



## СОФИЙСКА ГИМНАЗИЯ ПО ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ТЕХНОЛОГИИ

### **Проект „Изучаване на новостите в европейските образователни практики – възможност за въвеждане на иновативни методи в професионалното обучение”**

СГХСТ се утвърди като професионално училище, което взема активно участие в реализиране на транснационалните инициативи на България за насърчаване повишаването квалификацията на специалистите от професионалното образование и обучение, ползвайки пълноценно възможностите, които предоставят европейските образователни фондове. С гордост и задоволство бихме желали да споделим успеха на гимназията в реализирането на втори проект по програма „Леонардо да Винчи” за обмен на 10 учители от гимназията, проведен от 22 до 30 март 2011 г. в гр. Римини, Италия с партньор фирма SISTEMA TURISMO s.r.l.

Проекта изпълни поставените цели и постигна много добри резултати – разширяване на компетенциите на учителите чрез усвояване на положителния опит на италианските специалисти в областта на професионалното обучение по хлебопроизводство и сладкарството.

От 24 януари до 28 януари се проведеха пет визити: Учителите посетиха професионално училище **Istituto tecnico statale per il turismo „Marco Polo”** в гр. Римини, запознаха се със специалностите, част от учебните програми, съотношението между общообразователните и профилираните предмети, провеждащата се реформа в италианската образователна система, въвеждането на автономия на училищата. Посетиха учебни занятия, разгледаха материалната база. В училището **Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione – IPSSAR**, в град Червия, учителите научиха как е организирано професионалното образование, специалностите, учебните програми, методи за обучение на ученици със специални образователни потребности с участието на ресурсни учители в практическата подготовка. Разгледаха учебни работилници с обособени индивидуални работни места за всеки ученик с модерно технологично обзавеждане и пълен набор от инструменти и пособия. Посетиха лабораторията и час по информатика. Присъстваха на практическо занятие на тема “Приготвяне на Щрудел от бутер тесто с карамелизирани ябълки”. Учителите посетиха и **Факултет по икономика** в Римини към Болонския университет. Чрез мултимедийна презентация домакините представиха магистърските и бакалавърски програми, тенденциите за развитие в сектора туризъм и производство на храни, условия за прием, документи, валидирането на дипломи. Силен акцент в програмата на обмена е посещението на **Световното изложение по хлебопроизводство, сладкарство, шоколатиерство и сладолед SIGEP’ 2011**, форум, където фирми от всички континенти представиха иновациите и тенденциите в бранша. Учителите наблюдаваха шампионата по хлебопроизводство The Siger Bread Cup, в четири категории: Традиционен хляб, Здравословен хляб, Десертти – печива и Артистичен хляб. На състезанието Артистичен хляб на тема “Organic world” майстори декоратори изработваха простраствени конфигурации от хлябно тесто, изразявайки визията си за запазване на природата като естествената среда за развитие на човечеството. Полетът на фантазията и необятната креативност на човешкия дух бяха въплътени в уникални творения, свидетелство за това, че във всяка професия човек може да изразява позиция по теми, важни за всички хора и да бъде творец. Учителите се запознаха с приложението на хлябното тесто в дизайна и декорацията. На шампионата по сладкарство The Italian Chocolate-making Championship темата беше „Какаото - дарът на бога Кецалкоатъл”. Майстори шоколатиери изработваха скулптури от шоколад с внушителни размери, уникална визия, ефектни цветови комбинации и оригинални пространствени решения. В младежкото състезание The Junior Pastry World Cup 10 отбора от пет континента мериха сили, показвайки, че и младите хора носят в себе си творчески потенциал и заряд. Програмата завърши с посещение в **Hotel Continental e dei Congressi** в Римини, където учителите разгледаха базата, която се предоставя за практическа подготовка и стаж на ученици от региона.