

Đana Baftiri • Maja Postoglu
Emina Šišić Andelić • Lidiya Andrijević Gajic



Zagreb, lipanj 2020.

Maja Postoglu, prof.soc.ped. mentor

12. studenog 2020.



Projekt: **Briga o gostu s posebnim potrebama**

Za MŽSV za nastavnike u odgoju i obrazovanju učenika s teškoćama za strukovne kvalifikacije u svim obrazovnim sektorima



Ministarstvo turizma
REPUBLIKE HRVATSKE

Osnovno o projektu

Financirano sredstvima Ministarstva turizma i sporta u sklopu poziva "Promocija i jačanje kompetencija strukovnih zanimanja za turizam 2019/20"

Trajanje: 1. siječnja do 31.kolovoza / 30. studenog 2020.

Nositelj: Srednja škola Centar za odgoj i obrazovanje

Partneri: CZOO Slava raškaj

CZOO Vinko Bek

Elektrotehnička škola

Projekt je financiran sredstvima Ministarstva turizma i sporta. Ova publikacija izražava isključivo stajalište njenih autora i Ministarstvo turizma i sporta ne može se smatrati odgovornim prilikom uporabe informacija koje se u njoj nalaze.

Zašto baš ova tema

- Sve veći broj osoba s invaliditetom su korisnici turističkih i ugostiteljskih usluga. Invaliditet nije uvijek vidljiv i nije uvijek dovoljno gostu omogućiti samo arhitektonsku prilagodbu.
- Iskustvo u radu s učenicima s teškoćama u razvoju
- Praktična nastava izvan škole (ugostitelji) te susreti sa strahom, neznanjem, stigmatizacijama
- Želja ugostitelja i djelatnika u turizmu za pružanjem kvalitetne, individualno prilagođene usluge svakom gostu
- Skeniranje potreba, ideja, prilika, realizacija

Ciljevi i rezultati

- Izrada priručnika "Briga o gostu s invaliditetom" s posebnim naglaskom na senzibilizaciju, prilagodbu prostora, pristup gostima s različitim vrstama invaliditeta, bonton u postupanju s gostima s posebnim potrebama
- Izrada otvorenih obrazovnih resursa povezanih sa sadržajima priručnika "Briga o gostu s posebnim potrebama" (popratne video upute, slikovne upute, primjere iz prakse i sl.)
- Senzibilizacija, jačanje kompetencija i podizanje kvalitete rada radnika i učenika u turizmu i ugostiteljstvu za potrebe gostiju s invaliditetom
- Postavljanje temelja za razvoj budućeg standarda zanimanja i kvalifikacija proširenog kompetencijama potrebnih za rad s gostima s invaliditetom

Ciljevi i rezultati

- Priručnik: Briga o gostu s invaliditetom
- Tiskan, naklada 500 kom
- U digitalnom obliku na stranici www.ss-czoio.hr
(Naslovica/Projekti/Briga o gostu s posebnim potrebama)
- Obuhvaćeni invaliditet:
- Tjelesni invaliditet
- Intelektualne teškoće
- Poremećaji iz spektra autizma
- Oštećenja sluha
- Oštećenja vida
- Dodatno: Prilagodbe menija i letaka

Ciljevi i rezultati

- Priručnik: Briga o gostu s invaliditetom
- Općenito osnove pružanja kvalitetne usluge gostima s invaliditetom:
- Slušanje, poštovanje, individualni pristup, bez prepostavki o invaliditetu, strpljenje, opuštenost, osmijeh, izravno obraćanje, jednostavan jezik, postupanje s pomagalima i terapijskim životinjama itd.



Zagreb, lipanj 2020.

Ciljevi i rezultati

- Priručnik: Briga o gostu s invaliditetom
- Gost s tjelesnim invaliditetom:
- Osnovno o toj vrsti invaliditeta
- Preporuke za postupanje: Prostorni uvjeti, informacije za snalaženje u prostoru, postupanje s pomagalima, ulaganje vremena i strpljenja u komunikaciju (npr. cerebralna paraliza), izravno obraćanje...



Zagreb, lipanj 2020.

Projekt je financiran sredstvima Ministarstva turizma i sporta. Ova publikacija izražava isključivo stajalište njenih autora i Ministarstvo turizma i sporta ne može se smatrati odgovornim prilikom uporabe informacija koje se u njoj nalaze.

Ciljevi i rezultati

- Priručnik: Briga o gostu s invaliditetom
- Gost s intelektualnim teškoćama:
- Osnovno o toj vrsti invaliditeta
- Preporuke za postupanje: komunikacija, način obraćanja, pojednostavljivanje informacija o meniju, izbjegavanje stručnih termina, strpljenje, opravdanost komunikacije s osobom u pratnji



Zagreb, lipanj 2020.

Projekt je financiran sredstvima Ministarstva turizma i sporta. Ova publikacija izražava isključivo stajalište njenih autora i Ministarstvo turizma i sporta ne može se smatrati odgovornim prilikom uporabe informacija koje se u njoj nalaze.

Ciljevi i rezultati

- Priručnik: Briga o gostu s invaliditetom
- Gost s PSA:
- Osnovno o toj vrsti invaliditeta
- Preporuke za postupanje: smanjivanje podražaja, način govora, izbjegavanje prenesenog značenja, sarkazma, bez dodira i afektiranja, razumijevanje, tolerancija nekih ponašanja, izravne komunikacije, ne pokazivati čuđenje i neprimjerene reakcije, posebni zahtjevi...



Projekt je financiran sredstvima Ministarstva turizma i sporta. Ova publikacija izražava isključivo stajalište njenih autora i Ministarstvo turizma i sporta ne može se smatrati odgovornim prilikom uporabe informacija koje se u njoj nalaze.

Ciljevi i rezultati

- Priručnik: Briga o gostu s invaliditetom
- Gost s oštećenjem sluha:
- Osnovno o toj vrsti invaliditeta
- Preporuke za postupanje: načini komunikacije, izravno obraćanje, strpljivost, dodatna pojašnjenja kako bi se sigurno razumio zahtjev, isti konobar cijelo vrijeme, objasniti reakcije osoba oko njih...



Zagreb, lipanj 2020.

Projekt je financiran sredstvima Ministarstva turizma i sporta. Ova publikacija izražava isključivo stajalište njenih autora i Ministarstvo turizma i sporta ne može se smatrati odgovornim prilikom uporabe informacija koje se u njoj nalaze.

Ciljevi i rezultati

- Priručnik: Briga o gostu s invaliditetom
- Gost s oštećenjem vida:
- Osnovno o toj vrsti invaliditeta
- Preporuke za postupanje: način vođenja, komunikacija (specifičnosti), izravno obraćanje, dodatna pomoć u čitanju menija, način serviranja po principu sata, novčane transakcije...



Zagreb, lipanj 2020.

Projekt je financiran sredstvima Ministarstva turizma i sporta. Ova publikacija izražava isključivo stajalište njenih autora i Ministarstvo turizma i sporta ne može se smatrati odgovornim prilikom uporabe informacija koje se u njoj nalaze.

Ciljevi i rezultati

- Priručnik: Briga o gostu s invaliditetom
- Prilagodbe teksta (menija, letaka):
- Osnovni principi te primjeri

DNEVNI MENI

MENI 1 ----- 240 kn

TERINA OD GUŠĆJE JETRE S INTEGRALnim TOSTOM

- štruka od mlijevene jetre i začina pečena u kalupu (podjeća na paštetu i maže se na kruh)



GOVEDI CONSOMME S GRIZ NOKLICAMA

- jaka bistra juha od govedini kostiju i povrća koje je prethodno pečeno u pecnici



POŠIRANI BRANCIN NA PIREU OD CELERA I ŠAFRANA

- brancin (riba) kuhan u temeljcu, ali bez da zavrje (na 90°C)



TIKVICE U TEMPURI SA AIOLI UMAKOM

- tikvice u smjesi od brašna, soli i hладне vode pečene u ulju s hladnim umakom od žumarija, maslinovog ulja, češnjaka, senfa i začina (podjeća na majonezu)



SORBETO OD CITRUSA S LIMETOM

- miksana limeta, slatko vrhnje, limunov sok, šećer i led (podjeća na sladoled)



MENI 2 ----- 180 kn

CESAR SALATA

- salata od piletčeg filea, zelenine salate, pržene stanine i sira parmezana

GAZPACHO

- hladna juha od rajčice s kockicama sirovog povrća

GNUDI S MASLACEM I KADULJOM

- okruglice od skute, parmezana i griza poslužene s maslacem i kaduljom

FILET MIGNON S PEĆENIM POVRĆEM

- dio govedđeg filea i pečeno povrće

BROWNIE S MALINAMA I KREMOM OD MENTE

- vrsta čokoladnog biskvita poslužen s malinama i kremom od mente

DNEVNI MENI

MENI 1
240,00 kn

TERINA OD GUŠĆJE JETRE S INTEGRALnim TOSTOM

GOVEDI CONSOMME S GRIZ NOKLICAMA

POŠIRANI BRANCIN NA PIREU OD CELERA I ŠAFRANA

TIKVICE U TEMPURI SA AIOLI UMAKOM

SORBETO OD CITRUSA SA LIMETOM

MENI 2
180,00 kn

CESAR SALATA

GAZPACHO

GNUDI S MASLACEM I KADULJOM

FILET MIGNON S PEĆENIM POVRĆEM

BROWNIE S MALINAMA I KREMOM OD MENTE

Projekt je financiran sredstvima Ministarstva turizma i sporta. Ova publikacija izražava isključivo stajalište njenih autora i Ministarstvo turizma i sporta ne može se smatrati odgovornim prilikom uporabe informacija koje se u njoj nalaze.

Ciljevi i rezultati

- Otvoreni obrazovni sadržaji povezani sa sadržajima Priručnika
- Dostupni na youtube stranici Škole i putem QR kodova u Priručniku
- Pogledajmo neke

Projekt je financiran sredstvima Ministarstva turizma i sporta. Ova publikacija izražava isključivo stajalište njenih autora i Ministarstvo turizma i sporta ne može se smatrati odgovornim prilikom uporabe informacija koje se u njoj nalaze.

Evaluacija

- Edukacija grupe učenika – preliminarni i završni upitnik
- Evaluacija dosadašnjih edukacija – potrebe i zadovoljstvo
- Stručne recenzije Priručnika

MIŠLJENJE RECENZENATA

prof. dr. sc. Lella Klš Glavaš:

"Ovo je 'mali veliki priručnik'. To je priručnik koji je mali s obzirom na obim, broj stranica, ali je istovremeno i veliki s obzirom na namjernu i kvalitetu sadržaja kojeg nudi."

Mladen Marušić, stručni učitelj kuharstva, savjetnik:

"Imajući na umu naslov priručnika, Briga o gostu s invaliditetom, možemo reći da je uistinu odgovorio na svoju temeljnu postavku, a to je brinuti o gostu s invaliditetom kako bi se osjećao ugodno i opušteno te profesionalno usluženo kao i svaki drugi posjetitelj ugostiteljskog objekta. Upute koje nam predlažu autori dio su njihova dugogodišnjeg iskustva u radu s osobama s posebnim potrebama, a profesionalne strukovne kompetencije izviru iz problemskih situacija kojima se priručnik bavi, što je posebno vidljivo u video uratcima."

PITANJA?



Projekt je financiran sredstvima Ministarstva turizma i sporta. Ova publikacija izražava isključivo stajalište njenih autora i Ministarstvo turizma i sporta ne može se smatrati odgovornim prilikom uporabe informacija koje se u njoj nalaze.



Projekt je financiran sredstvima Ministarstva turizma i sporta. Ova publikacija izražava isključivo stajalište njenih autora i Ministarstvo turizma i sporta ne može se smatrati odgovornim prilikom uporabe informacija koje se u njoj nalaze.