



Проект: 2016-1-VG01-КА102-023154
“Средиземноморската кухня в
основата на здравословното хранене“



Професионална гимназия по туризъм
„Александър Паскалев“, Хасково

Партньори:

Sistema Turismo S.R.L., Rimini, Italy

Tribeka training lab., Malaga, Spain

Проектът е съфинансиран от програма Еразъм+ на Европейския съюз ,
Ключова дейност 1 „Образователна мобилност за граждани“, дейност „Образователна мобилност за обучаеми
и учители в сферата на професионалното образование и обучение“

ЦЕЛИ НА ПРОЕКТА:



- ❧ Осигуряване на високо качество на професионална, езикова и мултикултурна подготовка на учениците;
- ❧ Повишаване на пригодността и приспособимостта на ползвателите за европейския пазар на труда;
- ❧ Подготовка на висококвалифицирани и образовани специалисти, съобразно изискванията на европейския пазар на труда;
- ❧ Подобряване качеството на обучение по професията, чрез интегриране на резултатите в учебния процес;
- ❧ Подобряване и осъвременяване на учебни планове и програми в училището;

ЦЕЛИ НА ПРОЕКТА:



- ☞ Подкрепа на учениците, обучаващи се в сферата на храненето, в придобиването на нови професионални умения, специфични за професията;
- ☞ Подобряване чуждоезиковите компетентности на участниците;
- ☞ Стимулиране личностното развитие и повишаване шансовете за реализация на учениците;
- ☞ Подобряване осведомеността на участниците за други страни и култури и развитие чувството за европейска идентичност.



За реализиране на проекта избрахме партньори от Италия и Испания – страни, известни в Европа със здравословната си храна и вкусна средиземноморска кухня. Те са добре известни с морските си дарове и колоритни зеленчукови комбинации. Много от ястията попадат в рецепти по здравословно хранене, като част от така популярната Средиземноморска диета.



Участие в проекта взеха 30 ученика на възраст 16-18 години от ПГ по туризъм „Александър Паскалев“, от направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“. Мобилността се реализира в два потока от 15 ученици, като във всеки поток участие взеха по 5 ученици в риск.



Проектът се осъществи на **2 етапа**:
1ви етап – провеждане на езикова, културна и педагогическа подготовка в гимназията
2ри етап – реализиране на практическо обучение в Испания и Италия

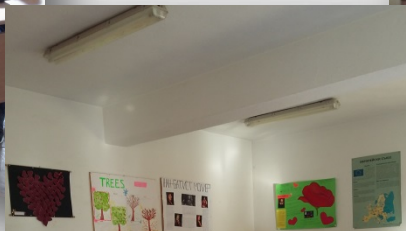


Екипа на проекта извърши културната и тематична подготовка на участниците. Всеки ползвател изготви презентация на конкретна тема по отношение на културни и икономически особености на страната – домакин.



Преподаватели по учебна практика готварство проведоха допълнително обучение по теми от работната програма.

Участниците превеждаха рецепти от италианската и испанската кухня на английски език.



Участниците в практиката в Малага, Испания изучаваха испански език, а тези в Римини, Италия – италиански в рамките на 100 часа.



Курс по испански език



Курс по италиански език

След приключване на курса ползвателите положиха тест.



Тест по испански език



Тест по италиански език

Провеждане на практическо обучение в Малага, Испания 24/04/2017-05/05/2017



RESIDENCIA LA ROSALEDA



RESIDENCIA MARIA INMACULADA



RESIDENCIA TEATINOS S.L.



MENDOZA Y PALOMO S.L.

За ползвателите бе организирана богата културна програма включваща посещение на различни забележителности в Севиля и Малага



Севиля



Севилья



Малага



Малага



Малага



Среща в офиса на испанския ни партньор – Трибека за отчитане на изминалата работна седмица и попълване на дневник за практиката.

Провеждане на практическо обучение в Римини, Италия
04/06/2017-18/06/2017



RISTORANTE DALLO ZIO



RISTORANTE AMORINI



OSTERIA DEL BORGO



RISTORANTE NUDECRUD

В почивните дни за ползвателите посетиха културни и исторически забележителности в Римини, Сан Марино и Венеция



Римини



Венеция



Венеция



Сан Марино



Сан Марино



Италианска вечер с нашите приятели,
аниматорите от ETN



Състезание по волейбол
с групите от Полша



Среща в офиса на италианския ни партньор - Система Туризмo
за отчитане на напредъка и споделяне на впечатления
от изминалата работна седмица.

В рамките на две седмици ползвателите усвоиха нови техники и методи за здравословна кулинарна обработка, целесъобразно заменяне на хранителни продукти с по-здравословни, съвременни техники за приготвяне на риба и морски дарове, аранжиране на готовите ястия.



Благодарение на програма Еразъм+ учениците имаха възможност да приложат на практика придобитите по време на учебния процес знания и умения, да ги надградят под вещото ръководство на своите наставници, да усъвършенстват езиковите си познания, възможностите си за комуникация в реална работна мултинационална среда, да се запознаят с нова култура и да намерят нови приятели.

Всички ученици получиха документ Europass Мобилност, удостоверяващ придобитите професионални и езикови умения, сертификат от работодател и от приемащата организация.



Прибавени към дипломите за средно образование, те ще допринесат за повишаване на възможностите им за професионална реализация.