

1. Nositelj projekta:

Srednja strukovna škola kralja Zvonimira, Knin

Pridruženi partner Inkubator Krka Kistanje d.o.o.

2. Sektori uključeni u projekt:

- **Obrazovanje**
- **Privatni sektor (ugostiteljstvo)**

3. Kratki opis projekta:

Projekt "**Staro – novi okusi**" okuplja učenike sektora turizma i ugostiteljstva te strojarstva u zajedničkom radu na očuvanju i modernoj interpretaciji tradicionalnih lokalnih okusa. Kroz istraživanje kulinarske baštine, primjenu novih tehnika i izradu tehničkih rješenja, učenici će stvoriti održive, inovativne i estetski privlačne proizvode koji povezuju „staro“ i „novo“ – tradiciju i suvremeni pristup gastronomiji.

Projekt promiče interdisciplinarnost, suradnju s gospodarstvom te jačanje svijesti o turizmu kao multisektorskom resoru koji objedinjuje različite struke. Time se potiče razvoj poduzetničkog duha učenika, projektnog načina razmišljanja i motivacija mladih za uključivanje u hrvatski turizam.

Uključivanjem pridruženog partnera Inkubator Krka Kistanje d.o.o. projekt dobiva značajnu dubinu i osvježuje učenike o povezanosti različitih sektora gospodarstva te važnosti kontinuirane edukacije u strukovnom zanimanju.

4. Ciljevi projekta:

- Motivirati mlade za rad u turizmu i ugostiteljstvu.
- Podignuti razinu svijesti kod učenika i nastavnika o turizmu kao multisektorskom resoru.
- Povezati gospodarske sektore kroz obrazovni proces i potaknuti međusektorsku suradnju.
- Povezati obrazovne institucije i privatni sektor radi razmjene iskustava i znanja.
- Razvijati projektni način razmišljanja kod učenika – od ideje do realizacije.
- Razvijati poduzetnički duh, kreativnost i inovativnost učenika.
- Jačati timski rad i komunikacijske vještine.
- Dati doprinos mladih u rješavanju najvažnijih izazova hrvatskog turizma – održivost, kvaliteta, inovativnost i lokalni identitet.
- Promicati održivi razvoj, energetska učinkovitost i racionalno korištenje resursa.

5. Planirane aktivnosti:

1. Istraživanje tradicijskih jela i lokalnih namirnica

- Učenici turizma i ugostiteljstva provode istraživanje lokalne gastronomske baštine i prikupljaju recepte karakteristične za regiju.

2. Izrada hrane od tradicionalnih lokalnih namirnica u modernom obliku (finger food)

- Priprema i prezentacija malih zalogaja koji spajaju tradicionalne okuse i suvremeni način konzumacije.
- Fokus na estetski i održivi pristup pripremi i posluživanju hrane.

3. Uloga učenika strojarstva

- Priprema koncepta za logo simbol projekta, brošura, meni karte i plakata projekta za promotivne svrhe
- Izrada i prilagodba tehničkih rješenja koja doprinose energetskej učinkovitosti, prezentaciji hrane i modernom uređenju prostora.

4. Stručna edukacija učenika – Master Class poznatih kuhara

- Organizacija kulinarske radionice pod vodstvom renomiranih hrvatskih chefova koja bi se odvijala u Inkubatoru krka Kistanje d.o.o.
- Učenici stječu nova znanja o modernim tehnikama pripreme i prezentacije hrane.

5. Izrada promotivnih materijala (letci, brošure)

- Učenici sudjeluju u izgradnji letaka i promotivnih materijala s informacijama o projektu, lokalnim proizvodima i gastronomskim inovacijama.

6. Promocija projekta na Danima otvorenih vrata škole

- Prezentacija projekta široj javnosti kroz degustaciju jela, prikaz tehničkih rješenja i podjelu promotivnih materijala.
- Uključivanje roditelja, lokalne zajednice i partnera.

7. Završna manifestacija – prezentacija rezultata projekta „Staro – novi okusi“

- Javna prezentacija kulinarskih kreacija, tehničkih rješenja i promotivnih sadržaja.
- Učenici predstavljaju rezultate rada, timove i proces stvaranja proizvoda.

6. Očekivani rezultati:

- Uspostavljena suradnja između sektora turizma, ugostiteljstva i strojarstva.
- Razvijeni inovativni i održivi proizvodi i usluge temeljeni na lokalnoj tradiciji.
- Jačanje motivacije učenika za rad u turizmu i ugostiteljstvu.
- Povećana svijest o važnosti tradicijske gastronomije u razvoju hrvatskog turizma.
- Razvijen poduzetnički duh, projektne i organizacijske kompetencije učenika.
- Ojačana suradnja obrazovnih institucija s lokalnim gospodarstvom i turističkim subjektima.

- Promocija školskog projekta i suradnje s lokalnim gospodarstvom.
-