

## POROČILO KOMISIJE ZA KAKOVOST za šolsko leto 2019/20

### Pravne podlage

- Zakon o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja (Ur. l. RS, št. 16/07- UPB5, 36/08, 58/09, 64/09, 65/09, 20/11, 40/12 - ZUF, 57/2012 – ZPCP – 2D, 47/15, 46/16, 49/16 – popr. in 25/17 – ZVaj),
- Zakon o poklicnem in strokovnem izobraževanju (Ur. list RS, št. 79/06, 68/17 in 46/19),
- Navodila o prilagajanju izrednega poklicnega in strokovnega izobraževanja (Ur. list RS, št. 8/08),
- Pravilnik o ocenjevanju znanja v poklicnem in srednjem strokovnem izobraževanju (Ur. list RS, št. 30/18).

### Komisija za kakovost

Na podlagi 16. člena Zakona o poklicnem in strokovnem izobraževanju (Ur. l. RS, št. 79/06 in spr.) je bila imenovana v šolskem letu 2019/20 komisija za kakovost v naslednji sestavi:

1. Marjetka Širec, predsednica, strokovna delavka šole
2. Andrej Drvarič, član, strokovni delavec šole
3. mag. Evelina Katalinić, članica, strokovna delavka šole
4. Peter Pertoci, član, strokovni delavec šole
5. Branko Slavinec, član, predstavnik delodajalcev
6. Tilen Vrbančič, član, predstavnik dijakov
7. Darja Pintarič, članica, predstavnica staršev

Komisija se je med šolskim letom sestala trikrat. Na uvodnem sestanku v septembru je sprejela Letni načrt za šol. leto 2019/20. Komisija je v tem šolskem letu spremljala **tri kazalnike**:

- 1. Sodelovanje s šolami iz drugih držav in izvajanje različnih projektov doma in v tujini;**
- 2. Umeščanje šole v lokalno okolje (ugotavljanje deleža sredstev ustvarjenih s pripravo in izvajanje seminarjev po naročilu gospodarstva);**
- 3. Vrednote: Medgeneracijsko sodelovanje, duševno zdravje in gibanje.**

### Pregled aktivnosti in rezultatov po področjih:

#### 1. Sodelovanje s šolami iz drugih držav in izvajanje različnih projektov doma in v tujini

V šol. letu 2019/20 smo meseca decembra zaključili aktivnosti mednarodnega projekta Flagship Products, katerega namen je bil razvoj kulinarične in doživljajske ponudbe v povezavi z vodilnimi produkti v regijah vzhodne in jugozahodne avstrijske Štajerske, Pomurja in Podravja.

V okviru projekta smo:

- izvedli kuharske delavnice za učence pomurskih osnovnih šol (OŠ Križevci pri Ljutomeru, OŠ Tabor, OŠ Kajetana Koviča Radenci, OŠ Gornja Radgona, OŠ Janeza Kuharja Razkrižje, OŠ Stročja vas) in vrtca Radenci;
- v sodelovanju z vrtnim centrom Kurbus iz vodilnih regionalnih produktov izvedli delavnico "**Suši po naše**";
- se predstavili v okviru dogodka Dödiljada-biciklijada v Puconcih,;
- podelili nagrade znotraj dogodka »Mizica pogrni se«;
- se udeležili prvega mednarodnega kongresa o termalni in mineralni vodi v Bad Radkersburgu s tematiko «Nove perspektive termalnega turizma«;
- v okviru Martinovanja smo razstavili jedi projekta Flagship Products;
- se udeležili festivala Izum z razstavo projekta Flagship Products;
- se v povezavi s knjigo Obredi in obedi Pomurja udeležili slovenskega knjižnega sejma/**Kulinarfest v Ljubljani** – Radenska gibanica (priprava in peka);
- projektna skupina SŠGT Radenci se je v 7. obdobju projekta sestala šestkrat. Vodilni projektni partner je bil Qualifizierungsagentur iz avstrijskega Gradca, več partnerjev avstrijskih štajerskih term, Zavod za kulturo in šport M. Sobota, Razvojna agencija Slovenske gorice Lenart, Zavod za inovativnost in podjetništvo Maribor in SŠGT Radenci. S tem so bili v celoti doseženi naslednji cilji projekta, kot so ozaveščanje mladih za produkte domače regije, za zdravo prehrano, tradicionalno izročilo gastronomije prednikov, oplemeniteno z novimi pristopi in kuharskimi recepti, za medkulturno strokovno in jezikovno sodelovanje.

**2. Aktivnosti z vidika umeščanja šole v lokalno okolje in medgeneracijskega sodelovanja ter duševnega zdravja** so medsebojno povezane, zato **2. in 3. točko kazalnika navajamo skupaj:**

Izvajamo kvalitetne in moderne oblike dela, sodelujemo z okoljem ter skrbimo za povezanost med dijaki, učitelji in starši. Poleg rednih obveznosti se dijaki udeležujejo Gostinsko-turističnega zbora Slovenije, tekmovanja v mešanju pijač, turistične tržnice, sodelujejo pri izvedbi tekmovanj Tuševa kuharska zvezda, športnih tekmovanjih, tekmujejo v poznavanju materinščine, tujih jezikov, matematike, zgodovine in drugimi. Za dijake so poučne in hkrati privlačne strokovne ekskurzije po Sloveniji in tujini. V okviru splošnih in strokovnih predmetov pa se izvajajo projekti, delavnice, razstave, predstavitve, sprejemi, pripravljajo se izredni obroki ob raznih svečanostih.

Šola sodeluje s 60 gostinskimi in turističnimi podjetji, kjer dijaki opravljajo PUD in pomagajo pri različnih dogodkih. Sodelujemo tudi z drugimi organizacijami in različnimi društvi (z Zdraviliščem Radenci, z Občino Radenci, z RKS - OZ G. Radgona, z ZD G. Radgona, s Knjižnico G. Radgona, s CPI, z Nacionalno

koordinacijo: ZŠ, EKOšole in UNECO, s TD Radenci, z LD Radenci, z Radensko ADRIATIC, z gostinci Pomurja, z mediji, z drugimi srednjimi in osnovnimi šolami ter šolami preko meja).

**V tem šolskem letu smo izvedli številne aktivnosti:**

- **delavnice na temo duševnega zdravja:** 10 korakov do boljše samopodobe - izvajanje tematskih delavnic po oddelkih v okviru **projekta To sem jaz** s tematiko spoznavanja samega sebe in medsebojnih odnosov za dijake 1. letnikov. Vključenih je bilo 24 dijakov;
- pri pouku BIO vsako leto v mesecu oktobru izvedemo **okroglo mizo na tematiko odvisnosti**;
- v okviru projekta **Vzgoja otrok in mladostnikov** smo izvedli naslednja izobraževanja: Spolno prenosljive bolezni, Vzgoja za zdravo spolnost, Temeljni postopki oživljanja z uporabo AED, Higiena, Vpliv substanc na telo – zasvojenost (izvajalec: ZD G. Radgona);
- Nefiks karierni dan 2020 »**Prihodnost je lokalna**«, okrogla miza s podžupanom občine Radenci Miranom Jelenom, s poudarkom na lokalnem zaposlovanju mladih ter turističnem pomenu Radencev včasih in danes;
- **predstavitve fakultet** za dijake zaključnih letnikov dne 6. 2. 2020. Predstavitve za dijake so izvedle Fakulteta za turistične študije Portorož, Fakulteta za turizem Brežice, Višja strokovna šola za gostinstvo in turizem Maribor, Ekonomska šola M. Sobota in Višja policijska šola. Udeleženi je bilo 38 dijakov;
- izvajanje **delavnic Učenje učenja** za dijake 1. letnikov. Globalni cilji delavnic so bili: spoznavanje lastnih učnih navad, samouravnavanje časa, prevzemanje odgovornosti za lastno učenje, ugotavljanje izvršilnih funkcij, kvalitetno izdelovanje učnih zapiskov snovi ter spoznavanje in praktična uporaba nekaterih učnih strategij (Paukova strategija, Vennov diagram, ribja kost in podobno). Dijaki srednjega poklicnega izobraževanja (12 dijakov) so bili deležni 6 delavnic, dijaki srednjega strokovnega izobraževanja pa 4 delavnic;
- **psihosocialna pomoč dijakom** v obdobju karantene na podlagi tematskih prezentacij (Obdobje karantene – čas za osebnostno inventuro, Ostanimo pozitivni – ostanimo zdravi, Naše bistvo). Ciljna populacija: dijaki celotne šole. Avtorica prezentacij: svetovalna delavka;
- **razvoj in izvajanje prehoda mladih s posebnimi potrebami na trg dela** (večja socialna vključenost; izvajalec: URI SOČA pod okriljem Ministrstva za delo, družino in enake možnosti; udeleženci: dijaki s posebnimi potrebami);
- **tekmovanje mladih raziskovalcev** v okviru Zveze za tehnično kulturo Slovenije (ZOTKS) z raziskovalno nalogo Pomen gastronomskega turizma Slovenije. Narejena je bila analiza gastronomskih regij Slovenije v skladu z izbranim marketinškim modelom, zapisana predlagana strategija razvoja ter narejena raziskava med gosti hotela zdravilišča Radenci. Na regijskem srečanju mladih raziskovalcev smo s to nalogo dosegli zlato priznanje;
- udeležba na **tekmovanju v prevajanju imenovanem Juvenes Translatores**, ki je potekalo v četrtek, 21. 11. 2019;

- obeležitev **mednarodnega meseca šolskih knjižnic**: dijaki 1. letnikov SŠGT Radenci so pri razredni uri obiskali in se seznanili s šolsko knjižnico. V sredo, 23. oktobra 2019, so nas obiskali učenci 2. razredov OŠ Kajetana Koviča Radenci. Sprejeli smo jih v učilnici strežbe, kjer so jim dijakinja prebrala pravljico Jasne Branke Staman: Kraljestvo vrelecev. Otroci so zelo zbrano poslušali in nato narisali vsak svojo risbico. Na njih so oživeli škrti, švigale so strele, toča je mlatila po poljih, mineralna voda se je penila v izvirih. Ko so se učenci po poslušanju in risanju že pošteno utrudili, so se okrepčali s pecivom in čajem, ki so ga pripravili in postregli naši dijaki s strokovnimi učitelji. Pecivo so pripravili iz jabolk, buč, medu, mleka in mineralne vode – vodilnih produktov projekta Flagship products, ki ga izvajamo na SŠGT Radenci;
- **v okviru Ekošole smo izvedli naslednje projekte in aktivnosti**: Reciklirana kuharija – le šolska izvedba, Hrana in zdravje, Likovno ustvarjanje – le šolska izvedba, Ekokviz za SŠ (srebrno priznanje), Ozaveščevalna akcija (varčevanje z vodo, energijo in ločeno zbiranje odpadkov), Skrb za živali, Medgeneracijsko sodelovanje, Ekobranje za ekoživljenje;
- **v okviru projekta Unesco** smo se udeležili Mirovniškega festivala v Slovenj Gradcu, poimenovanega Zlati rez. Kot Unesco šola ves čas v okviru pouka in različnih dejavnosti sledimo Delorsovim stebrom – učiti se, da bi vedeli; učiti se, da bi znali delati; učiti se, da bi znali živeti skupaj; učiti se biti;
- na šoli obeležujemo **različne spominske dni** (svetovni dan strpnosti, vode, Zemlje, boja proti AIDS-u, mednarodni dan holokavsta, dan OZN, svetovni dan kulturne raznolikosti za dialog in razvoj in še številne druge);
- sodelovali smo pri **izvedbi krvodajalskih akcij in darovanju krvi** (sodelovali so dijaki, ki so dopolnili 18 let in delavci šole);
- udeležili smo se sprejema diamantnih maturantk in maturantov, ki je potekalo v soboto, **28. 9. 2019**. Sprejem sta opravila predsednik Republike Slovenije Borut Pahor in minister za izobraževanje, znanost in šport Republike Slovenije dr. Jernej Pikalo v Kongresnem centru Brdo. Med diamantnimi maturanti je bila tudi naša maturantka.

**V okviru praktičnega pouka kuharstva, strežbe in turizma ter ostalih vzgojno-izobraževalnih dejavnosti so dijaki skupaj z mentorji sodelovali na številnih dogodkih:**

- izvedbi dveh cateringov za Občino Apače (sodelovali tudi dijaki TUR);
- izvedbi cateringa v občini Svetu Jurij ob Ščavnici (KUH);
- postrežbi kosila za novoletno zabavo;
- postrežbi varovanceh in njihovih svojcev v DOSOR-u v Radencih in v Domu starejših v Rakičanu;
- postrežbi svečane večerje za maturantski ples naše šole v Hotelu Radin;
- postrežbi svečane večerje ob kronanju slovenske vinske kraljice v HR (KUH);
- pripravi in postrežbi večerje za TD Radenci;
- državnem tekmovanju dijakov srednjih šol za gostinstvo in turizem na 66. GTZ v Ljubljani

(doseženo zlato priznanje);

- v organizaciji študentsko-mladinskega kluba Klinka iz Gornje Radgone smo v soboto, 16. 11. 2019, na Srednji šoli za gostinstvo in turizem Radenci gostili **zmagovalca MasterChefa Slovenije Anžeta Kuplenika**. Vsi udeleženci (14 prijavljenih parov – mladih in malo manj mladih, med katerimi so bili tudi naši bivši dijaki) so sledili mlademu kuharskemu mojstru v pripravi 14 različnih jedi, katerih recepture je skrbno pripravil sam Anže Kuplenik. Tudi strokovna učitelja ter dijaki naše šole so bili navdušeni. Dogodek se je zaključil s pokušino jedi, fotografiranjem in zahvalo mlademu ter perspektivnemu MasterChefu Slovenije;
- sejmu AGRA v Gornji Radgoni (celodnevne delavnice v Agrini kuhinji v okviru FlagShip projekta);
- pripravi jedi in postrežbi na novinarski konferenci za Občino Radenci, v šoli;
- pripravi in postrežbi obroka za člane Občinskega sveta Radenci, v šoli;
- pripravi in postrežbi prleške malice za Zavod RS za šolstvo, Sveti Jurij ob Ščavnici;
- priprava in postrežbi jedi ob občinskem prazniku v Apačah;
- sodelovanje v delavnici, ki jo je vodila šefinja japonske kuhinje, specialistka za makrobiotiko in vegansko hrano ga. Anja Van Wezel;
- izvedbi delavnic za dijake gimnazije Vič iz Ljubljane z naslovom: Izzivi gastronomije; v okviru projekta FlagShip Products;
- pripravi štirih razstavnih krožnikov na temo martinovanje za Turistično društvo Radenci;
- pripravi in postrežbi hladno-toplega bifeja ob obletnici Ekonomske šole v Murski Soboti;
- pripravi in postrežbi obroka za predstavnike iz različnih slovenskih regij v projektu SKUM;
- predstavitvi gastronomskih programov (IZUM);
- peki peciva in pripravi sladkih daril v času božično-novoletnih praznikov;
- pripravi in postrežbi hladno-toplega bifeja za občino Sveti Jurij ob Ščavnici;
- pripravi in postrežbi banketnega kosila za zaposlene iz občine Apače;
- pripravi in postrežbi obroka za upokojene vzgojiteljice radenskega vrta;
- predtekmovanju za Tuševo zvezdico v Radovljici;
- predstavitvi gastronomskih programov na informativnem dnevu;
- izvedbi POM in ZI;
- izvedbi delavnic zdrave prehrane za učence OŠ (kreiranje novih jedi iz vodilnih produktov projekta Flagship Products);
- predtekmovanju za **Tuševo zvezdico**;
- udeležbi na 17. mednarodnem tekmovanju **Več znanja za več turizma** na temo "Festival Radenske gibanice (doseženo srebrno priznanje);
- promociji turističnega programa na informativnem dnevu;
- izvedba promocijske delavnice za OŠ Pomurja v šoli in izven;
- vodenje dijakov po Murski Soboti in osnovnošolcev ter srednješolcev po Radencih;

- izvedbi večernih animacij za skupine gostov in pomoči pri sprejemu gostov na recepciji Youth Hostla/Dijaški dom Radenci;
- sodelovanju z Občino Radenci v **projektu Interreg Slovenija** – Hrvaška PREHISTORY ADVENTURE na temo Potovanje skozi čas "od kamna do železa", kjer smo pripravili projektno nalogo in enodnevni integralni turistični proizvod s promocijskim materialom;
- pripravi projektne naloge, turistične brošure ter tematskih spominkov v okviru **projekta SKUM** na temo Stoletje in pol skozi fotografijo in kulinariko;
- sodelovanju na tradicionalni razstavi **festival znanja IZUM** v Maximusu Murska Sobota, kjer smo prejeli plaketo Raziskovalna šola 2019 in 1. mesto za razstavljeni prostor (TUR, KUH, SŽB);
- izdelovanju promocijskih turističnih spominkov ter prospektnega materiala šole;
- obeležitvi ljudskih običajev in svetovnega dneva turizma;
- skrbi za gibanje (gibalne vaje pri pouku, na terenu);
- izvedbi strokovne ekskurzije v Italijo (gastronomi in turisti);
- izvedbi kulturnega dneva (**projekt SKUM**) pod naslovom Mineralna voda Radenska skozi čas v okviru katerega so umetniki Špela Frlic, Ana Duša, Tadej Bernik in Izar Lunaček izvedli delavnice s svojega področja. Nekaj delavnic so vodili tudi naši učitelji, in sicer delavnico strežbe, kuharstva, turizma in informatike. V delavnicah so sodelovali vsi dijaki in učitelji;
- na šoli in širše (regionalno in nacionalno) so potekale tudi številne športne aktivnosti: igre z žogo, atletika, pohodi, drsanje, plavanje, badminton, streljanje z zračno pištolo; športne aktivnosti v DD (odbojka, badminton, nogomet, košarka). Zaradi koronavirusa so nekatere aktivnosti odpadle;
- v okviru projekta MUNERA 3 smo na šoli, marca 2020, začeli z usposabljanjem dveh skupin udeležencev na temo **Lokalna prehrana na sodoben način v vrtcih in osnovnih šolah** za zaposlene v kuhinjah osnovnih šol in vrtcev. Z usposabljanjem bomo zaradi epidemije COVID-19 nadaljevali predvidoma v začetku novega šolskega leta 2020/21.

Radenci, junij 2020

Zapisa:

mag. Evelina Katalinić

s sodelavci

Predsednica komisije:

Marjetka Širec, prof.

Ravnateljica:

Janja Prašnikar Neuvirt, prof. mat.