

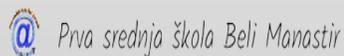
Promocija i jačanje kompetencija strukovnih zanimanja za turizam u 2022.

Cook Incubator Baranja

Druga srednja škola Beli Manastir

&

Prva srednja škola Beli Manastir



Promocija
kuhanja
zdravih obroka
uz pozitivne
prehrambene
navike

**Ciljevi
projekta**

Turizam i
ugostiteljstvo
&
Elektrotehnika
i računalstvo

Timski rad
&
projektni rad



Provedene aktivnosti



Sudjelovanje na manifestacijama

Posjet turističkom gospodarstvu

Akademija mladih kuhara

Završna svečanost

Fotografiraj svoj zavičaj

Obilježavanje Dana planete Zemlje uz edukaciju

Sudjelovanje na manifestacijama



Petaračke buše



Advent u Baranji



Sajam tista





Pokladni običaji
u Baranji



Salata za
svaki dan



Akademija mladih kuhara



Zdravi proteinski
obroci



Tradicijska jela
od slatkovodne
ribe

Snimili smo film s radionice Akademija mladih kuhara

POVEZNICA NA FILM





Vinske ceste Baranje



Batina – rijeka Dunav



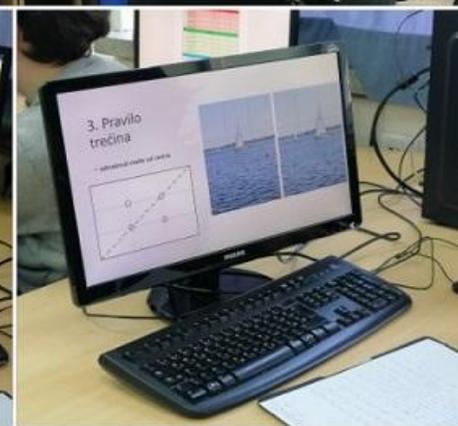
**KOPAČKI
RIT** Park prirode
Nature Park



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta

blenda (otvorenost objektiv) - što je veći otvor blende na fotoosjetljivi sloj pada više svjetla
ekspozicija (trajanje propuštanja svjetla kroz objektiv) - što je duže ekspozicija na film pada više svjetla

Radionica za učenike



Fotografiraj
svoj zavičaj

BARANJSKA ČISTOĆA d.o.o.
BELI MANASTIR, Republike 11

GOSPODARENJE OTPADOM

Edukacija je vrlo važan segment cjelovitog sustava gospodarenja otpadom i zaslužuje konstantnu aktivnost u svim sferama društva.

Jedno od temeljnih ljudskih prava je pravo svakog čovjeka na život u zdravom i čistom okolišu!

Koliko mi danas ostvarujemo to pravo i ako ne, tko je krivac tomu?

Promotrimo li dobro okoliš u kojem živimo uočiti ćemo jedan od najvećih problema u svijetu a to je

OTPAD

Zbrinjavanje otpada jedan je od najvećih problema današnjice - ZASTO?
- Generiraju se sve veće količine koje iz godine u godinu više rastu ali javljaju se i nove tehnologije koje reproduciraju nove vrste otpada.
- Stari način ponašanja i odnosa prema otpadu jednostavno je neprihvatljiv.
Zakon o održivom gospodarenju otpadom propisuje obvezu odvojenog skupljanja otpada! - Mi već od danas razvrstavamo otpad po kategorijama:

1. PAPIR
2. TETRA PAK
3. PET AMBALAŽA
4. STAKLO
- prije odlaganja potrebno je ambalažu isprati u vodi!
5. METAL
6. ELEKTRIČNI I ELEKTRONIČKI OTPAD
7. ODJEĆA I OBUĆA (rabljenoj odjeći i obući nije mjesto u kanti za smeće već čistu i složenu odjeću, obuću i sično odložite u prostorije Crvenog križa u Belom Manastiru)
8. OPASNI OTPAD
9. BIORAZGRADIVI OTPAD

- NAJBOLJE GNOJIVO ZA SVAKI VRT JE KOMPOST!
- Ako imate vrt, organski otpad (zeleni otpad iz vrta i kuhinje) ne bacajte u kantu nego ga kompostirajte, a to već mnogi od vas i rade.

Kompostiranjem zatvaramo prirodni ciklus kruženja tvari u prirodi: od biorazgradivih otpadaka nastaju vrijedne organske tvari.

Na taj način odgovorno i aktivno sudjelujemo u rješavanju problema otpada, tj. sami recikliramo jednu trećinu svojih otpadaka.

Grad Beli Manastir u suradnji sa Baranjskom čistoćom uskoro će podijeliti građanima 1000 kompostera.

Kako bismo imali što kompostirati potrebno je odvajati i prikupljati biootpad i odlagati ga u bio-posudu ili komposter.

Što zaključiti?

Neka nam svima bude zajednički cilj:

Živimo i djelujemo tako da oko nas nema otpada!



Obilježavanje
Dana planete Zemlje
uz edukaciju





Posjet turističkom gospodarstvu





**Završna
svečanost**



Rezultati projekta

POTVRDA

Unaprijeđen mentorski rad i rad na projektu kod 2 nastavnika - POTVRDE



Sudjelovanje na 3 turističke manifestacije u Baranji - POTVRDE



Održane 4 radionice „Akademija mladih kuhara” za 48 učenika - ZAHVALNICE



Snimljen i objavljen video s 4. radionice „Akademija mladih kuhara”



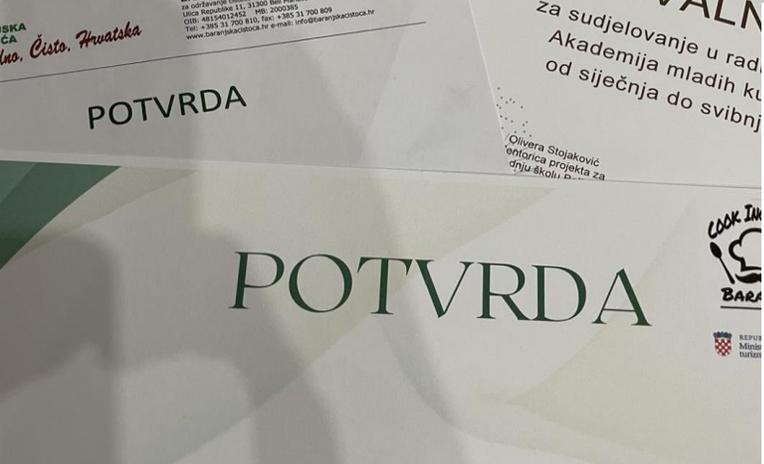
Osposobljeno 33 učenika na radionici „Fotografiraj svoj zavičaj” - POTVRDE



Educirano 48 učenika o Razvrstavanju otpada i obilježen Dan planeta Zemlje - POTVRDE



Obilazak turističkog gospodarstva u Kopačevu uz druženje učenika i nastavnika



Rezultati projekta



glas-slavonije.hr

<https://www.glas-slavonije.hr> > Ministarstvo-odobrilo-...



Ministarstvo odobrilo Cook Incubator Baranja - Glas Slavonije

30. sij 2023. — Cook Incubator Baranja naziv je 10.219,65 eura vrijednog projekta Druge srednje škole Beli Manastir koji je odobrilo Ministarstvo turizma i ...

Posjetili ste ovu stranicu 2 puta. Posljednji posjet: 20.03.23.



skole.hr

<http://ss-druga-bm.skole.hr> > ...



Naslovnica - Cook Incubator Baranja - radionice za učenike

U prostorijama Druge srednje škole Beli Manastir održan je prvi set radionica na temu pokladnih krafni koje se tradicionalno peku u Baranji povodom ...



<http://www.ss-prva-bm.skole.hr> > id=657:nastavljaju-s...

Nastavljaju se aktivnosti projekta Cook Incubator Baranja

27. tra 2023. — Cook Incubator Baranja je projekt odobren je od strane Ministarstva turizma i sporta u sklopu projekta Promocija i jačanje kompetencija ...



youtube.com

<https://www.youtube.com> > watch



AKADEMIJA MLADIH KUHARA - Cook Incubator Baranja



U okviru projekta Ministarstva turizma i sporta pod nazivom Cook Incubator Baranja održana je posljednja radionica o pripremanju zdrave ...

YouTube · Druga srednja škola Beli Manastir · prije 3 tjedna



facebook.com

<https://m.facebook.com> > drugasrednjaskolabm > videos



Druga srednja škola Beli Manastir - Facebook

ODRŽANA POSLJEDNJA RADIONICA AKADEMIJE MLADIH KUHARA U okviru projekta Ministarstva turizma i sporta pod nazivom Cook Incubator Baranja održana je ...



<https://www.facebook.com> > drugasrednjaskolabm

Druga srednja škola Beli Manastir - Facebook

nazivom Cook Incubator Baranja održana je posljednja radionica o pripremanju zdrave hrane na kojoj su sudjelovali učenici Druge srednje škole Beli Manastir ...

AKADEMIJA MLADIH KUHARA Druga srednja rasadnik je turističkih djelatnika

Na završnoj radionici aktualnog projekta sudjelovao i chef poznatog baranjskog restorana Citadela, Igor Vlatković

Imica GETTO

BELI MANASTIR

Na neki način, ono što je opatijski Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu na državnoj razini, to je u Baranji belomanastirska druga srednja škola, točnije amonijska usmjerenja u području turizma.

U njoj stečena znanja polazite su za eventualni nastavak školovanja ili pak za zapošljavanje u turističkom sektoru, koji u Baranji doživljava pravu ekspanziju. Dio znanja, osim kroz redovitu teorijsku i praktičnu nastavu, učenici stječu kroz razne projekte, a jedan od njih upravo je u tijeku. Financira ga Ministarstvo turizma i sporta iznosom nešto većim od desetak tisuća eura, s 400 eura pomoć je Baranjska čistoća, a projektni je partner Prva srednja škola.

Kroz projekt provodimo puno aktivnosti. Krenuli smo predavanjima predstavnika TZ-a Baranje i Baranjske istočne, naših pridruženih partnera, a dolazili su i učenici OŠ dr. Franje Tuđmana. Glavna je aktivnost na projektu Akademija mladih kuhara, koja je stigla do završne radionice tijekom koje će naši učenici uz pomoć profesora uharstva i profesionalnog uaharstva prezentirati sve ono to su naučili, a vezano je uz



66 Melita Todorović voditeljica projekta

Zanimanja iz turističkog-ugostiteljskog sektora imaju perspektivu, a dokaz tome je činjenica kako su sponument zanimanja među najtraženijima prilika upisa



nalnim jelima od slatkovodne ribe, pa smo učenici i ja, između ostalog, pripremili fiš-paprikaš, perket od soma uz tjesto sa sirom, čips od šarana, smud Orly s umakom i povrćem te druga jela od riječne ribe - kaže Vlatković, naglašavajući kako osobno, pa tako i na radnom mjestu u Citadeli, teži tome da jela pripremi na tradicionalan način, ali uz nešto suvremeniji način posluživanja. Belomanastirske srednjoškolske prvim koracima vezanima uz kulinarsvo podučava mladi profesor kuharstva, Hrvoje Šimunović, koji je kuhinju zavolio od malih nogu, krenuo u školu za kuhara, položio majstorski ispit... i završio u školi. Osim u školi, radi i u pizzeriji u Donjem Miholjcu. Budući da smo u Baranji, naglasak je na tradicionalnim jelima. No učenike nastojimo naučiti i ponešto o modernoj kuhinji, posebice molekularnoj. Dakako da prednost dajemo domaćim namirnicama - objašnjava. Delicije koje su pripremlile

TELE ZANIMANJA I U TURISTIČKOM SEKTORU



Promocija i vidljivost

Portal Glas Slavonije

Ministarstvo odobrilo Cook Incubator Baranja

Druga srednja škola rasadnik je turističkih djelatnika

Web poveznice škola

Druga srednja škola Beli Manastir - Naslovnica - Održana posljednja radionica Akademije mladih kuhara

Putovanje kroz povijest, kulturu, prirodu i tradiciju

Održana posljednja radionica Akademije mladih kuhara

Nastavljaju se aktivnosti projekta Cook Incubator Baranja

Fotografiraj svoj zavičaj

Portal škole.hr

Međusektorsko povezivanje škola suradnjom na projektima - Portal za škole

YouTube

Akademija mladih kuhara

Facebook

Druga srednja škola Beli Manastir - Facebook

Prva srednja škola Beli Manastir - Facebook

Instagram

Druga srednja škola BM (@drugasrednjaskola) • Instagram photos and videos

Projekt je financiran sredstvima
Ministarstva turizma i sporta
u vrijednosti od 10.220 €

