

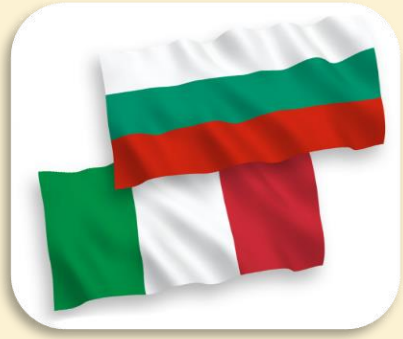
Съфинансирано от Европейския съюз

Проект № 2025-1-BG01-KA121-VET-000312417

„Зелени умения в кухнята - устойчиви и сезонни кулинарни практики“

програма „Еразъм+”

КД1 „Образователна мобилност за граждани“, сектор „Професионално образование и обучение“



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ЛЕКА ПРОМИШЛЕНОСТ И ТУРИЗЪМ ГР. КАЗАНЛЪК

Съфинансирано от Европейския съюз

Бенефициент: Професионална гимназия по лека промишленост и туризъм, Казанлък

Партньор: Асоциация LUCE, Италия



Стойност на проекта: **60 939 €**

Съфинансирано от Европейския съюз

ЦЕЛЕВА ГРУПА

Job shadowing – 10 учители

Период на мобилност:

4 учители – 09 - 16.01.2026 г.

6 учители – 23 - 30.03.2026 г.

Катания, Сицилия









Group mobility of VET learners –

15 ученици от професионално направление „Ресторантьорство и хотелиерство”

Период на мобилност: 08 – 21.04.2026 г.

гр.Удине



Съфинансирано от Европейския съюз

ЦЕЛИ

Еразъм план

1. **ПОВИШАВАНЕ НА КАЧЕСТВОТО НА УЧЕБНИЯ ПРОЦЕС ПО ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА.**

2. **ПОВИШАВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯТА НА ПРЕПОДАВАТЕЛИТЕ ПО ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА**

3. **ПОВИШАВАНЕ НА ЕЗИКОВИТЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ И УМЕНИЯТА ЗА РАБОТА В МЕЖДУРАРОДНА СРЕДА НА УЧЕНИЦИ И УЧИТЕЛИ**

4. **ПОВИШАВАНЕ НА КАПАЦИТЕТА НА ПГЛПТ ЗА РАБОТА С ЕВРОПЕЙСКИ ПРОЕКТИ И ПАРТНЬОРСТВА НА ЕВРОПЕЙСКО НИВО**



СПЕЦИФИЧНИ ЦЕЛИ

Job shadowing
(Наблюдение на работното място)

Съфинансирано от Европейския съюз

1. Да се обогатят знанията на учителите за съвременните подходи за интегриране на темите за устойчивото готвене в учебния процес по професионална подготовка;
2. Да се обогатят познанията на учителите за устойчиви кулинарни техники и работа с био продукти;
3. Да се повиши капацитетът на педагогическите специалисти да прилагат иновативни методи на обучение, насърчаващи активно участие, критично мислене и сътрудничество между учениците;
4. Да се изследват практики за оптимизация на ресурси и минимизиране на отпадъци.
5. Да се обогатят знанията на учителите за икономическите и финансови аспекти на устойчивата кухня
6. Да се създадат условия за обмен на опит и добри практики, свързани със зелените умения и тяхното приложение в кухнята;
7. Да се стимулира професионалното развитие на учителите чрез създаване на международни контакти и участие в транснационални образователни мрежи.
8. Да се повиши качеството на училищното образование чрез внедряване на нови практики, вдъхновени от европейския опит.



Съфинансирано от Европейския съюз

Group mobility of VET learners (Групова мобилност за учащи в ПОО)

1. Да се усвоят съвременни „зелени“ кулинарни умения и сезонни практики чрез наблюдение и участие в учебния процес.
2. Да се формира екологично отговорно поведение за управление на ресурсите и ефективно използване на суровините, енергийна ефективност и редуциране на отпадъците в кухненска среда.
3. Да се подобрят езиковите компетентности в реална учебна среда чрез посещение на учебни часове и участие в съвместни дейности с италиански ученици, свързани с устойчивостта, храните и италианската гастрономия.
4. Да се усъвършенстват уменията за използване на дигитални инструменти за проучване и разработване проектни презентации.
5. Да се повиши мотивацията за професионална реализация на учениците в туристическия сектор чрез запознаване с добрите европейски практики.
6. Да се насърчат европейските ценности, толерантността и интеркултурният диалог чрез работа в международни екипи, взаимно уважение, зачитане на разнообразието и осъзнаване на общата европейска идентичност.

Съфинансирано от Европейския съюз

JOB SHADOWING

Сицилия – кръстопът на култури и вкусове



Посещение на Рибния пазар. (La Pescheria) - един от най-автентичните, шумни и цветни пазари в Сицилия и Италия. Тук се предлага огромен асортимент от прясна риба и морски дарове от Йонийско и Тиренско море…





Запознаваме се с традиционната сицилианска кухня - една от най-богатите, ароматни и разнообразни регионални кухни в Италия. Наричана «кухня на слънцето», тя е уникален кулинарен синтез, оформен от векове на чужди влияния и завоевания – от гърците и римляните, през арабите и нормандите до испанците.





Съфинансирано от Европейския съюз

А също така пресни плодове, зеленчуци, сирена, салами и подправки, традиционни за сицилианската кухня.















Уъркшопове по приготвяне на ястия от сицилианската кухня

Съфинансирано от Европейския съюз





баланс





устойчивост



вкус





автентичност





Zero Waste

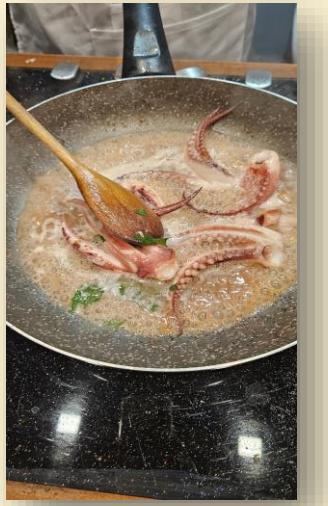
Съфинансирано от Европейския съюз







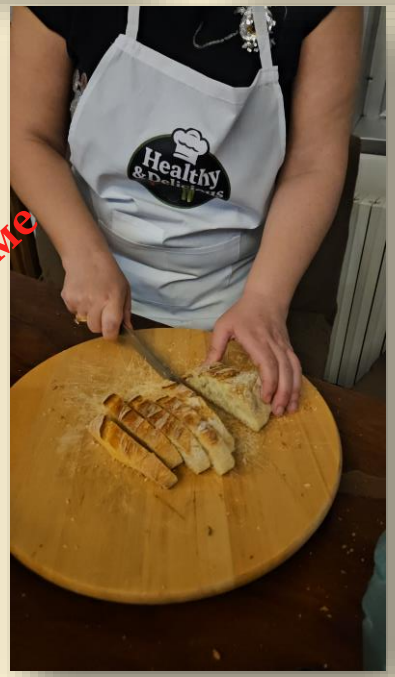
учим се







споделяме







общуваме







Съфинансирано от
Европейския съюз



























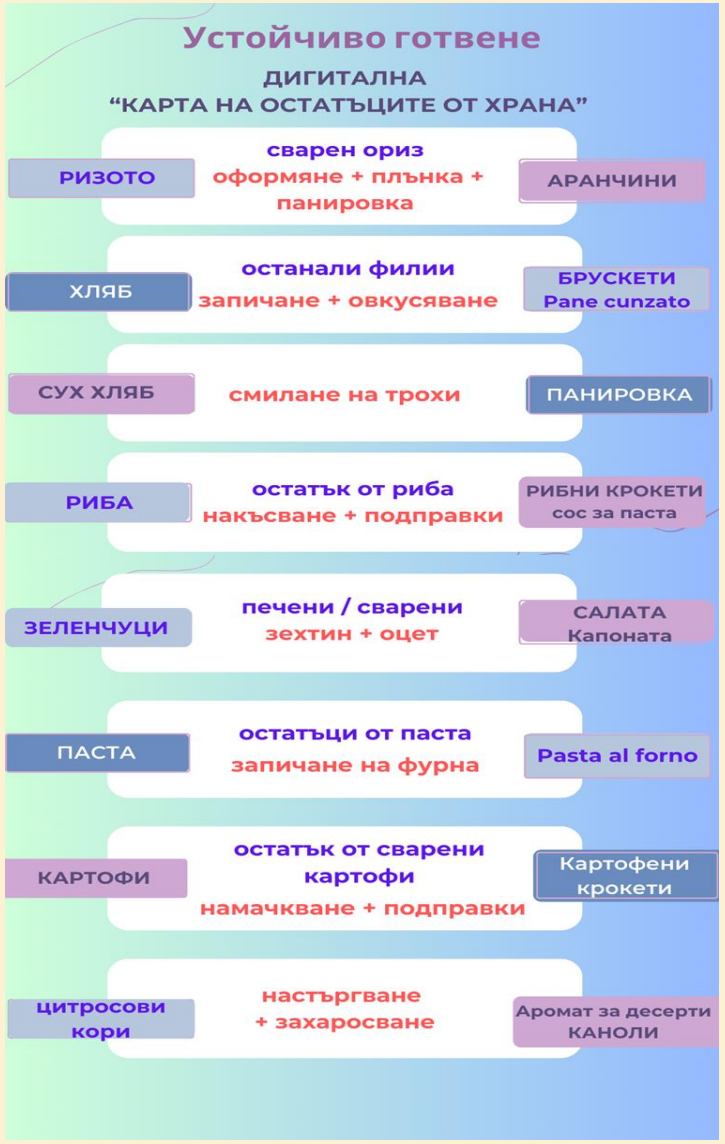
КУХНЯ БЕЗ ОТПАДЪЦИ – ZERO WASTE

„Нищо не се изхвърля, всичко се преобразява“

Съфинансирано от Европейския съюз

ДИГИТАЛНА КАРТА НА ОСТАТЪЦИТЕ ОТ ХРАНА

Muddica atturrata	препечени хлебни трохи, често наричани **„сиренето на бедните“,** използвани върху паста вместо пармезан.	
Pane cunzato **Брускети**	стар хляб, овкусен със зехтин, домати, риган, аншоа и сирене	
Arancini **Аранчини**	традиционни сицилиански оризови крокети са със сърцевина от плънка, оформени на топка или конус и изпържени до златиста коричка първоначално създадени, за да се използва останал ориз от ризото	
Sarde a beccafico	сардини, пълнени с хлебни трохи, стафиди и кедрови ядки – малко риба, но много вкус	
Cannoli siciliani **Каноли - Сладки от „остатъци“**	хрупкава коричка, пълнена с крем от прясна рикота, често с шамфъстък или шоколад. Възникват като начин да се използва прясна рикота, която не трае дълго.	





Културна програма

Катания – градът, роден от огъня на Етна

Съфинансирано от Европейския съюз



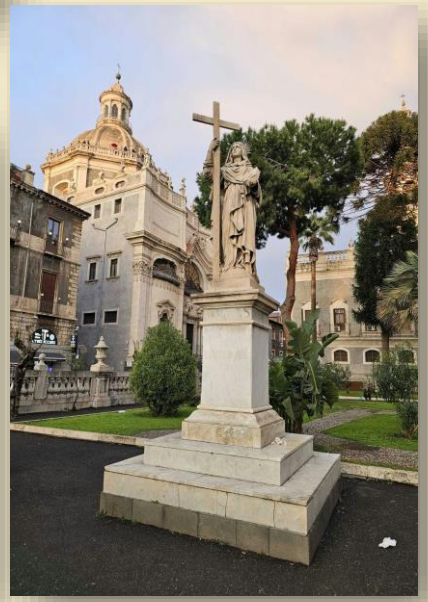














Съфинансирано от Европейския съюз

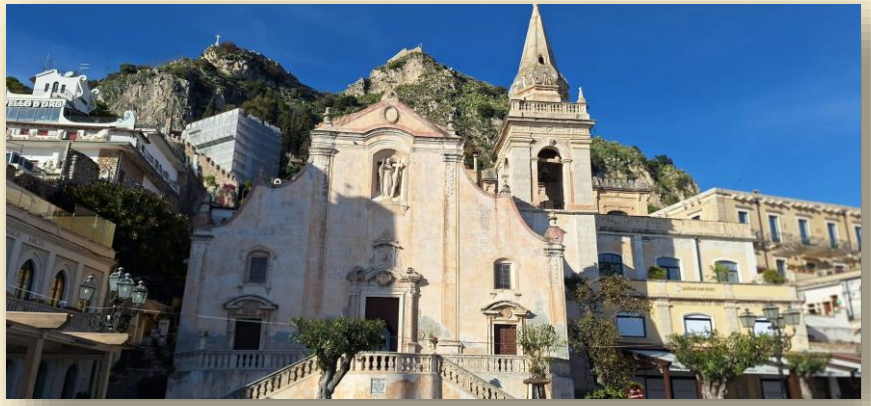
Таормина – перлата на Сицилия













Сиракуза – красота и древна история









Връчване на Europas Mobility и сертификати

Съфинансирано от Европейския съюз













Group mobility of VET learners

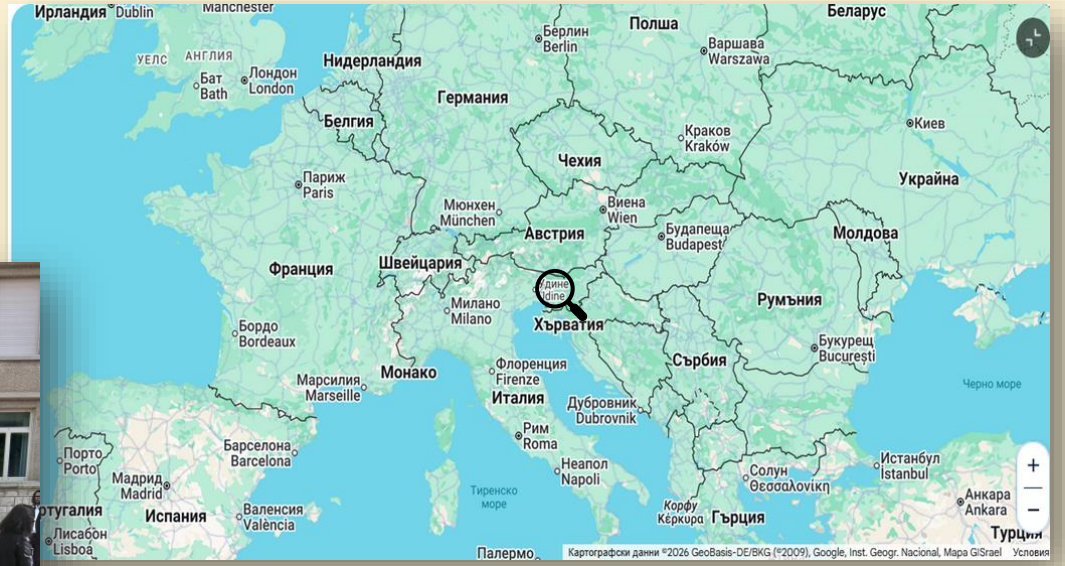
Съфинансирано от Европейския съюз

08 – 21 април 2026 г., гр. Удине, Италия

Домакин на мобилността бе Istituto VOLTA. Фокусът бе върху формиране на екологични навици, свързани с професионалната насоченост на учениците – устойчива кулинария, сезонната кухня и развитието на „зелени“ умения.







Среща на екипа и придружаващите учители с родителите на участниците за запознаване с програмата и дейностите в мобилността

Съфинансирано от Европейския съюз









Съфинансирано от Европейския съюз

Учениците развиха своите професионални, езикови, дигитални и социални компетентности чрез работа по презентационни и творчески проекти, посещения на Science Lab, часове за запознаване с италианската култура, участие в спортни дейности.



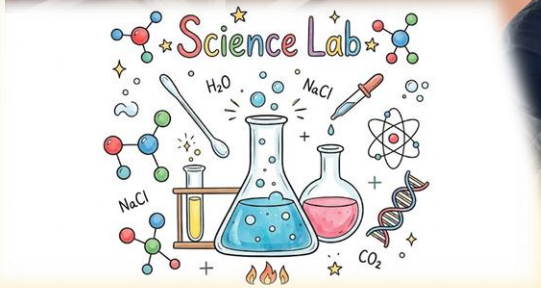


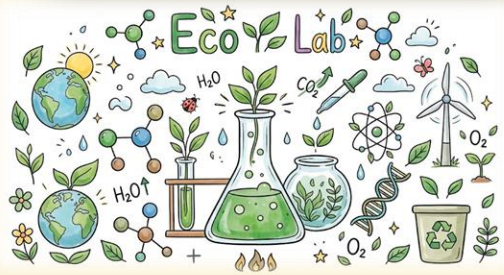












Час за запознаване с италианската култура, история и многообразие

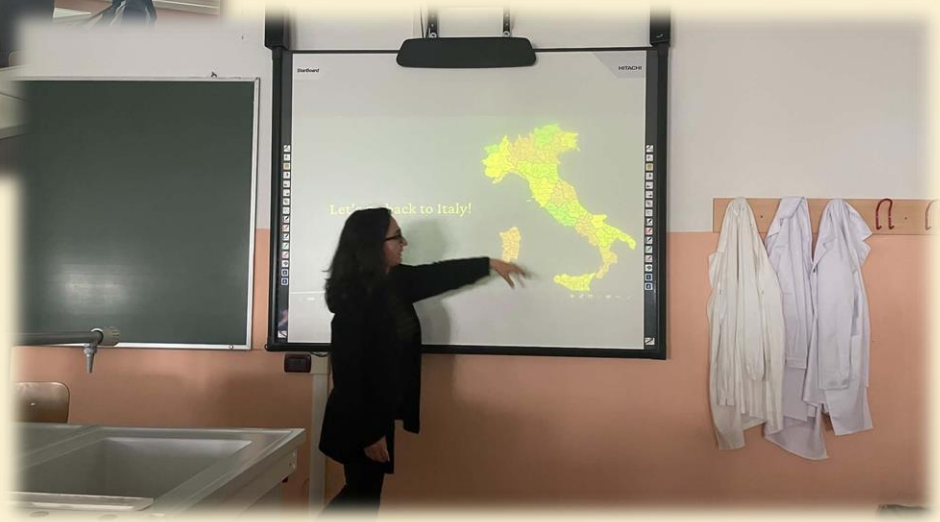
Съфинансирано от Европейския съюз











Учениците се включиха в кулинарни работилници, където приготвяха традиционни италиански ястия с местни и сезонни продукти, като прилагаха техники за намаляване на хранителните отпадъци и ефективно използване на ресурсите.

Съфинансирано от Европейския съюз











Урок по приготвяне на паста

Съфинансирано от Европейския съюз











Съфинансирано от Европейския съюз









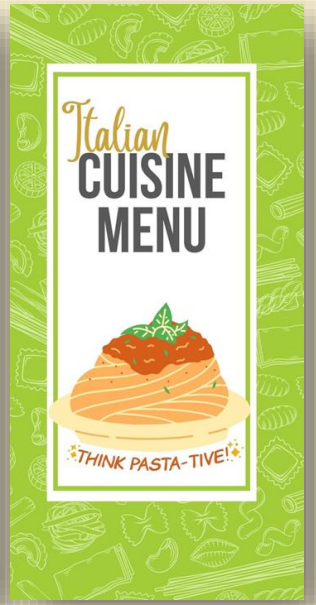


Една малка част от наученото по време на мобилността

Вкусно и красиво!

Съфинансирано от Европейския съюз











Културна програма

Удине – тихата венецианска сянка

Съфинансирано от Европейския съюз













Венеция – приказният град

Съфинансирано от Европейския съюз









Връчване на Europass mobility и сертификати

Съфинансирано от Европейския съюз





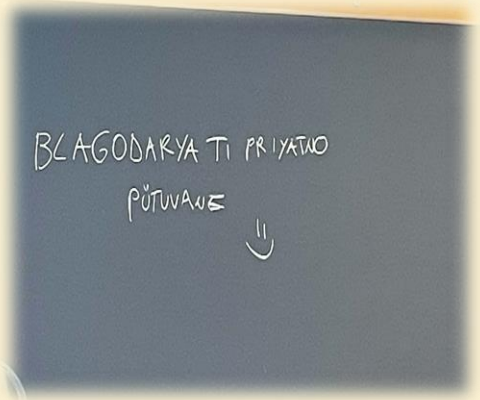














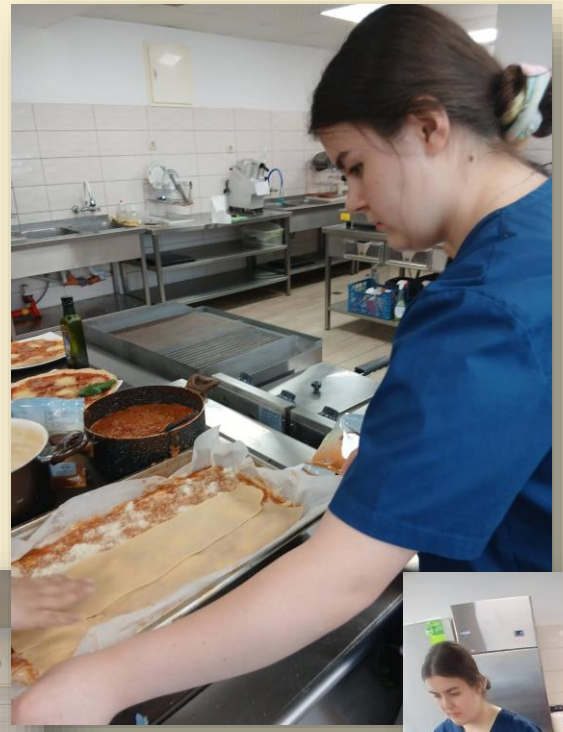



Изграждаме умения за бъдещето: Споделен опит от Европа

Съфинансирано от Европейския съюз

Открит урок с участниците в мобилността на тема: Вкусове и аромати от нашата Erasmus+ мобилност













Съфинансирано от Европейския съюз













Съфинансирано от Европейския съюз

Интерактивният здравословен фестивал „Мисия: Храни се умно. Живей активно!“











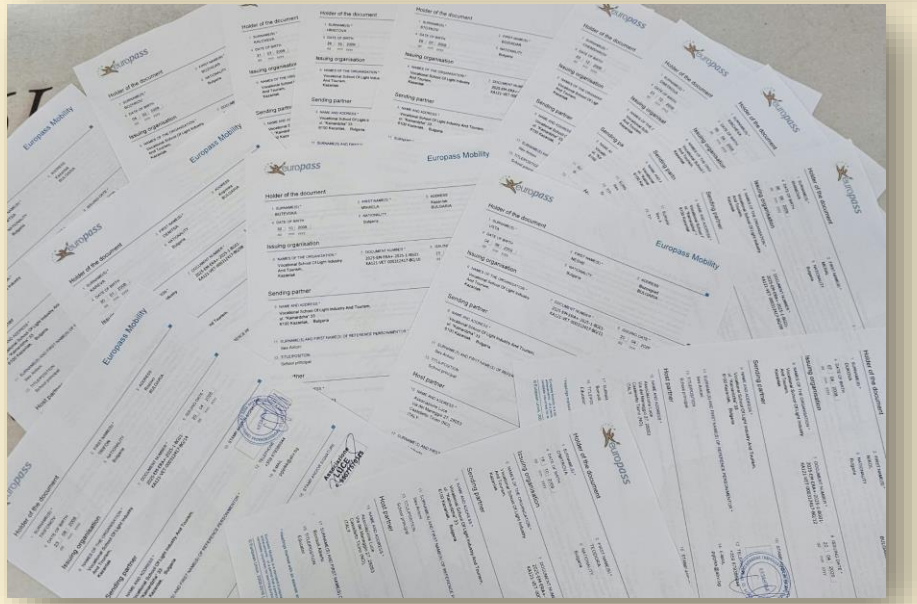
Europass mobility и сертификати

Съфинансирано от Европейския съюз



Всеки зелен отпечатък, който оставяме днес, е обещание за по-добро утре.







Заедно доказахме, че за знанията няма граници, когато ни обединява една цел— да пазим нашия общ дом – Земята!



Съфинансирано от Европейския съюз



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ЛЕКА ПРОМИШЛЕНОСТ И ТУРИЗЪМ

гр. Казанлък, ул. Кайнарджа №33,

тел.+359 431 64 783, e-mail: pglptkk@abv.bg

www.pglpt.com

Съфинансиран от програма
„Еразъм+“
на Европейския съюз



Благодарим за вниманието!

Финансирано от Европейския съюз. Изразените възгледи и мнения обаче принадлежат изцяло на техния(ите) автор(и) и не отразяват непременно възгледите на Европейския съюз или на Националната агенция. За тях не носи отговорност нито Европейският съюз, нито предоставящият орган.