



USPOSTAVA REGIONALNOG CENTRA KOMPETENTNOSTI U SEKTORU TURIZMA I UGOSTITELJSTVA SPLIT
UP.03.3.1.05.0002

Element 5 (5.6): Inovacija i suradnja s visokim učilištima i znanstvenim organizacijama, strukovnim komorama i udruženjima te relevantnim gospodarskim subjektima

U sklopu projekta „Uspostava regionalnog centra kompetentnosti u sektoru turizma i ugostiteljstva Split”, a u organizaciji Srednje škole Braća Radić Kaštel Štafilić-Nehaj održana je osma od planiranih dvanaest edukacija za učenike i nastavnike. Edukacija na temu Tehnologija proizvodnje pršuta održala se u prostorijama pršutane Mrki u Pakovom Selu 06.03.2023., a proveli su je zaposlenici i stručnjaci pršutane Mrki.

Cilj edukacije:

- upoznavanje s autohtonim dalmatinskim delicijama: pršut, panceta, pečenica, kobasica i buđola
- upoznavanje sa specifičnom proizvodnjom drniškog pršuta
- stjecanje znanja o obradi i soljenju drniškog pršuta
- stjecanje znanja o dimljenju i sušenju drniškog pršuta
- stjecanje znanja o zrenju drniškog pršuta

Ishod edukacije:

Provedenom edukacijom učenici i nastavnici su stekli znanje o specifičnim postupcima vezanim za proizvodnju drniškog pršuta poput obrade, soljenja, dimljenja, sušenja i zrenja drniškog pršuta.

Edukaciji su prisustvovali učenici i nastavnici Turističko-ugostiteljske škole Split.



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.