

SREDNJA ŠKOLA STJEPANA SULIMANCA
Trg kralja Tomislava 6, Pitomača

Projekat:

ARŠANJSKI PJENUŠAC
Svjedok naše
gostoljubivosti



MINISTARSTVO TURIZMA

Promocija i jačanje kompetencija strukovnih zanimanja za turizam

OPIS PROJEKTA:

- multidisciplinarno zamišljen projekt koji objedinjava:
 - eno i gastro aspekt,
 - kulturno povijesni segment i
 - znanstveno-tehnološki aspekt
- cilj je ojačati kompetencije i podići kvalitetu nastavnika i učenika kroz:
 - podizanje razine svijesti o turizmu,
 - međusektorsko gospodarsko povezivanje
 - razvijanje projektnog načina razmišljanja kod učenika
- dionici projekta:
 - učenici i nastavnici Srednje škole Stjepana Sulimanca
 - niz institucija iz javnog, privatnog i civilnog sektora
- 2/3 projekta financira Ministarstvo turizma (cca 10.000,00 kn), dok 1/3 projekta je samofinanciranje (cca 5.000,00 kn)

AKTIVNOSTI PROJEKTA:

1. Izrada Web stranice i brošura
 - ✓ promocija zanimanja Agroturistički tehničar i Poljoprivredni gospodarstvenik
2. Studijski posjet učenika u Slatinu:
 - ✓ „Zavičajni muzej”
 - ✓ „Stari podrum”
 - ✓ „Pustara Višnjica”
3. Edukacija učenika i privatnih gospodarskih subjekata u Pitomači na temu:
 - ✓ o tehnologiji proizvodnje pjenušavog vina tradicionalnom metodom „champenoise”
 - ✓ o proizvodima s izraženom perspektivom razvoja - gastronomija i enologija te ruralni turizam
4. Medijske aktivnosti i popratna događanja

Izrada Web stranica i brošura za promociju zanimanja Agroturistički tehničar i Poljoprivredni gospodarstvenik

Web stranica sadržava

- ✓ sve temeljne podatke o projektu, njegovim nositeljima i sudionicima,
- ✓ sve podatke o školi i o ciljanim zanimanjima Agroturistički tehničar i Poljoprivredni gospodarstvenik
- ✓ metode i tradicionalne tehnike proizvodnje „champenoise“

Brošura sadržava

- ✓ sve podatke o školi i o ciljanim zanimanjima Agroturistički tehničar i Poljoprivredni gospodarstvenik
- ✓ Podatke i o ostalim zanimanjima koja škola ima



Studijski posjet učenika u Slatinu

Zavičajni muzej grada Slatine:

- ✓ prikazuje prirodnu, materijalnu i duhovnu baštinu grada Slatine i bliže okoline
- ✓ čuva pročelje drvene bačve iz 1864. godine u kojoj je proizveden prvi hrvatski pjenušac



Studijski posjet učenika u Slatinu

„Stari podrum” u Slatini:

- ✓ 1864. godine proizveden prvi hrvatski pjenušac (u vlasništvu njemačkog kneza Georga Wilhelma Schaumburg – Lippea)
- ✓ konferencija



Studijski posjet učenika u Slatinu

„Pustara Višnjica“:

- ✓ nacionalni pobjednik za Europsku destinaciju izvrsnosti - EDEN 2010./2011
- ✓ prezentacija projekta „SWEET – Jačanje ženskog poduzetništva“
- ✓ prezentacija pjenušca „Aršanjski pjenušac“
- ✓ primjer ekološke proizvodnje batata
- ✓ primjer ekološke proizvodnje povrća



Edukacija učenika i privatnih gospodarskih subjekata u Pitomači

„Eksperimentalni nasad nekoliko sorti hibrida, tj. križanaca vinove loze“:

- ✓ osnova za ekološku proizvodnju i ekološkog pjenušca



Edukacija učenika i privatnih gospodarskih subjekata u Pitomači

Predavanja – „Tehnologija proizvodnje pjenušavog vina tradicionalnom metodom - champenoise“:

- ✓ Doc.dr. Marko Karoglan – Agronomski fakultet u Zagrebu, Zavod za vinogradarstvo i vinarstvo



Edukacija učenika i privatnih gospodarskih subjekata u Pitomači

Konferencija nakon održanih predavanja:

- ✓ promocija zanimanja Agroturistički tehničar i Poljoprivredni gospodarstvenik
- ✓ promocija pjenušavog vina „Aršanjski pjenušac“



Edukacija učenika i privatnih gospodarskih subjekata u Pitomači

Predavanja – „Proizvodi s izraženom perspektivom razvoja - gastronomija i enologija te ruralni turizam“:

- ✓ Rikard Bakan, mag. oecc. – Visoka škola za menadžment u turizmu i informatici u Virovitici



Medijske aktivnosti i popratna događanja

- ✓ Virovitički list
- ✓ www.icv.hr
- ✓ www.ss-stjepana-sulimanca.skole.hr
- ✓ www.pitomaca.hr

- ✓ natjecanje učenika u pripremi barskih mješavina od pjenušca



NEKI OD REZULTATA PROJEKTA:

- ✓ Veći interes učenika za zanimanja Agroturistički tehničar i Poljoprivredni gospodarstvenik
- ✓ Bolja suradnja škole s turističkom zajednicom, malim obiteljskim gospodarstvima, lokalnim vlastima...
- ✓ Povećana suradnja medija i škole
- ✓ Promocija Virovitičko-podravske županije i Općine Pitomača kao atraktivno turističkog odredišta eno i gastro turizma
- ✓ Obogaćivanje cjelokupne turističke ponude novim sadržajem kroz isticanje tradicije proizvodnje pjenušavog vina
- ✓ Unaprijeđena suradnja škole sa znanstvenim (visokoškolskih i istraživačkih) institucijama na istraživačkom i znanstvenom području
- ✓

DIONICI PROJEKTA:

Nositelja projekta - Tomislav Kakša, dipl.ing.agr.

Učenici zanimanja Poljoprivredni gospodarstvenik: Luka Hoić, Josip Klenović, Marino Dikšić i Ivan Meštrić

Učenici zanimanja Agroturistički tehničar: Dominik Markač, Helena Šimunija, Maksimilijan Botković; Paula Marović, Andrej Kovačić i Doris Barčan

Predavači: Marko Karoglan, Rikard Bakan

Turistička zajednica grada Slatine, Zavičajni muzej grada Slatine, Pustara Višnjica, Općina Pitomača, Turistička zajednica općine Pitomača, Visoka škola za menadžment u turizmu i informatici u Virovitici, Turistička zajednica Virovitičko-podravske županije, Agronomski fakultet u Zagrebu...

Virovitički list; www.icv.hr; Pitomi radio...