**Izvješće sa stručnog usavršavanja ravnatelja i strukovnih nastavnika u sklopu projektta Erasmus+ „Razvoj vještina u ugostiteljstvu i turizmu“ – 17. – 21. 07. 2022. Como - Italija**

**1. dan** smo krenuli autom Zagreb -Como, smjestili smo se i u večernjim satima susresli s koordinatorom Paulom Nardijem, referentom za meeđunarodne poslove i istraživanja u Cometa formazioine.

**2. dan** Središnja zgrada Cometa formazion - sastanak s Paolom Nardijem,

Job shadowing u Cometa formazione Paoloa Nardi nam je predstavio organizaciju rada u restoranu otvorenog tipa kojeg vode učenici uz nadzor mentora, kako rade ponude restorana, razvijaju strukovne kompetencije za rad u stvarnom svijetu (nabava robe, namirnica, kalkulacija, priprema hrane, banketi, proslave, catering usluge, izrada menija, ukrašavanje sale, naplata, planiranje i ocjena koliko je gost zadovoljan uslugom.).

Nakon toga otišli smo u posjet izdvojenom objektu Contrada degli Artigiani - ulica obrtnika; Silivja Boracchi asistentica nam je predstavila organizaciju rada i inkluziju učenika u ovom odvojenom objektu koji se bavi stolarijom, proizvodnja i obrada drva i prodaja.

Nakon toga smo se vratili u središnju zagradu Comete, nastavnik prehrane i kuharstva prezentirao je razvoj strukovnih kompetencija u školskom restoranu otvorenog tipa.

**3. dan** predstavljen nam je jedinstven pristup učenju temeljen na stvarnosti. Princip rada koji se provodi na način da učenici sudjeluju u dizajniranju i realizaciji stvarnih proizvoda za prave kupce u školskoj radionici.

Nakon toga nam je predstavljen način podučavanja i pripreme za praktičnu nastavu te tko sve sudjeluje u provođenju obrazovnog rada s učenicima (nastavnici, mentori, voditelj-tutor, ravnatelj)

Samuela Anraboldi, voditeljica odjela za karijere nam je predstavila osobnost Comete,

aktivnosti koje provode tutori - voditelji u Cometi, posredništvo između škole i obitelji , nastavnika i učenika, suradnja između raznih poduzeća i restorana u Comu.

Didaktički model školskog poduzetništva se provodi kroz predavanja u školi i stručnoj praksi u poduzećima u stvarnom okruženju. Upoznati smo s načinom evaluacije; ocjenjuje se aktivno sudjelovanje u razredu, motivacija za sudjelovanjem, sudjelovanje na praksi, na radu, poštivanje pravila i ponašanje.

**4.dan** Posjet Međunarodnoj Akademiji za turizam i hotelijerstvo (IATH) upoznati smo s mogućnosti daljnjeg obrazovanja u ugostiteljstvu i turizmu i s programom koji odgovara 5 razini prema HKO-u.

Nakon toga nam je predstavljen sektor turizma i ugostiteljstva u području Lago di Como te i utjecaj trenutnih poremećaja na sektor. te suradnja s partnerima iz EU.. Izrada novih kompetencija i metoda poučavanja u sektoru ugostiteljstva. Definiranje fleksibilnih mjera i inicijativa za otklanjanje nedostatak u učenju. Evaluacija aktivnosti u odnosu na školski rad i naukovanje.

Job shadowing u cafe bistrou Anagrama, društvena zadruga za mlade osobe s invaliditetom. Učenici s posebnim potrebama koji uz prilagođene metode podučavanja uspješno rade u stvarnom okruženju. Uz timski multidisciplinarni rad zdravstvenih radnika, logopeda i komunikologa se nudi personalizirana pomoć svakom učeniku kako bi mu se olakšao put obrazovanja.

**5. dan**

Evualuacija job shadowinga, podjela certifikata, razmjena iskustava, mogućnost daljnje suradnje u sklopu projekta Erasmus+.

Povratak u Zagreb.