



I Z V J E Š Ć E O ODRŽANOM STRUČNOM SKUPU

I. Podaci o skupu

ID skupa	22747	DRŽAVNI STRUČNI SKUP – TURIZAM I UGOSTITELJSTVO
Obrazovni sektor/ciljana skupina	Nastavnici u sektoru Turizam i ugostiteljstvo	
Ishodi	• kritički prosuditi primjenu modularne nastave u prvim razredima • izložiti primjere dobre prakse modularne nastave • upoznati se s <i>Match race</i> natjecanjem koje organizira RCK Split • demonstrirati načine pripreme tijesta od različitih vrsta brašna s dodacima aroma za pripremu kruha • prikazati stvarni proizvodni proces steakova, od uzgoja do krajnjeg proizvoda te završnu pripremu i prodaju steakova • upoznati se s profesionalnom komunikacijom i prezentacijom u ugostiteljstvu • primijeniti napredne tehnike posluživanja pića i proizvoda • prepoznati važnost i ulogu <i>Concierge</i> službe u hotelu visoke kategorije • GR ekskluzivne strategije: Kako pretvoriti nezadovoljstvo u lojalnost. • upoznati se s organizacijom rada poslovne jedinice „Akademis“ RCK Pula • razgledati hotel visoke kategorije i upoznati se s njegovom ponudom	
Sadržaj rada/ teme	Standardi vrhunske usluge u turizmu i ugostiteljstvu 1. Modularna nastava i primjeri dobre prakse u Hotelijersko-turističkoj školi u Zagrebu 2. Iskustva provedbe modularne nastave u Ugostiteljskoj školi Opatija 3. Prijedlog međunarodnog natjecanja „Match race“ 4. Mirisna radionica kruha i finih namaza 5. Znanost o steakovima	

	6. Od servisa do doživljaja; Napredne tehnike usluživanja pića i proizvoda 7. Profesionalna komunikacija i prezentacija u ugostiteljstvu 8. Važnost i uloga <i>Concierge</i> službe 9. GR ekskluzivne strategije: Kako pretvoriti nezadovoljstvo u lojalnost 10. Organizacija rada poslovne jedinice „Akademis“ RCK Pula 11. Razgled hotela Grand Park Rovinj i ponuda usluga		
Predavači (ime i prezime, titula)	Sadržaj rada i teme: 1. Sandra Zonjić 2. Majda Šimunić 3. Slaven Škrabić 4. Danijel Narandža 5. Mišel Doskočil, Josipa Leko i Boro Petrek 6. Tamara Ivančan 7. Djelatnici hotela		
Broj sudionika na skupu			56
Naziv ustanove, mjesto i adresa održavanja skupa	Hotel Lone, Ul. Luje Adamovića 31, Rovinj		
Vrijeme održavanja skupa i trajanje	Datum	Broj dana	Broj sati
	09. - 11. ožujka 2026.	3	14

II. Podaci o organizatoru skupa

Ime i prezime voditelja stručnog skupa	Ivan Petek, mag.oec. Voditelj stručno-metodičkog praktikuma za turizam
Naziv ustanove, mjesto, adresa, telefon i e-mail	Zajednica ugostiteljsko-turističkih škola Republike Hrvatske i Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih

Trodnevni državni skup Turizma i ugostiteljstva pod nazivom "Standardi vrhunske usluge u turizmu i ugostiteljstvu", održan je u zajedničkoj organizaciji Zajednice ugostiteljsko-turističkih škola Republike Hrvatske i Agencije za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih od 9.-11. ožujka 2026. god. u hotelu Lone u Rovinju.

Dnevni red:

1. Modularna nastava i primjeri dobre prakse u Hotelijersko-turističkoj školi u Zagrebu.
2. Iskustva provedbe modularne nastave u Ugostiteljskoj školi Opatija.
3. Prijedlog međunarodnog natjecanja „Match race.“
4. Važnost i uloga Concierge službe, prodaja premium usluga.
5. GR ekskluzivne strategije: Kako pretvoriti nezadovoljstvo u lojalnost.
6. Od servisa do doživljaja; Napredne tehnike usluživanja pića i proizvoda.
7. Profesionalna komunikacija i prezentacija u ugostiteljstvu.
8. Mirisna radionica kruha i finih namaza.
9. Znanost o steakovima.
10. Organizacija rada poslovne jedinice „Akademis“ RCK Pula.
11. Razgled hotela Grand Park Rovinj i ponuda usluga.

Prvi dan skupa organiziran je zajednički za sve sudionike zajedno (nastavnike turizma, nastavnike kuharstva i nastavnike ugostiteljskog posluživanja).

Prvo predavanje održala je nastavnica i voditeljica SV za turizam Sandra Zonjić. Kroz izlaganje na temu modularne nastave, analizirala je provođenje modularne nastave u Hotelijersko-turističkoj školi u Zagrebu. Sudionike skupa upoznala je s tri primjera dobre prakse, a odnose se na modul Turistički sustav. Jedan od primjera bio je, kako povezati nastavne sadržaje iz modula Turistički sustav (VPUP i UTR). Kroz proces učenja i upute nastavnika, učenici samostalno izrađuju zadatke na temu turističkih atrakcija destinacije (grada Zagreba), te kroz anketne upitnike posjetitelja doći do relevantnih informacija o znamenitostima, te prikupljene materijale u formi prezentacije prikazati ostalim učenicima u razredu. Iz primjera se vidi da je planiranje modularne nastave vezana uz podneblje, kadrovske i tehničke uvijete obrazovne ustanove.

Drugo predavanje održala je nastavnica Ugostiteljske škole iz Opatije Majda Šimunić na temu iskustva provedbe modularne nastave u njezinoj školi. Naglasak nastave je da učenici samostalno uz vođenje nastavnika detaljno i kvalitetno rade pripremu zadatka, a do rješenja dolaze kroz istraživanje, razmišljanje i preispitivanje. Promišljanjem i timskim radom jačaju komunikacijske vještine. Fleksibilnom organizacijom nastave i različitim metodama dolazi do rasterećenja učenika. Gđa. Šimunić dala je nekoliko primjera planiranja i realiziranja aktivnosti, a jedna od njih je i Kulinarsko putovanje kroz vremensku riznicu; Eksperimentiranje s jelima inspiriranim glagoljicom iz

kojih se vidi međusobna povezanost većeg broja modula i skupova ishoda učenja koji su uključeni u izvršenje zadatka.

Treće izlaganje održao je nastavnik Slaven Škrabić iz Turističko-ugostiteljske škole Split, na temu "Match race". Ideja je da natjecanje postane međunarodnog karaktera. Natjecanje se ove godine održava u Turističko-ugostiteljskoj školi u Splitu od 20. do 22. travnja. Natječe se 12 natjecatelja iz različitih škola u tri kategorije (turizam, kuharstvo i ugostiteljsko posluživanje). U budućnosti planirati natjecanja u različitim hotelskim kućama i povećati broj natjecatelja, preko izlučnih natjecanja u Regionalnim centrima kompetentnosti. U sklopu izlaganja predložen je model natjecanja i organizacija slično natjecanju AEHT. Ne smatra se konkurencijom natjecanju Worldskills.

Drugi dan edukacija i radionica organiziran je prema podsektorima (smjerovima).

Održane su dvije edukacije za hotelijerstvo na temu; Pretvaranje želja u doživljaje: Prodaja premium Concierge usluga i GR ekskluzivne strategije: Kako pretvoriti nezadovoljstvo u lojalnost. Edukacije su realizirane od strane Concierge službe hotela "Lone" u Rovinju. Sudionici su mogli dobiti informacije o radu Concierge službe iz prve ruke, uz mnoštvo primjera i situacija iz realne stvarnosti, načine udovoljavanja željama gostiju, odgovaranjem na njihove žalbe i pretvaranjem negativnih situacija u pozitivne i prihvatljive za obje strane.

Dvije radionice za nastavnike ugostiteljskog posluživanja održane su od strane stručnog poslužnog osoblja hotela Lone, pod nazivom; Od servisa do doživljaja; Napredne tehnike usluživanja pića i proizvoda i Profesionalna komunikacija i prezentacija u ugostiteljstvu. Sudionici radionica dobili su informacije i pokazne radnje iz prve ruke, poštujući maksimalno gosta, pružajući mu vrhunsku – premium uslugu, čineći doživljaj kompletnim. Maksimalna prilagodljivost gostu kao individui u pogledu njegovih zahtjeva i preferencija garantira uspjeh poslovanja i njegov ponovni dolazak.

Održane su i dvije radionice za nastavnike kuharstva. Jednu radionicu pod nazivom; Mirisna radionica kruha i finih namaza održao je nastavnik kuharstva Srednje škole Prelog Danijel Naranda. Kroz pokaznu radionicu prikazao je vještine izrade kruha od više vrsta brašna. Kroz sve korake od izrade tijesta do pečenje kruha, sudionici su uživali i u izradi finih namaza, koristeći razne namirnice od bučinih koštica, lješnjaka, sira, špinata, raznih začina do mesa iz tiblice i kosane masti. Drugu radionicu održali su nastavnici iz Ugostiteljske škole Križevci Mišel Doskočil i Boro Petrek uz voditeljicu trgovine T-bon Steak iz Zagreba. Zanimljivosti su proizlazile iz prezentacije na stvarnim primjerima mesa. Od dijelova mesa junadi, pripremi za zrenje u kontroliranim uvjetima pod optimalnom temperaturom i samim načinima rezanja i termičkoj obradi. Svi sudionici radionica mogli su uživati u pripremljenim jelima.

U popodnevnom satima svi sudionici skupa posjetili su RCK – Pula. Voditeljica "Akademisa Lipa" Tamara Ivančan pokazala je sve prostore Akademisa, te učionice škole, te iscrpno pojasnila način funkcioniranja i organizaciju rada.

Posljednji dan sudionici skupa posjetili su hotel visoke kategorije s pet zvjezdica; Grand Park hotel Rovinj. Domaćini hotela proveli su nastavnike kroz sve prostore hotela te ih upoznali s načinima funkcioniranja i organizacijom poslovnih službi hotela.

Na kraju je organizirana evaluacija skupa.

Iz rezultata Upitnika za vrednovanje Državnog skupa vidljivo je da su sudionici izrazili visoku razinu zadovoljstva sa sadržajem edukacije, razumljivošću prezentiranog materijala, kvalitetom predavača i predavanja te ukupnom organizacijom događaja. Od četrdeset osam sudionika koji

su popunili evaluacijski listić, njih četrdeset četvero dodijelili su najvišu ocjenu, a ostali po koji elemenat vrlo dobar i dva elementa dobar.

Neki od komentara su:

- Skup je bio vrlo koristan za rad u području turizma i ugostiteljstva, a informacije o modularnoj nastavi nove i također korisne. Organizacija skupa je bila odlična te predlažem više takvih skupova sa sličnim temama.
- Bravo! Samo naprijed i što više ovakvih edukacija + druženja.

Izvješće o održanom Državnom skupu priredio voditelj Stručno metodičkog praktikuma za turizam;

Ivan Petek, mag.oec.

Zabok, 13. ožujka 2026.