



СОФИЙСКА ГИМНАЗИЯ ПО ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ТЕХНОЛОГИИ

Проект „Виенският стил в сладкарството - съчетание от изящество, финес и съвършенство”, реализиран със съдействието и финансовата подкрепа на програмата „Леонардо да Винчи”

СГХСТ се утвърди като професионално училище, което взема активно участие в реализиране на транснационалните инициативи на България за повишаване на знанията, уменията и способностите на младите хора от началното професионално образование, ползвайки пълноценно възможностите, които предоставят европейските образователни програми. С гордост и задоволство бихме желали да споделим успеха на гимназията в реализирането на осми проект по програмата „Леонардо да Винчи” - за практика на 20 ученици от 11. и 12. клас, проведена от 26 март до 9 април 2011г. в гр. Виена, Австрия с партньор фирма Karriere club.

Проектът изпълни поставените цели и постигна много добри резултати – повишаване квалификацията на участниците чрез усвояване на положителния опит на австрийските специалисти в областта на сладкарството, шоколатиерството и хлебарството. Учениците обогатиха и допълниха професионалните си знания, овладяха нови практически умения, наблюдаваха иновативни технологии, натрупаха полезен опит. Основният акцент в програмата на практиката е поставен върху усвояване на технологичната специфика при производството на нови асортименти сладкарски изделия. Изборът на Австрия за домакин на практиката е обусловен от опита и традициите ѝ в сладкарството и шоколатиерството, както и от възможността учениците да се поучат от майсторството и уменията на виенските сладкари, създали стил, превърнал се в еталон на изящество и финес.

Дейностите в работната програма са насочени към осъществяване на практическо обучение при водещи професионалисти от бранша, съчетано с посещения в едни от най-изявените фирми в региона. Учениците участваха в уъркшоп във фирма за ръчна изработка на шоколадови изделия **Xocolat**, където се научиха да правят три вида шоколадови бонбони. Посетиха завода, в който се произвежда световно известната марка шоколади **Zotter**, запознаха се със съвременната концепция за ‘fair-trade’ и с производството на 40 вида шоколади. Допълниха и обогатиха представите си в областта на шоколатиерството с посещения в още две фабрики за шоколад- **Heindl** и **Harrer**, където наблюдаваха производството и проследиха два филма за основните етапи от преработката на какаото и технологичния процес за приготвяне на шоколад. С посещения в едни от най-реномираните сладкарници - **Café Demel** във Виена, **Frankowitch** в Грац, **Fürst** и **Schatz** в Залцбург, се запознаха с производството на бутикови сладкарски изделия, приготвени с много фантазия и артистизъм. Научиха също така и най-важното за производството на хлебни изделия като проведеха практическо занятие в една от най-старите и реномирани хлебарници в града **Bäckerei Grimm**, запознаха се с организацията на промишленото производство чрез посещение в два големи хлебозавода- **Der Mann** и **Nagelreiter**, а в музея **Alte Backstube** добиха представа за традициите в миналото при производството на хляб. Присъстваха на демонстрация на технологията за приготвяне на традиционния за Виена Apfelstrudel в **Café Residenz**, в замъка Шьонбрун. За да научат повече за съвременната концепция за био-органично производство, беше организирано посещение в **Rannersdorfer Biomühlen**, където наблюдаваха всички етапи от преработката на зърното, приложението на компютърни програми за управление на процесите и използването на роботи при опаковане на брашното. Получиха представа за организацията на професионалното обучение, посещавайки две от най-реномираните училища в града- частно училище **Modul** и държавно училище **Hans Mandl**.

Макар натоварена, богатата и разнообразна работната програма позволи на учениците да се запознаят както с традиционните за региона хлебни и сладкарски изделия, така и с иновативните аспекти.

Позитивите за всеки от бенефициентите са с много измерения. Те повишиха професионалните си компетенции, натрупаха нови идеи, полезна информация и разнообразни впечатления. Обучението по немски език обогати чуждоезиковите им умения. Част от културната подготовка по проекта се извърши в Австрия. Учениците посетиха едни от най-известните забележителности във Виена, Грац и Залцбург, с което допълниха представата си за страната-домакин, за нейната история, култура, бит и традиции, обогатиха личната си култура и осведоменост. Всичко това ги зареди с много енергия и позитивизъм, повиши интереса им към избраната професия и ги мотивира да търсят по-успешна реализация в бъдеще. Всеки от тях получи Сертификат за проведената практика и документ Europass Mobility.