

# 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



2. Nađite kut snimanja

3. Pravilo trećina

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

PROMOTION

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-odobri... :



[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, a 400 eura pomogla je Baranjska čistooća, a projektni je partner Prva srednja škola.

Kroz projekt provodimo i predavanja 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 uharara prezentirati sve ono to su naučili, a vezano je uz



66 Melita Todorović voditeljica projekta

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



nalnim jelima od slatkovodne ribe, pa smo učenici i ja, između ostaloga, pripremili fis-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 srednjoškole prvim koracima vezanima uz kulinarsstvo 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

TELEZANIMANJA 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 €

