



## **СОФИЙСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ**



пк 1202, гр.София, бул."Сливница" 182  
телефони: 9833 958, 9835 130, 9833 692  
факс: 00359 2 986 777 8, e-mail : [thh\\_sofia@abv.bg](mailto:thh_sofia@abv.bg) , [info@spgt.org](mailto:info@spgt.org)  
[www.spgt.org](http://www.spgt.org)

**Училищен проект 2006/2007 г.  
в рамките на проект tour.reg**

### **Проект VIP Класа**



#### **проектния екип**

През месец септември 2006 г. в СПГТ стартира австрийско-български проект "V.I.P. класа" във връзка с разширяване на професионалните контакти на училището с туристическия бизнес.

#### **Цели на проекта:**

- Разширяване и задълбочаване връзките с туристическия бизнес – ресторантьорството.
- Популяризиране на модерната европейска кухня.

Целта на проекта се постигна с организиране на кулинарни гостувания от 13 утвърдени готвачи в София и страната. Представителните вечери се проведоха в учебния ресторант на гимназията. На тях топ - готвачите приготвиха съвместно с ученици авторски специалитети за гости на ресторанта – учители, родители, спонсори и представители на асоциации, свързани с туризма.

Мероприятията протичаха по подготвен от учениците/ от проектния екип/ сценарий, чрез професионално представяне на готвачите и текущо интервю с тях.

**Очакваните резултати от проекта са:**

- Издаване на кулинарна книга, в която са представени гостуващите готвачи с техните професионални профили и са поместени рецептите на пригответените от тях асортименти.
- Реклама и повишаване имиджа на училището чрез подобряване сътрудничеството му с нови партньори от ресторантьорския бизнес.

**Работният екип** по проекта се състои от 21 ученика от X е клас:

Информационен екип

Евгений Маноилов  
Александър Антоу

Редакционен екип

Десислава Миладинович  
Кристина Свиленова  
Евгения Наскова  
Пламен Иванов

Връзки с обществеността

Миглена Борисова  
Роксана Караасенова  
Даниел Паскалев  
Мартина Стоилова  
Атанас Атанасов  
Кристиан Тихомиров  
Калоян Калионов  
Радостина Балабанска  
Грети Генчева

Дизайн и реклама

Симона Пенчева  
Инна Меткова  
Кристина Михайлова  
Емануила Бонева  
Диляна Кавалска  
Полина Метеева

**Консултант и ръководител** на проекта е инж. Мария Ангелова – преподавател в СПГТ.

Всички ученици работиха с желание и усърдие, с готовност да жертват голяма част от свободното си време, за да осъществят стремежа си за добиване на нови знания и умения и да реализират успешно проект «V.I.P. класа».

Сътрудници на проекта:

Ради Стамболов – зам. председател на Асоциация «Евроток»  
Павлина Чолакова – учител по български език и литература  
Ирена Радева – педагогически съветник  
Юлия Панджерова – учител по практика  
Ганка Райкова – учител по Информатика  
Николай Гичев – снабдител

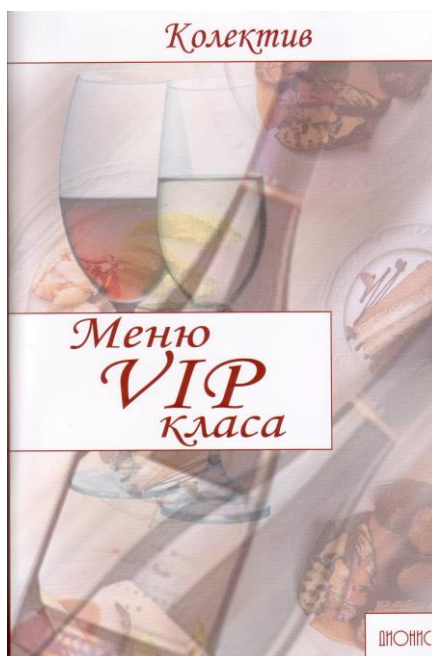
Проект "VIP класа" завърши през месец април 2007г. с издаване на кулинарна книга «Меню VIP класа».

През месец юни 2007 проектът беше представен и пред участващите готвачи, медии, учители и директори от СПГТ и спонсори, с презентация, на коктейл в училищния ресторант.

Проектният метод за обучение е нов метод, чрез който участниците в него се учат на комуникативност, работа в екип, творчество и нови идеи, лична отговорност, организационни умения и др.

## Резултат от проекта

### Издаване на кулинарната книга "Меню V I P класа"



Кулинарната книга е издадена в тираж 1000 броя, с издателска цена 3.50 лева. Продава се в библиотеката на СОФИЙСКА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ на цена 4.00 лв.

## Отчет – Контролинг

### Цел

### Резултат

### Въздействие:

♦ **Реклама и повишаване имиджа на училището** по време на работа по проекта, при контактите на проектния екип с ресторантьорския бизнес.

- ◆ **Привличане на експерти –** изявени готвачи, в областта на ресторантьорството.
- ◆ **Предизвикване интерес към проекта,** чрез публикации за работата по проекта в специализирани списания и националния седмичен вестник „Всичко за жената“.



Статия в списание „Хоремаг“



Статия в списание „Кулинарен туризъм“

**Нещата от живота** 23 ноември 2006 г. 3

**Моля, специалните гости да заповядат на масата!**

В четвъртък вечер в осъществено беше рван проект „Тонгел“ на Австрийското министерство за външни работи и туризъм. В ресторант „КултурКовачка“ 45 гостя (родители и новинари) на вечеря приобщаваха по-близка връзка между ресторантьорския екип и гостите на вечеря.

По покана на тийнейджърите от Софийската професионална гимназия по туризъм в учебния им ресторант гостуват най-добрите столични готвачи. Крайният резултат от програмата „V.I.P. класа“ ще е кулинарна книга с изпробованите от тях рецепти

Важност ползват този близък с част от съвременния проект „Тонгел“ на Австрийското министерство за външни работи и туризъм. Проектът е осъществяван в пет изречения от Елизабетна Бартола в четиридневен добър пътуване. Главният готвач на вечеря „КултурКовачка“ е шеф-поварът на ресторанта в София Мария Ангелова, която е развличаваща по проекта „Тонгел“.

Преди да започне вечерята, тийнейджърите активни започват да работят с фотоапаратите си. След като се за снимка, в закусвателната зала, която не е била армията резултат от вечерята е била представена на масата. В нея са вградени 10 рецепти, които са изпробовани от учениците на вечерята.

Следващата отговорност е готвачите по турзъм на в ресторант „КултурКовачка“. Те декорират на новосъздадената кухня на ресторанта „София“. След като вечерта професионалистите в кухнята, учениците пригответе професионална реализация на вечерята.

**ТАТИНА ЕНЕВА**

Статия във вестник „Всичко за жената“

- ◆ **Ефекти върху учениците:**

- Учениците разширяват познанията си за европейската модерна кухня;
- Учениците придобиват самочувствие на професионалисти;
- Учениците придобиват умения за работа в екип, планиране и организиране на презентационни вечери.



- Учениците придобиват комуникативни умения при контактите с бизнеса.
  - ◇ **Ефекти върху учителите** – привличане на учители консултанти и учители сътрудници.
  - ◇ **Ефекти върху родители** – участие в организираните вечери и морално подкрепяне работата по проекта.

## Икономически цели:

◇ По време на проекта са привлечени **13 спонсора с обща сума 3000 лева**, необходими за издаване на кулинарната книга:

- Гранд хотел София
- Хотел «Сентрал парк»
- Ресторант "Капитан Кук"
- Хотел „Хилтън“
- Хотел Шератон
- Асоциация на готвачите „Евроток Интернационал“ – България
- Ради Стамболов
- Хотел „Радисън“
- Фирма "Сандрини"
- Винарна "Загрей"
- "Арина" кетеринг
- "Мейк" OOD
- ЛВК Комерс
- "Валимпекс" 2002 EOOD



Главният готвач на Гранд хотел София получава готовия продукт – кулинарната книга и покана за презентация на проекта

### Нови методи:

Работата по проекта се затвърждава като метод на практично обучение.

- Повишава се интереса и мотивацията на учениците за учене.
- Налице е желание на учениците да работят по нови проекти.
- Налице е желание на учителите консултанти за работа по проекта.