Téma projektových dnů pro školní rok 2018/2019:

„Regionální výrobky a zážitky známé i neznámé“

garant: Ing. Kamila Málková

**3 denní projekt (4. den prezentace projektu)**

Žáci si připraví materiály a poznatky týkající se regionálního značení produktů a zážitků v cestovním ruchu v Čechách, o asociaci regionálních značek, principech udělování značek. Zjistí informace o regionální značce „ČESKOSASKÉ ŠVÝCARSKO regionální produkt“. Seznámí se s regionálním koordinátorem. Navštíví a osobně se seznámí s provozovnami a výrobou vybraných regionálních výrobků. Žáci se připraví na prezentování a vystavení některých výrobků v prostorách školy a vypracují poznatky o jednotlivých produktech z hlediska polohy výrobny, možnosti zakoupení produktu, eventuálně vlastního vyrobení, kontakty na majitele výrobků.

1. PROJEKTOVÝ DEN 3. 10. 2018 (středa)

 Krásná Lípa: pracovní náplň v terénu

1. Informační centrum Krásná Lípa - práce s koordinátorem
2. Falkenštejn – pivovar Krásná Lípa
3. Nobilis Tillia – přírodní kosmetika Vlčí Hora

 Zpracování reportu o jednotlivých produktech+ foto

1. PROJEKTOVÝ DEN 8. 11. 2018 (čtvrtek)

Varnsdorf: pracovní náplň v terénu

1. Čerstvý Pastevecký sýr – Polabské mlékárny Varnsdorf, event. Kocour o fous lepší pivo – Varnsdorf
2. Apiprodukty z Včelího ráje - RNDr. Š.Dlouhá Varnsdorf
3. Originální cukrářské výrobky – Café Dlask Varnsdorf

Zpracování reportu o jednotlivých produktech+ foto

1. PROJEKTOVÝ DEN 4. 3. 2019 (pondělí)

Mikulášovice, Rumburk: pracovní náplň v terénu

1. Mikulášovické nože „Rybička“ – Mikulášovice
2. Moštárna – Rumburk
3. Loreta – Rumburk

Zpracování reportu o jednotlivých produktech+ foto

1. PROJEKTOVÝ DEN 12. 4. 2019 (pátek)

(učebna č. 35, 8.00 hod – 12.45 hod.)

Závěrečná prezentace žáků. Žáci připraví na tento den prezentování regionálních produktů ČESKOSASKÉ ŠVÝCARSKO. Prostřednictvím výstavy výrobků upozorní na zajímavé produkty a zážitky, které zde vznikají.

Vzhledem k respektování podmínek návštěv jednotlivých provozů je možná jejich záměna, event. návštěva jiných provozoven, které prošly procesem certifikace.