

Srednja škola Bartula Kašića Pag

Promocija i jačanje kompetencija strukovnih zanimanja za turizam

Projekt „Pag na meniju“

„Pag na meniju“

- Nositelj projekta: Srednja škola Bartula Kašića Pag
- Voditelj projekta: Branko Tičić
- Partner na projektu: Srednja škola Obrovac
- Voditelj iz škole partnera: Irena Šimurina

Namjera projekta

- 1) osmisliti novi turistički proizvod za jačanje ukupne konkurentnosti destinacije na kojoj se nalazi škola-nositelj projekta – ostvareno
- 2) projekt je nastao u suradnji s drugim obrazovnim sektorom: ekonomsko usmjerenje SŠ Obrovac – ostvareno
- 3) brendiranje tradicionalne gastronomije otoka Paga dodjelom oznake posebnog standarda– ostvareno

Suradnici na projektu

- Turistička zajednica grada Paga,
- Turistička zajednica grada Novalje,
- Turistička zajednica općine Poveljana,
- Turistička zajednica općine Kolan,
- Udruženje obrtnika Pag
- Udruženje obrtnika Novalja

Opći cilj projekta „Pag na meniju”

Povećanje kvaliteta i kompetencija učenika koji će raditi u ugostiteljskim djelatnostima za potrebe gastro turizma na području otoka Paga (Zadarska i Ličko-senjska županija) i tako pridonijeti ostvarivanju trendova razvoja turističkog proizvoda u skladu sa Strategijom razvoja turizma RH do 2020.

Ciljevi i prioriteti projekta

Jačanje kompetencija i podizanje kvalitete ljudskih potencijala, učenika srednjih strukovnih škola kroz:

- motiviranje mladih za rad u turizmu,
- podizanje razine svijesti kod učenika i nastavnika o turizmu kao multisektorskom resoru,
- međusektorsko gospodarsko povezivanje kroz obrazovni proces,
- upoznavanje učenika strukovnih škola iz drugih obrazovnih sektora s mogućnostima realizacije projekata u turizmu,
- povezivanje obrazovnih institucija i privatnog sektora,
- razvijanje projektnog načina razmišljanja kod učenika,
- razvijanje poduzetničkog duha i timskog rada kod učenika.

Vizija Projekta „Pag na meniju“

- Promocija tradicionalne gastronomije otoka Paga kojom se učenici i nastavnici Srednje škole Bartula Kašića Pag bave od 2007. godine kako bi ista bila više zastupljena u gastronomskoj i enološkoj ponudi ugostiteljskih objekata na otoku Pagu

Misija projekta „Pag na meniju“

Utvrdjivanje posebnog standarda za ugostiteljske objekte, OPG-ove, male i obiteljske hotele, razne kušaonice i slično, na području otoka Paga, koji u svojoj ponudi imaju domaća i tradicionalna jela i pića te posebno promovirati one za koje se taj standard utvrdi.

Rezultat provedenog projekta

- Na temelju javnog poziva, dodijeljeno je 7 oznaka Posebnog standarda „Pag na meniju” ugostiteljskim objektima koji su udovoljavali uvjetima.