



Z znanjem rastemo in se povezujemo.

IZOBRAŽEVALNI CENTER PIRAMIDA MARIBOR

Organizacijska enota: Srednja šola za prehrano in živilstvo

SAMOEVALVACIJSKO POROČILO S PODROČJA KAKOVOSTI

Poročilo pripravila

Neva Malek

s člani komisije za kakovost

Maribor, avgust 2018

KAZALO VSEBINE

1	UVOD V SAMOEVALVACIJSKO POROČILO	1
2	SPREMLJANJE USPEŠNOSTI ABSOLVENTOV.....	2
2.1	Izpeljava MERJENJA uspešnosti absolventov	2
2.2	PRIKAZ REZULTATOV uspešnosti absolventov IZ EMPIRIČNO ZBRANIH PODATKOV	3
2.2.1	Absolventi programa SPI – pek, mesar, slaščičar	3
2.2.2	Absolventi programa živilsko-prehranski tehnik - PTI.....	5
2.3	UGOTOVITVE IN PREDLOGI izboljšav.....	6
2.3.1	Ugotovitve	6
2.3.2	Predlogi izboljšav.....	6
3	USPEŠNOST DIJAKOV NA PRAKTIČNEM USPOSABLJANJU Z DELOM.....	7
3.1	IZPELJAVA MERJENJA USPEŠNOSTI DIJAKOV NA PUD.....	7
3.2	PRIKAZ REZULTATOV USPEŠNOSTI DIJAKOV NA PUD IZ EMPIRIČNO ZBRANIH	8
	PODATKOV	8
3.3	SAMOEVALVACIJA DIJAKOV NA PUD.....	11
3.4	UGOTOVITVE IN PREDLOGI IZBOLJŠAV	12
3.4.1	Ugotovitve	12
3.4.2	Predlogi izboljšav.....	14
4	ZADOVOLJSTVO DELODAJALCEV Z DIJAKI NA PRAKTIČNEM	15
	USPOSABLJANJU Z DELOM	15
4.1	IZPELJAVA MERJENJA ZADOVOLJSTVA DELODAJALCEV Z DIJAKI NA PUD.....	15
4.2	PRIKAZ REZULTATOV ZADOVOLJSTVA DELODAJALCEV Z DIJAKI NA PUD	16
4.2.1	Mnenje delodajalcev o manjkajočih znanjih/kompetencah 1. letnikov.....	17
4.2.2	Mnenje delodajalcev o manjkajočih znanjih/kompetencah 2. letnikov.....	18
4.2.3	Mnenje delodajalcev o manjkajočih znanjih/kompetencah 3. letnikov.....	19
4.3	UGOTOVITVE IN PREDLOGI IZBOLJŠAV	19
4.3.1	Ugotovitve	19
4.3.2	Predlogi izboljšav.....	20
5	ZADOVOLJSTVO STARŠEV.....	21
5.1	IZPELJAVA MERJENJA ZADOVOLJSTVA STARŠEV	21
5.2	PRIKAZ REZULTATOV MERJENJA ZADOVOLJSTVA STARŠEV	22
5.3	UGOTOVITVE IN PREDLOGI IZBOLJŠAV	24
5.3.1	Ugotovitve	24
5.3.2	Predlogi izboljšav.....	25

6	ZAKLJUČEK.....	26
7	PRILOGE.....	27

SEZNAM TABEL

Tabela 1: Anketirani absolventi programa SPI po spolu.....	3
Tabela 2: Zaposljivost anketiranih absolventov programa SPI.....	4
Tabela 3: Anketirani absolventi programa SPI po manjkajočem teoretičnem znanju	4
Tabela 4: Anketirani absolventi programa SPI po manjkajočem praktičnem znanju	4
Tabela 5: Zaposljivost anketiranih absolventov programa PTI	5
Tabela 6: Število dijakov na PUD po letnikih in programih ter odstotek vrnjenih vprašalnikov	8
Tabela 7: Uspešnost dijakov na PUD po letih in programih	8
Tabela 8: Uspešnost dijakov treh generacij na PUD v času triletnega izobraževanja po posameznem programu	11
Tabela 9: Ocene samoevalvacije dijakov in ocene mentorjev za uspešnost na PUD	12
Tabela 10: Mnenje delodajalcev o kompetencah dijakov	16
Tabela 11: Mnenje delodajalcev o lastnostih in spretnostih dijakov	17
Tabela 12: Povprečne ocene mnenja staršev po pomembnosti in zadovoljstvu	22

SEZNAM SLIK

Slika 1: Uspešnost dijakov programa pek na PUD po posameznih letih.....	9
Slika 2: Uspešnost dijakov programa slaščičar na PUD po posameznih letih.....	9
Slika 3: Uspešnost dijakov programa mesar na PUD po posameznih letih.....	10

1 UVOD V SAMOEVALVACIJSKO POROČILO

Čeprav so pomen in koristnost zagotavljanja kakovosti najprej spoznali v proizvodnih dejavnostih, je danes zagotavljanje kakovosti enako pomembno v storitvenem sektorju, kamor sodi tudi izobraževanje.

Najpreprosteje lahko kakovost definiramo kot zadovoljitev pričakovanj odjemalcev. V izobraževalnih dejavnostih so odjemalci učenci/dijaki/študenti, starši, mentorji na praktičnih izobraževanjih, lokalna skupnost ...

V šolskem letu 2017/18 smo se na šoli osredotočili na merjenje naslednjih štirih področij (kazalnikov) kakovosti:

1. Spremljanje uspešnosti absolventov.
2. Uspešnost dijakov na praktičnem usposabljanju z delom (SPI).
3. Zadovoljstvo delodajalcev z dijaki na praktičnem usposabljanju z delom (SPI).
4. Zadovoljstvo staršev.

Komisija za kakovost je skozi celo šolsko leto 2017/18 sledila akcijskemu načrtu dela, ki ga je sprejela (priloga 1). Vsa področja kakovosti je spremljala z anketiranjem ustreznih deležnikov. V poročilu so predstavljeni rezultati in analize po posameznih kazalnikih, pri vsakem kazalniku so podani tudi predlogi izboljšav, ki so osnova za pripravo akcijskega načrta izboljšav, kar spada pod pristojnost ravnatelja srednje šole.

Za šolsko leto 2018/19 smo se odločili za spremljanje enakih kazalnikov, s čimer bo ponovno omogočena primerjava po letih. Predloge kazalnikov je potrdil učiteljski zbor na eni od svojih konferenc (julij 2018).

2 SPREMLJANJE USPEŠNOSTI ABSOLVENTOV

Spremljanje zaposljivosti naših absolventov po zaključku izobraževanja ter njihova usposobljenost za delo oziroma prehodnost v nadaljnje izobraževanje je za nas pomembna povratna informacija o tem ali so se udeleženci izobraževanja po zaključku le tega uspeli zaposliti oziroma koliko naših absolventov se po končanem izobraževanju vključi v nadaljnje izobraževanje.

Ta kazalnik spremljanja kakovosti je bil izbran že v šol. letu 2012-13 in ga od takrat dalje redno spremljamo.

Komisija za kakovost je v tem šolskem letu obdržala obstoječi vprašalnik (priloga 2), saj je na ta način omogočena primerjava med posameznimi leti, ki pa v tem poročilu ni prikazana.

Merjenje uspešnosti absolventov je pomembno, ker so absolventi:

- referenca za naše izobraževanje in programe, saj po njih lahko merimo svojo uspešnost,
- vez s trgom dela (zaposljivost, uspešnost pri delu ...),
- potencial, ki ga pritegnemo nazaj (neformalno in formalno izobraževanje, mentorji dijakom, zaposlovalci),
- priložnost za izboljšanje lastnega izobraževalnega procesa (te informacije so pridobljene iz vprašanja o znanjih, za katera so ocenili, da so jih pridobili premalo v času izobraževanja).

2.1 IZPELJAVA MERJENJA USPEŠNOSTI ABSOLVENTOV

V šolskem letu 2016-17 je šolanje v rednem in izrednem izobraževanju uspešno zaključilo

- 17 dijakov programa NPI,
- 57 dijakov programa SPI (slaščičar, pek, mesar) in
- 17 dijakov programa živilsko-prehranski tehnik – PTI.

V anketiranje so bili vključeni bivši udeleženci SPI in PTI programov, ki so šolanje zaključili v šolskem letu 2017/18.

V anketiranje to leto niso bili vključeni absolventi NPI. V lanskem šolskem letu je izobraževanje zaključilo 17 dijakov, dvanajst ali 71 % jih šolanje nadaljuje na našem zavodu – srednje poklicno izobraževanje.

Anketiranje je bilo opravljeno kot telefonski intervju oziroma izpolnjevanje anketnega vprašalnika za udeležence nadaljnjega izobraževanja na naši šoli.

2.2 PRIKAZ REZULTATOV USPEŠNOSTI ABSOLVENTOV IZ EMPIRIČNO ZBRANIH PODATKOV

V nadaljevanju prikazujemo rezultate po posameznih izobraževalnih programih. Anketiranje smo izvajali maja 2018.

2.2.1 Absolventi programa SPI – pek, mesar, slaščičar

Anketiranih je bilo 10 moških in 12 žensk (skupaj 22) v starosti od 18 do 23 let, kar predstavlja 39 % populacije.

Tabela 1: Anketirani absolventi programa SPI po spolu

Spol	Program		
	Pek	Mesar	Slaščičar
spol – moški	6	4	0
spol - ženski	2	0	10
skupaj	8	4	10

Tabela 2: Zaposljivost anketiranih absolventov programa SPI

Status	Program			f/odstotek
	Pek	Mesar	Slaščičar	
zaposlitev - da	2	0	1	3 (14 %) N = 22
zaposlitev - ne	6	4	9	19 (86 %) N = 22
nadaljevanje šolanja na naši šoli	4	4	9	17 (89 %) N = 19
nadaljevanje šolanja na drugih šolah	0	0	0	0 (0 %) N = 19
iskanje zaposlitve	2	0	0	2 (11 %) N = 19

Dva zaposlena sta pridobljeno znanje med izobraževanjem ocenila kot dobro, eden pa kot »niti dobro, niti slabo«.

Tabela 3: Anketirani absolventi programa SPI po manjkajočem teoretičnem znanju

Predmet	f
tehnologija	1
slovenščina	1
sladice	1
podjetništvo	1

Tabela 4: Anketirani absolventi programa SPI po manjkajočem praktičnem znanju

Znanje	f
izdelava tort	1
okraševanje	1
čokolada	1

Anketirani absolventi so se za nadaljnje šolanje odločili zaradi želje po znanju (12 odgovorov), štipendije (1 odgovor), želje staršev (2 odgovora) in ker niso dobili zaposlitve (2 odgovora).

2.2.2 Absolventi programa živilsko-prehranski tehnik - PTI

Anketirani so bili 4 moški in 7 žensk (skupaj 11) v starosti od 20 do 23 let, kar predstavlja 65 % populacije.

Tabela 5: Zaposljivost anketiranih absolventov programa PTI

Status	f/odstotek
zaposlitev - da	5 (45 %)
zaposlitev - ne	6 (55%)
nadaljuje šolanje na naši šoli	0 (0 %)
nadaljuje šolanje na drugih šolah	5 (83 %)
nezaposlen	1 (17 %)

Štirje zaposleni so pridobljeno znanje ocenil kot zelo dobro, en zaposleni pa kot dobro.

Večina anketiranih je mnenja, da so dobili dovolj teoretičnega znanja, en anketirani bi si želel več znanja iz dietetike. Glede praktičnih znanj bi en anketirani želel več raznolikosti pri praktičnem pouku v šoli – izdelavo različnih izdelkov in ne pretežno tistih, ki so namenjeni prodaji v šolski prodajalni.

Štirje anketirani so se za nadaljevanje šolanja odločili zaradi želje po znanju in eden zaradi štipendije.

2.3 UGOTOVITVE IN PREDLOGI IZBOLJŠAV

2.3.1 Ugotovitve

- V anketiranje je bilo zajeto 39 % absolventov programa SPI in 65 % absolventov programa PTI.
- Absolventom anketni vprašalniki niso bili posredovani po pošti, ker se tovrstni način že v prejšnjih letih ni izkazal za učinkovitega (vprašalniki niso bili vrnjeni).
- Telefonske številke absolventov, ki so bile v namen anketiranja pridobljene preko aplikacije E-asistent, so v mnogih primerih neobstoječe, zamenjane ... kar otežuje vzpostavljanje stika.
- Cilja, ki smo si ga zastavili v lanskem šolskem letu nismo dosegli - poskušati zajeti v anketiranje vsaj 70 % dijakov, ki so zaključili izobraževanje.
- Velik odstotek anketiranih absolventov NPI in SPI programov nadaljuje šolanje na naši šoli, medtem ko med anketirani absolventi PTI programa nihče ne nadaljuje šolanja na naši višji strokovni šoli.
- Anketirani so kot razlog za nadaljevanje šolanja največkrat navedli željo po znanju.
- Anketirani, ki so zaposleni, ocenjujejo znanje, ki so ga dobili v času izobraževanja, večinoma kot dobro in zelo dobro.

2.3.2 Predlogi izboljšav

- Obstoječi vprašalnik bi mogoče bilo smiselno posodobiti. V ta namen bi z vodstvom šole bilo potrebno doreči/določiti katere informacije s strani absolventov bi bile relevantne.
- Preveriti usklajenost sedanjega vprašalnika z vprašalnikom Višje strokovne šole, kjer prav tako merijo uspešnost absolventov.

3 USPEŠNOST DIJAKOV NA PRAKTIČNEM USPOSABLJANJU Z DELOM

Zaposleni v izobraževanju ocenjujemo, da se generacije dijakov spreminjajo, da se nivo znanja na mnogih področjih niža (to ne velja le za naše programe), da je v izobraževanje vključenih vedno več dijakov, ki težje dosegajo minimalne standarde znanj. Vendar so to še zmeraj mnenja strokovnih delavcev šole, vprašanje pa je, ali podobno sliko vidijo/zaznajo tudi delodajalci. Tako smo se tudi v letošnjem šolskem letu odločili za merjenje uspešnosti dijakov na praktičnem usposabljanju z delom (PUD) za vse letnike in vse programe SPI. Po končanem izobraževanju delodajalci namreč ocenijo uspešnost/sposobnost dijaka.

3.1 IZPELJAVA MERJENJA USPEŠNOSTI DIJAKOV NA PUD

V namen merjenja smo uporabili že izdelane vprašalnike po posameznih programih in letnikih. Vprašalniki so v uporabi že od šolskega leta 2012-13 dalje. V njih je uporabljena 4-stopenjska ocenjevalna lestvica, po kateri štiri zvezdice pomenijo zelo dobro (ocena 4) in ena zvezdica slabo (ocena 1). Vsa vprašanja so zaprtega tipa. Vprašalniki so izdelani za vsak program in za vsak letnik ločeno – skupaj torej 9 vprašalnikov. Vsebinsko so razdeljeni na dva dela. V prvem delu so navedena znanja, ki bi jih naj dijaki posameznega programa in letnika usvojili. Drugi del vprašalnika je enoten in se nanaša na ocenjevanje dela dijaka med opravljanjem PUD – upoštevanje smernic varnega dela, odnosa do sodelavcev ... Vprašalniki so v prilogah od 3 do 11.

V šolskem letu 2017-18 je praktično izobraževanje opravljalo 217 dijakov, kakor je razvidno iz tabele 6. S strani mentorjev je bilo vrnjenih 185 vprašalnikov, kar predstavlja 85 %.

Tabela 6: Število dijakov na PUD po letnikih in programih ter odstotek vrnjenih vprašalnikov

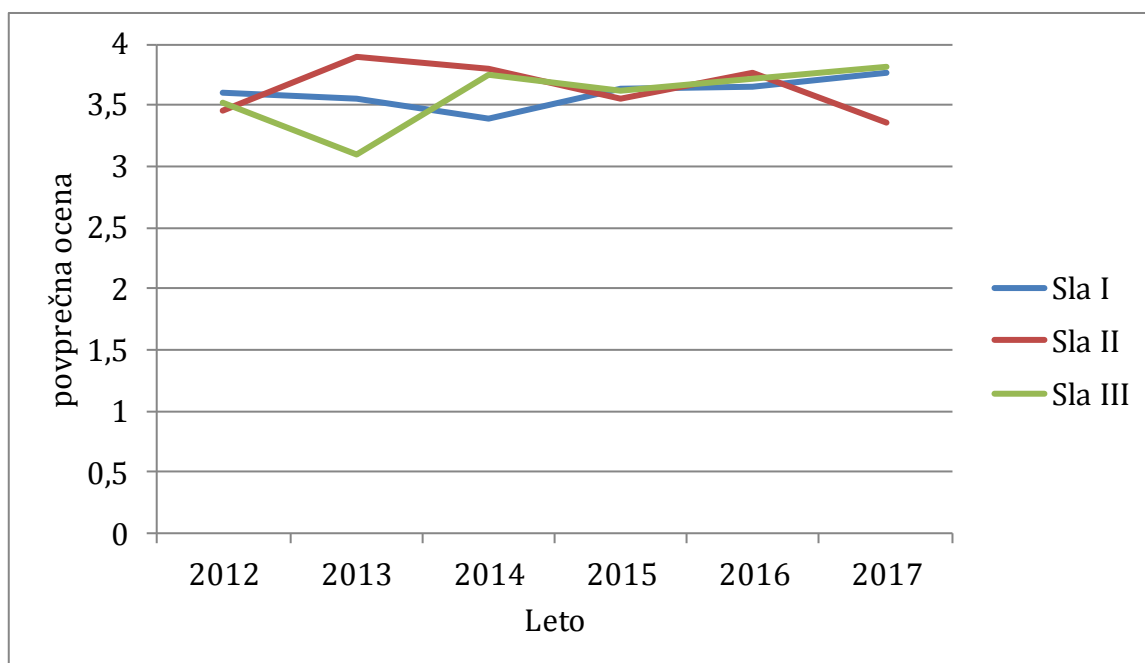
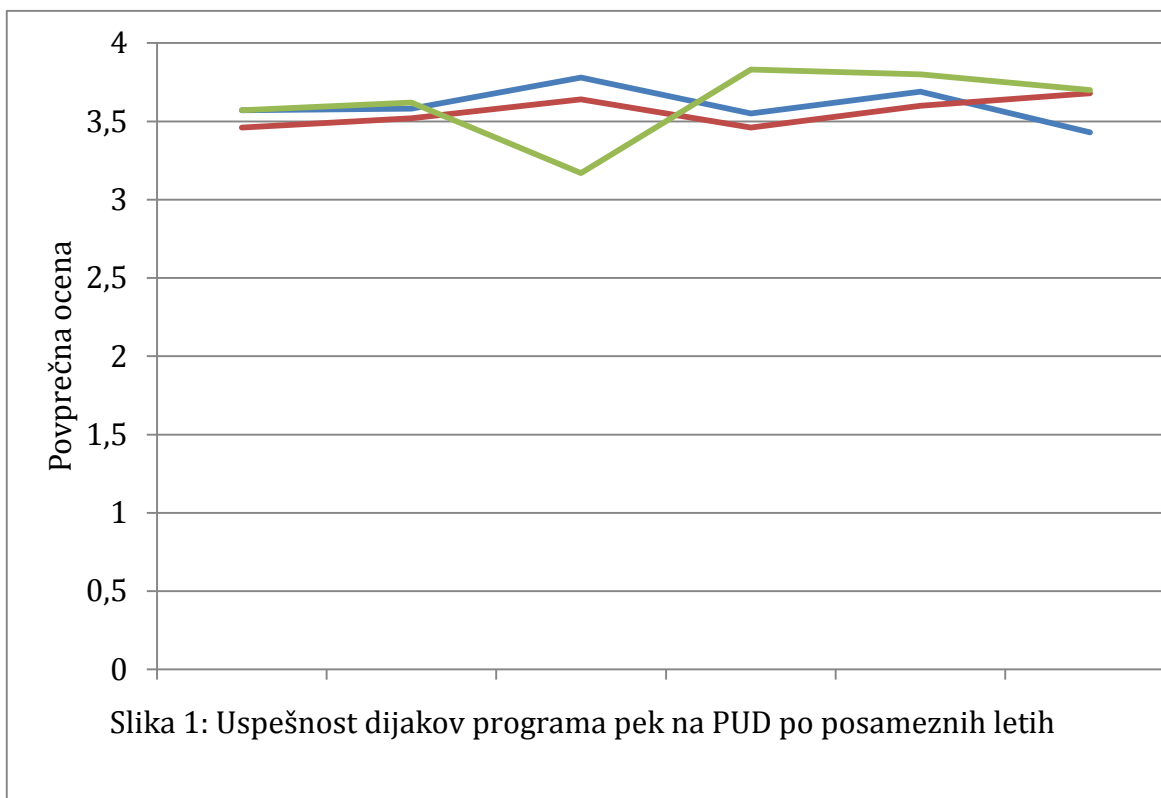
Program/letnik	Število dijakov	Vrnjeni vprašalniki	Odstotek
Pek I	16	7	44
Pek II	18	15	83
Pek III	11	9	82
Slaščičar I	52	47	90
Slaščičar II	44	39	89
Slaščičar III	48	44	92
Mesar I	7	6	86
Mesar II	14	14	100
Mesar III	7	4	57
Skupaj	217	185	85

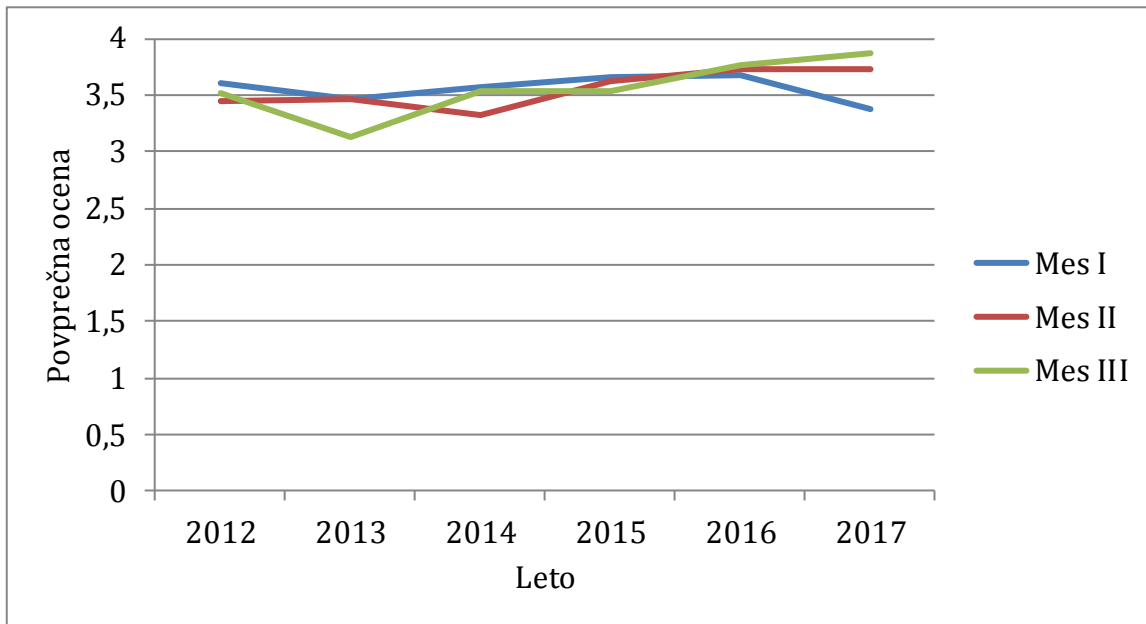
3.2 PRIKAZ REZULTATOV USPEŠNOSTI DIJAKOV NA PUD IZ EMPIRIČNO ZBRANIH PODATKOV

Tabela 7: Uspešnost dijakov na PUD po letih in programih

Program/letnik	Leto*					
	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Pek I	3,57	3,58	3,78	3,55	3,69	3,43
Pek II	3,46	3,52	3,64	3,46	3,60	3,68
Pek III	3,57	3,62	3,17	3,83	3,80	3,70
Slaščičar I	3,73	3,55	3,39	3,63	3,65	3,76
Slaščičar II	3,69	3,89	3,80	3,55	3,76	3,36
Slaščičar III	3,43	3,10	3,75	3,62	3,72	3,82
Mesar I	3,60	3,47	3,57	3,65	3,68	3,38
Mesar II	3,45	3,46	3,33	3,62	3,73	3,72
Mesar III	3,52	3,12	3,54	3,54	3,76	3,87

* Leto 2012 pomeni šolsko leto 2012-13 itd.





Slika 3: Uspešnost dijakov programa mesar na PUD po posameznih letih

Zbrani podatki omogočajo tudi prikaz uspešnosti dijakov ene generacije izobraževanja, to pomeni od 1. do 3. letnika, za vse tri programe. Rezultati so prikazani v tabeli 8.

Tabela 8: Uspešnost dijakov treh generacij na PUD v času triletnega izobraževanja po posameznem programu

Program	Leto*		
	2012 ^a	2013 ^b	2014 ^c
Pek	3,57	3,52	3,17
Slaščičar	3,73	3,89	3,75
Mesar	3,60	3,46	3,54
Program	Leto*		
	2013 ^a	2014 ^b	2015 ^c
Pek	3,58	3,64	3,83
Slaščičar	3,55	3,80	3,62
Mesar	3,47	3,33	3,54
Program	Leto*		
	2014 ^a	2015 ^b	2016 ^c
Pek	3,78	3,46	3,80
Slaščičar	3,39	3,55	3,72
Mesar	3,57	3,62	3,76
Program	Leto*		
	2015 ^a	2016 ^b	2017 ^c
Pek	3,55	3,60	3,70
Slaščičar	3,63	3,76	3,82
Mesar	3,65	3,73	3,87

* Leto 2012 pomeni šolsko leto 2012-13 itd.

a ... 1. letnik b ... 2. letnik c ... 3. letnik

3.3 SAMOEVALVACIJA DIJAKOV NA PUD

V skladu s predlogom izboljšav (Samoevalvacijsko poročilo za šolsko leto 2015-16) smo v lanskem šolskem letu (2016-17) prvič izvedli tudi samoevalvacijo dijakov. Vprašalnik za samoevalvacijo je bil enak kot vprašalnik za mentorje in je bil prav tako vložen v dnevnik PUDa. S tem smo želeli pridobiti informacije kako na svoje praktično izobraževanje

gledajo dijaki in ali prihaja do razlik med njihovo samoocenitvijo in ocenitvijo mentorjev. S samoevalvacijo dijakov smo nadaljevali tudi v tem šolskem letu. Samoevalvacijo je opravilo 186 dijakov, kar predstavlja 86 % populacije, ki je odšla na PUD.

Dobljene samoevalvacijske ocene prikazujemo v tabeli 9, skupaj z ocenami mentorjev po posameznih programih in letnikih.

Tabela 9: Ocene samoevalvacije dijakov in ocene mentorjev za uspešnost na PUD

Program/ letnik 2017	SI	SII	SIII	PI	PII	PIII	MI	MII	MIII
Samoevalvacija	3,72	3,81	3,61	3,66	3,68	3,47	3,63	3,82	3,73
Mentorji	3,65	3,76	3,72	3,69	3,60	3,80	3,68	3,73	3,76
Program/ letnik 2018	SI	SII	SIII	PI	PII	PIII	MI	MII	MIII
Samoevalvacija	3,74	3,59	3,72	3,42	3,58	3,77	3,55	3,49	3,69
Mentorji	3,76	3,36	3,82	3,43	3,68	3,70	3,38	3,72	3,87

S ... program slaščičar P ... program pek M ... program mesar

I ... prvi letnik II ... drugi letnik III ... tretji letnik

3.4 UGOTOVITVE IN PREDLOGI IZBOLJŠAV

3.4.1 Ugotovitve

- Uspeli smo še povečati število vrnjenih vprašalnikov s strani mentorjev na kar 85% (lansko šolsko leto 80 %). Visoka odzivnost s strani mentorjev tudi v tem letu je najverjetneje rezultat uvedene izboljšave - vprašalnik za mentorje je bil s šolskim letom 2016-17 vključen v dnevnik PUDa.
- Precej se je povečala tudi odzivnost dijakov (samoevalvacija) – v tem šolskem letu se je 86 % dijakov samoevalviralo (lansko šolsko leto 67 %) – tudi ta vprašalnik je priložen dnevniku PUDa.

- V šolskem letu 2017-18 so se ocene nekoliko znižale, vendar v prikazanem obdobju (2012-2017) nobena ocena ni nižja od vrednosti 3,0. Lahko, da gre samo za »slabše« leto oz. za enkratno odstopanje – več o tem bo mogoče reči po merjenjih v naslednjem šolskem letu/letih.
- V šolskem letu 2017-18 je bila dosežena najvišja ocena v programu mesar, 3. letnik (3,87).
- V šolskem letu 2017-18 je bila dosežena najnižja ocena v programu slaščičar, 2. letnik (3,36).
- V primerjavi z lanskim šolskim letom so se ocene znižale pri 1. in 2. letniku programa pek, pri 2. letniku programa slaščičar ter pri 1. in 2. letniku programa mesar, pri čemer je sprememba pri 2. letniku skoraj zanemarljiva.
- Dijaki 1. letnika programa pek so bili v tem letu najnižje ocenjeni od šolskega leta 2012-13 dalje.
- Dijaki 2. letnika programa pek so bili v tem letu najvišje ocenjeni od šolskega leta 2012-13 dalje.
- Dijaki 2. letnika programa slaščičar so bili v tem letu najnižje ocenjeni od šolskega leta 2012-13 dalje.
- Dijaki 3. letnika programa slaščičar so bili v tem letu najvišje ocenjeni od šolskega leta 2012-13 dalje.
- Dijaki 1. letnika programa mesar so bili v tem letu najnižje ocenjeni od šolskega leta 2012-13 dalje.
- Dijaki 3. letnika programa mesar so bili v tem letu najvišje ocenjeni od šolskega leta 2012-13 dalje.
- ocene za zadnjo generacijo vseh treh programov kažejo, da je povprečna ocena ob zaključku izobraževanja za vse tri programe bila višja od povprečne ocene v 1. letniku (tabela 8), kar kaže na dobro delo učiteljev praktičnega izobraževanja.
- Samoevalvacijske ocene dijakov po letnikih in programih se bistveno ne razlikujejo od ocen mentorjev. Iz tega bi lahko sklepali, da tudi dijaki prepoznavajo pridobljeno znanje in praktične veščine.

3.4.2 Predlogi izboljšav

- Tudi v naslednjem letu ohraniti tako visok delež vrnjenih vprašalnikov s strani mentorjev in dijakov.
- Podatki o uspešnosti dijakov na PUD sedaj niso nikjer objavljeni (razen v samoevalvacijskem poročilu). V namen uspešnejšega promoviranja poklicev, komisija ocenjuje, da bi vodstvo šole moralo rezultate tudi posebej objaviti, saj so lahko v ponos šoli in zaposlenim.

4 ZADOVOLJSTVO DELODAJALCEV Z DIJAKI NA PRAKTIČNEM USPOSABLJANJU Z DELOM

Ker na šoli razumemo delovanje na področju kakovosti predvsem kot priložnost za izboljšave, smo se v šolskem letu 2014-15 odločili, da bomo k merjenju zadovoljstva še bolj aktivno pritegnili delodajalce, pri katerih naši dijaki opravljajo PUD. Razloga za to odločitev sta bila vsaj dva:

- delodajalci skupaj s šolo predstavljajo zaključen krog izobraževalnega procesa, njihova vloga je dvojna: med časom šolanja so za dijake prostor, kjer prihajajo v stik z realnim delovnim okoljem, v katerega se bodo prej ali slej vključili; na drugi strani pa predstavljajo bodoče delodajalce za dijake, ki se želijo zaposliti;
- ker so zahteve delodajalcev ključne v procesu zaposlitve, ocenjujemo, da moramo kot šola dobro poznati njihovo mnenje o znanju naših dijakov, saj bomo lahko le tako na trg delovne sile »spustili« absolvente, ki bodo glede znanja izpolnjevali njihova pričakovanja in bodo konkurenčnejši pri zaposlitvi.

4.1 IZPELJAVA MERJENJA ZADOVOLJSTVA DELODAJALCEV Z DIJAKI NA PUD

V šolskem letu 2014-15 je bil oblikovan anketni vprašalnik za delodajalce (priloga 12), deloma zaprtega in deloma odprtega tipa.

- Dve vprašanji sta se nanašali na kompetence dijakov (zaprti tip vprašanj), pred prihodom na PUD,
- osem vprašanj se je nanašalo na lastnosti in spretnosti, ki so jih mentorji opazili pri dijaku (zaprti tip vprašanj),
- eno vprašanje se je nanašalo na znanja/kompetence, ki bi jih po mnenju mentorjev dijaki še morali usvojiti v šoli, da bi lahko uspešno opravljali PUD (vprašanje odprtega tipa),
- zadnje vprašanje je bilo namenjeno dodatnim sporočilom s strani mentorjev glede kompetenc/znanj/obnašanja dijaka.

Že od začetka (leto 2014/15) smo se soočali z majhnim deležem vrnjenih vprašalnikov, tako, da v samoevalvacijskem poročilu za šolsko leto 2016-17 rezultatov nismo prikazovali, saj vzorec ni bil reprezentativni. V tem šolskem letu je na PUD odšlo 217 dijakov, vprašalnik pa je bil vključen v dnevnik PUDa. Vrnjenih smo dobili 182 vprašalnikov, kar predstavlja 84 %. V lanskem letu smo dobili vrnjenih le 46 vprašalnikov (21 %). Za 1. letnike smo dobili vrnjenih 79 %, za 2. letnike 88 % in za 3. letnike 85 % vseh vprašalnikov.

V vprašalniku je uporabljena petstopenjska opisna lestvica: od »sploh se ne strinjam« do »popolnoma se strinjam s posamezno trditvijo. Šesta možnost je odgovor »ne vem«. Za preglednejše predstavljanje rezultatov in preglednejšo možnost primerjave po letih, smo v tem šolskem letu pri prikazovanju rezultatov opisno lestvico spremenili v številčno, kjer ocena 1 pomeni »sploh se ne strinjam« in ocena 5 »popolnoma se strinjam«. Odgovor »ne vem« je ovrednoten z oceno 0.

4.2 PRIKAZ REZULTATOV ZADOVOLJSTVA DELODAJALCEV Z DIJAKI NA PUD

Iz vprašalnikov se sicer vidi za kateri program in letnik gre, vendar prikazujemo rezultate samo po letnikih, ne pa tudi ločeno po posameznih programih.

Tabela 10: Mnenje delodajalcev o kompetencah dijakov

Trditev	Povprečna ocena delodajalcev			
	1. letnik	2. letnik	3. letnik	Skupaj
Dijak je pred odhodom v podjetje imel dovolj kompetenc za uspešno opravljanje PUD	4,5	4,4	4,6	4,5
Dijak obvlada osnovne postopke dela na področju, za katerega se usposablja	4,6	4,5	4,7	4,6

Tabela 11: Mnenje delodajalcev o lastnostih in spretnostih dijakov

Trditev	Povprečna ocena delodajalcev			
	1. letnik	2. letnik	3. letnik	Skupaj
Ustrezna prilagodljivost	4,5	4,6	4,6	4,6
Dobra organizacija lastnega dela	4,4	4,3	4,4	4,4
Natančno in odgovorno opravljanje dela	4,5	4,6	4,5	4,6
Ustrezne komunikacijske spretnosti	4,5	4,5	4,7	4,6
Spretnost vzpostavljanja dobrih medsebojnih odnosov in reševanja konfliktov	4,6	4,5	4,7	4,7
Sposobnost timskega dela	4,7	4,6	4,7	4,7
Iznajdljivost	4,4	4,4	4,4	4,4
Samoiniciativnost in pripravljenost za učenje	4,5	4,4	4,5	4,5
Drugo	///	///	///	///

4.2.1 Mnenje delodajalcev o manjkajočih znanjih/kompetencah 1. letnikov

V tem poglavju prikazujemo odprte odgovore delodajalcev glede manjkajočih znanj/kompetenc dijakov in dodatna sporočila/opombe s strani mentorjev.

- Osnove razkosavanja mesa in poznavanje kosov mesa.
- Večji poudarek na komunikaciji.
- Priprava različnih dekoracij in različni izrisi za dekoracije na tortah.
- Več znanja o zdravih sestavinah (pirina moka, sukrin, chia semena).
- Več idej za okrasitev peciva in keksov.
- Več znanja o čokoladi, saj je vedno več govora o čokoladi in novih izdelkih (2 predloga).
- Znanje o ročnem valjanju testa, dijak bi naj znal uporabljati valjar in ne samo stroj za valjanje.

- Oblikovanje in dekoriranje sladice ter čokoladne dekoracije.
- Več poudarka na praksi (7 predlogov)
- Več poudarka na čistoči oziroma HACCPu.
- Več zanimanja za bodoči poklic.
- Več znanja o različnih vrstah testa.

Pet delodajalcev je pri zadnjem vprašanju napisalo, da so bili z dijakom/dijakinjo na PUD zelo zadovoljni.

4.2.2 Mnenje delodajalcev o manjkajočih znanjih/kompetencah 2. letnikov

V tem poglavju prikazujemo odprte odgovore delodajalcev glede manjkajočih znanj/kompetenc dijakov in dodatna sporočila/opombe s strani mentorjev.

- Več prakse v šoli ali podjetju (4 predlogi).
- Spremembe v učnem načrtu, da bi dijaki že v 2. letniku imeli znanje o kremah, dekoracijah za a la carte sladice in znanje o a la carte sladicah nasploh.
- Več poudarka na ročni spretnosti (2 predloga).
- Več znanja o brizganju, polnjenju tort.
- Več znanj pri pripravi biskvitov, testa, krem.
- Dijakom manjkajo znanja ročnega valjanja testa.
- Več znanja o čokoladi in čokoladni dekoraciji.
- Več spretnosti v komunikaciji.
- Več znanja o okraševanju/dekoriranju tort.
- Poznavanje pravih izrazov za osnovne pripomočke, ki jih uporabljajo pri delu.
- Večjo usposobljenost za prodajo in komunikacijo s kupci (2 predloga).
- Več poudarka na higieni živil (priprava delovnih površin, čiščenje strojev in orodja, dezinfekcija).
- Več znanja o sledljivosti živil.
- Več znanja s področja klavništva.

Devet delodajalcev je pri zadnjem vprašanju napisalo, da so bili z dijakom/dijakinjo na PUD zelo zadovoljni.

4.2.3 Mnenje delodajalcev o manjkajočih znanjih/kompetencah 3. letnikov

V tem poglavju prikazujemo odprte odgovore delodajalcev glede manjkajočih znanj/kompetenc dijakov in dodatna sporočila/opombe s strani mentorjev.

- Večja samostojnost in odgovornost pri delu (4 predlogi).
- Več natančnosti pri delu.
- Več strokovnega znanja.
- Več znanja v ročni izdelavi slaščic in izdelavi slaščic po recepturah.
- Več spretnosti pri komunikaciji.
- Več spretnosti pri finalizaciji izdelka (ravni robovi, gladka čokolada ...).
- Več znanja na področju posebnih tort, dekoracij, delo s čokolado (2 predloga).
- Več znanja iz hidrokolooidov (3 predlogi).
- Več znanja v pisanju na torte, krašenju tort, izdelavi okraskov in figuric (2 predloga).
- Več znanja pri dekoraciji izdelkov.

Osem delodajalcev je pri zadnjem vprašanju napisalo, da so bili z dijakom/dijakinjo na PUD zelo zadovoljni.

4.3 UGOTOVITVE IN PREDLOGI IZBOLJŠAV

4.3.1 Ugotovitve

- Mentorji so kompetence in lastnosti ter spretnosti dijakov zelo dobro ocenili, saj na 5-stopenjski lestvici nobena ocena ni nižja od 4 – najnižja ocena je 4,3. ki pa se pojavi samo enkrat (vse ostale ocene so višje od 4,3).
- Mentorji za vse tri letnike ocenjujejo, da so imeli dovolj kompetenc za uspešno opravljanje PUD – skupna povprečna ocena je 4,5. Enakega mnenja so glede obvladovanja osnovnih postopkov dela – povprečna ocena je 4,6.
- Pri spretnostih in lastnostih so bili najboljše ocenjeni glede spretnosti vzpostavljanja dobrih medsebojnih odnosov in reševanja konfliktov ter sposobnosti timskega dela – povprečna ocena 4,7.

- Pri spretnostih in lastnostih so bili najslabše ocenjeni glede iznajdljivosti in dobre organizacije dela – povprečni oceni sta bili 4,4.
- Zanimivo je, da večinoma najnižje povprečne ocene dosegajo dijaki 2. letnikov.
- Tudi glede samoiniciativnosti in pripravljenosti za učenje, ki sta danes pri delodajalcih vedno bolj zaželeni, so bili dobro ocenjeni – skupna povprečna ocena je 4,5.

4.3.2 Predlogi izboljšav

Kljub visokim ocenam podajamo nekaj predlogov.

- Predlagati učiteljem praktičnega pouka, da občasno poskušajo delo v delavnicah načrtovati tako, da bodo dijaki primorani načrtovati svoje delo – pri tem so namreč bili najnižje ocenjeni.
- Aktiv učiteljev praktičnega pouka naj preuči odgovore na odprta vprašanja in presodi kje bi bile potrebne določene nadgraditve pri delu z dijaki.
- Vodstvo šole naj razmisli, če ne bi bilo bolje, da v programu slaščičar dijaki vsa tri leta ne bi imeli istega učitelja praktičnega pouka, ker pri določenem učitelju načeloma delajo ves čas podobne izdelke (predlog podan s strani predstavnice dijakov).
- V namen uspešnejšega promoviranja poklicev, komisija ocenjuje, da bi vodstvo šole moralo tudi te rezultate posebej objaviti, saj so lahko v ponos šoli in zaposlenim.

5 ZADOVOLJSTVO STARŠEV

S stališča ugotavljanja in zagotavljanja kakovosti so dijaki odjemalci šole. Pomembno vlogo v tej povezavi pa imajo tudi starši, še posebej pri dijakih nižjih letnikov. Zato je pomembno, da šola uresniči tudi njihova pričakovanja. Namen kakovostnega sodelovanja med šolo in starši je omogočiti čim bolj optimalen razvoj dijaka in zagotavljati njegovo uspešnost na različnih ravneh in področjih. Od tega je v prihodnosti odvisna tudi dijakova življenjska in poklicna pot. Starši morajo začititi, da so enakopraven partner v izobraževanju dijaka ter da je njihovo aktivno sodelovanje v vzgoji in izobraževanju zaželeno.

5.1 IZPELJAVA MERJENJA ZADOVOLJSTVA STARŠEV

Oblikovan je bil anketni vprašalnik (priloga 13), preko katerega smo na eni strani merili pomembnost (pričakovanja) glede različnih dejavnikov dela na šoli, na drugi strani pa dejansko zadovoljstvo s temi dejavniki. O zadovoljivi kakovosti lahko govorimo takrat, ko je izmerjeno zadovoljstvo enako pričakovanjem. V prizadevanjih za dobro šolo pa je cilj preseči pričakovanja.

Vprašalnik je sestavljen iz 14 dejavnikov, ki se navezujejo na različna področja delovanja šole. Najprej smo merili pomembnost posameznega dejavnika, nato pa še zadovoljstvo s tem dejavnikom. Izbrana je bila 7-stopenjska lestvica, na kateri 1 pomeni najmanjšo pomembnost ali stopnjo zadovoljstva in 7 največjo pomembnost ali stopnjo zadovoljstva.

Anketiranje smo izvedli na vseh nivojih izobraževanja spomladi 2018. Anketiranje je bilo anonimno, izvedeno pretežno v času skupnih govorilnih ur. Razredniki so bili naprošeni, da staršem predajo anketni vprašalnik po koncu razgovora. Lahko pa so anketni vprašalnik preko dijakov posredovali staršem.

Na šoli je v tem šolskem letu vpisanih 323 dijakov (stanje na dan 25. maj 2018). Vrnjenih smo dobili 113 vprašalnikov, od tega je bilo 8 vprašalnikov nepopolnih in so bili izključeni iz obdelave. Tako je bilo obdelanih 105 vprašalnikov kar predstavlja 33 % populacije.

5.2 PRIKAZ REZULTATOV MERJENJA ZADOVOLJSTVA STARŠEV

Rezultate, izražene kot povprečna ocena, prikazujemo v tabeli 12, pri čemer pozitivna razlika pomeni, da smo presegli pričakovanja staršev in negativna, da jih nismo zadovoljili. Ker merjenje zadovoljstva staršev izvajamo od šolskega leta 2014-15 dalje, prikazujemo rezultate za vsa leta. Povprečna ocena nad črto je za šolsko leto 2017-18, pod črto so ocene za šolska leta 2016-17, 2015-16 in 2014-15.

Tabela 12: Povprečne ocene mnenja staršev po pomembnosti in zadovoljstvu

Dejavnik	Pomembnost	Zadovoljstvo	Razlika
V šoli poučujejo dobro usposobljeni učitelji	6,5	6,1	-0,4
	6,4	5,7	-0,7
	6,2	6,2	---
	6,7	6,3	-0,4
Učitelji vsakega dijaka obravnavajo kot posameznika, mu nudijo pomoč, če je v težavah	6,6	6,1	-0,5
	6,4	5,6	-0,8
	6,2	6,0	-0,2
V šoli je zagotovljena varnost dijakov	6,5	5,9	-0,6
	6,2	5,3	-0,9
	6,6	6,3	-0,3
Učni uspeh in napredek otroka	6,5	6,1	-0,4
	6,3	5,7	-0,7
	6,4	5,3	-1,1
	6,5	6,3	-0,2

- Nadaljevanje tabele 12.

Dejavnik	Pomembnost	Zadovoljstvo	Razlika
Učitelji se držijo	6,5	6,4	-0,1
dogovorjenih terminov	6,1	5,6	-0,5
preverjanja in ocenjevanja	6,4	5,7	-0,7
znanja	6,5	6,5	---
Dosegljivost učiteljev	6,4	6,1	-0,3
	6,0	5,4	-0,6
	6,2	5,7	-0,5
	6,5	6,2	-0,3
Vzpostavljanje in	6,4	5,9	-0,5
vzdrževanja reda na šoli in	6,2	5,1	-1,1
način reševanja problemov	6,6	6,3	-0,3
	6,3	6,1	-0,2
Seznanjenost z dosežki	6,6	6,5	-0,1
vašega otroka	6,3	5,8	-0,5
	6,3	5,9	-0,4
	6,3	6,5	+0,2
Vzpostavljanje in	6,4	6,0	-0,4
vzdrževanje avtoritete	6,1	5,4	-0,7
učiteljev pri dijakih	6,5	6,1	-0,4
	6,2	5,9	-0,3
Sodelovanje učiteljev s	6,5	6,2	-0,3
starši (roditeljski sestanki,	5,8	5,7	-0,1
pogovorne/govorilne ure)	6,6	5,8	-0,8
	6,1	6,3	+0,2
Pravičnost in objektivnost	6,5	5,8	-0,7
ocenjevanja	6,2	5,1	-1,1
	6,5	6,1	-0,4
	6,1	6,0	-0,1

- Nadaljevanje tabele 12.

Dejavnik	Pomembnost	Zadovoljstvo	Razlika
Informiranost o delu šole s strani učiteljev	6,3	5,9	-0,4
	5,8	5,5	-0,3
	6,0	5,5	-0,5
	6,1	6,0	-0,1
Doslednost učiteljev pri upoštevanju dolžnosti in pravic dijakov	6,4	6,0	-0,4
	6,0	5,3	-0,7
	6,7	5,9	-0,8
	6,1	6,1	---
Možnosti opravljanja prakse v tujini	5,6	5,2	-0,4
	4,6	4,6	---
	6,4	5,8	-0,6
	6,0	6,1	+0,1

5.3 UGOTOVITVE IN PREDLOGI IZBOLJŠAV

5.3.1 Ugotovitve

- V tem šolskem letu smo uspeli zvišati število vrnjenih vprašalnikov iz 82 na 105, kar pomeni dvig iz 24 % na 33 % populacije.
- Iz rezultatov vidimo, da so vsi dejavniki staršem dokaj pomembni, saj je pri 13 dejavnikih povprečna ocena pomembnosti med 6,3 in 6,6. Najpomembnejša dejavnika sta »Učitelji vsakega dijaka obravnavajo kot posameznika, mu nudijo pomoč, če je v težavah« in »Seznanjenost z dosežki otroka«. Tako kot lansko šolsko leto je tudi letos najmanj pomembni dejavnik možnost, da dijaki opravljajo prakso v tujini, s povprečno oceno pomembnosti 5,6.
- Pri nobenem dejavniku nismo presegli pričakovanj staršev. Pri vseh dejavnikih ostaja povprečna ocena zadovoljstva nižja od povprečne ocene pomembnosti.
- Ne glede na ugotovitve iz prejšnje alineje pa so povprečne ocene zadovoljstva s posameznim dejavnikom dokaj visoke in le pri štirih dejavnikih pod 6,0. Najbolj so

starši zadovoljni glede seznanjenosti z dosežki njihovega otroka, kjer je bila povprečna ocena zadovoljstva 6,5. Najmanj so zadovoljni z možnostjo opravljanja prakse v tujini, kjer je bila povprečna ocena zadovoljstva 5,2.

- Negativna razlika med pomembnostjo in zadovoljstvom pomeni, da pričakovanj staršev nismo uresničili. V primerjavi s prejšnjim šolskim letom so se razlike zmanjšale. Največja razlika (-0,7) je pri dejavniku »Pravičnost in objektivnost ocenjevanja«. Razlike večje ali enake 0,5 so še pri »Učitelji vsakega dijaka obravnavajo kot posameznika, mu nudijo pomoč, če je v težavah«, »V šoli je zagotovljena varnost dijakov«, »Vzpostavljanje in vzdrževanje reda na šoli in način reševanja problemov«.
- V primerjavi z lanskim šolskim letom so se razlike med pomembnostjo in zadovoljstvom zmanjšale pri 11 dejavnikih, najbolj pri dejavniku »Vzpostavljanje in vzdrževanje reda na šoli in način reševanja problemov«, ki pa obenem očitno še zmeraj eden izmed dejavnikov delovanja šole, s katerim so starši najmanj zadovoljni.
- V primerjavi z lanskim šolskim letom so se razlike med pomembnostjo in zadovoljstvom povečale pri treh dejavnikih, najbolj pri »Možnosti opravlja prakse v tujini«. Ostala dva dejavnika sta: »Sodelovanje učiteljev s straši« in »Informiranost o delu šole s strani učiteljev«.
- Seveda dobljenih rezultatov ne gre popolnoma posploševati, kajti analiziranih je bilo le 105 anketnih vprašalnikov, kar predstavlja 33 % populacije staršev.

5.3.2 Predlogi izboljšav

- Še povečati število vrnjenih vprašalnikov, da bodo rezultati bolj reprezentativni. Pri tem bo verjetno potrebno še dodatno spodbuditi razrednike, tudi s strani vodstva.
- Anketirati starše drugih in tretjih letnikov že na novembrskih govorilnih urah.
- Na enem izmed učiteljskih zborov razpravljati o rezultatih, predvsem pri tistih dejavnikih kjer so razlike največje in se pogovoriti kaj lahko storimo.
- Glede na rezultate bi bilo smiselno še več pozornosti posvetiti varnosti na šoli, tako s strani učiteljskega zbora, kakor tudi s strani vodstva.

6 ZAKLJUČEK

Samoevalvacijsko poročilo lahko razumemo kot pregled stanja šole na izbranih področjih merjenja. Je osnovni dokument, s katerim šola dokazuje svoja prizadevanja za izboljšanje delovanja, uspešnosti izobraževalnega in pedagoškega procesa, sodelovanja z različnimi deležniki ...

Na podlagi rezultatov na izbranih področjih merjenja kakovosti ocenjujemo, da ima šola vzpostavljen dober sistem izobraževanja, saj so dijaki srednjega poklicnega izobraževanja s strani mentorjev (bodočih delodajalcev) zelo dobro ocenjeni. Dokaj dobro ocenjeni s strani staršev pa so tudi izbrani dejavniki delovanja šole. Razveseljivo je, da precejšnji delež naših absolventov NPI in SPI nadaljuje s šolanjem na naši šoli, kar posredno kaže tudi na to, da so se na šoli dobro počutili in jo dojemajo kot institucijo, ki jim lahko preda še več znanja.

Komisija ugotavlja, da so do zaključka tega poročila bile realizirane vse aktivnosti v skladu z akcijskim načrtom dela za šolsko leto 2017-18.

Vsekakor pa so zmeraj priložnosti za izboljšave, kar je tudi osnovni cilj zagotavljanja kakovosti. Tako komisija predlaga ravnatelju, da na podlagi tega poročila izdelava in sprejme akcijski načrt izboljšav za šolsko leto 2018-19 in z njim seznanijo komisijo in učiteljski zbor.

7 PRILOGE

PRILOGA 1: Akcijski načrt aktivnosti za šolsko leto 2017-18

Aktivnost	Kdo	Datum	Realizacija
Priprava nabora kazalnikov spremljanja za šol. leto 2017/18	Komisija za kakovost	avgust	DA
Potrditev kazalnikov spremljanja za šolsko leto 2017/18	Učiteljski zbor	uvodna konferenca, avgust	DA
Predstavitev in obravnava Samoevalvacijskega poročila za 2016-17 na UZ in na spletni strani šole	Komisija za kakovost	september	DA
Merjenje uspešnosti dijakov na PUD (SPI programi)	Komisija za kakovost	september-maj	DA
Merjenje zadovoljstva delodajalcev z dijaki na PUDu	Komisija za kakovost	september-maj	DA
Merjenje zadovoljstva staršev	Komisija za kakovost	marec-maj	DA
Spremljanje uspešnosti absolventov – intervjuji, anketiranje	Komisija za kakovost	april-junij	DA
Obdelava podatkov iz anketnih vprašalnikov in intervjujev	Komisija za kakovost	celo leto, sproti	DA
Izdelava in obravnava samoevalvacijskega poročila za šol. leto 2017/18	Komisija za kakovost	julij-september	DA
Priprava nabora kazalnikov za šol. leto 2018/19	Komisija za kakovost	julij,avgust	DA
Potrditev izbora kazalnikov za šol. leto 2018/19	Učiteljski zbor	avgust	DA
2 do 3 seje komisije	Komisija za kakovost	skozi celo leto	Delno
Seznanjanje UZ z delom komisije	Komisija za kakovost	skozi celo leto	DA
Sodelovanje s komisijo za kakovost Višje strokovne šole	Komisija za kakovost	občasno	DA

PRILOGA 2: Vprašalnik za spremljanje uspešnosti absolventov

VPRAŠALNIK ZA SPREMLJANJE USPEŠNOSTI ABSOLVENTOV

Spoštovani!

Na Srednji šoli za prehrano in živilstvo želimo izboljšati svojo odzivnost na izobraževalne potrebe gospodarstva v regiji in širše. V okviru ugotavljanja in zagotavljanja kakovosti trenutno izpeljemo samoevalvacijo. Eden izmed vidikov kakovosti, ki ga želimo presoditi, je zaposljivost dijakov, ki so zaključili šolanje na naši šoli ter koliko jih nadaljuje šolanje, pa tudi vaše zadovoljstvo s kakovostjo znanja, ki ste ga dobili v času šolanja pri nas.

Rezultate ankete bomo uporabili izključno za namen presojanja kakovosti.

Skupina za kakovost

Srednje šole za prehrano in živilstvo

Spol:

- moški
- ženski

Starost: _____

Program, ki ste ga zadnjega zaključili na naši šoli:

- pomočnik v biotehnikih in oskrbi
- živilec; pek,
- živilec; slaščičar,
- živilec; mesar,
- živilski tehnik – PTI,
- živilski tehnik- SSI.

1. **Ali si zaposlen?** DA (Nadaljujemo z vprašanjem 2 .)

NE (Nadaljujemo z vprašanjem 11.)

2. **Kje si zaposlen?** (Navedi delovno organizacijo in delovno mesto.)

3. Kako si zaposlen (redno, honorarno; za določen ali nedoločen čas)?

- | | |
|--------------|------------------|
| A. Redno | 1. Določen čas |
| B. Honorarno | 2. Nedoločen čas |

4. Kako si dobil zaposlitev?

1. Delovna organizacija me je štipendirala.
2. Pri njih sem opravljal delovno prakso.
3. Delovno mesto je bilo objavljeno v medijih.
4. Drugo: _____.

5. Kako bi ocenil znanje, ki si ga dobil v času šolanja? (Izberi en odgovor.)

1. Zelo slabo.
2. Slabo.
3. Niti dobro niti slabo.
4. Dobro.
5. Zelo dobro.

6. Ali si iskal zaposlitev v stroki?

1. DA (Nadaljujemo z vprašanjem 7.)
2. NE

Zakaj ne? _____ (Končamo z vprašanji.)

7. Ali ti manjkajo kakšna znanja za uspešno opravljanje tvojega dela?

1. DA (Nadaljujemo z vprašanjem 8.)
2. NE (Nadaljujemo z vprašanjem 9.)

8. Katera znanja ti manjkajo za uspešno opravljanje tvojega dela? (Naštej.)

9. Ali bi se vključil v dodatno izobraževanje, če bi ga organizirala šola?

1. DA (Nadaljujemo z vprašanjem 10.)
2. NE (Končamo z vprašanji.)

10. **Katere teme bi te zanimale?** (Naštej.) (Končamo z vprašanji.)

11. **Kakšen je tvoj sedanji status?**

- Iščem službo v stroki. (Nadaljujemo z vprašanjem 12.)
- Iščem kakršnokoli zaposlitev. (Nadaljujemo z vprašanjem 12.)
- Ne iščem zaposlitve. (Nadaljujemo z vprašanjem 12.)
- Nadaljujem šolanje. (Nadaljujemo z vprašanjem 14.)
- Drugo: _____

12. **Ali bi nadaljeval šolanje?**

1. DA (Nadaljujemo z vprašanjem 13.)
2. NE (Končamo z vprašanji.)

13. **Pod kakšnimi pogoji bi nadaljeval šolanje?**

- Če bi imel ustrežnejše predznanje,
- Če bi imel ustrežnejši delavnik,
- Če bi mi šolnino plačal delodajalec oz. zavod za zaposlovanje,
- Drugo: _____

14. **Kje nadaljuješ šolanje?**

15. **Pri katerih predmetih nisi pridobil zadovoljivega znanja za nadaljnje šolanje?** (Naštej.)

16. **Katera praktična znanja ti primanjkujejo?** (Naštej.)

17. Zakaj nadaljuješ šolanje?

- Želja po znanju.
- Nisem dobil zaposlitve.
- Na željo staršev.
- Štipendija.
- Drugo:

Najlepša hvala za sodelovanje!

Intervju je vodil/-a: _____

Kraj intervjuja: _____

Datum: _____

Koliko časa je trajal intervju: _____

Opombe: _____

PRILOGA 3: Vprašalnik za analizo dijaka na PUD – program pek, 1. letnik

ANALIZA DELA DIJAKA NA PRAKTIČNEM USPOSABLJANJU Z DELOM

Podjetje: _____
 Naslov: _____
 Mentor – delodajalec: _____

Ime in priimek dijaka: _____
 Letnik: 1. Razred: _____
 Ki se izobražuje po programu: _____

S križcem označite v ustrezno polje, v kolikšni meri je dijak usvojil predlagana znanja (štiri zvezdice – zelo dobro, ena zvezdica - slabo).

	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pripravi osnovne surovine za osnovne vrste kruha in pekovskega peciva.				
Po dani recepturi stehta surovine za pripravo osnovnih vrst kruha in peciva.				
Oblikuje osnovne vrste kruha in pekovskega peciva.				
Kontrolira postopke vzhajanja in pečenja.				
Senzorično oceni osnovne vrste kruha in pekovskega peciva.				

Ocenite dijakovo delo med praktičnim usposabljanjem pri delodajalcu.

	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Upošteva vidike varnega dela na delovnem mestu.				
Skrbi za higieno, ravna v skladu s HACCP sistemom.				
Upošteva navodila.				
Zaupano nalogo suvereno opravi.				
Samostojno pristopa k delu.				
Uporablja znanja, pridobljena v šoli.				
Odnos do sodelavcev.				

Dijak mora opraviti vsaj 304 ure. Število opravljenih ur je: _____.

Mnenje mentorja - delodajalca (vpišete po želji).

Datum: _____

MP

Podpis mentorja: _____

PRILOGA 4: Vprašalnik za analizo dijaka na PUD – program pek, 2. letnik

ANALIZA DELA DIJAKA NA PRAKTIČNEM USPOSABLJANJU Z DELOM

Podjetje: _____

Ime in priimek dijaka: _____

Naslov: _____

Letnik: 2. Razred: _____

Mentor – delodajalec: _____

Ki se izobražuje po programu: SPI pek

S križcem označite v ustrezno polje, v kolikšni meri je dijak usvojil predlagana znanja (štiri zvezdice – zelo dobro, ena zvezdica - slabo).

	☒ ☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒	☒ ☒	☒
Pripravi osnovne surovine za posebne vrste kruha in pekovskega peciva.				
Po dani recepturi stehta surovine za pripravo posebnih vrst kruha in peciva.				
Oblikuje posebne vrste kruha in pekovskega peciva.				
Kontrolira postopke vzhajanja in pečenja.				
Senzorično oceni posebne vrste kruha in pekovskega peciva.				

Ocenite dijakovo delo med praktičnim usposabljanjem pri delodajalcu.

	☒ ☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒	☒ ☒	☒
Upošteva vidike varnega dela na delovnem mestu.				
Skrbi za higieno, ravna v skladu s HACCP sistemom.				
Upošteva navodila.				
Zaupano nalogo suvereno opravi.				
Samostojno pristopa k delu.				
Uporablja znanja, pridobljena v šoli.				
Odnos do sodelavcev.				

Dijak mora opraviti vsaj 304 ure. Število opravljenih ur je: _____.

Mnenje mentorja - delodajalca (vpišete po želji).

Datum: _____

MP

Podpis mentorja: _____

PRILOGA 5: Vprašalnik za analizo dijaka na PUD – program pek, 3. letnik

ANALIZA DELA DIJAKA NA PRAKTIČNEM USPOSABLJANJU Z DELOM

Podjetje: _____

Ime in priimek dijaka: _____

Naslov: _____

Letnik: 3. Razred: _____

Mentor – delodajalec: _____

Ki se izobražuje po programu: _____

S križcem označite v ustrezno polje, v kolikšni meri je dijak usvojil predlagana znanja (štiri zvezdice – zelo dobro, ena zvezdica - slabo).

	☒ ☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒	☒ ☒	☒
Pripravi surovine za zahtevne pekovske izdelke.				
Po dani recepturi stehta surovine za pripravo zahtevnih pekovskih izdelkov.				
Oblikuje zahtevne pekovske izdelke.				
Kontrolira postopke vzhajanja in pečenja.				
Senzorično oceni pekovske izdelke in jih pripravi za prodajo.				

Ocenite dijakovo delo med praktičnim usposabljanjem pri delodajalcu.

	☒ ☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒	☒ ☒	☒
Upošteva vidike varnega dela na delovnem mestu.				
Skrbi za higieno, ravna v skladu s HACCP sistemom.				
Upošteva navodila.				
Zaupano nalogo suvereno opravi.				
Samostojno pristopa k delu.				
Uporablja znanja, pridobljena v šoli.				
Odnos do sodelavcev.				

Dijak mora opraviti vsaj 304 ure. Število opravljenih ur je: _____.

Mnenje mentorja - delodajalca (vpišete po želji).

Datum: _____

MP

Podpis mentorja: _____

PRILOGA 6: Vprašalnik za analizo dijaka na PUD – program mesar, 1. letnik

ANALIZA DELA DIJAKA NA PRAKTIČNEM USPOSABLJANJU Z DELOM

Podjetje: _____

Ime in priimek dijaka: _____

Naslov: _____

Letnik: 1. Razred: _____

Mentor – delodajalec: _____

Ki se izobražuje po programu: _____

S križcem označite v ustrezno polje, v kolikšni meri je dijak usvojil predlagana znanja (štiri zvezdice – zelo dobro, ena zvezdica - slabo).

	☒ ☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒	☒ ☒	☒
Pripravi, pospravi in očisti delovno mesto.				
Pravilno obdela osnovne kose svinjske polovice.				
Pravilno izkosti svinjsko pleče in stegno.				
Pravilno obdela osnovne kose goveje sprednje četrti.				
Pravilno obdela osnovne kose goveje zadnje četrti.				
Pravilno izkosti goveje pleče in stegno.				

Ocenite dijakovo delo med praktičnim usposabljanjem pri delodajalcu.

	☒ ☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒	☒ ☒	☒
Upošteva vidike varnega dela na delovnem mestu.				
Skrbi za higieno, ravna v skladu s HACCP sistemom.				
Upošteva navodila.				
Zaupano nalogo suvereno opravi.				
Samostojno pristopa k delu.				
Uporablja znanja, pridobljena v šoli.				
Odnos do sodelavcev.				

Dijak mora opraviti vsaj 304 ure. Število opravljenih ur je: _____.

Mnenje mentorja - delodajalca (vpišete po želji).

Datum: _____

MP

Podpis mentorja: _____

PRILOGA 7: Vprašalnik za analizo dijaka na PUD – program mesar, 2. letnik

ANALIZA DELA DIJAKA NA PRAKTIČNEM USPOSABLJANJU Z DELOM

Podjetje: _____

Ime in priimek dijaka: _____

Naslov: _____

Letnik: 2. Razred: _____

Mentor – delodajalec: _____

Ki se izobražuje po programu: SPI mesar.

S križcem označite v ustrezno polje, v kolikšni meri je dijak usvojil predlagana znanja (štiri zvezdice – zelo dobro, ena zvezdica - slabo).

	☒ ☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒	☒ ☒	☒
Pripravi stroje, naprave in pripomočke.				
Izbere ustrezne surovine in dodatke.				
Mehansko obdela meso in pripravi nadev.				
Polni, oblikuje in obeša izdelke.				
Pakira in etiketira izdelke.				
Pospravi in očisti delovno mesto.				

Ocenite dijakovo delo med praktičnim usposabljanjem pri delodajalcu.

	☒ ☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒	☒ ☒	☒
Upošteva vidike varnega dela na delovnem mestu.				
Skrbi za higieno, ravna v skladu s HACCP sistemom.				
Upošteva navodila.				
Zaupano nalogo suvereno opravi.				
Samostojno pristopa k delu.				
Uporablja znanja, pridobljena v šoli.				
Odnos do sodelavcev.				

Dijak mora opraviti vsaj 304 ure. Število opravljenih ur je: _____.

Mnenje mentorja - delodajalca (vpišete po želji).

Datum: _____

MP

Podpis mentorja: _____

PRILOGA 8: Vprašalnik za analizo dijaka na PUD – program mesar, 3. letnik

ANALIZA DELA DIJAKA NA PRAKTIČNEM USPOSABLJANJU Z DELOM

Podjetje: _____

Ime in priimek dijaka: _____

Naslov: _____

Letnik: 3. Razred: _____

Mentor – delodajalec: _____

Ki se izobražuje po programu: _____

S križcem označite v ustrezno polje, v kolikšni meri je dijak usvojil predlagana znanja (štiri zvezdice – zelo dobro, ena zvezdica - slabo).

	☒ ☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒	☒ ☒	☒
Pripravi stroje, naprave in pripomočke.				
Izdeluje presne mes., pripravljene in gotove jedi				
Oblikuje in pripravi meso za prodajo.				
Pripravi prodajno vitrino z mesom in izdelki.				
Prodaja izdelke.				
Pospravi in očisti delovno mesto.				

Ocenite dijakovo delo med praktičnim usposabljanjem pri delodajalcu.

	☒ ☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒	☒ ☒	☒
Upošteva vidike varnega dela na delovnem mestu.				
Skrbi za higieno, ravna v skladu s HACCP sistemom.				
Upošteva navodila.				
Zaupano nalogo suvereno opravi.				
Samostojno pristopa k delu.				
Uporablja znanja, pridobljena v šoli.				
Odnos do sodelavcev.				

Dijak mora opraviti vsaj 304 ure. Število opravljenih ur je: _____.

Mnenje mentorja - delodajalca (vpišete po želji).

Datum: _____

MP

Podpis mentorja: _____

PRILOGA 9: Vprašalnik za analizo dijaka na PUD – program slaščičar, 1. letnik

ANALIZA DELA DIJAKA NA PRAKTIČNEM USPOSABLJANJU Z DELOM

Podjetje: _____

Ime in priimek dijaka: _____

Naslov: _____

Letnik: 1. Razred: _____

Mentor – delodajalec: _____

Ki se izobražuje po programu: _____

S križcem označite v ustrezno polje, v kolikšni meri je dijak usvojil predlagana znanja (štiri zvezdice – zelo dobro, ena zvezdica - slabo).

	☒ ☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒	☒ ☒	☒
Pravilno pripravi surovine.				
Oblikuje izdelke iz različnih test.				
Speče različne polizdelke in izdelke.				
Polizdelke napolni in ustrezno prelije.				

Ocenite dijakovo delo med praktičnim usposabljanjem pri delodajalcu.

	☒ ☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒	☒ ☒	☒
Upošteva vidike varnega dela na delovnem mestu.				
Skrbi za higieno, ravna v skladu s HACCP sistemom.				
Upošteva navodila.				
Zaupano nalogo suvereno opravi.				
Samostojno pristopa k delu.				
Uporablja znanja, pridobljena v šoli.				
Odnos do sodelavcev.				

Dijak mora opraviti vsaj 304 ure. Število opravljenih ur je: _____.

Mnenje mentorja - delodajalca (vpišete po želji).

Datum: _____

MP

Podpis mentorja: _____

PRILOGA 10: Vprašalnik za analizo dijaka na PUD – program slaščičar, 2. letnik

ANALIZA DELA DIJAKA NA PRAKTIČNEM USPOSABLJANJU Z DELOM

Podjetje: _____

Ime in priimek dijaka: _____

Naslov: _____

Letnik: 2. Razred: _____

Mentor – delodajalec: _____

Ki se izobražuje po programu: SPI slaščičar

S križcem označite v ustrezno polje, v kolikšni meri je dijak usvojil predlagana znanja (štiri zvezdice – zelo dobro, ena zvezdica - slabo).

	☒ ☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒	☒ ☒	☒
Pravilno pripravi surovine.				
Oblikuje izdelke iz različnih test in mas.				
Izdeluje različno mehko pecivo.				
Pripravi izdelke za prodajo.				

Ocenite dijakovo delo med praktičnim usposabljanjem pri delodajalcu.

	☒ ☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒	☒ ☒	☒
Upošteva vidike varnega dela na delovnem mestu.				
Skrbi za higieno, ravna v skladu s HACCP sistemom.				
Upošteva navodila.				
Zaupano nalogo suvereno opravi.				
Samostojno pristopa k delu.				
Uporablja znanja, pridobljena v šoli.				
Odnos do sodelavcev.				

Dijak mora opraviti vsaj 304 ure. Število opravljenih ur je: _____.

Mnenje mentorja - delodajalca (vpišete po želji).

Datum: _____

MP

Podpis mentorja: _____

PRILOGA 11: Vprašalnik za analizo dijaka na PUD – program slaščičar, 3. letnik

ANALIZA DELA DIJAKA NA PRAKTIČNEM USPOSABLJANJU Z DELOM

Podjetje: _____

Ime in priimek dijaka: _____

Naslov: _____

Letnik: 3. Razred: _____

Mentor – delodajalec: _____

Ki se izobražuje po programu: _____

S križcem označite v ustrezno polje, v kolikšni meri je dijak usvojil predlagana znanja (štiri zvezdice – zelo dobro, ena zvezdica - slabo).

	☒ ☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒	☒ ☒	☒
Samostojno pripravi surovine.				
Samostojno izdeluje testa, polnila in mase.				
Oblikuje izdelke (mehko pecivo).				
Pripravi izdelke za prodajo.				

Ocenite dijakovo delo med praktičnim usposabljanjem pri delodajalcu.

	☒ ☒ ☒ ☒	☒ ☒ ☒	☒ ☒	☒
Upošteva vidike varnega dela na delovnem mestu.				
Skrbi za higieno, ravna v skladu s HACCP sistemom.				
Upošteva navodila.				
Zaupano nalogo suvereno opravi.				
Samostojno pristopa k delu.				
Uporablja znanja, pridobljena v šoli.				
Odnos do sodelavcev.				

Dijak mora opraviti vsaj 304 ure. Število opravljenih ur je: _____.

Mnenje mentorja - delodajalca (vpišete po želji).

Datum: _____

MP

Podpis mentorja: _____

PRILOGA 12: Vprašalnik za merjenje zadovoljstva delodajalcev

VPRAŠALNIK ZA MENTORJE PRAKTIČNEGA USPOSABLJANJA Z DELOM (PUD) V PODJETJU

Spoštovani!

Zahvaljujemo se vam za mentorstvo. Z željo, da bi preverili kompetence dijakov, ki odhajajo na PUD in za izboljšanje tega dela izobraževalnega programa, vas vljudno prosimo, da izpolnite evalvacijski vprašalnik po končanem usposabljanju dijakov.

Hvala za sodelovanje!

Letnik in program, za katerega je dijak opravljal praktično izobraževanje (prosim označite).

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1. letnik | <input type="checkbox"/> mesar |
| <input type="checkbox"/> 2. letnik | <input type="checkbox"/> pek |
| <input type="checkbox"/> 3. letnik | <input type="checkbox"/> slaščičar |

1. Kaj menite o kompetencah dijakov?

Trditvi o kompetencah dijaka	Sploh se ne strinjam	Se ne strinjam	Deloma se strinjam	Pretežno se strinjam	Popolnoma se strinjam	Ne vem
Dijak je pred prihodom v podjetje imel dovolj kompetenc za uspešno opravljanje PUD						
Dijak obvlada osnovne postopke dela na področju, za katerega se usposablja						

2. Katere lastnosti in spretnosti ste opazili pri dijaku?

Opazene spretnosti/lastnosti	Sploh se ne strinjam	Se ne strinjam	Deloma se strinjam	Pretežno se strinjam	Popolnoma se strinjam	Ne vem
Ustrezna prilagodljivost						
Dobra organizacija lastnega dela						
Natančno in odgovorno opravljanje dela						
Ustrezne komunikacijske spretnosti						
Spretnosti vzpostavljanja dobrih medsebojnih odnosov in reševanja konfliktov						
Sposobnost timskega dela						
Iznajdljivost						
Samoiniciativnost in pripravljenost za učenje						
Drugo: _____						

3. Katera znanja/kompetence bi, po vašem mnenju, dijak še moral pridobiti med izobraževanjem v šoli, da bi lahko uspešno opravljal PUD? Prosim napišite. Možnih je več predlogov.

A. _____

B. _____

C. _____

D. _____

E. _____

F. _____

4. Ali nam želite še kaj sporočiti v zvezi s kompetencami/znanji/obnašanjem dijaka?

PRILOGA 13: Vprašalnik za merjenje zadovoljstva staršev

ANKETNI VPRAŠALNIK ZA MERJENJE ZADOVOLJSTVA STARŠEV

Spoštovani starši!

Skrb za napredek, razvoj in dobro počutje vašega otroka, našega dijaka, na naši šoli je naša najpomembnejša naloga. Pri uresničevanju te naloge ste nam starši enakovreden partner. Zato je za nas pomembno, da šola uresniči tudi vaša pričakovanja. Šele s kakovostnim sodelovanjem med šolo in vami bo lahko omogočen optimalen razvoj vašega otroka.

Da bi izmerili vaše zadovoljstvo, smo pripravili kratek anketni vprašalnik. Anketiranje je anonimno, rezultati bodo vključeni v Samoevalvacijsko poročilo šole, ki bo objavljeno septembra 2018 na spletni strani šole.

Za sodelovanje se vam zahvaljujemo in vas lepo pozdravljamo.

Komisija za kakovost
Srednje šole za prehrano in živilstvo

Na levi strani lestvice od 1 do 7 prosim ocenite kako so za vas pomembni posamezni dejavniki kakovosti, pri čemer 1 pomeni »sploh mi ni pomembno« in 7 pomeni »zelo mi je pomembno«. Na desni strani lestvice pa od 1 do 7 ocenite vaše zadovoljstvo s temi dejavniki kakovosti, pri čemer 1 pomeni »sploh nisem zadovoljen« in 7 pomeni »sem v celoti zadovoljen«.

POMEMBNOST							DEJAVNIK KAKOVOSTI	ZADOVOLJSTVO						
1	2	3	4	5	6	7	Sodelovanje učiteljev s starši (roditeljski sestanki, pogovorne/govorilne ure)	1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7	Informiranost o delu šole s strani učiteljev	1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7	Dosegljivost učiteljev	1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7	Pravičnost in objektivnost ocenjevanja	1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7	Doslednost učiteljev pri upoštevanju dolžnosti in pravic dijakov	1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7	Vzpostavljanje in vzdrževanje avtoritete učiteljev pri dijakih	1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7	Seznanjenost z dosežki vašega otroka	1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7	V šoli poučujejo dobro usposobljeni učitelji	1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7	Učitelji se držijo dogovorjenih terminov preverjanja in ocenjevanja znanja	1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7	Učitelji vsakega dijaka obravnavajo kot posameznika, mu nudijo pomoč, če je v težavah	1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7	Učni uspeh in napredek mojega otroka	1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7	Možnosti opravljanja prakse v tujini	1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7	V šoli je zagotovljena varnost dijakov	1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7	Vzpostavljanje in vzdrževanja reda na šoli in način reševanja problemov	1	2	3	4	5	6	7