenost etnologije v naš šolski sistem, vendar ne govorim o srednjih šolah in gimnazijah na splošno, ampak izhajam iz lastne izkušnje poučevanja na dveh šolah. V Ekonomski šoli Celje (v nadaljevanju EŠC) sem v programih trgovec in administrator poleg slovenščine učila predmet poslovni bonton (v nadaljevanju PB), v programih ekonomski tehnik – SSI in PTI sem učila slovenščino, v Gimnaziji Celje - Center (v nadaljevanju GCC) učim v programu predšolska vzgoja slovenščino in predmeta jezikovno izražanje otrok (v nadaljevanju JIO) ter večšine sporazumevanja (v nadaljevanju VES), v programu gimnazija pa poleg slovenščine še izbirni predmet javno nastopanje (v nadaljevanju JAN).

Učitelj obveznih in izbirnih predmetov, izvajalec šolskih in obšolskih dejavnosti, lahko svoj predmet poveže z etnologijo, če je usposobljen za to. Katalog programov nadaljnega izobraževanja in usposabljanja strokovnih delavcev v vzgoji in izobraževanju za šolsko leto 2019/2020 (v nadaljevanju Katalog) Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport (Katalog 2019) omogoča pridobivanje etnološkega znanja, vendar ne na vseh področjih, ki jih obravnava etnologija.

2.1 SLOVENŠČINA IN ETNOLOGIJA

Slovenščina je prvi predmet tako na splošni maturi, kot tudi na poklicni maturi in zaključnem izpitu. Učitelja zavezuje katalog znanja, snovi, ki jo mora predelati z dijaki, je precej, zato ni veliko možnosti, da bi ubiral stranpoti. Število ur ne omogoča, da bi dodajal prostoizbirna besedila zgolj z etnološko tematiko. Med besedili, usklajenimi s katalogom znanja in z učnim načrtom, pa je vendarle dovolj možnosti za vedo, ki je pomembna za vsak narod, tudi za Slovence.

Pri obravnavanju literarnih del večkrat naletimo na izraze, ki so najstnikom nejasni, saj ne poznajo več vsi kmečkih opravil, verskih obredov in pravil, ki so nekoč veljala na podeželju ali

v mestu. Takrat lahko marsikaj razložimo ravno s poznavanjem slovanske ali slovenske mitologije, vsakdanjih opravil, oblačilne kulture, šeg in navad določenega prostora ter časa, materialne in nematerialne dediščine naših prednikov.

2.2 JAVNO NASTOPANJE IN ETNOLOGIJA

Izbirni predmet JAN imajo dijaki GCC programa gimnazija v 2. letniku na urniku po dve uri tedensko, skupaj 70 ur. Vsebinski sklopi so štirje: Psihološka priprava na javni nastop; Nebesedna komunikacija, ravni oblačenja in osnove lepega vedenja; Govorna kultura v sporazumevanju ter Veščine uspešnega govornega nastopa (Gimnazija Celje - Center 2019). Predmet je zasnovan interdisciplinarno in uporabno, povezuje se s slovenščino, psihologijo, z bontonom, retoriko ter s komunikacijo.

Pri predmetu JAN dijaki med drugim spoznavajo vpliv čustvovanja na miselne procese in splošno funkcioniranje posameznika, ne- in konstruktivne načine soočanja z duševnimi obremenitvami, tehnike sproščanja ter pravila vedenja v določenih socialnih situacijah. Ozavestijo pomen neverbalne komunikacije in vizualne podobe, seznanijo se s pravili rokovanja, predstavljanja in pozdravljanja, z veščinami uspešnega govornega nastopa, s pomenom poudarka, intonacije, hitrosti, ritma, višine in jakosti glasu, z etiko dialoga in oblikovanjem prepričljivega govornega nastopa. Ozavestijo lastne napake in jih odpravljajo. Dijaki eno od ocen pridobijo z nastopom, na katerega se pripravljajo pri pouku. Učitelj pripravi članke, ki jih preberejo, se 15 minut pripravljajo in nato govorno nastopajo: pozdravijo, se predstavijo, napovedo temo, začnejo z izvirno trditvijo, povzamejo prispevek, ustrezno citirajo povedi, se opredeljujejo do trditev v prispevku in svoje stališče primerno argumentirajo, izpeljejo aktualizacijo s primerom iz domačega ali slovenskega okolja ter zaključijo nastop. Učitelj pri izbiri besedil ni strogo omejen, kar mu omogoča poseči po etnoloških temah. Izbrane teme so sicer s področja jezika, slovenske in celjske zgodovine in sodobnosti. Predstavimo pomembne Slovence, obletnice ter pozitivne primere iz turizma in podjetništva. 5. marca 2019 sta uri pri tem predmetu sovpadli s pustom, zato smo obravnavali štiri temu primerne članke: Rusa (gambela, melika) (Rusa 2017); V Podravju, kjer so kurenti doma, se Kurent piše le deset ljudi (V Podravju 2019); Drežniški in Ravenski pust ter Cerkljanski laufarji sta živi mojstrovini državnega pomena (Drežniški in Ravenski 2014) ter Vrhunec Kurentovanja spremljalo kar 45000 obiskovalcev (Vrhunec Kurentovanja 2019).

Slovenskega Pusta, Fašenka ali Koranta smo povezali z antičnima bogovoma vina, plodnosti in razposajenega veseljačenja, z Dionizom, ki so ga spoznali v 1. letniku pri slovenščini kot boga, tesno povezanega z razvojem grške dramatike, in rimskim Bakhusom. Dijaki so ozavestili bogato izročilo pustnega časa na Slovenskem ter spoznali različne pustne šeme in jedi. »Svinina v raznih pripravah spada te dni na mizo, z njo mnogo mastnega peciva: ajdova potica, špehovka in ocvirkovica pa krofi in flancati. Ponekod pravijo pustni nedelji »mastna« nedelja (Štajersko), »debelnica« (Tolminsko), a četrtek pred njo je »debeli« ali »tolsti« četrtek. O pustu mora biti vsakdo sit, človek in živina. Kdor se tega dne ne naje, pravijo v celjski okolici, bo vse leto stradal.« (Kuret 1989, 15) Ob besedah Nika Kureta so dijaki ugotavljali, kaj vse se danes znajde na naših mizah, in da so zanje krofi, čeprav so dostopni vse leto, najznačilnejša jed za čas, ki se na pepelnično sredo zaključí s postom. Strinjali so se, da so še vedno najboljši krofi iz domače kuhinje. Tradicijo so dojeli kot nekaj, kar je vredno ohranjati; za nas je pomembna, tujcem je zanimiva, zato je lahko vir zaslužka tudi v prihodnje.

2.3 JEZIKOVNO IZRAŽANJE OTROK IN ETNOLOGIJA

Modul jezikovno izražanje otrok (JIO) imajo dijaki 3. letnika GCC programa predšolska vzgoja dve uri na teden, skupaj 68 ur. Pri predmetu spoznajo govora, faze v otrokovem govornem razvoju, glasove slovenskega knjižnega jezika in govorno-jezikovne motnje, besedno in nebesedno sporazumevanje, teoretično pripravo za interpretacijo literarnega besedila v vrtcu, pripravijo se za delavnice v vrtcih. Samostojno analizirajo izbrano slikanico, v skupini 4–5 dijakov naredijo didaktično igro z vajami za grafomotoriko, opismenjevanje, rabo predlogov ter orientacijo v prostoru ali po telesu, kot razred pa v sodelovanju z učitelji slovenščine, plesa, likovne vzgoje in glasbe ustvarijo avtorsko šolsko pravljico, s katero nastopajo za vrtčevske otroke in otroke nižje stopnje osnovnih šol v Celju in okolici.

Maja 2019 so s pravljico nastopili v Domu ob Savinji Celje. Sodelovanje s starejšimi je bilo zanje nekaj novega, šest dijakov je bilo sploh prvič v domu starejših. Dvomili so, da je pravljica primerna zanje, zato jih je topel odziv prijetno presenetil. Po pravljici se je razvil pogovor o ločevanju odpadkov nekoč in danes in najstniki so si težka predstavljali, da hrana tem ljudem v mladosti ni ostajala in da v šoli niso imeli koša za biološke odpadke, kaj šele za papir ali embalažo. Stanovalci doma, osebje in dijaki so si zaželeli, da bi se med GCC in domom razvilo tesnejše sodelovanje, zato jih bomo letos obiskali vsaj dvakrat. Medgeneracijsko sodelovanje, sploh če poteka v sproščenem vzdušju delavnic, omogoča najstnikom neposreden stik s preteklostjo in spoznavanje nekdanjega načina življenja, iz katerega se lahko naučimo tudi kaj uporabnega za sedanji čas. Dijaki programa predšolska vzgoja bodo nekoč skrbeli za sodelovanje med vrtčevskimi otroki in starejšimi v kraju ali v domu. Druženja med generacijami ne smemo izključiti iz vzgojno-izobraževalnega procesa, saj koristi starejšim in srednješolcem ter vzpodbuja medgeneracijsko sožitje.

Predmet JIO lahko povežemo z etnologijo pri didaktičnih igrah, predvsem pa pri ljudskem slovu, ki se je prenašalo iz roda v rod po ustnem izročilu. Pri ljudskih otroških pesmih spoznamo njihove variante ali različice. Primer je otroška pesem o bibi: »Biba leze, biba gre, / da bi prišla do gore, / do gore, do biser vode, / kamor nihče drug ne more. / Pod goro je vrt meden, / biba leze, da bo njen, / po drevesih so kolači, / med cedi se po pogači. / Iz studenca mleko teče, / kar želi si vsak, naj reče; / biba se vode napila, / pravo pot je izgrešila.« (Biba leze 2016) Pri drugi varianti se poje: »Do gore, do biser gore ...« Na Celjskem poznamo tudi varianto, ko se s prti pomikaš po otrokovem telesu in zraven govoriš, najprej počasi, nato vedno hitreje: »Biba laze, biba leze. Kam bo zlezla? Tule not!« Ob tem otroka požgečkaš. Ali: »Biba leze, capo nese. Kam bo dala? Tule not!« Prav tako ga požgečkaš. Ob tej preprosti otroški pesmi lahko dijakom razložimo, kako so si nekoč davno, pred pojavom krščanstva, predstavljali svet. V mitih številnih etničnih skupin zasledimo središčno os stvarstva, ki jo predstavljata svetovna gora ali kozmično drevo. Gora je pogosto kristalna, diamantna, zlata, srebrna, svetleča se, nedostopna navadnemu smrtniku, saj gre za božje domovanje. Bivališče mrtvih so umeščali na različne lokacije, pod zemljo ali na goro, simbol tega, kar predstavlja gora, pa je votlina. Podzemna votlina, prisposoba svetega ali absolutnega, je pogosto polna zakladov, lahko pa so si v njej predstavljali jezero. Za votle in polne vode so veljali Boč, Sv. Jošt, Konjiška gora in Gorjanci. V slovenskem ljudskem pripovedništvu poznamo potop zaradi te vode, vzrok zanj pa je bil zmaj, ki se je iz votline prebil na prosto. (Šmitek 2011, 48–50)

Na prastare motive lahko dijake opozorimo, ko obravnavamo otroške ljudske dotikalne pesmi. Te se govorijo, torej ne gre za pete pesmi. Primer je igra Ali je kaj trden most. Most omogoča prehod z enega brega na drugega in simbolika mostu je ena najbolj razširjenih na svetu, ne glede na to, ali gre za prehod z zemlje v nebo, iz človeškega stanja v nadčloveško, iz minljivosti v nesmrtnost, ali iz sveta čutil v svet nadčutil (Chevalier, Gheerbrant 2006, 371). Naši predniki so si predstavljali podzemsko reko kot ločnico med svetovoma živih in mrtvih, iskalcem poti v

onostranstvo je bila na voljo ozka brv ali most. Šmitek ugotavlja, da ideja mostu v zagrobni svet pred koncem 6. st. ni bila znana ter da v evropskih legendah nastopa kot graditelj mostu hudič, da bi si pridobil človeško dušo. Ljudje so verjeli, da je pod mostom bivališče povodnega moža, da hodijo pod in nad most duhovi ali da je prebivališče čarovnic. (Šmitek 2011, 37–40) Ob opozarjanju na te in podobne motive dijaki drugače dojemajo ljudsko slovstvo in razumejo, zakaj za narod predstavlja pravi zaklad.

2.4 VEŠČINE SPORAZUMEVANJA IN ETNOLOGIJA

Veščine sporazumevanja (VES) imajo dijaki 4. letnika GCC programa predšolska vzgoja eno uro na teden, torej letno 35 ur. Predmet je podobno kot JAN namenjen usvajanju in obvladovanju ustrezne govorne ter pisne komunikacije, predvsem pa ponavljanju in utrjevanju besedilnih vrst, ki so predvidene v učnem načrtu za pisni ter ustni del poklicne mature iz slovenščine.

Dijaki dobijo publicistični ali poljudnoznanstveni članek, ga preberejo z razumevanjem, nato po navodilih tvorijo zahtevano besedilno vrsto. Šolskih ur, namenjenih temu predmetu, je malo, toda vseeno lahko tudi tu dodamo kakšno izhodiščno besedilo z etnološko tematiko. Tvorijo lahko npr. javno vabilo na etnološko prireditev, uradno prošnjo za sodelovanje z lokalnim (turističnim) društvom, ki si prizadeva za ohranjanje dediščine, javno ter uradno zahvalo za tovrstno sodelovanje, objektivno predstavitev osebe, kraja, dogajanja ali naprave.

2.5 POSLOVNI BONTON IN ETNOLOGIJA

Dijaki programov trgovec in administrator (na EŠC do 2017/2018) imajo predmet poslovni bonton (PB). Predmet je namenjen spoznavanju bontona, tj. pravil lepega vedenja, ki veljajo v poslovnem svetu. Spoznajo pomen pozdravljanja, rokovanja, spoštovanja osebnega prostora, osebne urejenosti, pravil oblačenja, primerne komunikacije po telefonu ali spletu. Seznanijo se z bontonom pri sestankih in poslovnih razgovorih, na potovanju, pri predstavitvi podjetja. Posebno poglavje je izbira poslovnega darila.

Ko sem učila predmet na EŠC, smo izhajali iz ugotovitve, da je obdarovanje umetnost. Dijaki so spoznali obdarovanje na splošno, ob katerih priložnostih obdarujemo in kaj, posebno pozornost smo namenili božično-novoletnemu obdarovanju v podjetjih. EŠC nam je omogočala sodelovanje s Šolo za hortikulturo in vizualne umetnosti Celje, npr. pri aranžiranju daril, in obisk prodajne galerije. Pri poučevanju predmeta PB mi je bila kot priročnik v oporo knjiga Pot v poslovni svet, zlasti poglavje Poslovna darila (Dreo 2003, 72–78).

Darila smo delili na osebna, promocijska, poslovna in državna ali protokolarna. Dijake sem vprašala, s čim bi obdarili poslovnega partnerja, če je ta npr. Arabec, Francoz ali Japonec. Ugotavljali smo, da je Slovenija vinska dežela z izvrstnimi vini (in nizko kulturo pitja), ki bi se jih Francoz najbrž razveselil, Arabca pa bi z njimi užalili; bolje bi sprejel slovenske dobrote iz moke, npr. potico. Japoncu bi več pomenilo darilo večje estetske vrednosti.

Vprašala sem jih, kam bi v svojem kraju ali okolici peljali gosta, če bi želel poskusiti domače jedi. Ugotovili so, da dobre gostilne niso tako pogoste kot bari, ter da bi bili v zadregi, če bi jih vprašal, katero tipično slovensko jed mu priporočajo. Skušali smo razbiti stereotip o tipični slovenski jedi, na katerega opozarja etnolog dr. Janez Bogataj, saj je Slovenija raznolika dežela, tako da lahko govorimo samo o jedeh, značilnih za posamezno področje. Podobne stereotipe ustvarjamo tudi s prazničnimi jedmi, a praznično omizje je predvsem skupnost vseh, ki se družijo ob jedeh. Na vprašanje, če bi hoteli letos med (op. božičnimi in novoletnimi) prazniki jesti kot včasih, priznani etnolog odgovarja: »Menim, da ni nikoli dobro, da si postavljamo tako izhodišče, saj nas lahko kaj hitro privede v nekakšno 'muzejsko' varianto praznika. Prizadevati

si sicer moramo, da spoznavamo bogato kulturno dediščino prazničnih jedi in načinov prehranjevanja v različnih obdobjih zgodovinskega razvoja. Vendar le zato, ker nam omogoča nove in nove oblike prazničnih ustvarjalnosti, po meri naših časov in za bolj kakovostno doživljanje praznikov.« (Bogataj 2016)

V razredu smo prelistali knjigo Mojstrovine Slovenije: srečanja s sodobnimi rokodelci (Bogataj 1999), ki je s svojimi čudovitimi fotografijami dijake vedno znova prijetno presenetila. Razmišljali so, kaj od ponujenega bi lahko uporabili kot promocijsko, kaj kot poslovno darilo, in hkrati spoznali, da so dela mojstrov res tudi primerno protokolarno darilo.

Spoznavanje kulturne dediščine pri predmetu PB se mi je zdelo vedno zelo pomembno, saj bodo ti dijaki nekoč v trgovini morali svetovati, kaj slovenskega kupiti, morda celo v podjetju skrbeti za poslovna darila, jih naročiti ali prodajati, svoje poslovne partnerje bodo povabili na poslovno kosilo ali večerjo in ob tem sklepali posle. Tovrstno znanje je za te dijake uporabno in nujno.

2.6 DRUGE DEJAVNOSTI

Pouk je bistveni del šolanja vsakega dijaka, zato je pomembno, da so temeljne vede zajete v posamezne predmete. Tako se znanje sistematično prenaša in nadgrajuje. Vendar lahko učitelj mentor sodeluje z dijaki pri različnih šolskih in obšolskih dejavnostih, npr. pri izvajanju obveznih izbirnih vsebin oziroma interesnih dejavnosti, pri šolskem radiu ali (e-)časopisu, raziskovalni dejavnosti, ipd.

Pred leti sem za skupino dijakov na EŠC napisala šolsko etnološko igro Volčje noči, ki jim je na zanimiv način približala šege v božično-novoletnem času. Bila sem mentorica dijakinjam, ki so v raziskovalni nalogi predstavile valentinovo. Skrbim za medgeneracijsko sodelovanje, tako z vrtci in osnovnimi šolami, kot Domom ob Savinji Celje, kjer so še posebej veseli mladih harmonikarjev.

V Celju imamo priljubljeni tradicionalni festival dijaške ustvarjalnosti 3-KONS z zanimivimi delavnicami ter z Dijaškim filmskim festivalom DIFIfest, ki nudi dijakom štirih šol ob Kosovelovi ulici možnost, da pokažejo svojo ustvarjalnost, drugačnost, pokukajo k sosedom, se družijo med seboj in izmenjajo ideje, se primerjajo, tekmujejo in sprejmejo nove izzive.

Izzivov in priložnosti za učitelja mentorja, da poveže šolski sistem z etnologijo, je v Celju torej dovolj, le prave volje je treba.

3 IZOBRAŽEVANJE UČITELJEV

Na tržišču je na voljo precej ponudnikov, ki skrbijo za etnološka predavanja, seminarje ali delavnice, torej sklepamo, da na takšno ponudbo vpliva povpraševanje. Učitelji, ki jih zanima etnologija, bodo gotovo skušali poiskati kaj primerne zase, za »svojo dušo«, pridobljeno znanje pa uporabiti pri krožku na šoli ali dejavnosti v domačem kraju oz. mestu, kar je seveda pohvalno in vzpodbudno.

Oglejmo si Katalog programov nadaljnega izobraževanja in usposabljanja strokovnih delavcev v vzgoji in izobraževanju za šolsko leto 2019/2020 (v nadaljevanju Katalog) Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport (Katalog 2019, 76, 77, 164, 187–188, 196–197, 201, 218–219, 226, 233, 233–234, 234, 234–235), ki je na šoli pogosto prva izbira učiteljev, in preverimo, katere etnološke teme se skrivajo za naslovi. Katalog nam ponuja:

- Glasbeno didaktične igre skozi gibanje in ples na osnovi slovenskih in tujih ljudskih plesov in iger. Udeleženci bodo med drugim spoznali izbor iger izbranih kultur iz različnih koncev sveta, ljudska glasbila in plese po svetu ter glasbeno didaktične igre.
- Slovenski in tuji ljudski plesi kot medij kvalitetne komunikacije v vrtcih in šolah. V

ospredju je komunikacija skozi plesne dejavnosti, spoznavanje in razumevanje poti za ohranjanje ljudske glasbene dediščine pri otrocih, izbor slovenskih ljudskih plesov in plesov ljudstev sveta za otroke ter značilnosti glasbe, ki jih spremlja.

- Kako obogatiti današnjo šolo s slovensko ljudsko dediščino in spomniti na stare vrednote slovenskega ljudstva. Predavanje želi obogatiti današnje šole s slovensko ljudsko dediščino, šegami, pesmimi, pripovedmi in starimi vrednotami našega naroda. Slovenske ljudske pripovedi bo skušalo predstaviti kot ljudsko kroniko.
- Ples v OŠ – družabni plesi. Čeprav je v ospredju usvajanje osnov gibanja v latinsko-ameriških in standardnih plesih, so med temami izpostavljeni tudi otroški in ljudski plesi.
- Slovenska in evropska literarna ter ljudska dediščina – pravljice v slovenskem vzgojno-izobraževalnem sistemu od vrtca do vključno druge triade osnovne šole. Osrednji cilj je pregledati, ali je slovstveno izročilo ustrezno umeščeno v učna gradiva in učne načrte v vzgojno-izobraževalne programe od vrtca do konca osnovne šole, torej v Kurikulum za vrtce (1999) in Posodobljeni učni načrt za obvezne predmete v osnovni šoli - slovenščina (2008). Teme so: Glasbeni nastop: repertoar slovenske ljudske balade; Poti po sledih pripovednega izročila Bovca; Zgodnje slovenske pravljicarke; Pravljice v slovenskem vzgojno-izobraževalnem sistemu od vrtca do drugega triletja ter Sprehod po literarni Ljubljani.
- Pojemo, plešemo in igramo. Temi Slovenska ljudska glasbena dediščina v pesmi in plesu ter Slovenska ljudska glasbena dediščina v priredbah za Orffova glasbila sta gotovo etnološki.
- Stari plesi in plesne dejavnosti pri pouku glasbene umetnosti in športa. Udeleženci se bodo med drugim ukvarjali s praktičnim plesnim znanjem za ustrezno izvajanje in poslušanje plesne glasbe od 15. do 19. stoletja pri pouku glasbene umetnosti.
- Pravljice in izobraževanje ranljivih mladih odraslih. Seminar bo poglobljeno obravnaval pravice ranljivih skupin v slovenskih družbi, tudi podobo pravljичnih likov (arhetip ranjene osebe) in njen arhetipski pomen v pravljicah.
- Lutke iz odpadne embalaže/lutka kot specifično izrazno sredstvo. Cilj delavnice je prikazati izdelavo preprostih lutk iz materialov iz vsakdanjega življenja; predstavljene bodo različne vrste lutk, kako jih izdelamo in kako animiramo. Zadnja tri predavanja skušajo osvestiti pedagoške delavce, kako pomembna je kulturna dediščina za ohranjanje narodne zavesti in spreminjati odnos do nje.
- Slovenska kulturna dediščina: kurent, drsanke, pletarstvo (košare), dražgoški medeni kruhek.
- Slovenska kulturna dediščina: panjske končnice, pehar, cvetje iz papirja, nakit halštatske kneginje.
- Slovenska kulturna dediščina: pletarstvo – izdelava košar in peharja.

Nabor izobraževanja je pester, a Slovenija je prva država prejemnica naziva Evropska gastronomska regija 2021, ki je pomemben za njen nadaljnji turistični razvoj. Strategija trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2021 kot enega od vodilnih turističnih produktov opredeljuje prav gastronomijo, ki bo tudi nosilna trženjska tema promocijske aktivnosti slovenskega turizma v letih 2020 in 2021. (Slovenija prevzela 2018) Ob tem bi pričakovali, da bo katalog Ministrstva ponudil strokovnim delavcem v vzgoji in izobraževanju ob drsankah in dražgoškem medenem kruhku več tem s tega področja. Mogoče v Katalogu za šolsko leto 2020/2021?

4 ZAKLJUČEK

Trditev, da je etnologija predmet v programih trgovec, administrator, ekonomski tehnik, predšolska vzgoja in gimnazija, bi zlahka izpodbijali, a težko bi trdili, da ni prisotna v šolskem sistemu. Učitelji umeščamo etnološke teme v obvezne izbirne vsebine in interesne dejavnosti, strokovne ekskurzije in krožke, nekateri pa s pomočjo etnologije razložimo marsikaj tudi pri svojem predmetu. Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport v Katalogu programov nadaljnega izobraževanja in usposabljanja strokovnih delavcev v vzgoji in izobraževanju za šolsko leto 2019/2020 ponuja predavanja z etnološko vsebino, a ker je Slovenija prejela naziv Evropska gastronomska regija 2021, ki je pomemben za njen nadaljnji turistični razvoj, bi si želeli v katalogu za naslednje šolsko leto več etnoloških vsebin, povezanih s tem področjem.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Biba leze, biba gre. Slovenska ljudska pesem. 2016. Youtube.com. <https://www.youtube.com/watch?v=A5yCO2qMIBQ> (1. 9. 2019).
- 2) Bogataj, Janez. 1999. Mojstrovine Slovenije: srečanja s sodobnimi rokodelci. Ljubljana: Rokus.
- 3) Bogataj, Janez. 2016. Prof. dr. Janez Bogataj: Praznična miza nekoč in danes. Ekodezela.si. <https://www.ekodezela.si/vsebina/prehrana/prof-dr-janez-bogataj-praznicna-miza-nekoc-in-danes/> (9. 9. 2019).
- 4) Chevalier, Jean, Alain Gheerbrant. 2006. Slovar simbolov: miti, sanje, liki, običaji, barve, števila. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- 5) Dreo, Zlatka. 2003. Pot v poslovni svet. Slovenska Bistrica: IZZA.
- 6) Drežniški in Ravenski pust ter Cerkljanski laufarji sta živi mojstrovini državnega pomena. 2014. Rtv slo. <https://www.rtv slo.si/zabava/zanimivosti/drezniski-in-ravenski-pust-ter-cerkljanski-laufarji-sta-zivi-mojstrovini-drzavnega-pomena/333747> (5. 9. 2019).
- 7) Gimnazija Celje - Center. 2014. Katalog izbirnih predmetov na Gimnaziji Celje - Center. <http://www.gcc.si/wp-content/uploads/2019/Izbirni19.pdf> (5. 9. 2019).
- 8) Katalog programov nadaljnega izobraževanja in usposabljanja strokovnih delavcev v vzgoji in izobraževanju za šolsko leto 2019/2020. 2019. Republika Slovenija. Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport. <https://paka3.mss.edus.si/katis/Katalogi/KATALOG1920.pdf> (9. 9. 2019).
- 9) Kuret, Niko. 1989. Praznično leto Slovencev I. 2. izdaja. Ljubljana: Družina.
- 10) Rusa (gambela, melika). 2017. Discoverptuj.eu. <https://discoverptuj.eu/rusa-gambela-melika/> (5. 9. 2019).
- 11) Slovenija prevzela naziv Evropska gastronomska regija 2021. 2018. Gourmet-lj.si. <https://gourmet-lj.si/si/novice/european-region-of-gastronomy> (9. 9. 2019).
- 12) Šmitek, Zmago. 2011. Mitološko izročilo Slovencev: svetinje preteklosti. 1. ponatis. Ljubljana: Študentska založba. (Knjižna zbirka Posebne izdaje)

- 13) V Podravju, kjer so kurenti doma, se Kurent piše le deset ljudi. 2019. Rtv slo.si.
<https://www.rtv slo.si/zabava/zanimivosti/v-podravju-kjer-so-kurenti-doma-se-kurent-pise-le-deset-ljudi/481224> (5. 9. 2019).
- 14) Vrhunec Kurentovanja spremljalo kar 45.000 obiskovalcev. 2019. Rtv slo.si.
<https://www.rtv slo.si/svet-zabave/druzabno/vrhunec-kurentovanja-spremljalo-kar-45-000-obiskovalcev/481607> (5. 9. 2019).

RAZVOJ ODNOSA DO BRANJA V SREDNJI STROKOVNI ŠOLI

DEVELOPMENT OF THE ATTITUDE TOWARDS READING IN THE SECONDARY TECHNICAL SCHOOL

Nevenka Tomšič-Iskra

Srednja šola za farmacijo, kozmetiko in zdravstvo, Slovenija
Secondary School for Pharmacy, Cosmetics and Health Care, Slovenia
nevenka.tomsic-iskra@guest.arnes.si

Izvleček

Med odraščanjem posamezniki razvijajo različne bralne zmožnosti v odvisnosti od socialnega okolja. S strateškim branjem se razvoj odvija na ravni treh procesov: doživljanje, razumevanje in vrednotenje besedil. Trenutna raziskava se je navezovala na državni projekt »Beremo skupaj«. Osrednjo temo raziskave je predstavljal razvoj odnosa do branja dijakov Srednje šole za farmacijo, kozmetiko in zdravstvo. V povezavi z razvojem bralnih zmožnosti v šolskem okolju je bila analizirana tudi raba različnih kognitivnih strategij. Uporabljena je bila kombinirana metoda, ki je združevala anketne vprašalnike in zapis opažanj med poukom. Tematska analiza je pokazala, da sta tako družinsko kot šolsko okolje velikega pomena za razvoj odnosa do branja. Poleg tega je izpostavila ključne razlike v bralnih zmožnostih med posameznimi obdobji odraščanja. Bralne (kognitivne) strategije kakršni sta ponavljanje in igra vlog, vključene v vodeno bralno aktivnost, so po opažanjih avtorice pozitivno vplivale na doživljanje dijakov in posledično tudi njihovo razumevanje ter vrednotenje besedila.

Ključne besede: strateško branje, vodena bralna aktivnost, kognitivne strategije, Beremo skupaj, srednja strokovna šola

Abstract

While growing up individuals develop different reading abilities in relation to the social environment. During the strategic reading, the development encompasses three processes: experiencing, understanding and evaluating the texts. The current study was associated with the state project called »Reading together«. The development of the attitude towards reading of the students at Secondary School for Pharmacy, Cosmetics and Health care represented the main theme. In relation to the development of the reading abilities within the school environment, the use of different cognitive strategies was analysed. The combined method was used, consisting of survey questionnaires and observations, noted during the classes. The thematic analysis showed that the family, as well as the school environment, carry great importance for the development of the attitude towards reading. In addition, it highlighted the key differences in reading abilities at the individual stages of growing up. Based on the author's observations, the reading (cognitive) strategies such as rehearsal and role-playing, included in the directed reading activity positively influenced students' experience and consequently also their understanding and evaluation of the text.

Keywords: strategic reading, directed reading activity, cognitive strategies, Reading together, secondary technical school

1 TEORETIČNO OZADJE

1.1 STRATEŠKO BRANJE IN UČNE STRATEGIJE

Ob koncu devetdesetih let prejšnjega stoletja je bil izraz samoregulacijsko učenje nadomeščen z izrazom **strateško učenje**. Lastnosti slednjega so, da učenec pozna različne pristope k učenju oz. učne strategije, ima pred seboj jasen cilj in se uči na takšen način, da bo dosegel končni cilj (Schunk, Zimmerman 2003, 59). Posledično naj bi učenci postali **aktivni del** sistematičnega učnega procesa, med katerim se s problemi soočijo in jih poskušajo rešiti sami ali s pomočjo učitelja. Na ta način nase prevzamejo del odgovornosti za doseg cilja (Pečjak, Gradišar 2012, 13).

V okviru strateškega branja si učitelj prizadeva razvijati dijakovo literarnobralno zmožnost na ravni treh procesov: doživljanje, razumevanje in vrednotenje literarnih besedil (Krakar Vogel 2013). **Doživljanje** se nanaša na izražanje predstav, čustev, misli ter zaznav, pri čemer ni dovolj, da dijak izrazi zgolj (ne)priljubljenost posameznega dela (Kolb 1984). Potreben je namreč bolj poglobljen izraz zaznavanja, ki ga omogoča proces **razumevanja**, sestavljen iz analize dela ter sinteze. Snowling idr. (2009) navajajo, da posebno **bralno razumevanje** predstavlja glavni cilj v razvoju branja, saj bralcu poleg doživljanja besedila omogoča pridobivanje novih informacij ter posledično uspešno komunikacijo in doseganje izobraževalnih ciljev. Za razumevanje besedila sta znanje književne teorije in literarne zgodovine ključnega pomena, saj omogočata kritičen odziv in posledično **vrednotenje** prebranega. Iz tega je razvidno, da so vsi trije procesi tesno povezani in se razvijajo v medsebojni odvisnosti.

Odzivne procese na prebrano je mogoče razvijati z različnimi strategijami. Ena izmed njih je **strategija vodene bralne aktivnosti** (Betts 1946), pri kateri s skupnim branjem, pogovorom in analizo besedila učitelj vodi dijake in jih vzpodbuja k iskanju vprašanj ter odgovorov v besedilu. Strategija je sestavljena iz petih korakov in sicer ugotavljanja predznanja bralca, urejanja predznanja, vprašanja pred branjem in branje, aktivni pregled odlomkov ter končnega besedila (Pečjak, Gradišar 2012, 175). V aktivnost vodenega branja profesor lahko umesti tudi različne **kognitivne strategije**. Ena izmed le-teh je *strategija ponavljanja*, pri kateri je cilj ohraniti v spominu pomembne podatke s ponovnim prebiranjem, glasnim obnavljanjem ali zapisovanjem določenega gradiva. Med kognitivne strategije spadajo tudi *elaboracijske strategije*, ki se nanašajo na vzpostavljanje povezave med predznanjem in novimi informacijami (Bembenutty 2011, 47-49). Številne raziskave so potrdile učinkovitost teh strategij ter jih povezale z boljšim priklicom informacij (Endres idr. 2017) in ucnim uspehom (Hsieh, Dwyer 2006).

1.2 RAZVOJ ODNOSA DO BRANJA

Na podlagi procesov doživljanja, razumevanja in vrednotenja, je mogoče definirati posameznikovo sposobnost literarnega branja. Vsi trije procesi so odvisni od stopnje razvoja bralca (Krakar Vogel 2013). Glede na stopnje bralnega razvoja po Chall (Žakelj 2008, 39), srednješolci spadajo v četrto stopnjo, ki je zaznamovana z razvojem sposobnosti presojanja gradiva z več zornih kotov. Tako dijakov cilj ni več zgolj razumeti pomen besedila, temveč z uporabo metakognicije tudi nadzorovati bralno aktivnost ter jo vrednotiti.

Poleg stopnje razvoja so odzivni procesi odvisni tudi od bralnega okolja. V okviru **socialnega okolja** na zgodnjo pismenost in razvoj jezika vpliva vrsta *družinskih dejavnikov*, med drugim pogostost branja knjig, spodbuda staršev, pogovor med starši in otrokom ter obiskovanje knjižnic (Marjanovič Umek idr. 2006). Poleg družine tudi *šola* predstavlja pomembno socialno okolje za razvoj branja. Tako odnos profesorjev kot tudi vrstnikov vpliva na dijakovo bralno motivacijo (Pečjak idr. 2006). Predvsem profesorjevo glasno branje naj bi predstavljalo enega najmočnejših motivacijskih dejavnikov. V vlogi bralnega modela profesor neposredno izkazuje navdušenje nad branjem in le-to prenaša na dijake v okviru socialnega učenja (Bandura 1971; Pečjak idr. 2006, 43-44). Z uporabo recepcijskega pristopa, za katerega je značilna osredotočenost na bralčev odziv, profesor ustvarja ustrezne razmere za globlje razumevanje besedila. Prek skupnega branja in pogovora o besedilu vpliva na oblikovanje dijakovih stališč in kritičnega mišljenja, ki predstavljajo širše vzgojno-izobraževalne cilje. Na ta način profesor ne uravnava zgolj socialnega okolja, temveč tudi **čustveno-motivacijske** in **kognitivne** razmere za branje (Krakar Vogel in Blažič 2013).

1.3 TRENUTNA RAZISKAVA IN CILJI

Raziskave so pokazale, da je dijakova vključenost v branje ključnega pomena, saj predstavlja potencial, ki lahko uravnoteži razlike v bralnih uspehih glede na spol in socialni položaj (Ministrstvo za šolstvo in šport 2011, 132). Zaradi tega je še toliko bolj zaskrbljujoč podatek mednarodne raziskave PISA 2009, da so dosežki slovenskih dijakov v okviru bralne pismenosti nižji od drugih Evropejcev in z leti padajo (Turk in Soršak 2016, 119). Poleg tega so bralne (kognitivne) strategije, vključno s profesorjevim glasnim branjem deležne množične podpore, a so pri praktičnem pouku še vedno poredko uporabljene (Pečjak idr. 2006, 43-44). Tema branja je na Srednji šoli za farmacijo, kozmetiko in zdravstvo še toliko bolj aktualna, saj je le-ta že drugo leto zapored vključena v državni projekt Beremo skupaj. Posledično je bil prvotni namen avtorice v vlogi profesorice slovenščine na srednji šoli raziskati trenutni odnos dijakov do branja in kako se je slednji razvil skozi otroštvo ter osnovno šolo. Da bi raziskala praktično uporabo bralnih strategij, je bil avtoričin cilj tudi opazovati njihov vpliv pri pouku. Za ta namen je bila uporabljena kombinirana metoda anketnih vprašalnikov ter opazovanja.

2 METODA

Vzorec raziskave je bil oportunističen. Sestavljalo ga je 29 dijakov 1. letnika programa kozmetični tehnik na Srednji šoli za farmacijo, kozmetiko in zdravstvo. V prvem delu so dijaki prejeli anketni vprašalnik (Priloga 1). Sestavljen je bil iz desetih vprašanj odprtega tipa, ki so se nanašala na odnos do branja v treh obdobjih, otroštvu, osnovni šoli ter srednji šoli oz. dandanes. Odgovori so bili analizirani z uporabo tematske analize. Po večkratnem branju so bili odgovori kodirani, kode po na podlagi pomena sistematsko povezane v teme. Po koncu analize so bile izbrane tri glavne teme: Starostno obdobje, Socialno okolje ter Razsežnosti in vrednotenje branja.

Drugi del raziskave oz. vodena bralna aktivnost, je temeljil na učnem načrtu za 1. letnik in funkcionalnih ciljih v sklopu antične književnosti. Aktivnost je potekala je med obravnavo Sofoklejeve Antigone, ki je sestavljala štiri šolske ure. Prva ura se je nanašala na uvodno motivacijo, ob kateri naj bi se dijak pred branjem pripravil na sprejemanje umetnostnega besedila. Pri tem je profesorica preverila in urejala predznanje. Med drugo in tretjo uro so dijaki po branju izrazili svoje prvotno doživetje zvočnih, pomenskih in oblikovno-kompozicijskih

sestavin prebranega besedila. V obravnavo je profesorica vnesla strategije glasnega branja, vprašanj, ponavljanja in igre vlog, da bi omogočila podrobnejšo analizo posameznih odlomkov. Ob poglobljenem branju so dijaki razčlenjevali literarno besedilo in dopolnjevali prvotno doživetje z razumevanjem. Obnovili so vsebino literarnega dela in povzemali motive. Zadnja ura je bila namenjena obravnavi tematsko-idejnih sestavin, navajanju zunajliterarnih elementov ter tvorjenju povezav z lastnimi izkušnjami in znanjem. Pri tem je profesorica uporabila elaboracijsko strategijo. Svoja opažanja o bralnem razumevanju dijakov in odzivanju na bralne strategije si je zabeležila med vsako uro.

3 ANALIZA IN DISKUSIJA

3.1 TEMATSKA ANALIZA

3.1.1 Starostno obdobje

OTROŠTVO

Za večino dijakov je branje v otroštvu predstavljalo ritual pred spanjem, saj jih je slednje pomirjalo. Kot razloge za močan pečat, ki so jih zgodbe pustile, so navedli zanimivo vsebino, značaj junakov ter pogostost branja – pravljice, ki so jih slišali večkrat, so jim namreč najbolj ostale v spominu. Poleg tega so kot otroci veliko pozornosti namenili ilustracijam, ki predstavljajo eno izmed pomembnih razlik med branjem v otroštvu in v kasnejših obdobjih. Svoj odziv na branje in poslušanje pravljic so dijaki opisali s široko paleto čustev in občutkov, ki so vključevala vse od »veselja«, »sproščenosti«, »varnosti« in »radovednosti« pa do »vznemirjenja« in »žalosti«. Ob tem so dijaki dodali, da jim niso vse zgodbe ostale v spominu le zaradi srečnega konca temveč nekatere tudi zaradi tragičnosti. Vseeno je ena izmed dijakinj opozorila, da otroci morda tragičnost dojemajo drugače, rekoč, da je bila »premlada, da bi razumela tragičnost«. Razsežnost čustvenih odzivov so dijaki pripisali zmožnosti vživetja v zgodbe, ki jo je ena izmed dijakinj opisala z besedami »kot da bi se zgodba odvijala prav tam, pred mojimi očmi«.

OSNOVNA ŠOLA

Spremembe v odnosu dijakov do branja in pravljic so bile opazne predvsem v manjšem zanimanju za ilustracije in bolj analitičnem pristopu. Čeprav so že v otroštvu dijaki namenili pozornost značaju junakov, so jih v večini delili le na »dobre« in »zlobne«. V nasprotju s tem so v osnovni šoli pričeli opaziti bolj kompleksne značilnosti oseb, na primer »samozavest«, ali je junak »upornik«, ali »se postavi zase«. V povezavi s tem niso poskušali razumeti le zgodbe, temveč so iskali podobnosti med junaki in seboj. Ena izmed ključnih podobnosti, ki jim je zgodbo približala, je bila junakova starost (»junak najstnik«). Čeprav so se dijaki že v otroštvu vživeli v zgodbe, so omenjali predvsem zorni kot tretje osebe, medtem ko se v osnovnošolskem obdobju z junaki »poistovetili« in se tako približali zornemu kotu prve osebe.

DANDANES

Glede odnosa do branja pravljic in zgodb dandanes so bila mnenja dijakov precej bolj neenotna. Nekateri dijaki so ocenili pravljice kot »izmišljene zgodbe za otroke«, ki zaradi svoje preprostosti v njih ne izzovejo čustvenih odzivov in so posledično »dolgočasne«. Tudi med tistimi, ki so branje pravljic v srednjih šolah podprli, so se pogledi razlikovali. Nekateri so zapisali, da dandanes še vedno radi prebirajo pravljice in nanje ne gledajo nič drugače kot prej, saj le-te v njih »prikličejo nazaj otroško razmišljanje«. Spet drugi so izpostavili spremembe pri

razumevanju ter doživljanju pravljic. Pri tem so posebno poudarili zanimanje za »simbole iz pravljic, ki jih kot otroci spregledamo« ter iskanje »povezave z resničnim svetom«. Te značilnosti nakazujejo poglobitev analitičnega pristopa, ki je bil izražen že v osnovnošolskih letih. Poleg tega je iz odgovorov nekaterih dijakov razviden tudi razvoj sposobnosti kritičnega razmišljanja, zaradi uporabe različnih perspektiv, na primer »zorni kot negativnih junakov«. Kot posledica razkola v današnjem razumevanju pravljic sta se izoblikovala dva pola in poraja se vprašanje, ali so pravljice res »neprimerne za odraslega« ali pa morebiti nikoli zares »nismo prestari« zanje.

3.1.2 Socialno okolje

DRUŽINA

Večina dijakov se je prvič srečala s pravljicami in zgodbami v družinskem okolju in sicer v vlogi poslušalca. Od bralca, ki je bil po navadi eden izmed staršev ali starih staršev, je bilo odvisno ali so občutili »užitek« ali »dolgčas«, torej je slednji vplival na njihovo doživljanje zgodb. Dandanes nekateri dijaki prepoznavajo, da so družinski člani z branjem nanje prenašali več kot le vsebino, saj so jim »vdahnili ljubezen do branja« ter na ta način predstavljali »vzor«. Ena izmed dijakinj je to idejo razvila naprej in dejala, da bi še dandanes z veseljem poslušala kakšno pravljico ali anekdoto rekoč: »zdi se mi dobro, saj tako si lahko zapomnim še kakšno zgodbo več in jo posredujem mlajšim sestricam namesto risank«. Aktualnost pravljic tudi v današnjih časih je podprla še ena izmed dijakinj, rekoč »da so še vedno super za današnje mlajše generacije«.

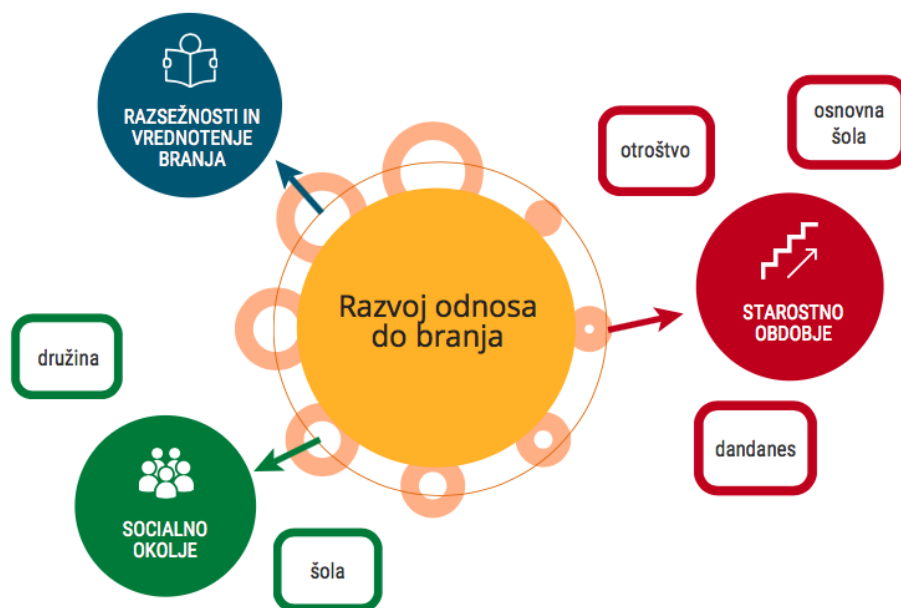
ŠOLA

Poleg družine, je tudi vstop v osnovno šolo močno zaznamoval odnos dijakov do branja. Nekaterim so posebno v spominu ostala tista dela, ki so zanje predstavljala novost, torej so jih prvič brali v osnovni šoli. Vseeno pa je večina svoje najljubše zgodbe povezovala z bolj aktivnimi načini obravnave, kakršni so »obvezna recitacija«, »predstavitev« ali »uprizoritev za starše«. Ena izmed dijakinj je omenila tudi medpredmetno povezave, saj so zgodbo Anne Frank najprej brali pri pouku slovenščine, nato pa jo je sama še predstavila pri uri angleščine. Ti podatki poudarjajo potrebo po kreativni obravnavi literature, saj slednja omogoča aktivno učenje ob branju.

3.1.3 Razsežnosti in vrednotenje branja

Na podlagi tematske analize so ne le starost ter socialno okolje, temveč tudi vsebina bralnega gradiva lahko ključnega pomena za bralčev čustven odziv. Ena izmed dijakinj je to idejo utemeljila rekoč: »z lahkoto se poistovetim z glavno osebo, če je glavna tema knjige meni oz. moji generaciji blizu«. Ta misel se tesno navezuje na potrebo bralca po povezavi med zgodbo, resničnim svetom in njimi samimi, ki jo dijaki prvič omenjajo v osnovnošolskih letih, a ostaja pomembna tudi dandanes. Ena izmed dijakinj zapisala, da »zgodbe včasih pomagajo najti »pravi jaz«, nas postavijo v realnost in nam pomagajo razmišljati o dogodkih oz. skrbah, ki nas doletijo«. S tem je izpostavila novo razsežnost pravljic in zgodb. Dijaki so prepoznali, da branje omogoča tudi globljo »povezavo med bralcem in poslušalcem«, pri čemer so se nanašali predvsem na družinsko okolje, vendar bi ta povezava morda lahko bila prenešena tudi v šolsko okolje. Poleg tega so kot prednosti branja navedli še »izboljšanje besednega zaklada«, »obogatitev domišljije« ter »spoznavanje novih avtorjev«.

Slika 1: Miselni vzorec tematske analize



Vir: lasten

3.2 VODENA BRALNA AKTIVNOST IN OPAŽANJA

Prvo skupno uro sem želela preveriti pripravo dijakov na pogovor. S pomočjo svojih zapiskov so predstavili avtorja, obnovili vsebino, iz spremne besede so izpisali razlago pojmov tragedija in tragično ter predstavili lik Antigone. Ob koncu ure sem nekaterim dijakom pobrala zvezke z zapiski, da bi ocenila njihovo pripravljenost na obravnavo in se temu primerno pripravila za naslednje ure. Največjo pomanjkljivost sem zaznala že v njihovih zapiskih. Opazila sem, da je obnova vsebovala le vsebinska dejstva, pojem tragičnosti so povezovali le z likom Antigone in z motivom njene smrti, citatov niso navajali, osebe so označili zgolj z vlogo v drami in niso iskali karakternih lastnosti.

1. šolska ura: Za **uvodno motivacijo** sem izbrala pogovor o glavnem liku in pojmu tragičnosti. Dijaki so izrazili svoja prvotna doživljanja. Antigono so izpostavili kot glavno osebo, jo primerjali z Ismeno. Ugotovili so, da sta si zelo različni in da je Antigonin lik močnejši. Prepoznali so še en pomemben lik in sicer Kreona, ki so označili za nosilca moči, a značajsko prazno osebo. Tragičnost so razumeli kot motiv smrti. Po njihovem mnenju je bila tragičen lik le Antigona in sicer zato, ker na koncu drame umre. S tem razmišljanjem so se le deloma dotaknili pomena tragičnosti v antiki. Ta motiv smo podrobneje analizirali med tretjo šolsko uro.

2. šolska ura: Po uvodni motivaciji smo pričeli z bolj poglobljenim branjem in razčlenjevanjem besedila. Osredotočili smo se na **motivne sestavine**. Pri obnovi uvodnega prizora so prepoznali Antigonino močno željo pokopati truplo brata Polinejka in Ismenino omahljivost, strah pred tem, da prekrši Kreonov ukaz. V prvem prizoru so izpostavili stražarja, ki Kreonu sporoči pomembno novico o »pokopu« trupla, v drugem Antigono in njeno priznanje, v tretjem spor med očetom Kreonom in sinom Hajmonom zaradi Antigone. Pri tem vsebinskem povzetku sem

prepoznala določene pomanjkljivosti, zato sem dijake vzpodbudila k razmišljanju z dvema vprašanjema. Prvo se je nanašalo na **vlogo zbora**, saj slednje med obnovo vsebine niso izpostavili. Ponovno smo prebrali tekst vezan na zbor. Citirala sem začetek pesmi: »Mnogo je nedoumljivih skrivnosti, in vendar – ni globlje skrivnosti kot človek.« Po tem so dijaki prepoznali vlogo zbora in ga označili kot spremljevalca dogajanja. Drugo vprašanje se je nanašalo na **človeške lastnosti**, izpostavljene v besedilu. Prepoznali so jih kot delavnost, domiselnost, spretnost, iznajdljivost in smrtnost. Za bolj poglobljeno obravnavo Antigoninih karakternih lastnosti sem izbrala citat iz drugega prizora, ko Antigona Kreonu pove: »Ne da sovražim – da ljubim sem na svetu!« V teh besedah so prepoznali veličino njenega duha.

3. šolska ura (4. in 5. poglavje): Poleg razumevanja vsebine smo se, po branju zadnjih dveh poglavij, osredotočili na analizo **oblikovno-kompozicijskih ter zvočnih sestavin**. Ker niso bili pozorni na Antigonino pesem, njeno slovo od življenja, sem ponovno prebrala verze: »Zbogom, dežela tebanska, mesto očetno!« Prepoznali so **vrh** v njenih besedah: »kaj moram trpeti – in od kakšnih ljudi! – ker sem sveto dolžnost zvesto izpolnila!« Poleg tega so izpostavili spor med Kreonom in Tejrezijasom ter njegovo svarilo v citatu: »Zmodruij se! Sreča ti visi na nitki!« Da bi preusmerila pozornost dijakov na kompozicijo tragedije, sem želela sem, da poiščejo še več Tejrezijevih svaril. Izbrali so: »Tvoja trmoglavost ti um temni!« »Spoštuj ubitega, ne muči trupla!« »Erinije prežijo nate, neba in Hada divje maščevalke, da vrnejo ti zlo z enako mero.« Izluščili so Kreonov zlom in nagel **dramski preobrat**. Nanašajoč se na **čustveno doživljanje** branja, sem želela, da dijaki občutijo, da je Antigonina pesem najbolj čustven del v vsem besedilu. Zato smo njene besede večkrat prebrali tako, da so različni dijaki naglas brali njeno besedilo. Zaradi različnih interpretacij so dijaki prepoznali tudi zvočne sestavine besedila. Med poukom smo uporabili tudi strategijo igre vlog, ki je dijakom omogočila globlje vživetje v besedilo, zamenjava vlog pa je branje še popestrila.

4. šolska ura: Zaključna ura se je podrobneje nanašala na **tematsko-idejne sestavine ter vrednotenje** besedila. Skupno smo analizirali zborso pesem. Med pogovorom o bogu Bakhosu in gori Parnas so dijaki prepoznali, da klic boga srečno razreši ta zaplet. V sklepnem prizoru so v glasnikovem sporočilu razumeli tragičen razplet vsebine. Spoznali so, da se element tragičnosti in posledično ideja tragedije ne nanašata le na junakinjino smrt, temveč na dejstvo, da kljub fizičnemu propadu Antigona moralno in idejno zmaga. Po ponovnem branju zborovske pesmi, sem prebrala verze »Razsodnost je prvi, največji vseh blagrov. Nikdar se ne pregreši čez bogove!«, da bi opozorila na tragičnost Kreonovega lika. Dijaki so spoznali, da se v Kreonovem porazu skriva nauk in sicer da je moralnost najvišja vrednota. Za zaključek so dijaki Antigonin lik postavili v današnji čas in izpostavili določene vzporednice med njo in sodobnim človekom na podlagi etičnih in moralnih načel. S tem so povezovali prebrano besedilo s svojimi izkušnjami in znanjem ter ga tako kritično opredelili oziroma ovrednotili.

4 ZAKLJUČEK

Skladno z literaturo (Pečjak idr. 2006; Umek 2006) so dijaki prepoznali pomen tako družine kot tudi šole za razvoj njihovega odnosa do branja. Prehod iz otroštva v osnovno šolo je zaznamoval njihov odnos do branja predvsem zaradi boljših sposobnosti poistovetenja z junaki, medtem ko so z vstopom v srednjo šolo razvili analitični pristop in kritično razmišljanje (Žakelj 2008, 39). Kljub boljšim bralnim sposobnostim so nekateri dijaki izrazili, da dandanes zgodbe in pravljice v njih ne vzbudijo zanimanja in čustvenega odziva. Zaradi razdvojenega mnenja dijakov glede branja, ki se morda odraža tudi v nivoju njihove bralne pismenosti (Turk, Soršak

2016, 119), je iskanje novih načinov za vzpostavljanje stika med dijakom in besedilom ključnega pomena. Ena izmed metod za doseg tega cilja so bralne (kognitivne) strategije, ki so po zgledu trenutne raziskave vključene v praktičen pouk prek vodene bralne aktivnosti. Po opaznanju avtorice je ponovno branje omogočalo pogled iz drugačnega zornega kota in s tem nadgradnjo znanja. Izpostavila bi tudi strategijo igre vlog, z uporabo katere so dijaki bolj poglobljeno doživljali položaje oseb, kar je posledično izboljšalo njihovo razumevanje in vrednotenje besedila.

Dijaki so izpostavili potrebo po vzpostavitvi povezav med zgodbo, resničnim svetom in njimi med obravnavo besedil. Zgodbe namreč predstavljajo orodje, ki aktivno vzpodbuja miselne procese bralcev najrazličnejših starosti ter ostaja aktualno ne glede na spremembe v okolju. Tako se cilj raziskave – iskanje načinov za vzpostavitev stika med dijakom in besedilom, tesno navezuje tudi na enega pomembnejših izzivov 21. stoletja in sicer razvijanje takih zmožnosti pri dijakih, ki omogočajo proaktivno učenje kot del vseživljenjskega procesa (Pečjak, Gradišar 2012, 11). Glede na zbrane podatke bi v prihodnje priporočila podrobnejšo analizo in primerjavo različnih bralnih strategij, vključno z igro vlog, ki je bila posebno pozitivno sprejeta s strani dijakov.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Bandura, Albert, Richard H. Walters. 1977. *Social learning theory*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice-hall.
- 2) Bembenuddy, Hefer. 2011. New directions for self-regulation of learning in postsecondary education. *New directions for teaching and learning*, 126 (128): 3-8. San Francisco, CA: Wiley.
- 3) Endres, Tino, Shana Carpenter, Alf Martin, in Alexander Renkl. 2017. Enhancing learning by retrieval: Enriching free recall with elaborative prompting. *Learning and Instruction*, 49: 13-20.
- 4) Hsieh, Pet-Hsuan, Francis Dwyer. 2006. The instructional effect of online reading strategies and learning styles on student academic achievement. *Educational technology and society*, 12 (2): 36-50.
- 5) Kolb, David Allen. 1984. *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice-Hall.
- 6) Krakar Vogel, Boža, Milena Mileva Blažič. 2013. *Sistemska didaktika književnosti v teoriji in praksi*. Ljubljana: Pedagoški inštitut.
- 7) Marjanovič Umek, Ljubica, Urška Fekonja, Katja Bajc. 2006. Dejavniki otrokove pripravljenosti za šolo. *Psihološka obzorja*, 2 (15): 31-51.
- 8) Ministrstvo za šolstvo in šport. 2011. *Poučevanje branja v Evropi: okoliščine, politike in prakse*. Ljubljana: Ministrstvo za šolstvo in šport. http://www2.cmepius.si/files/cmepius/userfiles/publikacije/2011/Bralna_Pismenost_2011_eurydice.pdf (10. 7. 2019).
- 9) Pečjak, Sonja, Ana Gradišar. 2012. *Bralne učne strategije*. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo.
- 10) Schunk, Dale, Barry Zimmerman. 2003. *Self-regulation and learning*. *Handbook of*

psychology, 59-78.

- 11) Snowling, Margaret, Kate Cain, Kate Nation, Jane Oakhill. 2009. Reading comprehension: nature, assessment and teaching. Economic and Social Research Council.
- 12) Turk, Marja Bešter, Lara Godec Soršak. 2016. Kaj spremeniti za dvig ravni bralne pismenosti. Bralna pismenost kot izziv in odgovornost. 119-142. Ljubljana: Pedagoška fakulteta Univerze v Ljubljani.
- 13) Žakelj, Helena. 2008. Oblike izobraževanja odraslih za učinkovito branje in za boljšo bralno Pismenost: diplomsko delo. Ljubljana: Filozofska fakulteta.

Priloga 1: Anketni vprašalnik

ANKETNI LIST

1. So ti starši v otroštvu brali pravljice? DA/NE
2. Ob kakšni priložnosti?
3. Katere zgodbe so ti ostale v spominu?
Zakaj?
4. Te je kakšna zgodba prevzela zaradi tragičnosti?
Katera?
Zakaj?
5. Kakšna čustva so te prevzemala ob prebiranju teh zgodb?
6. Katera zgodba ti je ostala v spominu iz obdobja osnovne šole?
Zakaj?
7. Kako danes gledaš na te zgodbe (pravljice, ... pripovedke – čustveno, vsebinsko ...)?
8. Kako bi jih razumel/-a danes?
9. Kako bi se počutil/-a, če bi ti »danes« kdo prebral zgodbo, pravljico, anekdoto, ... ?
10. Misliš, da ima tako branje še kakšen drugi učinek poleg posredovanja zgodbe?
Svoj odgovor utemelji.

SPODBUJANJE NADALJNJEGA STROKOVNEGA IZOBRAŽEVANJA IN USPOSABLJANJA UČITELJEV V GOSPODARSTVU

PROMOTING CONTINUOUS PROFESSIONAL EDUCATION AND TRAINING OF TEACHERS IN ECONOMY

dr. Vesna Trančar

Šolski center Ptuj, Slovenija
School Centre Ptuj, Slovenia
vesna.trancar@guest.arnes.si

Izvleček

Prispevek poudarja pomen nadaljnega strokovnega izobraževanja in usposabljanja učiteljev poklicnega in strokovnega izobraževanja v gospodarstvu. S tega vidika primerja slovenski izobraževalni prostor z izobraževalnim sistemom v tujini. V prihodnosti se namreč prav na področju poklicnega in strokovnega izobraževanja obetajo revolucionarne spremembe, ki bodo močno posegle na področje dela tako učiteljev strokovno teoretičnih predmetov kot tudi učiteljev praktičnega pouka in mentorjev v podjetju. Pričujoča dejstva, navedena v prispevku, postavljajo celoten izobraževalni sistem pred izzive naslednjih vprašanj: kaj je temeljna naloga izobraževanja? Je to posredovanje naraščajočega števila informacij, ki jih posredujejo mediji, svetovni splet, knjižnice in podobno, ali je to pomoč pri izbiri in razumevanju informacij, aktualizacija in pretvarjanje informacij v novo znanje? Navedeno zahteva preudaren razmislek vseh, v izobraževanje vpletenih institucij in posameznikov. Ustvarjanje realnih učnih situacij in razvijanje ključnih kompetenc je možno le z učiteljem, ki je bil že sam neposredno vključen v gospodarstvo oz. konkretno delovno okolje v podjetju.

Ključne besede: izobraževanje, poklicne kompetence, učitelji, mentorji v podjetju

Abstract

This article emphasizes the importance of continuing vocational education and training of the teachers of VET in the field of economy. From this perspective, it compares the Slovenian educational field with the educational system abroad. In the future, some revolutionary changes are expected to happen in the field of vocational and technical education.

Certainly, these changes will greatly affect the field of work of teachers of theoretical subjects, teachers of practical lessons and mentors in companies as well. The following facts set out the whole education system in the face of the following questions: what is the main task of education? Is it the transmission of the increasing amount of information provided by the media, the World Wide Web, libraries or, is this an aid in the selection and understanding of information, the actualization and transformation of information into new knowledge? All of the above mentioned requires a careful consideration of all institutions and individuals involved in education. Creating realistic learning situations and developing key competences is only possible when led by a teacher who has already been directly involved in the economy or a specific work environment within the company.

Keywords: education, professional competences, teachers, mentors

1 UVOD

Izobraževanje postaja vse pomembnejša komponenta, ne le z vidika individualnega temveč tudi družbenega razvoja, ki se kaže v spodbujanju gospodarske rasti, izboljšanju socialne kohezije in zmanjševanju družbenih neenakosti ter večji družbeni blaginji (Barle in Trunk Širca 2010, 23-35). Prav strokovno izobraževanje in usposabljanje učiteljev²⁵ predstavlja eden pomembnejših elementov uresničevanja družbenih ciljev. Ker današnja družba zahteva znanje, ustvarjalnost, proaktivnost, vztrajnost in čustveno inteligenco, ki vplivajo na človeški potencial in odločajo o zaposljivosti, zlasti generacij Z, so pred izzive uresničevanja družbenih ciljev postavljeni tudi učitelji sami. Če želi učitelj na učeče se prenašati nova znanja in spretnosti ter razvijati sodobne kompetence, katere so karakteristične za določen poklic, se jih mora tudi sam naučiti. Najlažje izhaja iz svojih izkušenj in refleksij o delu v podjetju in sodelovanjem z okoljem (European Commission 2017a, European Commission 2017b).

2 DVIG POKLICNIH KOMPETENC UČITELJEV V PODJETJIH IN DRUGIH INSTITUCIJAH

Družba se danes v delovnem okolju sooča s hitro spreminjajočimi razmerami v delovnih okoljih, saj se le-ta zaradi globalizacije ter hitrega industrijskega in tehnološkega razvoja nenehno spreminjajo (Žnidarič et al. 2015, Cort et al. 2004, 17-38). Ker danes velja, da je vse nestabilno in dinamično, in da tisto, kar smo se v času izobraževanja naučili, v stvarnosti hitro zastari, se mora učitelj tej dinamiki prilagoditi (Bound 2011). Skozi celotno delovno dobo mora biti učitelj konstruktiven in sam sebe nenehno učiti. Postati mora vzvod za iskanje novega, boljšega, v prihodnost usmerjenega znanja. Prepoznati mora motive za učenje določenih vsebin in jih umestiti v učne vsebine (Jerina 2011).

Pred izzive nadgrajevanja znanj in stalnega strokovnega izobraževanja in usposabljanja so poleg učiteljev postavljeni tudi vodje usposabljanj, mentorji in svetovalci v podjetjih, v tujini pa vsi, kot navajajo tudi viri, ki so kakorkoli vpeti v izobraževalni proces. To so lahko tudi ocenjevalci in posamezniki, ki delajo pod nadzorom mentorja (Queensland Teachers Union 2017). Če te predpostavke za uspeh veljajo, je temu potrebno prilagoditi tudi naš izobraževalni sistem, ki mora biti usmerjen v nadgradnjo znanj in usposabljanj učiteljev poklicnega izobraževanja, kateri morajo poleg splošnih in pedagoških znanj obnavljati in nadgrajevati tudi strokovna znanja (Žnidarič et al. 2015, Cort et al. 2004, 17-38). Slednje je možno le s tesnim sodelovanjem med šolo in gospodarstvom. Pozitivni učinki niso zgolj enostranski. Tudi podjetja, ki vključijo učitelje v svoj poslovni sistem, beležijo prednosti takega povezovanja (Žnidarič et al. 2015, Šmelcer 2015), na primer v obliki znanj in spretnosti, ki jih dijaki ob zaposlitvi prinesejo nazaj v podjetje, priložnostih za sodelovanje v procesu priprav učnih načrtov poklicnega in strokovnega izobraževanja ter skupnem nastopanju na natečajih, razpisih in projektih.

Avtorici Justinek in Žnidar (2010) izpostavljata, da naši učitelji tako splošno izobraževalnih predmetov kot učitelji strokovno-teoretičnih modulov nimajo zadostnih delovnih izkušenj iz neposrednega dela v gospodarstvu, da bi zadostili kriterijem sodobnega poklicnega in strokovnega izobraževalnega sistema. Redki so, po njunem mnenju, učitelji splošnoizobraževalnih predmetov, strokovno-teoretičnih vsebin ali praktičnega pouka

²⁵ Sodobna literatura najpogosteje uporablja izraz profesionalni razvoj učiteljev (angl.: CDP-Continuing Professional Development).

strokovnih modulov, ki stopijo v stik s podjetjem in spoznavajo najnovejšo tehnologijo in organizacijo dela neposredno v delovnem procesu v podjetju, kar je za sodobni način poučevanja in prilagajanje sodobnim smernicam v gospodarstvu nujno potrebno. Vzrok, ki ga navajata Svetlik in Pavlin (2004, 199-211) je v izobraževalnem sistemu, ki je podvržen močnim vplivom tradicije, po kateri sta bila šola in učitelj glavni vir informacij. Po njunem prepričanju, slednja ne upoštevatata, da imajo mladi na razpolago številne vire informacij, ki bi jih bilo potrebno bolj pazljivo izbirati in vrednotiti ter da prispevata bolj k razvoju mišljenja in samozavedanja, malo pa k učenju učenja in k uporabnemu znanju.

Opozoriti velja, da kljub temu, da toliko možnosti za kontinuirano vključevanje v realne, praktične in aktualne projekte v podjetjih kot jih imajo profesorji na univerzah, učitelji srednjih poklicnih in strokovnih šol res nimajo, pa vendarle priložnosti, za kakovostno obvladovanje družbenih sprememb in sledenje sodobnim poslovnim praksam, na voljo so. Podporno okolje za uresničevanje takih projektov in programov nudi Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport v sodelovanju s Centrom RS za poklicno izobraževanje. Omenjeni instituciji podpirata učinke reform poklicnega izobraževanja in usposabljanja, ki jih beležijo razvite evropske države in pospešujeta izvajanje kakovostnega poklicnega in strokovnega izobraževanja s spodbujanjem tesnejšega sodelovanja izobraževalnih ustanov z gospodarstvom.

Učitelji se lahko preko projektov, ki jih razpisujeta zgoraj omenjeni instituciji strokovno usposablja in spopolnjujejo tako, da stopijo v stik s podjetjem (Justinek in Žnidar 2010), kjer spoznajo sodobne delovne in tehnološke postopke, realne poslovne mehanizme ter najnovejše tehnologije, in to neposredno v delovnem procesu. Dejansko je to trenutno edina institucionalno organizirana oblika, s katero učitelji plemenitijo svoja strokovna znanja in nadgrajujejo ključne kompetence, povezane s poklicem, za katerega izobražujejo.

Program, ki dejansko razvija strokovno izobraževanje in usposabljanje učiteljev v podjetju, je »Dvig poklicnih kompetenc učiteljev«, ki omogoča realizacijo neposrednih izmenjav učiteljev in strokovnjakov iz gospodarstva. Učitelj se vključi neposredno v delovni proces v podjetju, strokovnjak iz podjetja pa v vzgojno izobraževalni proces, kjer dijakom posreduje strokovna in praktična znanja.

Izhodišče programa je povezovanje izobraževanja in gospodarstva na temelju posebne oblike krožnega zaposlovanja. Ta učiteljem v strokovnem in poklicnem izobraževanju omogoča, da se usposablja v realnem delovnem okolju, ohranjajo korak z razvojem tehnologij, učijo novih organizacijskih oblik in metod dela ter sledijo spremembam na strokovnem področju in posledično temu prilagajajo svoje kasnejše poučevanje (Stoll 2019, Anderson 1992, 43-50).

Program poudarja, da lahko le z nadgradnjo kompetentnosti, strokovne usposobljenosti učiteljev in drugih nosilcev izobraževalnega procesa trajno zagotavljamo kakovost izobraževanja v srednjih poklicnih in strokovnih šolah ter pri tem ohranjamo dinamičen koncept učenja (Žnidarič et al. 2015). Cilji omenjenega programa se tako kažejo v pridobivanju učiteljevih novih znanj, možnosti za povezovanje učne snovi s primeri iz prakse, pridobivanju novih izkušenj in socialnega kapitala ter širjenju zaposlitvenih možnosti za dijake (Žnidarič et al. 2015, Anderson 1992, 43-50).

Tudi Svetlik (2006, 4-12) izpostavlja nujnost, da se današnja družba, ki jo poimenuje »družba znanja«, odpre do okolij, za katere izobražuje, v nasprotnem primeru se vrta v ozkem krogu sterilnega šolskega znanja. Odpiranje po njegovem mnenju pomeni širši aspekt, in sicer pomeni vključevanje učečih se v bodoče delovno okolje, vključevanje strokovnjakov iz tega okolja v pripravo programov in v izvajanje pedagoškega procesa, vključevanje učiteljev v prakso skozi raziskovanje, svetovanje in reševanje praktičnih problemov, posodabljanje programov z zgledovanjem po drugih šolskih okoljih in podobno.

Vključevanje in usposabljanje učiteljev v delovno okolje v gospodarstvu ima, kot smo že omenili, tudi sinergijske učinke (CRDG 2019). Učitelji v podjetju nadgrajujejo, dopolnjujejo in

osvežujejo svoja znanja na strokovni ravni, sledijo napredku in razvoju v gospodarstvu, na drugi strani imajo podjetja, ki so odprta za partnersko sodelovanje z izobraževalnimi institucijami in sprejemajo učitelje, idealno priložnost za izpeljavo specifičnih projektov, pri katerih je potrebno več akademskega znanja in veščin. Podjetja imajo med drugim tudi idealno priložnost, da podajo svoja priporočila o tem, katera znanja²⁶, kompetence in novodobne veščine dijakom, ki vstopajo na poklicno pot najbolj primanjkuje (Educational Technology 2019, EACEA 2019). Tudi zaradi udejanjanja najrazličnejših ciljev, kot so izvajanje prakse, iskanje zaposlitvenih možnosti za dijake ter povezovanje z zunanjim okoljem, je potrebno pri učiteljih, ki poučujejo v srednjih poklicnih in strokovnih šolah sodelovanje s podjetji in okoljem permanentno spodbujati (Javornik Krečič et al. 2015, 77-93).

3 KAKO JE UREJENO POKLICNO IN STROKOVNO IZPOPOLNJEVANJE UČITELJEV V TUJINI?

Sodobni izobraževalni sistemi dajejo v zadnjih letih prednost partnerskemu povezovanju celotnih šolskih kolektivov tako z izobraževalci učiteljev kot s podjetji, pri čemer lahko le-to opazujemo bodisi z vidika ekonomskih prednosti, potreb po razvoju posameznika ali razvoja kakovosti šole kot celote (Plevnik 2006). Za samo povezovanje učiteljev z okoljem, podjetji ter med seboj, morajo biti izpolnjeni tudi določeni časovni, prostorski in materialni pogoji.

Slovenski učitelji se v poklicnem in strokovnem izobraževanju stalno izobražujejo in spopolnjujejo, vendar je to večinoma pedagoško izobraževanje in spopolnjevanje, malokdaj se usposablja za pridobivanje novih kompetenc, relevantnih za sodobno poklicno okolje, za katerega izobražujejo oz. v katerem bodo njihovi dijaki iskali zaposlitev.

V razvitih šolskih sistemih v tujini²⁷ je to drugače. Tuji izobraževalni sistemi, ki jih predstavljamo v nadaljevanju prispevka, težijo k preusmeritveni politiki, in sicer od učitelja in njegovega individualnega profesionalnega razvoja na razvoj šole kot celote ter k ciljnemu spodbujanju razvijanja kompetenc in ohranjanju stalnega strokovnega izobraževanja in usposabljanja (Smith 2003, 201-215). Tuji izobraževalni sistemi izhajajo iz predpostavke, da je prav v oblikah neformalnega in priložnostnega učenja skrito učinkovito in kakovostno poučevanje (Plevnik 2006).

Tudi v Sloveniji se poklicno izobraževanje in usposabljanje izvaja prek izobraževalnih programov, ki se realizirajo kot kombinacija šolskega izobraževanja in praktičnega usposabljanja na delovnem mestu z delodajalcem. Podobno kot navaja tuja literatura (Cedefop

²⁶ Pomembni so dosežki učencev in to ne samo v usvojitvi temeljnih znanj, ampak tudi v obliki razumevanja, uporabe in zmožnosti reševanja novih problemov (Zupanc 2010, 3-38) .

²⁷ Partnerji združenja ReferNet iz držav članic EU, Islandije in Norveške v svojem poročilu »Supporting teachers and trainers for successful reforms and quality of VET« (Cedefop 2016b) izpostavljajo pomen začetnega in nadaljnega strokovnega izobraževanja in usposabljanja ter načine, kako države podpirajo začetni in nadaljnji profesionalni razvoj učiteljev in mentorjev ter kako organizirajo sodelovanje in partnerstva med izobraževalnimi institucijami in poslovnim svetom. Izpostavljajo tudi izzive, katerim so podvržene vse države: uvedba vajeništva, staranje učne sile, pomanjkanje učiteljev in potreba po kompetencah za reševanje nastajajočih problemov in novih vprašanj. Prav priporočila razvitih držav predstavljajo temeljno podlago za reformo v slovenskem poklicnem in strokovnem izobraževanju.

ReferNet je mreža institucij, ki jo je Cedefop ustanovil leta 2002, da bi zagotovil informacije o nacionalnih sistemih in politikah za poklicno izobraževanje in usposabljanje v državah članicah EU, Islandiji in na Norveškem. Vsak nacionalni partner je ključna organizacija, ki sodeluje v poklicnem izobraževanju in usposabljanju v svoji državi. Zato so vsi partnerji posebej primerni za nudenje informacij iz prve roke o vlogi, cilju, upravljanju in strukturi poklicnega izobraževanja in usposabljanja, vpogledih v razvoj in trendih politik poklicnega izobraževanja in usposabljanja ter poglobljeni analizi napredka vsake države pri njegovem izvajanju ciljev evropske politike (Cedefop 2016c).

2016b), učitelje poklicnega in strokovnega izobraževanja in usposabljanja razdelimo v štiri kategorije (Lenič et al. 2016, 2-20):

- učitelji predmetov splošnega izobraževanja,
- učitelji poklicnih modulov teoretičnih vsebin,
- učitelji poklicnih modulov praktičnih vsebin in
- mentorji v podjetjih.

Nekatere države (Belgija, Italija, Latvija, Slovenija, Finska) imajo koordinatorje ali supervizorje učenja na delovnem mestu²⁸, ki so lahko odgovorni tudi za usposabljanje mentorjev²⁹. To funkcijo običajno prevzamejo šolski učitelji.

Učitelji in mentorji v podjetju se razlikujejo po funkciji in kraju zaposlitve. Učitelji običajno delajo v šolah poklicnega izobraževanja in usposabljanja, medtem ko so mentorji zaposleni v podjetjih. Glavna naloga učitelja je poučevanje, medtem ko mentorji spremljajo učence med vajeništvom ali drugimi oblikami delovnega pouka v šolskem poklicnem izobraževanju in usposabljanju. Vrste in ravni kvalifikacij ter njihove pravice³⁰ so drugačne, manj strožje in relativno manj natančno opredeljene (Cedefop 2016a).

Razpoložljivost mentorjev v delovnih okoljih podjetij predstavlja jamstvo za kakovost in pogoj, da se podjetja akreditirajo za učno delovno mesto. Mentorji v podjetju so obvezni v približno polovici držav, ki imajo že dobro vzpostavljen sistem vajeništva (Češka, Nemčija, Francija, Hrvaška, Italija, Madžarska, Avstrija, Poljska, Slovenija, Slovaška). Nekatere od teh držav v svojih sistemih poklicnega izobraževanja in usposabljanja ponovno uveljavljajo in krepijo sodobne oblike učenja na delovnem mestu (Cedefop 2016a) in zmanjšujejo razdaljo med gospodarstvom in izobraževanjem, kajti, tako kot trdi Mitchell (2003, 5-35) so povezanost, sodelovanje in medsebojno zaupanje danes nujnost in ne luksuz.

V večini držav so si predlagatelji novosti v izobraževalnem sistemu enotni: učitelji v poklicnem in strokovnem izobraževanju morajo posodabljati svoje znanje, spretnosti in kompetence ter obvladati teoretske osnove stroke, nepogrešljive za tehnološki razvoj. Večina držav opozarja na naraščajočo potrebo, da učitelji poklicnega in strokovnega izobraževanja sledijo resničnosti industrije in spremljajo potrebe trga dela. To so tiste države, ki imajo trden in dolgoročno uveljavljen sistem vajeništva. Nekatere države so pričele s projekti (Češka, Ciper, Latvija Slovenija, Finska) ali ustanovile določbe in pravila (Avstrija, Danska, Francija, Norveška, Romunija) za t.i. delovne prakse učiteljev v podjetjih. Zahteve in regulacije stalnega strokovnega izobraževanja ter usposabljanja, kakor tudi zagotavljanje ter spremljanje učiteljev na tem področju se med državami zelo razlikujejo. Približno polovica držav je vzpostavila pravno podlago stalnega strokovnega izobraževanja ter usposabljanja za učitelja in mentorja v podjetju (Avstrija, Belgija, Francija, Bolgarija, Hrvaška, Ciper, Danska, Estonija, Madžarska, Islandija, Latvija, Litva, Malta, Nizozemska, Slovenija, Švedska). V nekaterih državah je področje stalnega strokovnega izobraževanja ter usposabljanja učiteljev urejeno s kolektivno pogodbo (Italija, Malta, Nizozemska, Romunija, Švedska); v drugih je to obveznost (Bolgarija, Ciper, Latvija, Madžarska, Portugalska, Anglija) ali del procesa razvoja in zagotavljanja kakovosti šol (Bolgarija, Italija, Poljska, Portugalska) (Cedefop 2016a).

Mentorji v podjetju, ki se ukvarjajo s poklicnim in strokovnim izobraževanjem³¹ poučujejo v okolju, ki zahteva akademsko in poklicno izobraževanje oz. združuje teoretično in praktično znanje. Mentorji v podjetjih imajo industrijske izkušnje, poglobljeno vsebinsko znanje, ki je potrebno v »poklicni« učilnici, manjka pa jim osnovno pedagoško znanje, ki je nujno potrebno,

²⁸Angl.: WBL-Work-Based Learning.

²⁹Tuja literatura (Cedefop 2016a; Cedefop 2016b) uporablja izraz »inštruktor«.

³⁰Stalno strokovno izobraževanje in usposabljanje ali profesionalni razvoj učitelja (angl.: CPD-Continuing Professional Development).

³¹Angl.: CTE-Career and Technical Education (Kerna 2012, 38-45).

saj je delo pogosto vezano na edinstveno učečo se populacijo, ki ima različne in specifične učne potrebe. Prav zaradi tega so v tujini v stalno poklicno izobraževanje in usposabljanje pogosto, poleg učiteljev, zajeti tudi mentorji v podjetjih Kerna (2012, 38-45).

V večini držav se vodstvo šol samostojno odloča o tem, ali se učitelj mora udeleževati programov stalnega strokovnega izobraževanja in usposabljanja ali ne (Belgija, Bolgarija, Češka, Danska, Estonija, Ciper, Litva, Madžarska, Poljska, Slovenija, Slovaška, Švedska, Anglija), med tem ko na Hrvaškem, Islandiji in v Angliji zadostuje, da učitelji pripravijo le svoje razvojne načrte (Cedefop 2016a).

Razlike med državami pa so vidne tudi pri določanju stalnega strokovnega izobraževanja in usposabljanja. V večini držav so tečajji ali programi, ki veljajo za stalno strokovno izobraževanje in usposabljanje akreditirani, medtem ko se kompetence, pridobljene med poučevanjem ali usposabljanjem v večini držav še ne priznavajo. Nekatere države priznavajo t.i. »samostojno učenje« kot obliko stalnega strokovnega izobraževanja in usposabljanja (Švedska), kamor prištevajo tudi programe usposabljanja, ki jih pridobi učitelj sam. V nekaterih državah lahko učitelji v podjetjih (Estonija, Slovenija, Finska) gradijo na profesionalnem razvoju, medtem ko so druge (Češka, Nemčija, Latvija, Anglija) za učitelje in mentorje razvile t.i. »e-okolje« za izmenjavo dobrih praks.

Programe stalnega strokovnega izobraževanja in usposabljanja učiteljev, glede na organizacijo sistemov izobraževanja in usposabljanja, v državah zagotavljajo različni institucije, kot so visokošolske ustanove in univerze (Bolgarija, Estonija, Irska, Italija, Portugalska, Avstrija, Slovenija, Slovaška, Finska, Združeno kraljestvo); inštituti za usposabljanje učiteljev (Ciper, Islandija, Latvija, Poljska, Slovaška); institucije za stalno strokovno usposabljanje (Belgija, Češke, Islandije, Slovaške, Romunija, Združeno kraljestvo); nacionalni centri ali agencije, ki delajo v poklicnem izobraževanju in usposabljanju (Bolgarija, Hrvaška, Italija, Latvija, Poljska, Portugalska, Slovenija); nedržavni ponudniki izobraževanja odraslih (Estonija, Italija, Portugalska, Slovaška, Švedska); šole za poklicno izobraževanje in usposabljanje (Češka, Estonija, Irska, Ciper, Malta, Slovaška, Finska); občine (Portugalska, Švedska), podjetja (Bolgarija, Italija) in sindikati učiteljev (Belgija).

Sodelovanje in partnerstva med institucijami poklicnega in strokovnega izobraževanja in akterji na trgu dela veljajo za pomembne pri zagotavljanju kakovosti in pomena učenja. Večina držav ima v ta namen sklenjene sporazume o sodelovanju med izobraževalnimi institucijami in podjetji (Bolgarija, Češka, Litva, Malta, Romunija (Cedefop 2016a).

Zavedati se moramo, da je, tako kot trdita Anderson (1992, 43-50) in Bedürftig et al. (2015), učitelj edina najpomembnejša spremenljivka učenčeve učinkovitosti. Zato je toliko bolj pomembno, da spremlja spremembe v poklicu, za katerega izobražuje svoje dijake. S kakovostnimi programi profesionalnega razvoja lahko kontinuirano razvija in izboljšuje svoje spretnosti, pedagoško in tehnično.

4 NAMESTO SKLEPA

Današnja družba in gospodarstvo dajeta prednost hitrim rezultatom, ki jih je mogoče predvsem tržno izkoristiti (Lundvall 2000; Svetlik 2006, 4–12). Da lahko tej hitrosti sledimo, so potrebne kompetence, spretnosti in prilagodljivost nenehnim spremembam, prav tako pa sposobnost agilnega razmišljanja in vseživljenjska zavezanost posameznika k učenju in učljivosti. Adekvatno temu se zahtevnost pedagoškega procesa in dela učiteljev skozi leta povečujeta, saj je učitelj prvi in pogosto edini, ki pri učencih razvija oz. nadgrajuje omenjene veščine, jih pripravlja na fleksibilnost in prilagodljivost v delovnem okolju. Da bo lahko učitelj pri dijakih

uresničil razvoj tako formativnih kakor tudi neotipljivih oz. tihih znanj, mora v pedagoški proces kontinuirano vnašati praktične izkušnje, poizkuse in novosti pridobljene z neformalnim in priložnostnim učenjem. Za slednje je treba imeti tudi stik z realnim delovnim okoljem, to je s podjetji in razvojno-raziskovalnimi institucijami. Ob tem je treba opozoriti na dejstvo, da je to možno le, če uresničimo določene pogoje, med katere zagotovo spadajo izboljšanje odzivnosti vzgojno-izobraževalnega sistema na potrebe trga dela, omogočanje lažjega prehoda iz izobraževanja v zaposlitev, krepitev kakovosti poklicnega in strokovnega izobraževanja tudi z dopolnitvijo učnih načrtov, metod dela in razvojem sistemov za učenje na delovnem mestu in drugič, če v poklicnih in strokovnih šolah posedujemo podjetne, samoiniciativne in v vseživljenjsko učenje usmerjene učitelje, učitelje, ki stremijo k nenehnemu izpopolnjevanju in nadgrajevanju znanja v svoji stroki, novostim na tehničnem področju, vzporedno temu pa ohranjajo tudi stik s sodobnimi strategijami in oblikami dela v pedagoškem procesu.

Glede na priporočila, ki jih nudijo razvite evropske države, lahko tudi v Sloveniji pričakujemo revolucionarno prihodnost učiteljev v poklicnem in strokovnem izobraževanju. Za izvajanje kakovostnega poklicnega in strokovnega izobraževanja bodo morali učitelji slediti napredku in razvoju v gospodarstvu, sodelovati s podjetji, soustvarjati rešitve za poslovne probleme, pomagati pri oblikovanju hitrih in prožnih odzivov na nastajajoče potrebe trga dela ter soustvarjati pogoje za razvoj tehničnih, digitalnih in podjetniških sposobnosti.

Ključni pogoj za uresničevanje zapisanih ciljev je zakoreninjen v samem izobraževalnem sistemu. Torej, če želimo, da bodo učiteljeve tehnične kompetence in pedagoške sposobnosti v skladu z najvišjimi standardi, je učiteljem potrebno zagotoviti neomejen dostop do kakovostnega stalnega strokovnega izobraževanja oz. profesionalnega razvoja, ki je sicer že več let temeljni del programa izobraževalne politike EU, v slovenski izobraževalni politiki pa relativno manj opazen oz. celo spregledan (Cedefop 2016a). RIGA Conclusions (2015) zato izpostavlja potrebo po ponovnem pozivu k sistematičnim pristopom in priložnostim za nadaljnji strokovni razvoj učiteljev in mentorjev poklicnega in strokovnega izobraževanja in usposabljanja, ter k sodelovanju in partnerstvu med zainteresiranimi stranmi, šolo in podjetji. Tako kot poudarja Plevnik (2006), tudi jaz izpostavljam dejstvo, da strokovne novosti, relevantne za predmet poučevanja v poklicnem in strokovnem izobraževanju, najlažje in najuspešneje posredujejo podjetja, razvojno-raziskovalni inštituti in univerze. Učinek pridobljenega znanja je viden le, če bodo učitelji svoje neformalne in priložnostne izkušnje, pridobljene s strokovnim usposabljanjem v podjetjih, lahko prezentirali v šolskem okolju, jih povezali v konkretne učne pristope, imeli možnost rezultate eksplicirati in jih tudi javno predstaviti.

Vsekakor bo država na nacionalni ravni morala sprejeti zgoraj omenjeno kot izziv in poskrbeti za izboljšano stalno strokovno izobraževanje in usposabljanje učiteljev poklicnega in strokovnega izobraževanja in mentorjev v podjetju; učiteljem omogočiti, da pridobijo ustrezen sklop pristojnosti, da prevzamejo širše in kompleksnejše naloge v zvezi z usposabljanjem, s pomočjo katerih se bodo lažje spoprijeli s povečano heterogenostjo učencev in uporabili nove učne metode in tehnike (Cedefop 2016a), ki temeljijo na učinkovitejših in vsebinsko moderniziranih izobraževalnih praksah (Plevnik, 2006) ter prenosu, s tihim znanjem obogatenih, eksplicitnih znanj v šolske klopi (Jaklič et al. 2006); vodstvo šol pa opomniti, da je za aktivno vključevanje učiteljev v programe in projekte, ki podpirajo partnersko sodelovanje med gospodarstvom in izobraževanjem soodgovorno.

Ker sta nadaljnje strokovno izobraževanje in usposabljanje temelj in pot, ki učiteljem v poklicnem in strokovnem izobraževanju omogočata, da svoje poklicne potencialne razvijajo do stopnje profesionalca, ju je potrebno spodbujati in širiti. Predhodno pa so potrebni jasno zastavljeni nacionalni načrti, ki omogočajo izpolnjevanje vseh pogojev in sistemskih rešitev,

da nadaljnje strokovno izobraževanje in usposabljanje postane stalnica poklicnega in strokovnega izobraževalnega sistema.

Ob proučevanju najrazličnejših domačih in tujih virov, ki spodbujajo razmišljanje o nadaljnjih reformah na področju poklicnega in strokovnega izobraževanja, v katerih so najbolj izpostavljeni učitelji, je vendarle pomembno poudariti, da morajo tako revolucionarne novosti na področju poklicnega in strokovnega izobraževanja, kot jih udejanjajo nekatere razvite evropske države, v slovenski sistem izobraževanja vkorakati postopno, brez prisile ali celo ad hoc zahtevanih pogojev za opravljanje učiteljskega poklica v poklicnih in strokovnih šolah. Za tovrstno strokovno usposabljanje naj bi se učitelji odločali prostovoljno, brez občutka bremena, da *morajo* nekaj storiti, temveč z željo po lastnem osebnem razvoju v obliki modernizacije obstoječega strokovnega, predmetnega znanja, potrebne za predmet, ki ga poučujejo.

Naj ob koncu izpostavim Plevnikovo (2006) priporočilo, in sicer, da je potrebno vodstvo šol opozoriti, da je za prenos učiteljevih zunajšolskih izkušenj v šolsko prakso soodgovorno in da se morajo zavedati, da ima šola od učiteljevih strokovnih usposabljanj velike koristi, saj lahko posledično, kot rezultat tega, pričakuje večja vlaganja v razvoj šole, večje zanimanje učencev in staršev za šolo, ugled šole v okolju ter uspešnejše dijake v poklicnem življenju. Ker šola s takimi učitelji pridobiva številne prednosti, jih naj vodstvo šole podpira, spodbuja in nagraduje.

5 LITERATURA IN VIRI

- 1) Anderson, Trudy J., R. Kirby Barrick, Matthew Hughes. 1992. Responsibilities of Teacher Education for Vocational Teacher Professional Development Programs. *Journal of Agricultural Education* 33 (2): 43-50.
- 2) Barle Lakota, Andreja, Nada Trunk Širca. 2010. Pomen izobraževanja v družbi prihodnosti. Koper: Fakultete za management.
- 3) Bedürftig, Malte, Solveigh Hieronimus, Julia Klier. 2015. How Business and Government Can Bring Young People into Work. Mckinsey.com. <http://www.mckinsey.com/industries/public-sector/our-insights/how-business-and-government-can-bring-young-people-into-work> (27. 6. 2019).
- 4) Bound, Helen. 2011. Vocational Education and Training Teacher Professional Development: Tensions and Context. *Journal Studies in Continuing Education*, 33 (2).
- 5) Cedefop. 2019a. European Centre for the Development of Vocational Training. Professional Development For Vet Teachers and Trainers. Briefing Note. <http://www.cedefop.europa.eu/sl/events-and-projects/projects/teachers-and-trainers-professional-development> (1. 7. 2019).
- 6) Cedefop. 2019b. European Centre for the Development of Vocational Training. Supporting Teachers and Trainers. <http://www.cedefop.europa.eu/en/publications-and-resources/country-reports/teachers-and-trainers> (19. 7. 2019).
- 7) Cort, Pia, Auli Härkönen, Kristiina Volmari. 2004. PROFF-Professionalisation of VET Teachers for the Future. Luksemburg: Office for Official Publications of the European Communities, 17-38.
- 8) CRDG. 2019. Designing Effective Professional Development. University of Hawaii at Manoa. <http://manoa.hawaii.edu/crdg/research-development/research-programs/pd-design-guide/> (1. 7. 2019)

- 9) Creemers, Bert P. M, David Reynold, Janet Chrispeels. 2013. *The Dynamics of Educational Effectiveness: a Contribution to Policy, Practice and Theory in Contemporary Schools*. London; New York: Routledge, p.p.1–307.
- 10) EACEA. *Izobraževanje za podjetnost v šolah v Evropi*. <https://bookshop.europa.eu/sl/izobraevanje-za-podjetnost-v-olah-v-evropi-pbEC0216111/?CatalogCategoryID=QN4KABste0YAAAEjFZEY4e5L> (2. 7. 2019).
- 11) Educational Technology. *Connected Teaching Builds New Competencies and Expertise*. <https://tech.ed.gov/netp/teaching-prepare-and-connect/> (10. 8. 2019).
- 12) European Commission. 2017a. *Cilji strategije Evropa 2020*. http://ec.europa.eu/europe2020/europe-2020-in-a-nutshell/targets/index_sl.htm (1. 9. 2019).
- 13) European Commission. 2017b. *Evropski ministri za poklicno izobraževanje in usposabljanje, evropski socialni partnerji in Evropska komisija. Sporočilo iz Bruggeja o okrepljenem evropskem sodelovanju na področju poklicnega izobraževanja in usposabljanja za obdobje 2011–2020*. http://ec.europa.eu/education/policy/vocational-policy/doc/brugescom_sl.pdf (12. 8. 2019).
- 14) Jaklič, Marko, Stane Možina, Jure Kovač. 2006. *Pomen znanja v družbi*.« V *Menedžment znanja: znanje kot temelj razvoja: na poti k učečemu se podjetju*. Maribor: Založba Pivec. 13–24.
- 15) Javornik Krečič, Marija, Tina Vršnik Perše, Milena Ivanuš Grmek. 2015. *Pedagoški delavci v strokovnem in poklicnem izobraževanju kot aktivni oblikovalci in usmerjevalci lastnega poklicnega razvoja*. *Revija za elementarno izobraževanje* 8 (3): 77-93.
- 16) Jerina, Barbara. 2011. *Konstruktivistične vzgojno-izobraževalne prakse*. Univerza v Ljubljani. Fakulteta za družbene vede.
- 17) Justinek, Anica, Žnidar Anton. 2010. *Povezovanje sfere dela in šolstva. Praktično izpopolnjevanje učiteljev v delovnem procesu (PIU DP)*. Ljubljana: Center RS za poklicno izobraževanje.
- 18) Kerna, Krista D. 2012. *Help wanted: Professional Development and Training for Career and Technical Education Faculty*. *International Journal of Vocational and Technical Education* 4 (3): 38-45.
- 19) Lenič, Špela, Mali Darko, Šlander Metka. 2016. *Supporting Teachers and Trainers for Successful Reforms and Quality of VET Slovenia. Mapping Their Professional Development in the EU*.
- 20) Lundvall, Bengt-Åke. 2000. *The Learning Economy. Some Implications for the Knowledge Base of Health and Education Systems*. *Knowledge Management in the Learning Society*. Paris: OECD.
- 21) Mitchell, John. 2003. *Effectively Structuring Communities of Practice in Vet*. John Mitchell & Associates, 5-35.
- 22) Mitchell, John, Chappell Clive, Bateman Andrea, Roy Susan. 2019. *Quality Is the Key: Critical Issues in Teaching, Learning and Assessment in Vocational Education and Training*. <https://www.ncver.edu.au/>. <https://www.ncver.edu.au/research-and-statistics/publications/all-publications/quality-is-the-key-critical-issues-in-teaching,-learning-and-assessment-in-vocational-education-and-training> (2. 9. 2019).
- 23) Plevnik, Tatjana. 2006. *Razvoj sistema za priznavanje neformalno in informalno pridobljenega znanja učiteljev v poklicnem izobraževanju*. Ljubljana: CPI in TT net. John Mitchell &

- Associates. http://www.jma.com.au/upload/pages/communities-of-practice/ncp_effstcop.pdf (29. 6. 2019).
- 24) Queensland Teachers Union. VET in schools: Trainer and Assessor Qualifications. http://www.qtu.asn.au/files//5914/7686/2179/VET_in_Schools_Trainer_and_assessor_qualifications_March2015.pdf (9. 7. 2019).
- 25) RIGA Conclusions. 2015. Latvian Presidency of the Council of the European Union. RIGA Conclusions. Ministry of Education and Science. Republic of Latvia.
- 26) Smith, Kari. 2003. So, What About the Professional Development of Teacher Educators? *European Journal of Teacher Education*. 26 (2): 201-215.
- 27) Stoll, Louise. 2019. *Enhancing Internal Capacity: Leadership for Learning*. Nottingham: National College for School Leadership. <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.483.1993&rep=rep1&type=pdf> (2. 8. 2019).
- 28) Svetlik, Ivan. 2006. O kompetencah. *Vzgoja in izobraževanje*. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo. 37, št. 1, str. 4–12.
- 29) Svetlik, Ivan, Samo Pavlin. 2004. Informacijska družba, družba znanja in opiranje v svet. *Teorija in praksa* 41 (1-2):199-211.
- 30) Zupanc, Darko. 2010. Dinamični model učinkovitosti v vzgoji in izobraževanju. Ljubljana: Državni izpitni center. http://esf.ric.si/Data/Sites/2/seminar/Dinamicni_Model_Zupanc.pdf (19. 7. 2017).
- 31) Žnidarič, Helena, Anica Justinek, Vanja Mešerko, Teja Žagar. 2015. Poročilo o izvedbi programa Dvig poklicnih kompetenc učiteljev. Ljubljana: Center RS za poklicno izobraževanje.

ZNANJE ZA ŽIVLJENJE

KNOWLEDGE FOR LIFE

Sabina Turšič

Srednja šola za farmacijo, kozmetiko in zdravstvo Ljubljana, Slovenija
Secondary School for Pharmacy, Cosmetics and Health Care, Slovenia
sabina.tursic@guest.arnes.si

Izvleček

Delo z mladimi na pragu odraslosti, razvijanje njihovega odgovornega odločanja ter posredovanje znanja, ki jim bo kot popotnica v življenje, je neizpodbitno pomembna naloga učitelja. Pri delu z mladostniki je moč opaziti izrazito vedoželjnost, ko omenimo temo o nosečnosti, porodu, dojenju ... Odkriti, kaj se v resnici dogaja v obdobju od nosečnosti vse do poporodnega obdobja, ter osvetliti morebitne predsodke, ki so se razvili zaradi nepoznavanja tega področja, pa me je spodbudilo k razmišljanju, kako to tematiko ustrezno predstaviti dijakom. Tako se je porodila ideja o posredovanju znanja navedenih tem v obliki predavanja. Metoda predavanja je še vedno najpogosteje uporabljena metoda, saj v kratkem času lahko posredujemo veliko informacij. V našem primeru se je izkazala za učinkovito in obenem nadvse živo metodo, ki se v trenutku lahko spremeni v razpravo ter oblikuje mladostnika s poudarkom na njegovi osebni rasti.

Ključne besede: predavanje, nosečnost, porod, dojenje, znanje, življenje

Abstract

Working with young people on the threshold of adulthood, developing their responsible decision-making and transferring knowledge to them is an indisputably important task of a teacher. When working with adolescents, it is possible to notice a marked curiosity when mentioning the topic of pregnancy, childbirth, breastfeeding ... Getting to know the right things during pregnancy, through childbirth and up to the postnatal period, and clarification of possible prejudices and misconceptions that have evolved from ignorance is the basic aim of presenting this topic to the students. This gave rise to the idea of transferring the knowledge of these topics in the form of a lecture that has been conducted over the past few years. A short lecture, which may be the least useful method for remembering, but is still the most commonly used, because it can transfer a lot of information in a short time, proved to be an effective method in this case. At the same time, it is a very vivid method that can turn into discussion, debate, conversation in a moment, and can shape a young person with an emphasis on his personality growth.

Key words: lecture, pregnancy, childbirth, breastfeeding, knowledge, life

1 KO SE PORODI IDEJA

Živeti odgovorno je koncept, ki ga je potrebno razvijati, spodbujati in usmerjati. Delo z mladimi na pragu odraslosti in razvijanje vloge odgovornega odločanja pa je neizpodbitno pomembna in nemalokrat prezrta naloga v izobraževalnem procesu. Med pogovorom z dijaki višjih letnikov opažam, kako izrazito močna je njihova vedoželjnost glede področja spolnosti, kontracepcije, nosečnosti, poroda, dojenja... Prav slednje pa je tisto, kar tako zelo pritegne njihovo pozornost. Kadar se ponudi priložnost, da se o vsem tem sproščeno pogovorimo, pogosto sledijo številna vprašanja, zelo konkretna, jasna, kar nakazuje, da mladi zelo razmišljajo o najbolj skriti, morda nekoliko zapostavljeni, pa vendarle povsem življenjski temi. Zaznati je določeno mero distance in pojavljanje predsodkov do področja, ki se dotika prisotnosti partnerja pri porodu. Tako je dekletom zelo blizu dejstvo, da mora biti partner prisoten pri porodu, sicer ga označijo za slabega partnerja. Po drugi strani pa fantje niso prepričani, ali bodo to željo partnerke lahko uresničili, saj gre po njihovem mnenju za zelo krvav postopek, pogled na kri pa jim povzroči slabo počutje. To so le predsodki, ki so odraz premajhnega poznavanja tega področja. Prav na podlagi tega je pred nekaj leti dozorela ideja o predavanju na temo nosečnosti, poroda in dojenja, namenjena dijakom četrtem letnikom v vseh programih, ki jih izobražuje Srednja šola za farmacijo, kozmetiko in zdravstvo.

2 RAZVIJANJE IDEJE

Ideja je dobila svoj epilog v timu Zdrave šole, katere članica sem že nekaj let in kjer spodbujamo in razvijamo tudi zdravstveno-vzgojna področja. Teme o nosečnosti, porodu in dojenju pa so mi blizu tudi zaradi študija ginekologije in porodništva- babištva.

Predavanja so načrtovana v četrnih letnikih vseh štirih izobraževalnih programov, v vseh osmih oddelkih. V razredu so tako običajno prisotni samo dijaki posameznega oddelka. Kar nekajkrat pa se je zgodilo tudi to, da se je predavanja udeležil tudi kdo od učiteljev, na lastno željo, ker ga je tema zanimala. Čas predavanja je omejen na čas ene šolske ure, pri čemer je sam časovni potek oblikovan tako, da imajo dijaki ob zaključku šolske ure tudi nekaj časa za morebitna vprašanja ali pogovor. Strnjena, jasna, konkretna vsebina, obogatena s slikovnim materialom, je posredovana v obliki elektronskih prosojnic. Predavanje je oblikovano v jasne in pregledne enote in miselne prehode od ene k drugi temi. Vsebinska je vizualno nazorna. Enote si sledijo tako smiselno, kronološko, od načrtovanja nosečnosti, potrditve nosečnosti, znakov nosečnosti, sprememb na telesu nosečnice, vodenja zdrave nosečnosti, spontani, izzvani splav, prehrana nosečnice, preventivnih pregledov, znaki poroda, načini poroda, lajšanje porodnih bolečin, potek poroda, poporodno obdobje in nega matere in otroka v poporodnem obdobju. Pri načrtovanju predavanja se je porodilo vprašanje, kako jasen in konkreten naj bo slikovni material, da bo za večino dijakov sprejemljiv, zanimiv in da ne bi odvrnil njihovega pogleda ali zanimanja, saj predavanje temelji na slikovnem gradivu, ob katerem poteka razlaga. Odgovor na zastavljeno vprašanje sem našla tako, da sem pri učni uri dijakom prikazala nekaj fotografij poroda in na podlagi odzivov presenečeno ugotovila, da je bila bojazen povsem odveč. Prav nasprotno. Želeli so prav to: konkretno, jasno, nazorno predstavitev. Večina si namreč ne zna predstavljati, kako pravzaprav poteka porod. In prav fotografije so tiste, ki vodijo potek predavanja od zgodnjega obdobja nosečnosti do poporodnega obdobja. Pri vsem tem pa očetje niso izključeni. Še kako pomembna je vloga partnerja, očeta v času nosečnosti in poporodnem obdobju. So zelo pomemben člen v procesu nosečnosti in poroda, zelo pogosto so prisotni tudi pri porodu, v sedanjem obdobju pa so tudi vedno bolj aktivni člani pri procesu vzgoje in nege.

V nekaterih oddelkih so samo dekleta, v preostalih pa so fantje v manjšini, vendar pa je ravno njihova bodoča očetovska vloga v času nosečnosti in poporodnem obdobju posebej izpostavljena v samem predavanju s konkretnimi primeri vloge in nege.

Predavanja se izvajajo vsako leto v mesecu aprilu po razporedu glede na urnik posameznega oddelka. Predavanja so v zadnjih nekaj letih uvrščena v interesno dejavnost, ki je obvezna za vse dijake.

Da je metoda predavanja morda najboljša izbira, je botrovala predvsem časovna omejitev. Ena šolska ura, ki pri tako obširnih temah kaj hitro lahko postane omejitev in ovira, je sestavljena tako, da dijake med vso množico izbranih informacij usmerja k samostojnemu razmišljanju, prav tako pa omogoča in spodbuja pogovor.

2.2 NOSEČNOST, POROD, DOJENJE - ZNANJE ZA ŽIVLJENJE

Znanje za življenje. Prav to je namen načrtovanega predavanja. Dijakom približati pogled v tisto področje, o katerem se ne govori pogosto, pa je kljub temu del vsakega novega življenja. Dijake običajno pričakam v razredu, ki ga pred pričetkom predavanja ustrezno pripravim. Pomembno je, da je prostor dobro prezračen, z ustrezno svetlobo za projekcijo na platno, priprava računalnika in projektorja, platna. V enem dnevu je lahko načrtovanih več zaporednih predavanj, v isti učilnici, pogosteje pa se zgodi, da so predavanja v različnih učilnicah. Ob prihodu dijakov v razred spremljam njihove odzive: zadržani, tihi, glasni, zasedajo mesta zadaj ali zasedajo mesta v prvih klopih... Ker poučujem samo v kozmetičnem programu, dijakov iz drugih izobraževalnih programov ne poznam, vendar to ne predstavlja nobene ovire. Mi je pa v pomoč prav opazovanje. Prav na podlagi opazovanj verbalnih ali neverbalnih reakcij dijakov poskušam prilagoditi uvodne besede, da bi jih le-te bodisi opogumile ali umirile, vsekakor pa privabile k spremljanju in aktivnem sodelovanju. Frontalna oblika še ne pomeni pasivnega spremljanja predavanja. Dijaki se lahko kadarkoli vključijo z vprašanji ali mnenji.

Uvodni pozdrav in predstavitev sta nujno potrebna. Sledijo navodila, smernice sodelovanja pri pouku in aktivne udeležbe dijakov z vprašanji ali mnenji. V začetku predavanja povprašam dijakinje, ali pričakujejo, da bo njihov partner prisoten pri porodu in odgovor je vedno izražen z jasnim odgovorom: »Da.« Prav tako povprašam fante (če so v oddelku), koliko jih med njimi razmišlja, da bo prisoten pri porodu. Običajno se s pritrdilnim odgovorom opredeli polovica fantov. In predavanje se prične: kako zgodaj lahko uporabimo hitri nosečniški test za potrditev nosečnosti, kaj storiti, ko je nosečnost nezaželena, kaj je splav in metode izvajanja splava, prehrana nosečnice, nevarnosti v obdobju nosečnosti, športne aktivnosti v obdobju nosečnosti, spremembe na telesu nosečnice, znaki začetka poroda, postopki v porodnišnici, potek poroda in načini poroda, poporodno obdobje, dojenje, vloga očeta oziroma partnerja, nega novorojenčka...

Predavanje se razvija od splošnih podatkov do poglobljenih informacij (kdaj načrtovati prvi ginekološki pregled, na koga se obrniti v primeru nezaželene nosečnosti...). Zelo radi pa prisluhnejo primerom iz resničnega življenja, ki jih črpam iz mojega nekdanjega dela v porodnišnici in ginekološki ambulanti. Resnične zgodbe jih povsem prevzamejo. Zato tudi v primeru, ko so dijaki nekoliko živahnejši, za nekaj trenutkov prekinem predavanje. Tišina počasi preusmeri njihovo pozornost k vsebini predavanja, ki ga nadaljujem s pripovedovanjem primera. Primeri si sledijo v posameznih vmesnih enotah. Primeri res popestrijo predavanje, zamislijo, razbremenijo napetost, razvedrijo, vsekakor pa nazorno prikažejo in povežejo z vsebino. Ker so primeri resnični, nikoli ne navajam osebnih podatkov, le zgodbo, ki se navezuje na predstavljeno temo. Veliko imajo že predznanja o nosečnosti na splošno, pa vendar jih kljub vsemu vedno znova preseneti podatek, kako se maternica poveča v trebušni votlini in doseže vrh do višine prsnice. Ali pa tako imenovan »Couvadov« sindrom, ki doleti predvsem moške,

ki so čustveno močno navezani na svojo partnerico, lahko pa je tudi posledica povečane ravni ženskih spolnih hormonov v telesu bodočega očeta, pri katerem le-ti pridobijo znake nosečnosti: pridobijo na telesni teži, doživljajo jutranjo slabost, nenehne spremembe v teku hrane, bolečine v križu in druge hormonske spremembe telesa. Ta informacija je predvsem za moške predstavnike dijakov nekaj novega in požanje glasen odziv, smeh ali glas presenečenja večine dijakov, tako deklet kot fantov.

Slika 1: Potek predavanja



2.3 KOLIKOR VPRAŠANJ, TOLIKO ODGOVOROV

Ni minilo predavanje brez postavljanja vprašanj. Ob koncu predavanja dijakom zopet zastavim enako vprašanje kot na začetku: koliko deklet si želi, da bi bili partnerji prisotni pri porodu in koliko fantov želi biti prisotnih pri porodu svoje partnerke. Odgovori se spremenijo glede na odgovore pred pričetkom predavanja. Dekleta si sicer še vedno želijo, da bi partner bil prisoten pri porodu, vendar jih v to ne bodo silili, saj so seznanjeni, da so lahko pri porodu prisotni tudi prijateljica, mama... ali pa v času iztisa ploda partner zapusti porodno sobo in se ponovno pridruži po porodu, v kolikor bi bila takšna želja obeh. Odgovori fantov pa so pritrdilni v več primerih kot pred pričetkom predavanja, saj spoznajo, da porod ni krvav postopek, da je novorojenček le moker, da v času poroda stojijo ob partnerki in ne vidijo v samo središče poroda, prav tako imajo možnost, da so ob partnerki ter zapustijo porodno sobo le v času iztisa ploda, nato pa se vrnejo k partnerki in novorojenčku v porodno sobo, ko je porod končan.

Dijaki se vključujejo z vprašanji z dvigom rok. Zgodilo se je, da takoj po končanem predavanju ni bilo niti ene dvignjene roke, ko pa sem se jim zahvalila za pozornost na predavanju in se poslovila, so se pričele dvigovati roke in vprašanja so se kar vrstila. V takšnem primeru prosim dijake, da ostanejo na svojih mestih in prisluhnejo vprašanjem in odgovorom. V kolikor je vprašanj veliko, predvideni čas pa se izteče, prosim tiste dijake, ki želijo postaviti vprašanje, da ostanejo v razredu še v času odmora. Tako poskušam odgovoriti na vsa vprašanja.

Opaziti je, da so vprašanja sprva nekoliko bolj splošne narave: koliko ur običajno traja porod, kdaj v dojkah nastane mleko, kolikšna je porodna bolečina ... Vedno pa sledijo tudi vprašanja, ki so vezana na bolj zasebna in intimna področja: ali so spolni odnosi dovoljeni tudi v času nosečnosti, ali s polnim odnosom med nosečnostjo lahko poškodujejo plod ali negativno vplivajo na potek nosečnosti, katere so spremembe na telesu, ki ostanejo tudi po nosečnosti, ali

vsadki na dojki ovirajo dojenje... Pogumnejši dijaki zastavljajo vprašanja že med predavanjem, pogosteje pa ob koncu predavanja. Opažam, da se fantje pogosteje vključujejo v pogovor med predavanjem s konkretnimi vprašanji. To je opaziti v tistih oddelkih, kjer je prisotnih več fantov. Kot bi drug drugega spodbujali pri zastavljanju vprašanj. V oddelkih, kjer je fantov zelo malo, pa so z vprašanji zelo skromni. Na drugi strani je mogoče opaziti, da dekleta večinoma raje postavljajo vprašanja osebno po predavanju, ko večina slušateljev že zapusti učilnico. Vprašanja deklet so pogosteje povezana z njimi osebno, bodisi da že imajo pirsing na dojkah in jih zanima, ali bi jih le-ta oviral pri dojenju. Zgodilo se je, da je imela dijakinja izkušnjo z izzvanim splavom in je želela izvedeti, ali lahko to kakorkoli vpliva na kasnejše načrtovanje nosečnosti. Razumljivo je torej, da dijakinje zato pogosteje individualno zastavljajo vprašanja, saj se nočejo izpostavljanje pred razredom s vprašanjem, ki je vezano na njih same. Ob koncu predavanja na tablo napišem tudi svoj elektronski naslov, preko katerega lahko zastavijo vprašanja tudi kasneje.

3 ZAKLJUČEK

Ideja o predajanju življenjskega znanja in informacij je uresničena. Dijaki tako že nekaj let zapored spremljajo predavanje. Štirje povsem različni programi prisluhnejo enaki vsebini. Tovrstna tema namreč ne ločuje med izobraževalnimi programi, pravzaprav jih združuje, vse skupaj in vsakega posebej. Klasična metoda predavanja, vendar tako zelo živa metoda, ki se v trenutku lahko spremeni v razpravo, debato, pogovor, ter oblikuje mladostnika s poudarkom na njegovi osebni rasti. Vsebino z veseljem prenašam na mlado generacijo bodočih staršev. Vsebino, ki je morda ne bodo prejeli od nikogar drugega. Napotke in smernice, ki bi jih spodbudile k razmišljanju in odgovornem načrtovanju svoje prihodnosti in nenazadnje prihodnosti nas vseh, pa je moč kvalitetno predajati tudi s klasično metodo predavanja.

Da je s predavanjem v taki ali drugačni obliki smiselno nadaljevati tudi v prihodnje, nakazujejo tudi drugi odzivi in povratne informacije. Dijake, ki so bili na predavanju, kasneje prosim za povratne informacije o poteku predavanja in vsebini. Dijaki posredujejo svoja mnenja ustno ali pisno. V oddelkih, ki jih poučujem, informacije pridobim ustno, v obliki pogovora. V oddelkih, kjer dijakov ne poučujem, pa prosim za njihova mnenja in predloge v pisni obliki. Sodelovanje pri tem ni obvezujoče, kljub vsemu pa pridobim kar nekaj povratnih informacij, ki me vodijo k izboljšavam. Pogovor je običajno umeščen v čas odmora, pri izražanju mnenj lahko sodelujejo vsi dijaki, ni pa obvezno. Pogovor se pogosto sprevrže v nadaljevanje predavanja, saj se pogosto zgodi, da se jim je v času po predavanju porodilo še kakšno vprašanje. Vsekakor pa jim je tema všeč, izrazijo zanimiv način predstavitve, navdušeni so nad posredovanimi resničnimi primeri. Želeli bi si še več tovrstnih predavanj, predavanj, katerih znanje bodo lahko uporabili v življenju.

Povratne informacije so bile predvsem pozitivne. Pohvalili so izbrano temo, o kateri do sedaj niso slišali prav veliko, zadovoljni so bili s prikazanim slikovnim gradivom, načinom povezovanja in predstavitve. Med najbolj zanimivimi povratnimi informacijami pa so tiste, ki jih je predstavljena tema navdušila za poklic babice.

Nenazadnje pa je pomembno tudi dejstvo, da dijaki ne gledajo več na porod kot krvav postopek, pač pa da ga razumejo kot neizmerno lepoto začetka novega življenja. Na podlagi novega znanja o porodu pa se bodo morda tudi lažje in mirneje odločali za sodelovanje pri porodu, brez občutka prisile in oblikovanih napačnih predsodkov. Novo življenje je lahko lep začetek.

In predavanje vedno končam z mislijo: Za nas se je to predavanje končalo, za vas pa se bo vse skupaj šele začelo...

4 VIRI IN LITERATURA

- 1) Brečko, D. 2002. 40 sodobnih učnih metod: priročnik za predavatelje, učitelje in trenerje. Ljubljana: Sofos.
- 2) Cowley, S. 2008. Kako mularijo pripraviti do razmišljanja. Ljubljana: Modrijan.
- 3) Juul, J. 2018. Od vzgoje do odnosa: avtentični starši - kompetentni otroci. Radovljica: Didakta.
- 4) Zalokar Divjak, Z. 2008. Otroci, mladostniki, starši. Krško: Gora.

OD TRADICIONALNIH DO INTERAKTIVNIH UČBENIKOV

FROM TRADITIONAL TO INTERACTIVE STUDENTS' BOOKS

mag. Petra Vačovnik

Srednja šola Ravne, Slovenija
Secondary school Ravne, Slovenia
vacovnik.petra@gmail.com

Izvleček

Ljudje se spreminjamo skozi čas in spremenil se je tudi način poučevanja. Nekdanje klasične učbenike vedno bolj nadomeščajo interaktivni učbeniki, ki so pripomogli k boljšemu sodelovanju učencev pri pouku. Klasični, tradicionalni učbeniki temeljijo na frontalnem pouku, kjer je sodelovanje učencev osnovano na pisnih nalogah. Interaktivni učbeniki predstavljajo inovativno učno okolje in temeljijo na visoki stopnji aktivnosti, kjer so učenci primorani svoje znanje smiselno uporabiti v novih kontekstih in različnih situacijah znotraj enega ali več področij. Prispevek obravnava učbeniški sklop za angleščino imenovan »New English File«, ki učitelju nudi celotno podporo, od priprav, tematski sklopov, pravil, testov, kvizov, vaj do slušnega in video gradiva. Razložen je primer dobre prakse učenja besedišča na tematiko prehrane s pomočjo interaktivnega učbeniškega seta. Prikazane so možnosti za usvajanje znanja, ponavljanja besedišča, motivacije dijakov za nadaljnje delo in pridobivanje širšega znanja.

Ključne besede: interaktivni učbeniki, interaktivnost, motivacija, digitalno učenje, inovativno učno okolje

Abstract

Time changes everything, therefore, the way of teaching has also altered. Former traditional students' books are being replaced by interactive students' books, that require more activity from students in a more engaging way. Classical, traditional textbooks were based on frontal teaching, where students' participation was based on written exercises. Interactive students' books are based on a high level of activity, where students are forced to apply their knowledge meaningfully in new contexts and different situations within one or more fields. The article presents a teaching set called 'New English File', which is a collection of materials that provide the teacher with full support; from preparation, topics, rules, tests, quizzes and tutorials to auditory and video materials. It shows an example of good practice on the topic of food by using the interactive textbook set through activities for acquiring new knowledge, revision of vocabulary, motivation of the students to continue the good work and acquire a wider knowledge.

Key words: interactive students' books, interactivity, motivation, digital learning, innovative learning environment

1 VLOGA IN POMEN UČBENIKA

1.1 UČBENIK KOT STROKOVNA LITERATURA

Učbenik je ena prvih knjig, s katerimi se posameznik sreča v obdobju svojega formalnega izobraževanja. Opredelimo ga lahko kot posebno zvrst literature, ki ga določata predmet in ciljna skupina, njegovo vsebino pa v najširšem smislu določi država z učnimi načrti. Znanstvene vsebine so v učbenikih ustrezno strukturirane, predelane in poenostavljene, saj so za učenca – uporabnika učbenika – značilne specifične zakonitosti spoznavnega procesa ali pa imajo o vsebini, ki jo posreduje učbenik, premalo predznanja, da bi jo lahko absorbirali v nepredelani obliki. (Kovač idr. 2005, 23) V učbeniku torej znanstvena vsebina ni samo mehanično prenesena, pač pa mora biti ustrezno transformirana v didaktični sistem prek t. i. didaktične redukcije, kar pomeni, da je treba znanstvene vsebine, logiko, terminologijo in metodologijo poenostaviti, okrajšati in selekcionirati. Didaktična transformacija poteka na treh ravneh: na ravni ciljev, na ravni znanstvenega sistema in na ravni učne vsebine. (Kovač, Kovač Šebart 2004, 9)

V slovenskih šolah se lahko uporablja kot gradivo le učbenik, ki ga je potrdil pristojni strokovni svet za splošno ali poklicno in strokovno izobraževanje, in mora zadostiti potrebam Pravilnika o potrjevanju učbenikov, to pomeni, da je:

- skladen s cilji sistema vzgoje in izobraževanja v Republiki Sloveniji, določenimi v zakonu, ki ureja organizacijo in financiranje vzgoje in izobraževanja;
- po ciljih, standardih znanja in vsebinah usklajen z veljavnim učnim načrtom oziroma s katalogom znanja;
- skladen s sodobnimi spoznanji stroke oziroma strok, ki opredeljujejo predmet ali poklicno področje;
- metodično-didaktično ustrezen;
- v skladu z normativi in merili, ki jih sprejme Zavod Republike Slovenije za šolstvo in prispeva k znižanju teže šolskih torbic;
- primeren razvojni stopnji in starosti udeležencev izobraževanja;
- jezikovno pravilen in ustrezen, tehnično ustrezen in estetsko ter vizualno ustrezno oblikovan (Zakon 2015, člen 3).

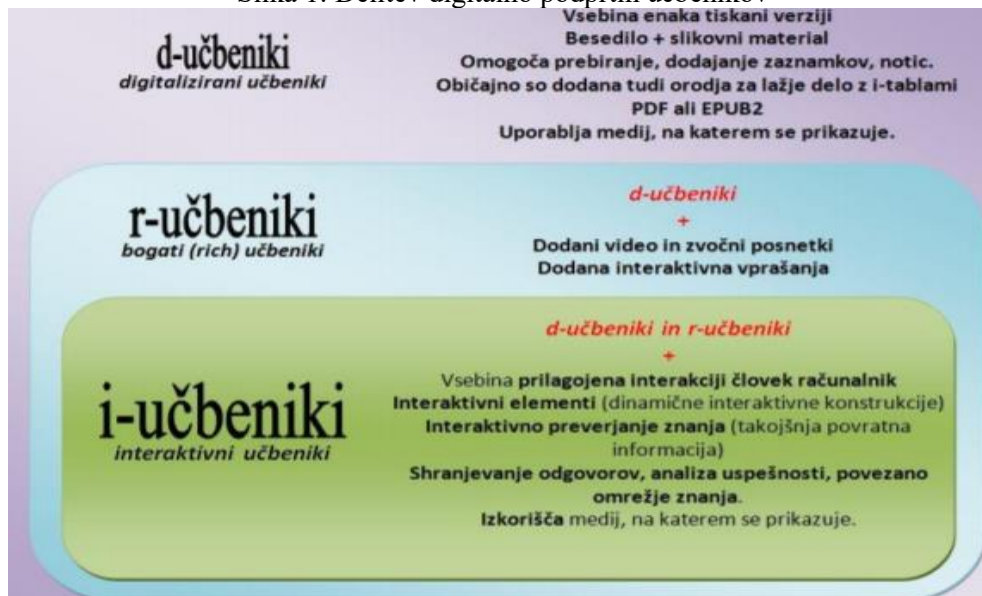
1.2 RAZVOJ UČBENIKA

Tradicionalni učbeniki zaradi svoje pisne oblike zagotovo pripomorejo k večji bralni pismenosti. Na podlagi vsebinsko zaokrožene ter razvojni stopnji prilagojene ravni je učencu omogočeno razumevanje snovi, ločevanje relevantnega od manj pomembnega, prebiranje dejstev, pridobivanje poglobljenega znanja, branje strokovnega besedila ter izboljšanje izražanja. Tradicionalni učbeniki učijo zgledno navajanje virov in literature, oblikovanje pisnih izdelkov in so učno oz. vzgojno sredstvo pri razvijanju učenčeve bralne spretnosti, med katere Merentič Požarnik (1978, 129) šteje:

- zmožnost tihega, hitrega logičnega branja vse zahtevnejših informativnih strokovnih besedil,
- prilagajanje tempa in načina branja namenu,
- iskanje in zbiranje podatkov iz raznih virov,
- kritično branje in primerjanje raznih virov,
- razumevanje vse širšega repertoarja strokovnih terminov,
- zmožnost za spremljanje strokovne literature vsaj v enem od svetovnih jezikov.

Vloga in pomen učbenikov se nenehno spreminjata, tudi njegova oblika in vsebina se nenehno menjata zaradi razvoja informacijske tehnologije. Predvidevamo lahko, da bo ob takšnem razvoju tradicionalni učbenik v današnjem pomenu in obliki sčasoma izginil in ga bo nadomestil spletni učbenik v obliki spletnih strani za posamezne vsebinske sklope, urejene z različnimi multimedijskimi orodji, spletnimi povezavami in spletnimi arhivi dokumentov. Tradicionalni učbenik pa utegne postati zgolj knjižna oblika s temeljnimi definicijami in navedbami literature in spletnih virov za poglobitev vsebin.

Slika 1: Delitev digitalno podprtih učbenikov



Vir: Čuk idr. 2014, 13

2 INOVATIVNO UČNO OKOLJE

Digitalna doba s seboj prinaša marsikatero spremembo, ki se odraža tudi v šolskem okolju. Dober učitelj, ki upošteva potrebe internetne generacije dijakov, nenehno nadgrajuje svoje digitalno znanje, saj tako pripomore k ustvarjanju inovativnega učnega okolja, ki ob tehnični podpori omogoča izvajanje inovativnega pouka. V današnjem svetu informatike, kjer je družba podprta s sodobnimi procesi, tudi izobraževalni procesi predstavljajo nove potrebe in izzive. Razvoj informacijsko komunikacijske tehnologije v vzgojno-izobraževalnih zavodih je zanimiv s treh aspektov: v razredih se srečujemo z digitalno generacijo, ki ima do tehnologije svojstven odnos; družba zdajšnje dobe ima od šolskega sistema drugačna pričakovanja, s tem pa se vzpostavi zahteva za razvijanje digitalnih znanj; razvijajo se učinkovitejši načini za pridobivanje novega znanja.

Kompetence 21. stoletja so kot učno okolje, podprto z IKT, našle prostor tudi v učnih načrtih s kompetencami, ki so potrebne za osebno izpolnitev, socialno vključenost, aktivno državljanstvo in zaposljivost v družbi. Vrlina določene šole je spoznati pasti hitro spreminjajoče se družbe in se nanje nemudoma odzvati. Zavedati se je potrebno, da mora biti, poleg pridobivanja znanja, cilj učenja razvijanje zmožnosti, da naučeno snov, znanje in veščine dijaki uporabijo v različnih kontekstih na prožen in ustvarjalen način. Če želi učitelj ustvariti inovativno učno okolje, se mora nenehno izobraževati, saj morajo svoje digitalno znanje nadgraditi in preplesti z didaktičnim znanjem. Učitelj se mora zavedati, da dijaki svoje kompetence razvijajo le, kadar imajo priložnost biti aktivni. Na dinamiko poučevanja vplivajo različni faktorji:

- dijaki,
- učitelji,
- snov oz. učna vsebina
- tehnologija oz. oprema.

3 INTERAKTIVNI UČBENIKI

Interaktivni učbeniki so v naš prostor prinesli novo izkušnjo tako za dijaka kot tudi za učitelja. Splet nam resda ponuja ogromno elektronske opore, ki pa pogosto nima tako strokovnega ozadja in pedagoško-didaktične opore kot s strani strokovnega sveta potrjena gradiva. Interaktivni učbenik lahko le delno enačimo kot elektronski učbenik, saj v njem prevladujejo učni gradniki z visoko stopnjo interaktivnosti. Pomembno je, da znajo dijaki dejstva, veščine in znanje smiselno uporabljati v novih kontekstih in različnih situacijah znotraj enega ali več različnih področij.

»New English File« predstavlja digitalno učno gradivo prilagojeno posameznim nivojem znanja na računalniškem disku, ki sestoji iz učbenika, delovnega zvezka, rešitev za delovni zvezek, rešitev za učiteljev priročnik, fotokopirne vaje, dodatno gradivo za govorne aktivnosti. Za uporabo interaktivnega učbeniškega seta učitelj potrebuje v najboljšem primeru interaktivno tablo, saj omogoča dopisovanje, aktivno reševanje v razredu, tudi računalnik in projektor zadostujeta, pri čemer se vaje rešujejo na učiteljevem računalniku, za delo v manjših skupinah pa je potreben prenosnik. Za njegovo delovanje je potrebno, da so vsebine prenesene na disk. Set omogoča prijavo vsakemu učitelju individualno, saj se lahko vse spremembe, ki jih v snov vnesemo, vse vsebine, ki jih dopolnimo, shranijo pod prijavljenim imenom. Besedila lahko urejamo z orodji, ki so nam na voljo (povečaj, pomanjšaj, risanje, označevanje, brisanje, prikaži in skrij skice, dodaj opombe). Dijakom je omogočen dostop do digitalnih gradiv oz. spletnih vaj, povezav, kjer lahko vso naučeno snov vadijo, utrjujejo, ponavljajo skozi sklope:

- slovnica,
- besedišče,
- praktična raba jezika,
- avdio gradiva,
- video posnetki,
- spletne povezave do sorodnih tematik in člankov,
- fonetika oz. pravilna izgovorjava,
- mini frazna knjiga,
- ustvari in reši test,
- poročilo znanja.

(<https://elt.oup.com/student/englishfile/intermediate3/?cc=si&selLanguage=en>)

3.1 PRIMER DOBRE PRAKSE: UČENJE BESEDIŠČA NA TEMO »PREHRANA«

Učenje besedišča vezanega na tematiko o prehrani smo začeli z nalogo bralnega razumevanja. Po prebranem besedilu so morali dijaki dopolniti manjkajoče izraze na interaktivni tabli. Dijaki so v besedilu poiskali nove, nejasne termine, in jim dodali razlago v obliki opomb, ki smo jih shranili za nadaljnje ure angleščine. Ko se je pri določenih besedah pojavila težava z izgovorjavo, so lahko dijaki kliknili na ikono in poslušali angleško izgovorjavo, ki jo ponuja dotični učbeniški set. Nato smo se lotili nalog, ki so eksplicitno vezane na usvajanje in ponovitev besedišča. Naloge povezovanja, dopolnjevanja, izbire pravih odgovorov so odlično podprte z interaktivno tablo, saj so lahko dijaki posamično pred razredom reševali in

izbirali pravilne odgovore, hkrati so dobili povratno informacijo o rešitvah. Ker je bila naloga digitalno podprta, je bila dijakom že sama po sebi izjemno zanimiva.

Za ponavljanje besedišča na temo prehrane se je odlično odrezal kviz, ki ga ponuja ta učbeniški set. Organizirala sem ga tako, da je morala ena skupina počakati pred učilnico, druga skupina pa je pred interaktivno tablo skupno reševala kviz. Po opravljeni nalogi sta skupini izmenjali vloge. Dijaki so bili izredno motivirani, medsebojno so si pomagali, tekmovalnost pa je iz njih izvlekla najboljše. Pravilne izbire in hitri prsti so določili zmagovalno skupino.

Za individualno ponavljanje snovi sem dijakom podala link, na katerem so doma na spletu rešili nalogi na tematiko prehrane. Na voljo so imeli dva tipa nalog. Križanko, kjer so bili časovno omejeni, povratno informacijo glede svojih odgovorov so dobili nemudoma. Naslednja naloga je bila premetenka, kjer je bilo potrebno najti izraze, vezane na dotično temo. Dijaki so si lahko sami izbrali nivo opravljanja naloge, bili so časovno omejeni in po preteku razpoložljivega časa so dobili povratno informacijo o pravilnih odgovorih.

Za dijake, ki so o tematiki želeli izvedeti več, učbeniški set »New English File« ponuja povezave do sorodnih člankov. Pomembno je dejstvo, da so besedila na enakem nivoju, da ne gre za prezahtevne stavke, preveč kompleksno besedišče, saj je le tako snov nivojsko primerna za naše dijake, zato so bolj motivirani in željni osvojiti zanje, ki presega osnovne okvirje vsebin predvidenih za pouk angleščine. Dijak, ki je članke prebral, je svoje mnenje o vsebini zapisal v obliki eseja in sestavek oddal.

Za preverjanje slušnega razumevanja pa so dijaki s pomočjo zloženke in naloge v delovnem zvezku doma preverili svoje sposobnosti poslušanja in razumevanja, vendar pa je ta naloga namenjena le tistim, ki pri angleškem jeziku dosegajo višji nivo.

V zvezi s tematiko načina prehranjevanja smo predelali tudi sedanje časovne strukture, ki pa so jih dijaki lahko vadili tako, da so si preko posredovane povezane sami sestavili test in preverili svoje znanje.

4 ZAKLJUČEK

Interaktivni učbeniki ne smejo biti sami sebi namen. V razred morajo vnesti motivacijo današnji digitalni generaciji dijakov. Njihov namen je narediti učenje zabavno, njegova vizija pa ustvariti učno skupnost, v katero so lahko vključeni učenci in učitelji v šoli in doma. Med aktivnostmi, ki jih omogočajo i-učbeniki, lahko vsi udeleženci občutijo uspeh, kar je še pomembnejše, je dejstvo, da digitalen način izobraževanja dijake tako zelo motivira, da se ne zavedajo, da vendarle gre za proces učenja in usvajanja snovi, ki jo bodo koristili v vsakdanji rabi, in ne za brezpredmetno zabavo.

5 VIRI IN LITERATURA

- 1) Čuk, Andreja, Igor Pesek, Blaž Zmazek, Vladimir Milekšič. 2014. Slovenski i-učbeniki. Ljubljana: Zavod republike Slovenije za šolstvo.
- 2) Kovač, Miha, Mojca Kovač Šebart. 2004. Učbeniki v postsocialističnih državah: nastavki za primerjalno analizo. Knjižnica, 48 (3): 7-31. <http://revija-knjiznica.zbds-zveza.si/Izvodi/K0403/kovac.pdf> (27. 8. 2019)
- 3) Kovač, Miha idr. 2005. Učbeniki in družba znanja. Ljubljana: Pedagoška fakulteta: Znanstveni inštitut Filozofske fakultete.

- 4) Marentič Požarnik, Barica. 1978. Prispevek k visokošolski didaktiki. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- 5) Oxenden, Clive, Christina Latham-Koenig. 2006. New English File. Oxford: Intermediate Student's Book: Oxford Univeristy Press.
- 6) Oxford University Press. 2019. English File Student's Site.
<https://elt.oup.com/student/englishfile/intermediate3/?cc=si&selLanguage=en> (20. 8. 2019)
- 7) Pravilnik o potrjevanju učbenikov. Uradni list Republike Slovenije, 34/15 in 27/17.

POUČEVANJE FRANCOŠČINE V VIŠJEŠOLSKEM ŠTUDIJSKEM PROGRAMU GOSTINSTVO IN TURIZEM VČERAJ-DANES-JUTRI

TEACHING FRENCH IN THE HIGHER VOCATIONAL COLLEGE PROGRAMME HOSPITALITY AND TOURISM YESTERDAY-TODAY-TOMORROW

Helena Zupanc

Šolski center Velenje, Slovenija
School Center Velenje
helena.zupanc@scv.si

Izvleček

Znanje tujih jezikov je v današnjem času vse bolj cenjeno. Ne pomeni le podlage za kulturno in gospodarsko povezovanje ljudi iz različnih držav, ampak pomeni tudi razvoj možnosti za oseben in profesionalni razvoj. Star pregovor, ki pravi, »kolikor jezikov znaš, toliko veljaš«, je posebej pomemben za majhne države, med katere spada tudi Slovenija. Besedilo predstavlja in se sooča s pomenom znanja in cilji poučevanja tujega jezika, ki je prešel od razvoja slovnične in leksikalne zmožnosti v preteklosti, do današnjega razvoja medkulturne zmožnosti, zmožnosti diskurza in komunikacije. Obravnava vlogi predavatelja in učečega nekoč in danes, ki sta prešli od govornika do spodbujevalca in pospeševalca učenja, študenti pa so se spremenili iz pasivnih poslušalcev v aktivne udeležence učnega procesa. Osredotoča se na različne pristope k poučevanju tujega jezika, klasične, direktne, slušno-govorne metode, vse do komunikacijskega pristopa, ki prevladuje danes in je skupek več metod, obravnava pa tudi učne pripomočke, ki olajšajo učenje in poučevanje.

Ključne besede: pomen znanja tujega jezika, vloga študenta, vloga predavatelja, pristopi k poučevanju tujega jezika, učni pripomočki

Abstract

Competence in foreign languages is getting more and more valued. It is not only the basis of cultural and economic integration among people from different countries, but also of the possibilities for personal and professional growth development. The old proverb »As many languages you know, as many times you are a person« is especially important for small countries such as Slovenia. The paper presents and confronts the meaning of speaking foreign languages and the goals of language teaching, which have passed through a grammatical and lexical ability in the past to the current development of intercultural skills, as well as discourse and communication skills. It deals with the role of a lecturer and a student. The lecturer has transformed from a speaker to a stimulator and promoter of learning on one hand, whereas the student has changed from a passive listener to an active participant in the learning process on the other. The text also focuses on teaching accessories and different approaches to a foreign language teaching; from a classic, direct and audio-lingual method to communicative approach, a combination of several methods, which prevails in the present.

Keywords: meaning of speaking a foreign language, role of a student, role of a lecturer, approaches to teaching, teaching accessories

1 POMEN ZNANJA IN CILJI POUČEVANJA TUJEGA JEZIKA

Zaradi globalizacije je znanje tujih jezikov in sposobnost komunikacije izjemnega pomena. Tujih jezikov se učimo, da bi razumeli druge in bi drugi razumeli nas. Družba, v kateri živimo, se neprestano spreminja in tudi jezik, ki je živa stvar, je podvržen spremembam. Posledično se spreminjajo tudi načini poučevanja in učenja tujih jezikov. Vedno iščemo najboljše in najhitrejše poti, da bi ga usvojili, vendar pa lahko z gotovostjo trdimo, da ni le enega in pravega načina. Vsak izmed nas je drugačen, ima različno osebnost, karakterne lastnosti, ne zmoremo se vsi učiti v enakih okoljih in razmerah. Zato je pomembno, da vsak najde svojo pot. Naučiti se jezika, da ga lahko brez zadržkov ustrezno uporabljamo, pa ni čisto enostaven in kratkotrajen proces. Pred nekaj desetletji je bil osnovni cilj poučevanja tujega jezika razvoj slovnične in leksikalne zmožnosti, pri čemer je prevladovalo učenje na pamet (učenje od spoznavanja pravil in pojmov do rabe). Danes od učenja jezika pričakujemo medkulturne zmožnosti, zmožnost diskurza in interakcije. Dejavnosti kot predavateljica strokovne terminologije v tujem jeziku III (francoščina) poskušam približati realnim življenjskim-učnim situacijam, saj želijo tudi študenti osmisлити namen učenja določenih vsebin in njihovo uporabno vrednost. Poučevanje je problemsko naravnano, prevladujejo aktivne oblike in metode dela, nujno je povezovanje specifičnih znanj z življenjem, pa tudi razvijanje samostojnega in kritičnega mišljenja. Študenti pri učenju francoščine razvijajo sporazumevalno zmožnost, s katero se urijo za uspešno sprejemanje, ustvarjanje in posredovanje ustnih in pisnih sporočil.

2 PREDAVATELJ – SPODBUJEVALEC IN POSPEŠEVALEC UČENJA

Nekoč je bil v žarišču procesa poučevanja predavatelj - govornik, prevladovala je frontalna oblika podajanja učnih vsebin, študenti pa so bili poslušalci. Danes je vloga razdeljena med njim in študenti, učno okolje pa bolj odprto. Če sem nekoč pri pisnem in ustnem sporočanju dosledno popravljala jezikovne napake, danes študentom puščam, da jih prepoznajo sami in jih tudi popravijo. Na tak način si bolje zapomnijo, sposobnost popravljanja lastnih napak pa jim prinese tudi zadovoljstvo. Tradicionalne metode, tj. razlaga in pogovor v frontalni obliki, so danes še vedno prisotne, vendar v manjši meri kot nekoč, seveda pa se predavatelji zavedamo, da je za učinkovito poučevanje potrebno študente bolj aktivno miselno in čustveno vključiti v proces. Ni več dovolj, da je predavatelj le strokovnjak na svojem področju, biti mora prepričljiv, sproščen, jasen, samozavesten, potrpežljiv, izražati mora optimizem, imeti pozitivna pričakovanja do svojih študentov, smisel za humor pa tudi nikoli ni odveč. Pri predavanjih in vajah se trudim živeti v čustva svojih študentov, jih sprejeti takšne kot so, jih poslušati, vzpodbujati, pozitivno vrednotiti njihovo delo in napredek ter usmerjati. Svojo vlogo vidim kot vlogo motivatorja in vodnika. Da jih uspem motivirati je pomembno, da s predmetom čutim in ga imam rada, saj bi bilo sicer utopično pričakovati, da bi mi uspelo za učenje navdušiti in motivirati tudi študente. Kaj sploh pomeni termin motivirati? Gre za sprožanje reakcij, ki pospešijo proces učenja. Ob tem se študent zave svojih zmožnosti in zanimanj, prepozna pa tudi uporabnost in vrednost novih znanj. Govorimo lahko o več vrstah motivacije. Najpogostejše je razlikovanje med notranjo (intrinzično) in zunanjo (ekstrinzično) motivacijo (**Cajhen idr.** 2011, 22). Zunanja motivacija pomeni, da spodbude za učenje prihajajo od zunaj. Študent se uči, ker bo pohvaljen, ker bo dobil dobro oceno, se boji »kazni« ali kritike, ne bo pa ob usvojitvi učnih vsebin občutil zadovoljstva. Notranja motivacija je bistveno močnejša, študent si želi usvajati nove vsebine, vidi njihovo uporabnost. Tak študent je v nasprotju z zunanje motiviranim učinkovitejši in uspešnejši, potrebuje manj predavateljevega vodenja, sam

išče odgovore na vprašanja, je sposoben kritičnega razmišljanja in povezovanja vsebin. Danes prevladuje komunikacijski pristop poučevanja tujega jezika, ki se osredotoča na študenta, njegove potrebe in zanimanja, podprt pa je z rabo informacijsko-komunikacijske tehnologije. Računalnik, splet, forumi so pogosto močan element motivacije, saj omogočajo stik z realnimi življenjskimi situacijami in popestrijo tako učenje kot poučevanje. Ker so študenti različno motivirani, imajo različne sposobnosti in zanimanja, predvsem pa različne stopnje predznanja francoščine, je zame velik izziv, kako se »dotakniti« prav vsakega izmed njih.

3 PRISTOPI K POUČEVANJU TUJEGA JEZIKA OD 18. STOLETJA DO DANES

Skozi čas so se metode in pristopi k poučevanju tujega jezika močno spreminjali. Klasična metoda je prešla v direktno in slušno-govorno metodo, le-ta pa je pripeljala do skupka več metod imenovanega komunikacijski pristop, ki prevladuje danes.

3.1 SLOVNIČNO-PREVAJALNA OZIROMA KLASIČNA METODA

Ta metoda je bila v rabi od druge polovice 18. stoletja do nekje 1950. Pri njej sta bila branje in pisanje osrednji spretnosti, vedno je bila prisotna vzporednica med maternim in tujim jezikom, poučevanje je potekalo od pravil do primerov (deduktiven pristop), veliko je bilo prevajanja in učenja na pamet, napake niso bile dovoljene, prevladovale so vaje prevajanja, pisanja sestavkov in učenja novih besed iz sestavkov.

3.2 DIREKTNA METODA

Konec 19. stoletja se je pojavila direktna metoda, ki pa pri nas ni zaživela. Prevajanje in raba maternega jezika sta bila po tej metodi strogo prepovedana, branje in pisanje se je razvijalo skupaj z govorom, poučevanje slovnice pa potekalo po induktivni poti – od primerov do pravil. Poudarek je bil na lepi izgovorjavi, pomembna je bila ponazoritev/predstavitev in ne razlaga, prevladovale so vaje dopolnjevanja, pisanja prostih sestavkov in narekov.

3.3 SLUŠNO-GOVORNA METODA

Slušno-govorna metoda je bila v veljavi v 50-ih in 60-ih letih prejšnjega stoletja. Pri tej metodi materni jezik ni več »tabu«, jezik je bil pojmovan kot sistem navad in enako kot pri direktni metodi je bilo tudi tu poučevanje slovnice induktivno. Pomembno je bilo podajanje informacij o kulturi naroda, napake niso bile dovoljene in jih je bilo treba sproti popravljati. Metoda se je opirala predvsem na govorno besedo, učenje pa je potekalo od razumevanja govorne besede in govora do branja in pisanja. Strategije dela so zajemale predvsem pomnjenje dvogovorov in vaje iskanja sopomenk.

3.4 KOGNITIVNA METODA

Kognitivna metoda je prevladala okoli leta 1970. Pri tej metodi so bila pravila najpomembnejša. S poznavanjem pravil je bilo mogoče tvoriti povedi. Torej po tej metodi jezik ni le sistem navad, ampak gre za kognitiven proces. Strategije dela so zajemale razumevanje pravil in prenos le-teh v življenje. Vpliv na kognitivno metodo je imel Noam Chomsky. Bistvo njegove teorije je,

da je vse stavke v jeziku mogoče tvoriti na podlagi skupine transformacijskih pravil, ki imajo osnovo v temeljnih jezikovnih strukturah (Seliškar 1995, 24).

3.5 KOMUNIKACIJSKI PRISTOP

Danes pri poučevanju tujega jezika govorimo o komunikacijskem pristopu, ki združuje več metod. Njegova načela so:

- komunikacija je verbalna in neverbalna (zlasti v zgodnjem učenju jezika),
- uporaba čim bolj »avtentičnega« jezika,
- tuj jezik je sredstvo za komunikacijo v razredu, ne le objekt pouka; učenci morajo imeti dovolj priložnosti za izražanje svojih misli in mnenj,
- jezikovne funkcije so predstavljene v več lingvističnih oblikah (primer: funkcija strinjanja na več načinov),
- pragmatičnost – povezava z vsakdanjim življenjem,
- integracija jezikovnih spretnosti in ne jezikovne spretnosti, ločene druga od druge,
- napake niso »tabu«, na njih gledamo pri komunikacijskem pristopu kot na naravno stopnjo v razvoju znanja; napake so dokaz, da poteka pridobivanje novega,
- učenčev uspeh je torej ravnotežje ali seštevek njegovega znanja o pravilnosti jezikovnih oblik in njegove sposobnosti to znanje uporabljati,
- učitelj ni več edini »govorec« v razredu in voditelj učno-vzgojnega procesa, temveč postaja bolj usmerjevalec in opazovalec. Učenec je soodgovoren za pridobivanje znanja. (Seliškar 1995, 27)

Strategije dela so jezikovne igre, igre vlog, simulacije življenjskih situacij, uporaba tiskanih medijev, radia, televizije, svetovnega spleta ...

Razglabljanje o tem, katera metoda poučevanja je dobra in katera slaba, je nesmiselno. Vsaka ima določene pozitivne in negativne učinke. Učitelj/predavatelj je strokovnjak, ki mora v danem trenutku in v dani situaciji ustrezno presoditi, katero metodo je glede na ciljno skupino, ki jo ima pred seboj, najbolj smiselno uporabiti. In ne sme pozabiti, da naj bo poučevanje jezika problemsko naravnano, aktivnosti morajo spodbujati sposobnost kritičnega mišljenja, vsebine oziroma znanja je potrebno povezovati in poudariti pomen vseživljenjskega učenja.

4 OD PASIVNE DO AKTIVNE VLOGE UČEČEGA

V preteklosti je bila pri tradicionalnem načinu poučevanja prosta raba jezika učečega močno omejena. Študenti so bili bolj pasivni, razlagi predavatelja so težje sledili, saj niso bili vključeni v vse faze obravnave nove snovi, izbira učnih vsebin pa velikokrat ni sovpadala z njihovimi zanimanji in sposobnostmi. Danes prevladujejo težnje po aktivnem učenju in poučevanju jezika, pri čemer gre za popolno nasprotje od poučevanja z razlago, ki je prevladovalo v preteklosti. Študent je aktivno udeležen v proces tako teoretično, kot tudi izkustveno in diskusijsko, zato je verjetnost, da bo lahko povezal nova znanja z že usvojenimi in jih ponotranjil, večja. Vsebine so povezane z dejanskimi življenjskimi situacijami, študenti pa medsebojno sodelujejo (v parih ali skupinah) in niso samo »skupek oseb« z enakimi interesi in približno enakimi sposobnostmi v predavalnicah s točno določeno postavitevjo miz, ki ne predstavljajo spodbudnega okolja za učenje, ustvarjalnost, domišljijo, raziskovanje in izražanje svojega mnenja. Kakovostno učenje in poučevanje sta torej odvisna od več dejavnikov. Potekati morata v pozitivnem, spodbudnem okolju. Med predavateljem in študenti mora prevladovati odnos, ki temelji na zaupanju, obojestranskem spoštovanju in brez strahu študentov pred predavateljem. Predavatelj mora študente spodbujati, da dajo od sebe najboljše, da stremijo k

izboljšanju in so sami sposobni oceniti svoje delo. Lahko bi potegnili določene vzporednice uspešnih študentov pri učenju francoščine: imajo jasno vizijo, česa bi se radi naučili, se ne osredotočajo le na pomen besed in stavkov, ampak se posvečajo tudi njihovi strukturi, ves čas aktivno sodelujejo, pri učenju pa so potrpežljivi in odprti za predloge in nasvete.

Opažam, da imajo aktivni načini učenja francoščine veliko dobrih lastnosti. Študenti lažje vzdržujejo motivacijo, s čimer je tudi zanimanje za učenje jezika večje, omogočajo pa jim tudi medsebojno sodelovanje in izmenjavo mnenj pri skupinskem delu. Zavedati se je potrebno, da se učenje začne šele z (ustreznim) interpretiranjem informacij, podatkov in dejstev (Rutar 2017, 83). Rečemo lahko, da se je študent nečesa naučil, ko začne novo usvojena znanja uporabljati v novih situacijah, na katere se zna odzivati in o njih razmišljati. Torej, za uspešno učenje in poučevanje tujega jezika bi morala tako študent kot predavatelj najprej sodelovati pri načrtovanju in izvajanju dejavnosti, sposobna bi morala biti kritičnega mišljenja, pridobivanja in analize informacij iz različnih virov ter raziskovanja, hkrati bi oba morala imeti domišljivo in ustvarjalnost, pri delu pa bi ju morala voditi radovednost in želja po novih znanjih.

5 UČNI PRIPOMOČKI

Osnovni učni vir in osrednji učni pripomoček pri poučevanju tujega jezika je od nekdaj učbenik, ki je bil vedno odraz sprememb na področju teorij učenja in poučevanja. Zavedati se je potrebno, da danes raba učbenika in delovnega zvezka ni več dovolj, saj je potrebno pri poučevanju in učenju uporabiti še številna druga učna gradiva, ki učbenike dopolnjujejo in nadgrajujejo. Predvsem učitelji tujega jezika v osnovnih in srednjih šolah imajo nešteto možnosti, da izberejo učbenik, ki najbolj ustreza njihovim željam in zahtevam po ciljih in pristopih, po obliki, jezikovni vsebini, temah, metodologiji in vključenosti jezikovnih spretnosti.

Grant deli učbenike tujih jezikov na tradicionalne in komunikacijske. Tradicionalni učbeniki naj bi po njegovem mnenju imeli naslednje lastnosti:

- poudarjajo jezikovne oblike in slovnične modele, in ne toliko komunikacijskih funkcij;
- poudarjajo predvsem spretnosti branja in pisanja (bolj kot govor in poslušanje)
- precej uporabljajo materinščino;
- poudarjajo predvsem pravilnost in ne tekočnost/gladkost;
- ozko se osredotočajo na učni načrt in so izpitno naravnani;
- nekaterim učiteljem so všeč, ker je njihova uporaba – zaradi enostavne metodologije – preprosta. (Čok idr. 1999, 195)

Danes so komunikacijski učbeniki nadomestili tradicionalne, ki ne ustrezajo več ciljem poučevanja tujega jezika. Komunikacijski učbeniki se razlikujejo, imajo pa določene skupne lastnosti:

- poudarek je na komunikacijskih jezikovnih funkcijah;
- poskušajo odsliskavati učenčeve potrebe in interese;
- ne poudarjajo zgolj jezikovnih oblik, ampak spretnosti uporabe jezika;
- običajno imajo uravnoteženo razmerje med vsemi štirimi jezikovnimi spretnostmi;
- običajno zelo natančno in specifično določajo svoje cilje;
- tako vsebina kot metode odsliskavajo pristen jezik iz vsakodnevnega življenja;
- spodbujajo delo v dvojicah in skupinah in tako od učitelja zahtevajo več organizacijskih sposobnosti;
- poudarjajo tekočnost/gladkost in ne samo pravilnost. (Čok idr. 1999, 196)

Cilji, ki jih določajo katalogi znanja za predmet Strokovna terminologija v tujem jeziku III, so slušno in bralno razumevanje ter pisno in ustno izražanje. Gradivo, ki sem ga pripravila za

študente, vključuje vsa področja razen slušnega razumevanja, poudarek pa je na besedišču stroke, razumevanju in tvorbi pisnih besedil. Prikaz avtentičnih situacij vsakdanjega življenja in poslušanje naravnih govorcev moram poiskati v drugih virih, predvsem na spletu. Uporaba informacijsko-komunikacijskih tehnologij je v današnjem času predavatelju tujega jezika v veliko pomoč, tako pri pripravi učnih vsebin kot pri njihovem predstavljanju, poučevanju, utrjevanju in nadgrajevanju znanj, za študente pa predstavlja močan faktor motivacije za učenje. Z nekaj kliki se študentom na spletu odpre okno v svet, iskanje informacij je enostavno in hitro. V preteklosti se je uporaba IKT tehnologij pri poučevanju tujih jezikov začela z magnetoskopi, kasetami in videoprojektorji, danes pa je le-te v prvi vrsti nadomestil računalnik. S tem se je spremenil tudi način poučevanja. Zavedati se je potrebno, da študenti, ki so jim IKT tehnologije bile »položene praktično v zibelko«, največkrat precej bolje obvladajo uporabo teh orodij kot predavatelji. Uporaba svetovnega spleta pri poučevanju in učenju tujega jezika omogoča raznolike aktivnosti, z različnimi spletnimi časopisi, video in glasovnimi posnetki, klepetalnicami ipd. imajo študenti možnost pristnejšega stika z jezikom, ki se ga učijo. V predavanja in vaje vključujem tudi mobilne telefone, ki imajo funkcijo računalnika, in s katerimi študenti hitro dostopajo do spletnih učnih gradiv, se povezujejo preko družbenih omrežij, iščejo nove informacije, poiščejo dodatne vaje za utrjevanje in preverjanje znanja ter avdio-vizualne posnetke v ciljnem jeziku. Večina šol omogoča študentom dostop do interneta, ki tako zanje ne predstavlja dodatnih stroškov. Na voljo je kar nekaj mobilnih aplikacij za učenje tujega jezika, vendar pa je velika večina med njimi plačljiva. Rabo klasičnih slovarjev v tiskani obliki so nadomestile mobilne aplikacije slovarjev. Tako se ne zgodi, da bi študenti prišli brez pripomočka, saj je mobilni telefon njihov stalni spremljevalec. Pomembno je, da predavatelji pokažemo, kako lahko študenti sodobne tehnologije izkoristijo v svoj prid, si olajšajo učenje in razširijo svoja znanja, pokazati pa jim je potrebno, kako v poplavi gradiv na spletu ocenijo in ustrezno izberejo tista, ki jim bodo najbolj koristila.

6 KAKŠNO POUČEVANJE TUJEGA JEZIKA SE NAM OBETA V PRIHODNOSTI?

Težko je govoriti, kakšne smernice bo ubralo poučevanje tujih jezikov. Gotovo je, da nas čaka še veliko tehnoloških sprememb, globalizacija, novi izzivi. Tisti, ki se bomo spremembam prilagodili, bomo »preživeli«. Izobraževanje se bo moralo še tesneje povezati s potrebami in zahtevami gospodarstva. Predavatelji bomo morali še hitreje sprejemati in usvajati rabo novih medijev ter tehnologij, še bolj bo naša naloga usmerjati pri pridobivanju in uporabi znanj in informacij. Da bi raba naprednih tehnologij v popolnosti nadomestila človeka, je najbrž utopija. Vsekakor pa bodo nove tehnologije posameznikom omogočile, da bodo razvijali veščine, ki koristijo prav njim.

7 LITERATURA IN VIRI

- 1) Cajhen, Simona, Zdravka Kante, Ines Vižin, Barbara Cergolj, Karmen Kaučič, Darja Premrl, mag. David Bizjak, Anne-Cécile Lamy, Lidija Kos-Ulčar, Liliane Strmčnik, Marie di Folco, Marija Vreček-Sajovic, Irena Rahotina, Simone Krامل, Jezerka Beškovnik. 2011. Posodobitve pouka v gimnazijski praksi Francoščina. Ljubljana: Zavod RS za šolstvo.

- 2) Čok, Lucija, Janez Skela, Berta Kogoj, Cveta Razdevšek-Pučko. 1999. Učenje in poučevanje tujega jezika. Ljubljana: Pedagoška fakulteta; Koper: Znanstveno-raziskovalno središče Republike Slovenije.
- 3) Debeljak, Barbara. 2005. Igra vlog in simulacija pri pouku. V: Spodbujanje aktivne vloge učenca v razredu: zbornik prispevkov: 89-99. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo.
- 4) Dewey, John. 2012. Šola in družba. Ljubljana: Pedagoška fakulteta.
- 5) Glasser, William. 1994. Učitelj v dobri šoli. Radovljica: Regionalni izobraževalni center.
- 6) Krašna, Marjan. 2015. Izobraževanje v digitalnem svetu. Maribor: Filozofska fakulteta, Mednarodna založba Oddelka za slovanske jezike in književnosti.
- 7) Kyriacou, Chris. 1997. Vse učiteljeve spretnosti. Radovljica: Regionalni izobraževalni center.
- 8) Marentič-Požarnik, Barica. Kako različni učni stili, pristopi in strategije študentov vplivajo na njihovo študijsko uspešnost. V: Izziv raznolikosti: stili spoznavanja, učenja, mišljenja: 143-150. Nova Gorica: Educa.
- 9) Ozvetič, Tanja. 2006. Moj svet, tvoj svet, njegov svet. V: Kakovostna šola prihodnosti: zbornik predavanj in priročnik: 102-119. Ljubljana: Teološka fakulteta.
- 10) Rutar, Dušan. 2017. Emancipatorična edukacija in poučevanje za krepitev odlik učencev. V: Kognitivna znanost v šoli za 21. stoletje: 65-100. Kamnik: Cirius.
- 11) Schollaert, Rudi. 2006. Pomen sprememb v izobraževanju. V: Vpeljevanje sprememb v šole: konceptualni vidiki: 9-17. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo.
- 12) Seliškar, Nevenka. 1995. Igramo se in učimo: zgodnje učenje tujega jezika. Ljubljana: Zavod Republike Slovenije za šolstvo in šport.
- 13) Urbanc, Drago. 2004. Miza tiš, riba fish: kako se učimo tuje jezike. Kranj: Modita.

PODNEBNE SPREMEMBE V UČNIH NAČRTIH ZA STROKOVNO GIMNAZIJO

CLIMATE CHANGES IN CURRICULUM FOR PROFESSIONAL HIGH SCHOOL

Adela Žigert

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

adela.zigert@bic-lj.si

Izvleček

15. marca 2019 so se dijaki množično udeležili vseslovenskega podnebnege protesta. Mladi se zavedajo, da želja ljudi po nenehni gospodarski in materialni rasti ne upošteva dejstva, da imamo na voljo omejene naravne vire ter, da je 21. stoletje prelomni čas. Poučujem fiziko in pri poglavju o energiji ali termodinamiki povem tudi, kaj je učinek tople grede, zakaj nastane in kaj jo povzroča. Povem zakaj nastajajo podnebne spremembe ter kakšne so njihove posledice. Zanimalo me je tudi, kako je s tem pri drugih predmetih, zato sem se odločila, da bom pregledala učne načrte za splošno izobraževalne predmete v gimnaziji. Pri prebiranju učnih načrtov sem se izključno osredotočila na opis podnebnih sprememb (klimatskih sprememb) in posledic, ki jih povzročajo. Učni načrti, ki sem jih prebirala, so bili potrjeni v letih 2008 in 2009. Na področju okoljskih sprememb so učni načrti zastareli in potrebni prenove, saj bi morali dijaki pridobiti dovolj znanja, da bi razumeli, zakaj se okolje spreminja in bili sposobni razmišljati o rešitvah za nastale probleme.

Ključne besede: podnebni protesti, okoljske spremembe, podnebne spremembe, učni načrti

Abstract

On March 15, 2019, students participated in the all-Slovenian climate protest. Young people are aware that people's desire for continued economic and material growth does not take into account the fact that we have limited natural resources and that the 21st century is a turning point. I teach physics, and in the class I tell pupils what a greenhouse effect is, why it is generated, and what causes it. I was curious to see how this works with other subjects. I decided to review the curricula for general education subjects in high school. When reading them I focused on describing climate changes and its consequences. The syllabuses I read were validated in 2008 and 2009. In the field of environmental changes they are outdated and in need of renovation, as students should gain sufficient knowledge to understand why the environment is changing and be able to find solutions to the problems that arise.

Keywords: climate protests, environmental change, climate change, curricula

1 UVOD

Švedska okoljska aktivistka Greta Thunberg je leta 2018, ko je bila stara petnajst let, protestirala pred švedskim parlamentom in zahtevala ukrepe proti podnebnim spremembam. S svojim protestom je spodbudila številne mlade ljudi po vsem svetu, da so se aktivirali z željo po dostojnem življenju v prihodnosti. Gibanje Mladi za podnebno pravičnost je 15. marca 2019 organiziralo vseslovenske podnebne "štrajke". Na ta dan so šolarji, dijaki in študentje po vsem svetu združili moči in organizirali globalne podnebne proteste. Mladi se zavedajo, da želja ljudi po nenehni gospodarski in materialni rasti ne upošteva dejstva, da imamo na voljo omejene naravne vire. Milenijske generacije se zavedajo, da je 21. stoletje prelomni čas, saj ljudje že ogrožamo stabilnost lastnega planeta do te mere, da se kot domine podirajo zakonitosti kroženj energije in snovi v naravi, ki so bile prisotne na tisoče let. Ravno mlada generacija bo nosila najhujša bremena zgrešenega modela razvoja družbe v preteklosti. Tisti, ki imajo danes politično in ekonomsko moč, z nereševanjem težav in s prepočasnim prehodom v brezogljično ter odgovorno družbo krožnega gospodarstva ogrožajo prihodnje generacije. Protestov so se udeležili tudi dijaki naše šole. Ob množičnem odhodu na proteste za podnebno pravičnost sem se začela spraševati, ali dijakom v šoli sploh kaj povemo o okoljskih spremembah. Osredotočila sem se na vprašanje, ali mladi v šoli pridobijo dovolj znanja, da se lahko uprejo stališčem sedanjega sistema, ki neprestano omenja količinsko rast in ne upošteva omejitev naravnih sistemov. Okoljske spremembe, ki so posledica človekove dejavnosti, so med sabo povezane in zajemajo podnebne spremembe, zakisanje oceanov, tanjšanje ozonske plasti, naglo izumiranje živalskih in rastlinskih vrst, rušenje dušikovega in fosforjevega kroga ter kemično in drugo onesnaženje tal, vode in zraka. Poučujem fiziko in pri poglavju o energiji ali termodinamiki povem tudi, kaj je učinek tople grede, zakaj nastane in kaj jo povzroča. Povem zakaj nastajajo podnebne spremembe ter se dotaknem njihovih posledic. O okoljskih spremembah pri pouku povem nekaj, a to vseeno ni dovolj. Zanimalo me je, kako je s tem pri drugih predmetih. Odločila sem se, da bom pregledala učne načrte za splošno izobraževalne predmete v gimnaziji, saj poučujem fiziko na Gimnaziji in veterinarski šoli, ki deluje v okviru Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana. Pri prebiranju učnih načrtov sem se osredotočila izključno na opis podnebnih sprememb (klimatskih sprememb) in posledic, ki jih povzročajo. K temu me je spodbudilo poimenovanje protestov, ki so se jih množično udeleževali mladi po vsem svetu – podnebni protesti.

2 UČNI NAČRTI

Na spletni strani Ministrstva za izobraževanje, znanost in šport Republike Slovenije sem v zavihku srednješolsko izobraževanje poiskala seznam srednješolskih izobraževalnih programov za šolsko leto 2019/2020. Nato sem v zavihku Splošna in strokovna gimnazija dostopala do učnih načrtov predmetov v splošni, klasični in strokovni gimnaziji. Večino učnih načrtov je bilo potrjenih v letih 2008 in 2009, torej so stari dobro desetletje. Na Zavodu za šolstvo Republike Slovenije so se odločili, da jih je potrebno v prihajajočem šolskem letu pregledati in kasneje še posodobiti. Pri prebiranju sem se osredotočila na pojem podnebne spremembe, čeprav so, kot sem zapisala v uvodu, okoljske spremembe veliko več kot le podnebne spremembe.

2.1 UČNI NAČRT ZA SLOVENŠČINO IN TUJE JEZIKE

Pri jezikih ni nikjer posebej predpisano ali v učnem načrtu zapisano, da morajo učitelji obravnavati podnebne spremembe. Vendar imajo učitelji možnost, da sami izberejo nekatera besedila. Običajno se odločajo za aktualna besedila in prepričana sem, da so v kakšnem omenjene tudi podnebne spremembe.

2.2 UČNI NAČRT ZA FILOZOFIJO IN SOCIOLOGIJO

Pri predmetu filozofija lahko dijaki izberejo temo, ki se navezuje na ekološke probleme, torej tudi na podnebne spremembe (slika 1). Zelo podobno je pri predmetu sociologija, kjer se dijaki, ki se pripravljajo na maturo iz sociologije, pri poglavju Znanost lahko ukvarjajo tudi z ekološkimi vprašanji (slika 2). Presenetilo me je, da v učnem načrtu za sociologijo predvidevajo medpredmetno povezavo le s predmetom biologija, čeprav so ekološke teme zelo interdisciplinarne.

Slika 1: Del učnega načrta za predmet filozofija

3.1.2.4 Izbirna tema (25 ur)

Učitelj skupaj z dijaki izbere problem, dva ali v smiselno celoto povezan niz problemov (izbor ni zaprt, sprejemljivo je vsako filozofsko utemeljeno spraševanje). Temelj izbire so interesi učitelja in dijakov; v strokovnih gimnazijah se bo izbirna tema tako večinoma ujemala z obarvanostjo gimnazijskega programa (v umetniških gimnazijah bo, denimo, največkrat s področja estetike).

Cilji

Dijaki/dijakinje naj poglobljeno razumejo izbrano filozofsko problematiko, kar pomeni, da:

- poznajo in razumejo izbrani problem;
- ga znajo analizirati in razumejo obravnavane rešitve;
- znajo uporabiti ključne pojme;
- znajo samostojno razmišljati o dani temi in tematiko povezati s svojim izkustvom.

Predlogi izbirnih vsebin

Navedena so osnovna področja in pri vsakem samo ena ali več mogočih tem; gre torej samo za nekaj zgledov, učitelj pa lahko izbere teme, ki tu niso omenjene:

- ontologija in metafizika: področja biti in enotnost biti, bit in bistvo;
- filozofija religije: bistvo religije, dokazovanje božjega bivanja;
- antropologija: kdo (kaj) je človek;
- estetika: lepota in resnica v umetnosti;
- politična filozofija: etika in politika;
- zgodovina filozofije: spoznavanje temeljnih filozofskih stališč v zgodovini mišljenja;
- etični problemi sodobnosti (smisel življenja, smrt, samomor, abortus, evtanazija, pravice živali, ekološka vprašanja ...);
- etične dileme tekmovalnega športa.

Vir: Učni načrt za filozofijo

Slika 2: Izsek učnega načrta za sociologijo

3 CILJI IN VSEBINE

- 3.1 Posameznik – družba – sociologija
- 3.2 Identiteta in kultura
- 3.3 Družbene različnosti in neenakosti
- 3.4 Odločanje v skupnosti
- 3.5 Izzivi sodobnega sveta
- 3.6 Načini in metode raziskovanja v sociologiji

MATURITETNI DEL PREDMETA (210 UR)

- 3.7 Družba – zdravje, telo, bolezen
- 3.8 Družina
- 3.9 Šolanje
- 3.10 Religija in verovanjski sistemi
- 3.11 Odklonskost in kriminaliteta
- 3.12 Množični mediji in komunikacije
- 3.13 Znanost – družbeni razvoj in ekološka vprašanja
- 3.14 Delo, moderne družbene organizacije in prosti čas

Vir: Učni načrt za sociologijo

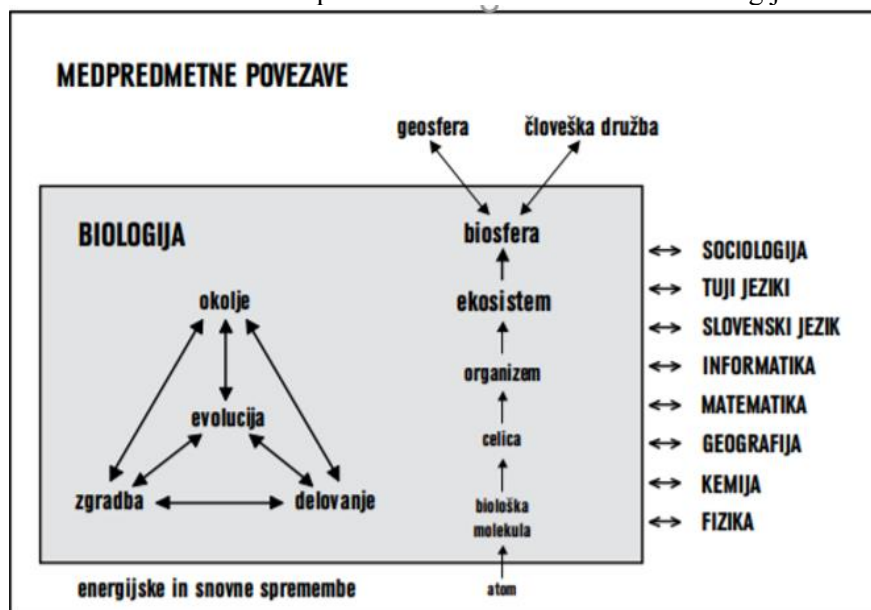
2.3 UČNI NAČRT ZA KEMIJO

V tem učnem načrtu besedne zveze »podnebne spremembe« nisem našla, vendar v poglavju o ogljikovodikih dijaki spoznajo njihovo uporabo in vpliv na okolje.

2.4 BIOLOGIJA

Pri biologiji se učitelji in dijaki ukvarjajo predvsem z biotsko pestrostjo. Žal v učnem načrtu ne piše, da obravnavajo tudi vzroke za vse manjšo biotsko pestrost. Tako podnebne spremembe niso posebej omenjene. To je edini učni načrt, v katerem so grafično prikazana področja, ki jih dijaki obravnavajo in medpredmetne povezave (Slika 3) .

Slika 3: Grafična predstavitev v učnem načrtu za biologijo



Vir: Učni načrt za biologijo

2.5 UČNI NAČRTI ZA ZGODOVINO, PSIHOLOGIJO, LABORATORIJSKE VAJE IN MIKROBIOLOGIJO

Presenečena bi bila, če bi v učnem načrtu za zgodovino govorili o podnebnih spremembah, saj je to tema, o kateri se v javnosti govori zadnjih deset let. Ekološki problemi so omenjeni v poglavju Znanosti in tehnologija v 20. stoletju. Predvsem se njihova obravnava predvideva kot medpredmetno povezovanje. Pri psihologiji podnebne spremembe niso omenjene v nobenem kontekstu. Poučujem na gimnaziji, kjer dijaki poslušajo predmete biotehnologija, mikrobiologija in imajo tudi predmet laboratorijske vaje, zato sem prebrala učne načrte tudi za te predmete. Razočarana sem bila, ker v nobenem niso omenjene podnebne spremembe, v nobeni obliki in v nobeni povezavi. Niti ni v njih omenjena možnost, da se o tem govori v okviru medpredmetnih povezav. Manjša izjema je zapisana v učnem načrtu za biotehnologijo, v katerem je večkrat omenjena povezava z biologijo na področju ekologije.

2.6 UČNI NAČRT ZA PREDMET OKOLJSKA VZGOJA IN IZBIRNI PREDMET ŠTUDIJ OKOLJA TER OBVEZNE IZBIRNE VSEBINE

V svoji karieri učiteljice sem poučevala na različnih srednjih šolah. Žal nikjer v predmetniku niso imeli v naslovu omenjenih predmetov. Predvsem okoljska vzgoja naj bi, po zapisanem v učnem načrtu, vzgajala in izobraževala dijake za trajnostni razvoj. Nisem prepričana, da je to mogoče, če pri predmetu proučujejo le biotsko raznolikost. Besedne zveze podnebne spremembe v nobenem od teh učnih načrtov ne boste našli, niti med temami za obvezne izbirne vsebine ne.

3 POVZETEK

Učni načrti, ki sem jih pregledala, so bili potrjeni v letih 2008 in 2009. Na področju okoljskih sprememb so zastareli in potrebni prenove. Kot fizičarko me je presenetilo dejstvo, da fizika nikjer, niti v medpredmetnih povezavah, ni omenjena pri poglavjih o ekologiji. To se mi zdi povsem nesprejemljivo glede na to, da se le pri fiziki ukvarjamo z energijskimi tokovi in razlago efekta tople grede. V preteklih letih sem pri pouku uporabljala produkte projekta Edu-arctic. Spoznala sem, da lahko dijakom predstavljaš okoljsko problematiko in morebitne rešitve le, če poznaš, razumeš in uporabljaš osnovno poznavanje kemije, biologije, geografije, sociologije in drugih ved oziroma predmetov. Mladi se zavedajo, da se okolje spreminja in da bodo morali v prihodnosti zato živeti drugače. V šoli bi morali pridobiti dovolj znanja, da bi razumeli zakaj se okolje spreminja in kako najti rešitve za nastale probleme, da bi bili kot bodoči volivci sposobni sprejemati odločitve in rešitve, ki nasprotujejo stališčem sedanjega, s količinsko rastjo zasvojenega sistema.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Kajfež Bogataj, Lučka. 2016. Planet, ki ne raste. Ljubljana: Cankarjeva založba – Založništvo d.o.o.
- 2) Thunberg, Greta. https://en.wikipedia.org/wiki/Greta_Thunberg (3. 9. 2019)
- 3) Učni načrti za gimnazije. Ministrstvo za izobraževanje, znanost in šport. http://eportal.mss.edus.si/msswww/programi2019/programi/gimnazija/ucni_nacrti.htm (3. 9. 2019)
- 4) Mlad.si. 2019. <https://mlad.si/blog/intervju-viktorija-kos-clanica-gibanja-mladi-za-okoljsko-pravicnost/> (10. 9. 2019)

PROJEKT POPESTRIMO ŠOLO

THE PROJECT POPESTRIMO ŠOLO

Bojana Žižek

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana, Slovenija

Biotechnical Educational Centre Ljubljana, Slovenia

bojana.zizek@bic-lj.si

Izvleček

Namen prispevka je predstaviti projektno delo v šoli, natančneje projekt »Popestrimo šolo 2017-2021 – Izobraževanje strokovnih delavcev za krepitev kompetenc šolajočih«. Evropski referenčni okvir ključnih kompetenc določa osem ključnih kompetenc in prečnih tem, ki so kombinacija veščin, znanja in pravilnega odnosa. Ta področja veljajo za ključna, saj omogočajo osebno izpolnitev in razvoj, aktivno državljanstvo, vključenost v družbo in na trg dela. Kompetence pomenijo mehka znanja, spretnosti, veščine in sposobnost vzpostavljanja ter grajenja interakcije. Mehke veščine so komplementarne trdim veščinam, saj skupaj vplivajo na delovanje posameznika ter pomembno opredeljujejo potencial za karierni razvoj. Prednostna os projekta POŠ je izboljšanje enakega dostopa do vseživljenjskega učenja pri formalnih, neformalnih in priložnostnih oblikah učenja, posodobitev znanja, spretnosti in kompetenc, spodbujanje prožnih oblik učenja, potrjevanje pridobljenih kompetenc ter podpora kakovostni karierni orientaciji za šolajočo se mladino.

Ključne besede: projektno delo Popestrimo šolo, kompetence šolajočih, mehke veščine, vseživljenjsko učenje, prožne oblike učenja, karierna orientacija

Abstract

The purpose of the paper is to present the project work in the school, more specifically the project »Popestrimo šolo 2017-2021 – Training of Education Staff for Strengthening the Competences of Students«. The European Key Competence Reference Framework identifies eight key competences and crosscutting themes, which are a combination of skills, knowledge and the right attitude. These areas are considered crucial, as they enable personal fulfillment and development, active citizenship, social engagement and engagement on the labor market. Competences mean soft knowledge, abilities, skills and the ability of establishing and building the interaction. Soft skills are complementary to hard skills as they together affect the performance of the individual and importantly define the potential for career development. The priority axis of the POŠ project is to improve equal access to lifelong learning for formal, non-formal and informal learning, upgrading knowledge, skills and competences, promoting flexible learning, validating acquired competences and supporting quality career guidance for school-going youth.

Keywords: project work, Popestrimo šolo, student competences, soft skills, lifelong learning, flexible forms of learning, career guidance

1 PREDSTAVITEV PROJEKTA POŠ

Projekt "Popestrimo šolo 2017-2021 – Izobraževanje strokovnih delavcev za krepitev kompetenc šolajočih" ali na kratko POŠ je razpisalo Ministrstvo za znanost, izobraževanje in šport. Naložbo v projekt sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada. Projekt POŠ pomeni ključni ukrep pri odzivu Evrope na globalizacijo in premik h gospodarstvom znanja ter poudarku, da so ljudje največja dobrina Evrope.

V okviru javnega razpisa za izbor operacij je bilo leta 2016 izbranih 39 prijaviteljev, med drugim zavod BIC Ljubljana, ki je zaposlil multiplikatorja. Maja 2017 je bil zavod BIC Ljubljana na ponovnem razpisu, kjer so zbrali 11 prijaviteljev, spet uspešen ter je tako zaposlil še enega multiplikatorja oziroma multiplikatorko. Projekt Popestrimo šolo trenutno izvaja 50 vzgojno-izobraževalnih zavodov po Sloveniji. Projekt POŠ izvaja 10 srednjih šol z različnimi programi in 40 osnovnih šol.

Prednostne osi projekta so razvoj znanja, spretnosti in vseživljenjskega učenja za boljšo zaposljivost, izboljšanje enakega dostopa do vseživljenjskega učenja za vse starostne skupine pri formalnih, neformalnih in priložnostnih oblikah učenja, posodobitev znanja, spretnosti in kompetenc delovne sile, spodbujanje prožnih oblik učenja in potrjevanje pridobljenih kompetenc ter podpora kakovostni karierni orientaciji za šolajočo se mladino na vseh ravneh izobraževalnega sistema (Javni razpis POŠ, 2016).

Evropski referenčni okvir, ki je bil pripravljen in sprejet leta 2006, določa osem ključnih kompetenc in prečnih tem, ki so kombinacija znanja, veščin in pravičnega odnosa. Ta področja veljajo za ključna področja, saj omogočajo osebno izpopolnitev, osebni razvoj, aktivno državljanstvo, vključenost v družbo in na trg.

1.1 MULTIPLIKATOR POŠ

Javni razpis multiplikatorja ali multiplikatorke POŠ opredeljuje kot osebo, ki izpolnjuje z zakonom in drugimi predpisi določene pogoje za opravljanje vzgojno-izobraževalnega dela učitelja oziroma svetovalnega delavca na področju osnovnošolskega izobraževanja, srednjega poklicnega, strokovnega ali splošnega izobraževanja in je na šoli zaposlena za čas trajanja projekta s polnim delovnim časom, za obdobje od 1. 5. 2017 do 31. 10. 2021 (Javni razpis POŠ, 2016).

V dopolnilu piše, da lahko to delo upravlja tudi kandidat, ki nima pedagoško, pedagoško-andragoške oziroma specialnopedagoške izobrazbe, če izpolnjuje druge pogoje za opravljanje vzgojno-izobraževalnega dela učitelja oziroma svetovalca. Kandidat mora prav tako imeti opravljen strokovni izpit, v primeru, da strokovnega izpita še ni opravil, lahko sklence delovno razmerje za obdobje enega leta in mora najkasneje do izteka tega leta izpit tudi opraviti, če ne se mu delovno razmerje zaradi neizpolnjevanja pogojev ne podaljša (Javni razpis POŠ, 2016).

1.2 KLJUČNE KOMPETENCE

Priporočilo Evropskega sveta in parlamenta ključne kompetence definira kot kombinacijo znanja spretnosti in odnosov, ustrezajočih okoliščinam. Ključne kompetence so tiste, ki jih vsi ljudje potrebujejo za osebno izpolnitev in razvoj, dejavno državljanstvo, socialno vključenost in zaposlitev. Ključne kompetence se štejejo za enako pomembne, saj vsaka od njih prispeva k uspešnemu življenju v družbi znanja.

Ključne kompetence so po naravi medpredmetne, zato ji lahko obravnavamo pri vseh predmetih in vseh šolskih aktivnostih. Do sedaj še nobena država ni prešla na izobraževalni sistem, ki bi

v celoti temeljil na kompetencah, a nekaj držav je že naredilo pomembne korake v tej smeri, saj so poleg zakonskega in kurikularnega ogrodja uvedle tudi ogrodje za ključne kompetence, tako ogrodje med drugim predstavlja tudi projekt POŠ v slovenskih šolah.

Kompetence predstavljajo izkazan sklop znanja, veščin, sposobnosti in tudi osebnostnih lastnosti, vrednot, motivacije, samopodobe, čustev, vzorcev razmišljanja ipd. Pomenijo znanje in razumevanje ter zmožnosti in veščine za izvedbo. Kompetence se kažejo v uspešno opravljenem delu glede na postavljene zahteve oziroma celo omogočajo nadpovprečno delovanje. Opaziti jih je šele pri ravnanju v različnih delovnih in tudi življenjskih situacijah.

Referenčni okvir določa osem ključnih kompetenc: 1) sporazumevanje v maternem jeziku; 2) sporazumevanje v tujih jezikih; 3) matematična kompetenca ter osnovne kompetence v znanosti in tehnologiji; 4) digitalna pismenost; 5) učenje učenja; 6) socialne in državljanske kompetence; 7) samoiniciativnost in podjetnost ter 8) kulturna zavest in izražanje (Zavod RS za zaposlovanje, e-svetovanje).

Kompetence se medsebojno prekrivajo in povezujejo: vidiki, ki so bistvenega pomena za eno področje, podpirajo kompetence na drugem. Kompetenca na področju temeljnih osnovnih znanj jezika, kompetenca branja, pisanja, računanja je bistvena podlaga za učenje, učenje učenja pa podpira vse učne dejavnosti. Obstajajo številne teme, ki se uporabljajo v celotnem referenčnem okviru: kritično razmišljanje, ustvarjalnost, dajanje pobud, reševanje problemov, ocena tveganj, sprejemanje odločitev ter konstruktivno obvladovanje čustev, ki so pomemben dejavnik pri vseh osmih ključnih kompetencah (Priporočilo Evropskega parlamenta in Sveta, 2006).

Pri vseh navedenih kompetencah gre za mehka znanja, spretnosti, veščine in sposobnost vzpostavljanja interakcije. Trde veščine pomenijo znanja in spretnosti, ki so pridobljena v okviru formalnega izobraževanja, ker gre za znanja, ki predstavljajo osnovo za vstop na trg dela, obenem pa so tudi vir konkurenčne prednosti. Mehke veščine so komplementarne trdim veščinam, saj skupaj vplivajo na delovanje posameznika ter pomembno opredeljujejo potencial za karierni razvoj.

2 PROJEKT POŠ V PRAKSI

Projekt POŠ sem začela izvajati v decembru 2017. Po izobrazbi sem profesorica slovenskega jezika in filozofije, opravljen imam tudi strokovni izpit. Z dijaki v sklopu projekta POŠ razvijam ključne kompetence v obliki kratkih delavnic (ena šolska ura), večdnevni taborov, obveznih izbirnih vsebin (OIV), interesnih dejavnosti (ID), zunajšolskih dejavnosti in celoletnega delovanja (priprava dogodkov in proslav, natečaji, različna tekmovanja in projektno delo.). Dejavnosti izvajam preko individualnih in skupinskih oblik, tudi z uporabo pametne tehnologije. Dijake seznanjam z različnimi razpisi in multidisciplinarnimi tekmovanji s poudarkom na trajnostnem razvoju ipd., vodim evidenco o udeležencih, vsebinah in dosežkih. Povezujem se z razredniki in učitelji BIC Ljubljana, strokovnimi delavci, drugimi javnimi zavodi, gospodarskimi družbami in nevladnimi organizacijami v lokalnem in strokovnem okolju, predvsem skozi dejavnosti v razrednih projektih in projektno delo. Učitelje spodbujam k predstavitvi lastnih primerov dobre prakse, k osvežitvi znanja o sodobnih oblikah in metodah poučevanja (sodelovalno in timsko poučevanje; medpredmetne (kros)kurikularne povezave, avtentično poučevanje itd.). Pomagam pri pripravi gradiva in delovnih listov za dijake in učitelje ter objavljam informacije o dogodkih na spletni strani BIC Ljubljana. Prav tako vodim evidenco o nadarjenih dijakih in njihovih dosežkih, saj dijake za dosežke ob koncu šolskega

leta nagradimo z interno Škurhovo pohvalo, priznanjem ali nagrado. Hkrati se udeležujem različnih strokovnih usposabljanj in skrbim za lasten profesionalni razvoj.

Projekt POŠ uvaja dodatne dejavnosti in prožne oblike učenja, s katerimi dijaki ozavešajo in krepijo ključne kompetence, spoznavajo pomen vseživljenjskega učenja ter obvladovanja različnih bralnih in učnih strategij. Kot multiplikatorica sodelujem in svetujem učiteljem pri medpredmetnem in sodelovalnem poučevanju, da hkrati razmislijo, katere metode že uporabljajo in naredijo osebni premislek o tem, kako dijake vključiti v proces učenja, kako posamezne tematske sklope izpeljati s sodobno metodo oz. obliko in pri tem upoštevati cilje, razvojno stopnjo dijakov, njihovo predznanje in sposobnosti, značilnosti metode glede na svoje predmetno področje. O tako izpeljanih urah vodim evidenco, organiziram tematske konference, se udeležujem izobraževanj na temo učenje učenja in znanje prenašam na učiteljski zbor v obliki delavnice, na kateri učitelji presojujejo trenutno stanje in stanje, ki bi ga radi dosegli.

2.1 SPORAZUMEVNJE V MATERNEM JEZIKU, SOCIALNE IN DRŽAVLJANSKE KOMPETENCE, KULTURNA ZAVEST IN IZRAŽANJE

Kompetence sem med seboj povezujejo in dopolnjujejo, ob razvijanju ene vrste kompetence se sinhrono razvijajo še druge. Kompetence sem zato smiselno razdelila v sklope, glede na njihovo povezovanje in dopolnjevanje.

Sporazumevanje v maternem jeziku obsega vrsto znanj, veščin in vedenj na zelo različnih ravneh, saj to temeljno zmožnost pridobivamo in širimo od rojstva naprej. Temeljna zmožnost sporazumevanje v maternem jeziku je opredeljena kot sposobnost izražanja in razumevanja pojmov, misli, čustev, dejstev in mnenj v pisni in govorni obliki (poslušanje, govorjenje, branje in pisanje). Ta temeljna zmožnost je tesno povezana z razvojem posameznikovih kognitivnih sposobnosti, da razume svet in se poveže z drugimi ljudmi. Pri tem mora posameznik obvladati besednjak in slovnico, poznati različne funkcije jezika, vrste besedne interakcije (različne vrste in načini izmenjavanja sporočil v maternem jeziku), vrste literarnih in neliterarnih besedil, poglobitvni značilnosti različnih slogov in jezikovnih zvrsti ter spremenljivosti jezika in sporazumevanja glede na okoliščine (Olga Veldin Bednjanič idr., 2013).

Kompetenco sporazumevanja v maternem jeziku z dijaki razvijam v obliki različnih socialnih delavnic (usvajanje novih pojmov in njihova uporaba pri opisovanju lastnih zmožnosti in lastnosti), dopolnilnih vaj iz slovnice in pravopisa, obravnave literarnih (Cankarjevo tekmovanje) in neliterarnih besedil (razčlemba neumetnostnega besedila). Dijaki se lahko prostovoljno priključijo dejavnostim za organizacijo proslav ob slovenskih državnih praznikih (dan samostojnosti in enotnosti, Prešernov dan, dan državnosti) in poskrbijo za vsaj tri šolske proslave, delavnice pa potekajo skozi celotno šolsko leto. Pri tem razvijajo sposobnost izražanja in interpretacije svojih misli in idej v maternem jeziku, krepijo socialne in državljske kompetence ter razvijajo kulturno zavest. Dijaki aktivno spremljajo izražanje v maternem jeziku v različnih pisnih in ustnih medijih. Razumejo, da mora biti besedilo, ki ga tvorijo, prilagojeno obliki komunikacije. Ob tem javno in govorno nastopajo z vnaprej napovedano in pripravljeno temo, tvorijo smiselno, zaključeno besedilo, pred javnostjo govorijo čim bolj razločno, naravno in zborna ter v evalvaciji vrednotijo svoj govorni nastop in utemeljijo svoje mnenje.

2.2 SPORAZUMEVANJE V TUJIH JEZIKIH

V sodelovanju z učitelji tujih jezikov (angleščina, nemščina, italijanščina) pripravljam gradiva, različne vprašalnike in delovne liste za dijake, ki ob tem razvijajo različne kompetence (podjetnost in samoiniciativnost, kulturno zavest in izražanje, digitalno pismenost). Na

predmetnih taborih sodelujem v obliki medpredmetnega poučevanja, timskega in sodelovalnega učenja in (kros)kurikularne povezave. Tematike, ki jih dijaki obdelajo v tujem jeziku, obdelajo še v maternem jeziku, govorno nastopajo v tujem in maternem jeziku itn. Dijaki v sklopu različnih izmenjav, v mednarodnih projektih, strokovnih ekskurzijah in tekmovanjih (Erasmus+, Artic competition, strokovna ekskurzija po evropskih institucijah, tekmovanje iz angleščine Hippo itn.) izmenjujejo informacije v tujih jezikih, navezujejo stike in se v tujem jeziku dogovarjajo za elemente, ki so pomembni pri posamični dejavnosti.

2.3 MATEMATIČNA KOMPETENCA TER OSNOVNE KOMPETENCE V ZNANOSTI IN TEHNOLOGIJI, DIGITALNA PISMENOST, SAMOINICIATIVNOST IN PODJETNOST

Matematična kompetentnost pomeni uporabo matematičnih načinov mišljenja (logično in prostorsko mišljenje) ter predstave (formule, modeli, konstrukcije, grafi oz. diagrami), ki so univerzalno uporabni za razlago in opis stvarnosti. Kompetence v znanosti se nanašajo na znanje in uporabljene metodologije, ki služijo za razlago naravnega sveta, medtem ko kompetence v tehnologiji pomenijo tako uporabo tega znanja za spreminjanje naravnega okolja kot odziv na zaznane človekovo hotenje in potrebe (MOVIT, 2006).

Dijaki omenjene kompetence razvijajo v pripravah na različna tekmovanja (šolsko in državno tekmovanje iz logike, tekmovanje iz znanja kemije za Preglove plakete, državno tekmovanje iz matematike Kenguru, tekmovanje iz naravoslovja EUSO, šolsko in državno tekmovanje iz razvedrilne matematike, šolsko in državno tekmovanje o sladkorni bolezni, šolsko tekmovanje Bober (računalniška in informacijska pismenost), šolsko tekmovanje iz naravoslovja, tekmovanje iz biologije), v problemskem in raziskovalnem učenju.

Dijaki 4. letnikov gimnazijskega programa opravljajo projektno in raziskovalno delo. Projektno delo je samostojno delo dijaka, ki pri reševanju problema uporablja interdisciplinaren pristop. Pri izvedbi sodelujejo šolski in strokovni (zunanji) mentor ter multiplikatorka, ki dijakom svetujejo pri izbiri nalog, spremljajo njihove aktivnosti, jih opozarjajo na odklone, motivirajo in spodbujajo pri njihovem delu ter analizirajo in ocenjujejo njihova prizadevanja. Ker je del njihove naloge tudi predstavitev projektne naloge, imajo dijaki delavnice o izdelavi PowerPoint predstavitev in javnem govornem nastopanju.

Dijaki ob projektnem delu razvijajo kompetence digitalne pismenosti ter samoiniciativnosti in podjetnosti. Digitalna pismenost pomeni kritično uporabo informacijske tehnologije pri svojem delu, v prostem času in pri komunikaciji. Te sposobnosti so podprte z osnovnim znanjem uporabe informacijske in komunikacijske tehnologije (IKT): uporaba računalnika za priklic, dostop, shranjevanje, ustvarjanje, predstavljanje in izmenjavo informacij, prav tako pa tudi za komuniciranje in udejstvovanje pri medmrežnem sodelovanju (MOVIT, 2006). Kompetence samoiniciativnosti in podjetnosti so definirane kot sposobnost posameznika, da spreminja ideje v dejanja ter sposobnost posameznika, da vzpodbuja in podpira inovacije, ki jih aktivirajo zunanji dejavniki. Vključuje kreativnost, inovativnost, prevzemanje odgovornosti, sposobnost načrtovanja in upravljanja projektov, da bi dosegli določene učinke in cilje. Ta sposobnost podpira posameznika pri vsakodnevni aktivnosti doma, v šoli in v družbi. Posameznik je tako sposoben izkoristiti priložnosti in nato tudi pridobiti boljše sposobnosti in nova znanja, ki so potrebna pri podjetništvu za ustvarjanje družbenih in komercialnih aktivnosti (MOVIT, 2006). Za razvijanje samoiniciativnosti in podjetnosti pri dijakih multiplikatorka v sodelovanju s Kariernim centrom, delodajalci, podjetniki in institucijami organizira različne delavnice in dogodke (Karierni dan, predstavitve poklicev in študija, sklop delavnic o pisanju življenjepisa, prošnje za delo, motivacijskega in spremnega pisma itn.)

2.4 UČENJE UČENJA

Učenje učenja pomeni sposobnost učiti se in vztrajati pri učenju, organizirati lastno učenje, učinkovito upravljanje s časom in informacijami. Kompetenca vključuje zavest o lastnem učnem procesu in potrebah, prepoznavanje priložnosti, ki so na voljo, in sposobnost premagovanja ovir za uspešno učenje. Pomeni pridobivanje, obdelavo in sprejemanje novega znanja in spretnosti ter iskanje in uporabo nasvetov. Z učenjem učenja dijaki nadgrajujejo svoje predhodne izkušnje z učenjem in življenjske izkušnje v različnih okoliščinah. Za učenje sta odločilni motivacija in zaupanje vase ter odnos usmerjen v reševanje problemov (Priporočilo Evropskega parlamenta in Sveta, 2006).

Za razvijanje sposobnosti učenja učenja za dijake organiziram, v sodelovanju s psihologinjo in drugimi učitelji, delavnice in individualne pogovorne ure, kjer dijaki ozaveščajo dejavnike in okoliščine učenja, motivacijo za učenje, učne navade, stile in tehnike.

3 ZAKLJUČEK

Poročilo raziskave Svetovnega gospodarskega foruma 2016, »Future of Jobs«, ugotavlja, da naj bi se več kot tretjina obstoječih znanj, spretnosti in veščin, ki jih štejemo kot pomembne, spremenila do leta 2020. Spremembe, ki jih prinaša industrijska revolucija (razvoj na področju genetike, nanotehnologije, umetne inteligence, 3D tiskanja, biotehnologije, pametnih sistemov itn.) zahtevajo proaktivno prilagajanje posameznikov, saj veliki razvojni koraki pomenijo tudi temeljito preobrazbo obstoječih poklicev. Poročilo navaja tudi deset kompetenc, spretnosti, znanj in veščin, ki naj bi jih posameznik usvojil, da bo na trgu dela konkurenčen. To so reševanje konfliktov, kritično razmišljanje, ustvarjalno razmišljanje, upravljanje z ljudmi, organizacijske sposobnosti, čustvena inteligenca, etična presoja in odločanje, sposobnost osredotočiti se na stranke, pogajalske spretnosti in kognitivna fleksibilnost (World Economic Forum, 2016).

Šola in šolski sistem se mora prilagoditi globalnim spremembam, projekt POŠ pomeni uvajanje vseživljenjskega učenja in prožnih oblik ter realizacijo razvijanja ključnih kompetenc, raziskovanja interesov in sposobnosti v času srednješolskega izobraževanja, načrtovanja kariere, raziskovalnega in problemskega učenja. Dijaki krepijo veščine za uspešno timsko delo in zavedanje, da je učenje in vzpostavljanje medosebnih odnosov vseživljenjski proces, da se bodo v hitro spreminjajočem svetu lažje uveljavili.

4 LITERATURA IN VIRI

- 1) Javni razpis za izbor operacij »Popestrimo šolo 2016–2021 – Izobraževanje strokovnih delavcev za krepitev kompetenc šolajočih«. Uradni list RS, 59/2016, 9. 9. 2016. <https://www.uradni-list.si/glasilo-uradni-list-rs/vsebina/2016005900002/javni-razpis-za-izbor-operacij-popestrimo-solo-2016-2021---izobrazevanje-strokovnih-delavcev-za-krepitev-kompetenc-solajocih-st--5442-1522016-ob-296216> (19. 9. 2019)
- 2) Olga Veldin Bednjanič, Mateja Chvatal, Ljuba Fišer, Darij Olenik, Jasmina Šubic, dr. Petra Javrh, Manuel Kuran, Špela Lenič, mag. Estera Možina. 2013. OPISNIKI temeljnih zmožnosti: Sporazumevanje v maternem jeziku. [Elektronski vir] / avtorji Olga Veldin Bednjanič ... [et al.] ; uredniki Petra Javrh, Manuel Kuran, Špela Lenič. - El. knjiga. - Ljubljana : Andragoški center Slovenije, 2013. - (Zbirka Na poti do življenjske uspešnosti) https://mm.acs.si/pismenost/doc/2013/Sporazumevanje_v_maternem_jeziku.pdf (16. 9. 2019)

- 3) Priporočilo Evropskega parlamenta in Sveta. Uradni list Evropske unije, 926/2006, 18. 12. 2006.
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006H0962&from=EN>
- 4) Zavod MOVIT NA MLADINA. Nacionalna agencija programa MLADINA. Ljubljana. 2006
[Elektronski vir]
http://www.movit.si/fileadmin/movit/0ZAVOD/Publikacije/Tematske/2006_Kljucne_kompetence.pdf (9. 9. 2019)
- 5) Zavod RS za zaposlovanje. 2019. E-svetovanje. Kaj so kompetence.
<https://esvetovanje.ess.gov.si/KajZnam/KajSoKompetence/> (19. 9. 2019)
- 6) World Economic Forum: Global Challenge Insight Report: The Future of Jobs: Employment, Skills and Workforce Strategy for the Fourth Industrial Revolution. January, 2016. Part 1: Preparing for the workforce of the fourth industrial revolution. Chapter 1: The Future of Jobs and Skills. www3.weforum.org/docs/WEF_Future_of_Jobs.pdf (17. 9. 2019)