

FESTIVAL VJEŠTINA – DAN DALMATINSKOG PRŠUTA I VINA

Srednja škola Tina Ujevića, Vrgorac



Podaci o projektu

- Prijavitelj projekta:
 - *Srednja škola Tina Ujevića, Vrgorac*
- Partneri na projektu:
 - *Obrtničko – industrijska škola u Imotskom*
 - *Tehnička škola u Imotskom*
- Pridruženi partneri na projektu:
 - *Turistička zajednica Vrgorac*
 - *Grad Vrgorac*
- Tema projekta:
 - *Povezivanje obrazovnog sustava i poslodavaca u turizmu*

Hodogram aktivnosti

- Predstavljanje projekta javnosti (Srednja škola Tina Ujevića)
- Izrada interaktivne mape (suradnja Srednje škole Tina Ujevića i Industrijsko – obrtničke škole u Imotskom)
- Radionica kuharstva za učenike osnovne škole (Srednja škola Tina Ujevića)
- Radionica kuharstva – pršut "zero waste" (Industrijsko – obrtnička škola u Imotskom)
- Izrada prezentacije o analizi sastava vina (Tehnička škola u Imotskom)
- Festival vještina – Dan dalmatinskog pršuta i vina (završna aktivnost, susret učenika i mentora iz svih partnerskih škola u Vrgorcu)

SREDNJA ŠKOLA TINA UJEVIĆA
VRGORAC

ŠKOLE PARTNERI:
Obrtničko-industrijska škola
u Imotskom
Tehnička škola u Imotskom

PROJEKT

cilj

povezivanje



obrazovnog sustava



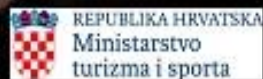
poslodavaca u turizmu

FESTIVAL
VJEŠTINA
-DAN DALMATINSKOG
PRŠUTA I VINA

SVIBANJ, 2024.

IZRADA
INTERAKTIVNE
MAPE VJANARCI
PRŠUTANA

PROJEKT FINANCIRA



TURISTIČKA ZAJEDNICA
VRGORAC

GRAD
VRGORAC

Predstavljanje projekta

- Projekt je odobren na natječaju Ministarstva turizma i sporta za promociju i jačanje kompetencija strukovnih i umjetničkih zanimanja za turizam
- Projektne aktivnosti predstavljene su na Radio Biokovu, odvijati će se od siječnja do svibnja 2024.

Izrada interaktivnih mapa

- [Interaktivna mapa vrgorskih i imotskih vinarija](#)
- [Interaktivna mapa Dalmatinskog pršuta](#)



Radionica kuharstva za učenike osnovne škole

- Radionica za učenike osnovnih škola iz Vrgorca, Staševice i Otrić-Seoca
- Upoznavanje učenika s vještinom slaganja plata pršuta i ostalih suhomesnatih proizvoda
- Upoznavanje učenika sa strukovnim vještinama koje su jedan od temelja izvrsne turističke ponude našeg kraja

“Zero waste” radionica

- Demonstracijska metoda – kako iskoristiti čitav pršut za pripremu raznih jela, bez ostatka i bacanja



Izrada prezentacije o analizi vina

- Fizikalno – kemijska analiza vina
- Određivanje ukupnih kiselina
- Određivanje udjela alkohola u vinu
- Ocjenjivanje vina – izgled, miris, okus

[Analiza vina – Tehnička škola u Imotskom \(PP prezentacija\)](#)

Festival vještina – Dan dalmatinskog pršuta i vina

- U predivnom prostoru gradskog parka u Vrgorcu održana je završna aktivnost projekta
- Učenici naše škole i škola partnera Tehničke škole u Imotskom i Obrtničko - industrijske škole u Imotskom predstavili su svoje vještine (rezanje pršuta, slaganje i prezentacija plata, posluživanje vina) pred brojnim gostima (poslodavci u turizmu, predstavnici pridruženih partnera Grada Vrgorca i Turističke zajednice Vrgorac, nastavnici, članovi lokalne zajednice)
- Učenici osnovne škole (u pratnji roditelja) su se mogli upoznati sa različitim strukovnim vještinama
- Na video zidu prikazana je prezentacija o vinima koju su izradili učenici Tehničke škole u Imotskom. Predstavljene su i dvije interaktivne mape nastale u sklopu projekta s ciljem promocije turističke ponude: mapa vinarija vrgorskog i imotskog kraja i mapa pršutana koje proizvode dalmatinski pršut









