

RCK
DU



**„PLAN ISTRAŽIVANJA RCK DU 2021. - 2023.“ KOJI
OBUHVAĆA EVALUACIJU ZADOVOLJSTVA POLAZNIKA
PRUŽENIM OBRAZOVANJEM TE ZNANSTVENA I/ILI
STRUČNA ISTRAŽIVANJA OD INTERESA ZA RCK-A DU**

Sveučilište u Dubrovniku
Odjel za ekonomiju i poslovnu ekonomiju
izv. prof. dr. sc. Marija Dragičević



Regionalni centar kompetentnosti
u turizmu i ugostiteljstvu
Dubrovnik



Europska unija
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDOVI



ESF
UČINKOVITI
LJUDSKI
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

1.	Evaluacija nastavnog procesa i programa	4
2.	Rezultati evaluacije odabranih kratkih programa u Turističkoj i ugostiteljskoj školi Dubrovnik	6
	Zaključak	19
	Literatura	20
	Prilog - Evaluacijski listić	21
	Prilog - Evaluacijski upitnik	22

Evaluacija nastavnog
procesa i programa

Evaluacija odgojno-obrazovnog procesa podrazumijeva prikupljanje i upotrebu informacija u svrhu donošenja odluka u odgoju i obrazovanju i, u konačnici, u svrhu njegova unapređenja. Evaluacijom nastave prati se proces realizacije novih kolegija, a od studenata dobivaju neposredne informacije o tome što oni doista misle o kolegiju (Hounsell, 2003). Hounsell (2003) razlikuje podatke prikupljene evaluacijom studenata, kolega nastavnika ili stručnih suradnika i samoevaluacijom. Evaluacija može biti sumativna i formativna. Prema Bogbaru i Matijeviću (2002) sumativna evaluacija podrazumijeva evaluiranje odgojno-obrazovnih postignuća i vrši se na kraju određenog kolegija, nastavnog semestra ili godine dok formativna evaluacija podrazumijeva evaluiranje odgojno-obrazovnog procesa, a temeljem analiziranja i vrednovanja nastavnog procesa omogućuje se unapređenje njegove kvalitete (Bognar, Matijević, 2002). Motivi za prikupljanje povratnih informacija o nastavi mogu biti ekstrinzični ili intrinzični. Fakulteti zahtijevaju praćenje tijeka nastavnog procesa u svrhu postizanja ciljeva nastave i učenja te ostvarivanja određenog standarda. Provođenje evaluacije koje ima za zadatak ispunjavanje formalnih zahtjeva izvanjski je motivirano. Prikupljanje podataka koje nastavnici sami iniciraju šireg je opsega i duboko je unutarnje motivirano (Hounsell, 2003). Postoji više metoda za provođenje evaluacije, a anketiranje je jedan od načina evaluacije programa. Hounsell (2003) razlikuje podatke prikupljene evaluacijom studenata, kolega nastavnika ili stručnih suradnika i samoevaluacijom te navodi kako se evaluacija može provesti pomoću evaluacijskog listića, ankete, strukturiranom grupnom raspravom ili putem e-mail upitnika. Samoevaluacija je ostvariva pregledavanjem audiozapisa ili videozapisa nastave i promatranjem i zapažanjem promjena

u nastavi dok podatke o svakodnevnoj rutini prikupljamo praćenjem i ponovnom procjenom nastave i njenih učinaka (Hounsell, 2003). Kritičko prijateljstvo je način stvaranja veza između dvaju ili više nastavnika u svrhu unapređenja procesa učenja, a uključuje i samoevaluaciju (MacBeath i Mortimore, 2001). Uvođenje kritičkih prijatelja u školski sustav pridonosi boljoj evaluaciji nastavnog procesa, ali i otvorenosti nastavnika za suradnju s drugim kolegama. Ovakav način stručne suradnje pomaže da se na probleme gleda iz različitih perspektiva te postavlja pitanja o kvaliteti nastave. Kritički prijatelj svojim primjerom studentima pomaže u ostvarenju njihovog kritičkog pristupa nastavi. Potaknuti time, studenti mogu raditi na kvaliteti nastave (npr. čitajući radove svojih kolega i kritički ih komentirajući i ispravljajući). Raspravljajući, studenti procjenjuju kvalitetu nastave i time doprinose njenom unapređenju. Kritičko prijateljstvo nastavnicima koji surađuju omogućuje da preispitaju svoju nastavu, ali i nastavu onih s kojima surađuju (Costa i Kallick, 1993). Tipični kritički prijatelji pomažu si u prikupljanju i interpretaciji podataka (Frost i Cullen, 2002), oko i u donošenju odluka vezano uz izazove koje donose očekivanja (Stoll i Thomas, 1996). Najčešći oblici evaluacije nastave kritičkog prijatelja podrazumijevaju praćenje i promatranje nastave tijekom njena ostvarivanja te razgovor o nastavi. Razgovor o nastavi može biti strukturiran ili nestrukturiran te se može voditi prije nastave (kao vid planiranja), nakon nastave (kao kritička analiza) i tijekom nastave (sugestije i komentari). Kriticizam dovodi do jačanja bilo koje pozicije u praktičnom i teoretskom smislu (Handal, 1999). Rasprava kritičkih prijatelja može biti ostvarena i posredstvom interneta što je važno s obzirom na prilagođavanje trendovima u obrazovanju i tehnološkom okruženju.





02

Rezultati evaluacije odabranih
kratkih programa u Turističkoj
i ugostiteljskoj školi Dubrovnik

Tijekom provedbe projekta izrađeni su sljedeći programi:

A) Formalni programi obrazovanja učenika i odraslih:

1. Kuharski tehničar/ka – razina 4.2 HKO-a; trajanje obrazovanja 4 godine
2. Turistički animator/ica – razina 5 HKO-a; trajanje obrazovanja 325 sati, 1 godina
3. Kuhar specijalist za tjesteninu i jela od tjestenine – razina 5 HKO-a, trajanje obrazovanja 333 sata, 1 godina

B) Programi obrazovanja odraslih, neformalni programi bili bi sljedeći:

1. Osnove kuhinjske administracije
2. **Menu engineering**
3. Poduzetništvo u gastronomiji 1 (Od ideje do poslovnog modela uz pomoć „design thinking“ metode)
4. Financijska pismenost
5. Specifičnosti poslovanja i poslovnih knjiga obrtnika
6. Komunikacijske vještine u prijemnom odjelu hotela
7. Komunikacijske vještine u organizaciji
8. Radni odnosi i rukovođenje
9. Prezentacijske vještine
10. Osnove rada u ugostiteljskoj kuhinji

11. Samoniklo začinsko i jestivo bilje
12. Malostonska kamenica
13. Dimljenje i sušenje mesa
14. Rogač kao namirnica u slastičarstvu
15. Restoranski deserti
16. Juhe
17. Ribe
18. Meso
19. Umaci
20. Osnove rada u poslužnom odjelu ugostiteljskog objekta
21. Vina Dubrovačko-neretvanske županije
22. Kava od biljke do šalice
23. Osnove rada u baru
24. Vina stranog i novog svijeta
25. Osnove sommelierstva

Do kraja svibnja 2023. g. odrađeno je 65 pilotiranja radionica kratkih programa. Uglavnom su sve ispitirane po nekoliko puta. Plan je ukupno 80 puta provesti specijalizirane neformalne programe Cjeloživotnog učenja do kraja projektnog razdoblja. U daljnjem tekstu ukazat će se na evaluaciju odabranih radionica.

Radionici **Edukacija pomoćnog osoblja** održana je u Sun Gardensu Dubrovnik u Orašcu i na njoj je sudjevalo deset polaznika. Temeljem planiranih i realiziranih programa vidljivo je da su rezultati i opservacije do sada pozitivne.



Tablica 1. Evaluacija radionice „Edukacija pomoćnog osoblja Sun Gardens“

Ocjena zadovoljstva	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	Ukupno
Pitanje											
Zanimljivost teme	5	2	-	-	-	-	-	-	-	-	7
Razvijanje vještina i mogućnost primjene znanja u praksi	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7
Pripremljenost radionice	5	2	-	-	-	-	-	-	-	-	7
Metodičke predavačke sposobnosti	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7
Jasnoća i razumljivost predavača	6	1	-	-	-	-	-	-	-	-	7
Konačna ocjena	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7

Temeljem rezultata istraživanja vidljivo je da su svi polaznici izuzetno zadovoljni odabranom temom koja se odnosila na edukaciju pomoćnog osoblja. Također su svi polaznici izuzetno zadovoljni mogućnošću aplikacije dobivenog znanja i stečenih kompetencija što je za programe u području turizma i

ugostiteljstva posebno važno. Kompetencijama voditelja radionice koje su se u evaluaciji odnosile na metodičke predavačke sposobnosti, pripremljenost i organizacijske sposobnosti te jasnoću kojom su izlagani sadržaji tijekom obrazovnog nastavnog procesa također su izuzetno zadovoljni svi polaznici.



Tablica 2. Evaluacija radionice „Edukacija pomoćnog osoblja Kompas“

Ocjena zadovoljstva	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	Ukupno
Pitanje											
Zanimljivost teme	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
Razvijanje vještina i mogućnost primjene znanja u praksi	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
Pripremljenost radionice	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
Metodičke predavačke sposobnosti	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
Jasnoća i razumljivost predavača	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
Konačna ocjena	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4

Na istu temu održana je i radionica Edukacija pomoćnog osoblja u hotelu Kompas. Temeljem rezultata istraživanja vidljivo je da su rezultati evaluacije vrlo slični te su svi polaznici izuzetno zadovoljni samom odabranom temom koja se odnosila na edukaciju pomoćnog osoblja. Također, svi polaznici izuzetno su zadovoljni mogućnošću aplikacije dobivenog znanja i stečenih kompetencija što je za programe u području turizma i ugostiteljstva posebno važno. Kompetencijama voditelja radionice koje su

se u evaluaciji odnosile na metodičke predavačke sposobnosti, pripremljenost i organizacijske sposobnosti te jasnoću kojom su izlagani sadržaji tijekom obrazovnog nastavnog procesa također su izuzetno zadovoljni svi polaznici. Komentari vezani za održavanje radionice u hotelu Sun Gardens odnosili su se na pohvale organizatorima, a u hotelu Kompas na preporuku da sljedeća tema uključi komunikaciju s gostom i sommelierstvo.



Tablica 3. Evaluacija radionice „Restoranski deserti“

Pitanje	Izvršno (broj polaznika)	Vrlo dobro (broj polaznika)	Dobro (broj polaznika)	Dovoljan (broj polaznika)	Nedovoljno (broj polaznika)	Ukupno
Zanimljivost teme	12	-	-	-	-	12
Razvijanje vještina i mogućnost primjene znanja u praksi	10	2	-	-	-	12
Pripremljenost radionice	11	1	-	-	-	12
Metodičke predavačke sposobnosti	11	1	-	-	-	12
Jasnoća i razumljivost predavača	12	-	-	-	-	12
Zainteresiranost polaznika za dodatne edukacije	11	1	-	-	-	12
Stav prema desertnim kremama	11	1	-	-	-	12
Stav prema dekoraciji tanjura	12	-	-	-	-	12
Ocjena kombinacije slatko-kiselo	12	-	-	-	-	12
Ocjena sorbeta	11	-	-	-	-	12

U daljnjem tekstu prikazat će se rezultati evaluacije kratkog programa u obrazovanju odraslih pod nazivom „Restoranski deserti“. Temeljem rezultata istraživanja vidljivo je da su rezultati evaluacije vrlo pozitivni te su svi polaznici izuzetno zadovoljni samom odabranom temom. Također, svi polaznici izuzetno su zadovoljni mogućnošću aplikacije dobivenog znanja i stečenih kompetencija što je za programe u području turizma i ugostiteljstva posebno važno. Kompetencijama voditelja radionice koje su

se u evaluaciji odnosile na metodičke predavačke sposobnosti, pripremljenost i organizacijske sposobnosti te jasnoću kojom su izlagani sadržaji tijekom obrazovnog nastavnog procesa također su izuzetno zadovoljni svi polaznici. Kod ove radionice evaluacija je uključivala i pitanja vezana za stav polaznika prema desertnim kremama, pri čemu su svi ispitanici izuzetno zadovoljni ponuđenim. Također su u evaluacijskom postupku postavljena pitanja koja su se odnosila na stav o dekoraciji tanjura i ocjeni kombi-



nacije slatko-kiselo, a što je kod polaznika bilo ocijenjeno najvećim mogućim ocjenama zadovoljstva. Svi polaznici su izrazili veliku razinu zainteresiranosti za dodatne edukacije.

U tablici 4. prikazani su rezultati evaluacije druge radionice koja se odnosila na istu temu.

Tablica 4. Evaluacija radionice „Restoranski deserti“

Pitanje	Izvršno (broj polaznika)	Vrlo dobro (broj polaznika)	Dobro (broj polaznika)	Dovoljan (broj polaznika)	Nedovoljno (broj polaznika)	Ukupno
Zanimljivost teme	9	-	-	-	-	9
Razvijanje vještina i mogućnost primjene znanja u praksi	9	-	-	-	-	9
Pripremljenost radionice	9	-	-	-	-	9
Metodičke predavačke sposobnosti	9	-	-	-	-	9
Jasnoća i razumljivost predavača	9	-	-	-	-	9
Zainteresiranost polaznika za dodatne edukacije	9	-	-	-	-	9
Stav prema desertnim kremama	9	-	-	-	-	9
Stav prema dekoraciji tanjura	9	-	-	-	-	9
Ocjena kombinacije slatko-kiselo	9	-	-	-	-	9
Ocjena sorbeta	9	-	-	-	-	9



Temeljem rezultata istraživanja vidljivo je da su rezultati evaluacije izuzetno pozitivni te su svi polaznici izuzetno zadovoljni samom odabranom temom. Također su svi polaznici izuzetno zadovoljni mogućnošću aplikacije dobivenog znanja i stečenih kompetencija što je za programe u području turizma i ugostiteljstva posebno važno. Kompetencijama voditelja radionice koje su se u evaluaciji odnosile na metodičke predavačke sposobnosti, pripremljenost i organizacijske sposobnosti te jasnoću kojom su izloženi sadržaji tijekom obrazovnog nastavnog procesa također su izuzetno zadovoljni svi polaznici. Kod ove radionice evaluacijska pitanja koja su bila u vezi stava polaznika prema desertnim kremama, dekoraciji tanjura i ocjeni kombinacije slatko-kiselo te ocjeni

sorbeta, a koja su kod polaznika ocijenjena najvećim mogućim ocjenama, pokazala su da polaznici imaju visoku razinu zainteresiranosti za dodatne edukacije. Komentari i sugestije polaznika odnosili su se na pohvale organizatorima odnosno voditeljima, mišljenje da ovakve odlične ideje mogu unaprijediti gastronomsku ponudu Dubrovnika, pozdravljanje korištenja domaćih proizvoda, pozitivno mišljenje i pohvale za kombinaciju slatko-kiselo, izražavanje pohvala i mišljenja da se ovako prezentirani deserti mogu poslužiti u objektima najveće kategorije u Dubrovniku i šire.

U daljnjem tekstu ukazat će se na rezultate evaluacije pilotiranog kratkog programa pod nazivom „Malostonska kamenica“. Na radionici je sudjelovalo 14 polaznika.

Tablica 5. Evaluacija radionice „Malostonska kamenica“

Pitanje	Izvršno (broj polaznika)	Vrlo dobro (broj polaznika)	Dobro (broj polaznika)	Dovoljan (broj polaznika)	Nedovoljno (broj polaznika)	Ukupno
Zanimljivost teme	12	2	-	-	-	14
Razvijanje vještina i mogućnost primjene znanja u praksi	12	1	1	-	-	14
Pripremljenost radionice	13	1	-	-	-	14
Metodičke predavačke sposobnosti	13	1	-	-	-	14
Jasnoća i razumljivost predavača	11	2	1	-	-	14
Zainteresiranost polaznika za dodatne edukacije	9	3	1	1	-	14
Stav prema dimljenim kamenicama	11	2	-	1	-	14



Stav prema juhi od kamenica	12	1	-	1	-	
Stav prema zapečenim kamenicama	11	3	1	-	-	14
Stav prema kamenicama u panceti i tikvici	13	-	1	-	-	14
Stav prema kamenicama u desertu	9	4	-	-	1	
Konačna sveukupna ocjena radionice	13	-	1	-	-	14

Temeljem rezultata istraživanja vidljivo je da su polaznici jako zadovoljni odabranom temom. Od ukupno prisutnih 14 polaznika, njih 12 je izuzetno zadovoljno mogućnošću aplikacije dobivenog znanja i stečenih kompetencija dok jedan smatra da je ta razina dobra, kao i jedan koji razvijanje vještina i mogućnost aplikacije znanja u praksi smatra dobrima. Pripremljenost radionice i metodičke sposobnosti predavača 13 polaznika smatra izuzetno dobrima, a jedan polaznik vrlo dobrima. Dvanaest polaznika odabir teme smatra izvrsnim, a dvoje polaznika vrlo dobrim što je za programe u području turizma i ugostiteljstva posebno važno. Jasnoću i razumljivost koju posjeduje predavač 11 polaznika smatra izuzetnima, dvoje polaznika vrlo dobrima, a jedan polaznik dobrima. Zainteresiranost polaznika za dodatne edukacije malo se razlikuje pa devet polaznika pokazuje izuzetno veliki interes, tri polaznika veliki, jedan polaznik osrednji interes te jedan polaznik pokazuje nisku razinu interesa. Evaluacija je uključivala pitanja o stavovima polaznika o dimljenim kamenicama, pri čemu je jedanaest polaznika pokazalo izuzetno pozitivne stavove, dvoje to ocjenjuje vrlo

dobrim, a jedan ne pokazuje interes. Stav polaznika prema juhi od kamenica je sličan, pri čemu dvanaest polaznika to smatra izuzetno zanimljivim, jedan vrlo dobrim, a jedan ne pokazuje interes. Evaluacijski listić je kod ovog programa uključivao pitanja koja su se odnosila na stav polaznika prema zapečenim kamenicama, pri čemu je 11 polaznika imalo izuzetno pozitivne stavove o navedenom, troje je to smatralo vrlo dobrim, a jedan dobrim elementom programa. Ocjene stavova ispitanika prema kamenicama u panceti i tikvici ukazuju na to da 13 polaznika to smatra izvrsnim elementom ponude dok je jedan polaznik to ocijenio dobrim. Pitanje koje je bilo postavljeno ispitanicima, a odnosilo se na njihovo mišljenje o kamenicama u desertu, pokazuje da je devet ispitanika taj dio programa evaluiralo kao izvrstan, četiri kao vrlo dobar dok je jedan ispitanik taj dio programa evaluirao kao nezadovoljavajući. Komentari i sugestije polaznika odnosili su se na pohvale organizatorima odnosno voditeljima, mišljenje da su jela kreirana pažljivo i temeljito, inovativnost radionice, odličan desert, kod zapečenih kamenica malo slatkast.



Tablica 5. Evaluacija radionice „Dimljenje i sušenje mesa“

Ocjena zadovoljstva Pitanje	5	4	3	2	1	Ukupno
Zanimljivost teme	6	-	-	-	-	6
Razvijanje vještina i mogućnost primjene znanja u praksi	6	-	-	-	-	6
Pripremljenost radionice	6	-	-	-	-	6
Metodičke predavačke sposobnosti	5	1	-	-	-	6
Jasnoća i razumljivost predavača	5	1	-	-	-	6
Stav prema tehnikama dimljenja mesa	6	-	-	-	-	6
Stav prema jelima napravljenima tehnikama dimljenja	6	-	-	-	-	6
Zanimljivost teme dimljenja i sušenja mesa na moderan način	6	-	-	-	-	6
Konačna/sveukupna ocjena radionice	6	-	-	-	-	6
Zainteresiranost za dodatne edukacije	6	-	-	-	-	6

Temeljem rezultata istraživanja vidljivo je da su svi polaznici jako zadovoljni odabranom temom te pripremljenošću radionice i razvijanjem vještina i mogućnošću primjene znanja u praksi. Svi polaznici, odnosno njih šest, zainteresirano je za dodatne edukacije. Od ukupno prisutnih šest polaznika, njih pet je izuzetno zadovoljno razinom jasnoće i razumljivosti sadržaja i metodičkim sposobnostima predavača, a jedan po-

laznik je zadovoljan navedenim elementima. Evaluacijska pitanja odnosila su se i na ocjenu stavova polaznika o tehnikama rada dimljenog mesa te na stavove polaznika o jelima koja su nastala tehnikama dimljenja mesa. Svi polaznici radionice imali su izuzetno pozitivne stavove i ocijenili ova dva elementa najvećim ocjenama. Komentari su se odnosili na pohvale temi i organizatorima, odnosno predavaču na radionici.



Tablica 6. Evaluacija radionice „Rogač kao namirnica u slastičarstvu“

Ocjena zadovoljstva	5	4	3	2	1	Ukupno
Pitanje						
Ispunjenost očekivanja polaznika	6	-	-	-	-	6
Zadovoljavajuća dužina prezentacije	6	-	-	-	-	6
Stjecanje novih znanja o rogaču	6	-	-	-	-	6
Poticanje na češće korištenje rogača nakon prezentacije	6	-	-	-	-	6
Stav prema sadržaju prezentacije	6	-	-	-	-	6
Stav prema stručnosti predavača	6	-	-	-	-	6
Preporuka ove edukacije nekome	6	-	-	-	-	6
Planovi za daljnju edukaciju	6	-	-	-	-	6

Evaluacija radionice „Rogač kao namirnica u slastičarstvu“ ukazala je na izuzetno visoku razinu polaznika po svim postavljenim pitanjima. Svi ispitanici, njih šest, izuzetno su zadovoljni stjecanjem novih znanja o rogaču te imaju izuzetno pozitivne stavove o rogaču kao temi radionice. Svi ispitanici izuzetno su zadovoljni dužinom prezentacije te je radionica

u potpunosti ispunila njihova očekivanja i potaknula ih na češće korištenje rogača u slastičarstvu. Svi ispitanici imaju izuzetno pozitivan stav prema sadržaju radionice i prema stručnosti predavača, preporučili bi ovu edukaciju te imaju planove za daljnje edukacije. Komentari su se odnosili na pohvale prezentaciji i njenom sadržaju te stjecanju novih znanja.



Tablica 7. Evaluacija radionice „Samoniklo začinsko bilje“

Ocjena zadovoljstva	5	4	3	2	1	Ukupno
Pitanje						
Zanimljivost teme	15	1	-	-	-	16
Pripremljenost radionice	12	4	-	-	-	16
Jasnoća i razumljivost predavača	12	3	1	-	-	16
Konačna ocjena	13	3	-	-	-	16

U tablici 7. prikazani su rezultati evaluacije radionice „Samoniklo začinsko bilje“.

U radionici je sudjelovalo 16 polaznika. Njih 15 ocijenilo je temu izuzetno zanimljivom, a jedan zanimljivom. Pripremljenost radionice 12 polaznika je ocijenilo izuzetno dobrom, a četiri dobrom. Jasnoću i razumljivost radionice 12 polaznika je ocijenilo izuzetno dobrom, a tri dobrom te jedan polaznik niti dobrom niti lošom. U konačnoj ocjeni radionice vidljivo je da su ipak svi polaznici radionicu ocijenili visokim ocjenama, odnosno 13 polaznika izuzetno dobrom i tri polaznika dobrom.

U daljnjem tekstu ukazat će se na rezultate evaluacije radionice „Kako prepoznati poduzetničku inicijativu“. Na radionici je bilo prisutno dvanaest polaznika. Svi polaznici su temu i njenu aktualnost te stručnost predavača ocijenili izuzetno zanimljivima. Od ukupno 12 polaznika, njih devet je smatralo da im sadržaji izuzetno koriste u radu, a troje polaznika to smatra korisnim. Količinom prezentiranih informacija izuzetno je zadovoljno devet polaznika, a tri su zadovoljna. Atmosferom na predavanju izuzetno je zadovoljno jedanaest ispitanika, a jedan je niti zadovoljan niti nezadovoljan. Od 12 polaznika, njih devetero smatra da je radionica u potpunosti ispunila njihova očekivanja, a troje smatra da je ispunila očekivanja u najvećoj mjeri. Svi ispitanici smatraju da su naučili nešto novo, da je sadržaj primjenjiv u praksi te da je omjer predavanja i praktičnog dijela izuzetno dobar. Broj polaznika na radionici svi smatraju u potpunosti prihvatljivim. Svi polaznici smatraju da postoji izuzetno velika vjerojatnost da će sudjelovati na sličnim radionicama u organizaciji iste ustanove,

tj. Turističke i ugostiteljske škole Dubrovnik. Svi polaznici također bi ovu radionicu preporučili drugima. Komentari koje su polaznici napisali, vezani uz pozitivne utiske, odnosili su se na: timski rad, poticanje kreativnosti, mogućnost primjene znanja i vještina u praksi, atmosferu, korištenje stranog jezika, način prezentiranja, kvalitetu predavača. Dva komentara odnosila su se na kratko trajanje radionice i pristupačnost predavača.

Osim navedenog, u sklopu strateškog dokumenta „Procedure za osiguranje kvalitete u RCK-u DU“ za potrebe i u okviru projekta „Uspostava Regionalnog centra kompetentnosti Dubrovnik u turizmu i ugostiteljstvu“ provedena je analiza postojećeg stanja sustava vrednovanja kvalitete nastave i obrazovnih procesa unutar strukovnih škola koje sudjeluju na navedenom projektu, počevši od nositelja projekta Turističke i ugostiteljske škole Dubrovnik sa statusom Regionalnog centra kompetentnosti te ostalih partnerskih strukovnih srednjih škola iz Metkovića, Makarske, Korčule i Opuzena za što je kreiran anketni upitnik s 15 pitanja kojima se ispitala kvaliteta obrazovnih procesa u nastavnim aktivnostima te sustav samovrednovanja kvalitete unutar pojedine strukovne škole.

Upitnik se sastojao od triju dijelova: u prvom dijelu nalaze se pitanja osobnog karaktera za ispitanike (dob, spol, stupanj obrazovanja i prebivalište); drugi dio odnosi se na izjave mjerene Likertovom skalom gdje su ispitanici zamoljeni da izraze stupanj svog slaganja s navedenom tvrdnjom na ljestvici ocjena od jedan do pet u kojoj je jedan najniža, a pet najviša ocjena; dok je u trećem dijelu dana mogućnost is-



pitanicima da izraze kritičko razmišljanje temeljem pitanja otvorenog tipa. U uzorak su uključene četiri skupine ispitanika od kojih svaka skupina ima svog predstavnika unutar sustava redovnog obrazovanja navedenih strukovnih srednjih škola koje sudjeluju u projektu:

- ravnatelji
- nastavničko osoblje – aktivni vezani za ugostiteljstvo i turizam
- povjerenstvo za kvalitetu
- vijeće roditelja

Ciljanim ispitanicima odnosno predstavnicima skupina ispitanika pojedine strukovne srednje škole dodijeljen je elektronskim putem anketni upitnik na popunu. Veličina uzorka varira po skupinama zbog karaktera dragovoljnosti koji predmet analize i provedbe istraživanja obilježava. Jedno istraživanje je provedeno 2021./2022., a drugo se planira na kraju školske godine 2022./2023.

U okviru projekta „Uspostava Regionalnog centra kompetentnosti u turizmu i ugostiteljstvu Dubrovnik“, Sveučilište u Dubrovniku u gore navedenoj analizi dalo je pregled sustava samovrednovanja postojećeg stanja kvalitete nastavničkih aktivnosti i

obrazovnih procesa unutar Turističke i ugostiteljske škole Dubrovnik kao nositelja projekta i pod statusom i ulogom Regionalnog centra kompetentnosti u turizmu i ugostiteljstvu te strukovnih srednjih škola koje su partneri na navedenom projektu.

Rezultati analize sugeriraju generalno vrlo dobro stanje sustava kvalitete nastavničkih aktivnosti, ali i postojanje potrebe za implementacijom i uvođenjem novih programa i edukativnih usavršavanja za postojeće i potencijalne obrazovne kadrove u turizmu i ugostiteljstvu. Najviše prostora za napredak vezano za kvalitetu nastave svakako je u segmentu prostorne infrastrukture i opremljenosti koja danas predstavlja temelj da bi se na kvalitetan način uopće moglo izvršiti sve što se traži od osoblja strukovnih škola pa da tako i sami učenici budu kvalitetno i stručno obučeni za aktivnosti koje su dio njihovog budućeg zvanja i programa koji pohađaju. Važno je napomenuti da postoji želja i motiviranost nastavničkog osoblja za višu razinu suradnje i umrežavanja između strukovnih škola što bi stvorilo jednu međusobnu jaku vezu i još dodatno utvrdilo postojeći sustav kvalitete. Samim time, to bi otvorilo vrata većoj i učestalijoj razmjeni učenika i nastavničkog osoblja i na taj način dalo jaču prepoznatljivost funkciji i poslovanju škola.



Tablica 8. Prosječne ocjene ispitanika

Tvrdnja vezano uz	Prosječna ocjena ispitanika po skupinama			
	Ravnatelji	Predstavnici povjerenstva za kvalitetu	Predstavnici nastavničkog osoblja (aktiv posluživanja i kuharstva)	Predstavnici vijeća roditelja škole
Dosljedno ocjenjivanje učeničkih postignuća sukladno procedurama, strukovna škola zadržava fleksibilnost te osigurava dodatne elemente vrednovanja izvrsnosti učenika	3,5	3,67	3,75	4,0
Strukovna škola osigurava uvjete za osjetljive skupine, za osobe s poteškoćama	4,5	4,0	4,0	4,25
Strukovna škola pruža podršku nastavnicima u njihovom profesionalnom razvoju	4,0	4,33	3,75	4,25
Strukovna škola razvija i unapređuje suradnju s vanjskim dionicima	4,75	4,22	3,75	4,25
Prostor, oprema i cjelokupna infrastruktura odgovarajući su za provođenje programa i postizanje predviđenih ishoda učenja	2,75	3,56	3,25	4,0



Zaključak

Radionice „Edukacija pomoćnog osoblja“, „Dimljenje i sušenje mesa“, „Restoranski deserti“ te „Edukacija pomoćnog osoblja“ ocijenjene su vrlo dobrim, a posebice je izuzetno visoke ocjene po svim evaluacijskim elementima dobila radionica „Rogač kao restoranski desert“. Nešto lošije ocijenjene su radionice „Malostonska kamenica“ i „Samoniklo začinsko bilje“, iako su konačne ocjene za obje radionice vrlo pozitivne. Vrlo visokim ocjenama evaluirani su i svi elementi radionice „Kako prepoznati poduzetničku inicijativu (Design Thinking)“. Evaluacijom odabranih radionica dobio se uvid u zadovoljstvo polaznika sadržajima radionica. S obzirom na rezultate evaluacije preporučuje se daljnje organiziranje i komercijalizacija istih.



Literatura

Bognar, L., Matijević, M. (2002). Didaktika (2. izdanje). Zagreb: Školska knjiga.

Costa, A., Kallick, B. (1993). Through the Lens of a Critical Friend. *Educational Leadership* 51(2), pp. 49-51.

Frost, D. & Cullen, J. (2002). *The Learning Partnership: Approaches to School Improvement*. Cambridge: University of Cambridge Faculty of Education

Handal, G. (1999). Consultation Using Critical Friends. In *New Directions for Teaching and Learning* Jossey-Bass Publishers, <https://www.ith.se/>, pristupljeno 31.5.2023.

Hounsell, D. (2003). The Evaluation of Teaching. In H. Fry, S. Ketteridge, & S. Marshall (Eds.), *A Handbook for Teaching and Learning in Higher Education: Enhancing Academic Practice. 2nd Revised Edition* (pp. 200-212). Kogan Page

MacBeath, J. & Mortimore, P., eds (2001) *Improving School Effectiveness*. Buckingham: Open University Press

Stoll, L. & Thomson, M. (1996) Moving together: a partnership approach to improvement. In P. Earley, B. Fidler & J. Ouston (eds) *Improvement through Inspection?*, pp. 23-37. London: David Fulton.

Swaffield, S. (2004) Critical friends: supporting leadership, improving learning. *Improving Schools*, 7 (3), pp. 267-278.



Prilog

Evalucijski listić

Evaluacijski upitnik

Naziv predavanja/radionice: _____

Molimo Vas da na skali od 1 do 10 ocijenite zadovoljstvo navedenim komponentama:

1. Kako ocjenjujete zanimljivost teme predavanja/radionice?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

2. Omogućuje li predavanje/radionica razvijanje vještina i primjenu znanja u praksi?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

3. Ocijenite način i pripremljenost predavanja/radionice

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

4. Kako ocjenjujete metodičke/predavačke sposobnosti predavača?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

5. Ocijenite jasnoću i razumljivost prezentiranja predavača

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

6. Konačna ocjena predavanja/radionice u cjelini

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

7. Koju biste temu preporučili za sljedeću radionicu?



Regionalni centar kompetentnosti
u turizmu i ugostiteljstvu
Dubrovnik



Europska unija
"Zajedno do fondova EU"



EUROPSKI STRUKTURNI
I INVESTICIJSKI FONDOVI



ESF
UČINKOVITI
LJUDSKI
POTENCIJALI

Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



INFO

A: Župska 2, 20000 Dubrovnik | **T:** +385(0)20/640-400
M: +385(0)98/393-696 | **E:** turisticka-i-ugostiteljska-skola@du.t-com.hr
OIB: 17225827859 | **IBAN:** HR 98 2340 00911102 37573

OBRAZOVANJE ODRASLIH CJELOŽIVOTNO OBRAZOVANJE

T: +385(0)20/640-426 | **M:** +385(0)98/366-518
E: obrazovanje.odraslih@tusdu.hr