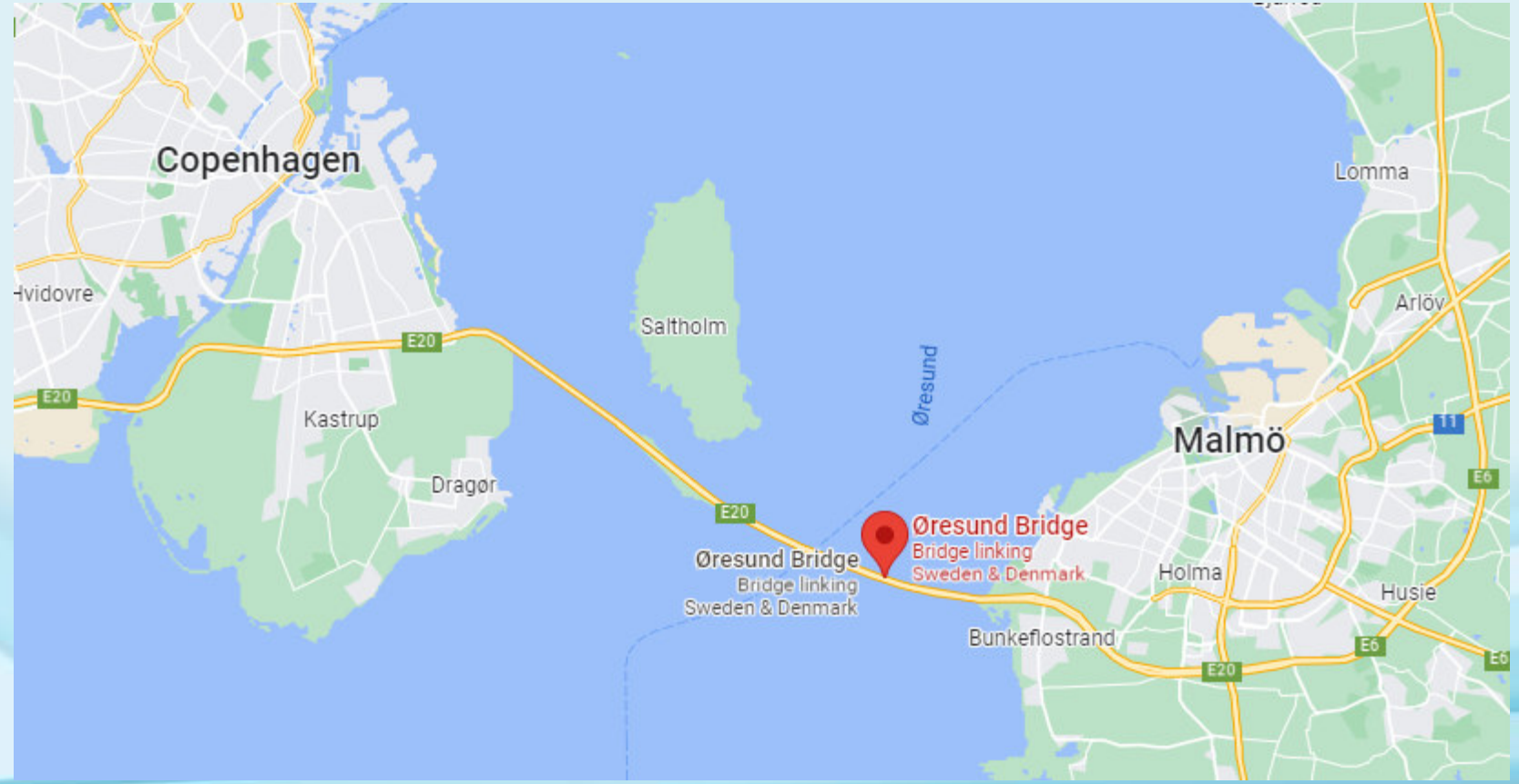
Съфинансирано от Европейския съюз

Проект по Договор № 2025-1-BG01-KA121-VET-000309488 финансиран по Програма Еразъм+

Erasmus+

Участници в проекта:

– 20 ученици от 11 клас на СПГТ
Място на практиката - гр. Малмьо, Швеция
Период на мобилността – от 26 април до 09 май 2026 г.



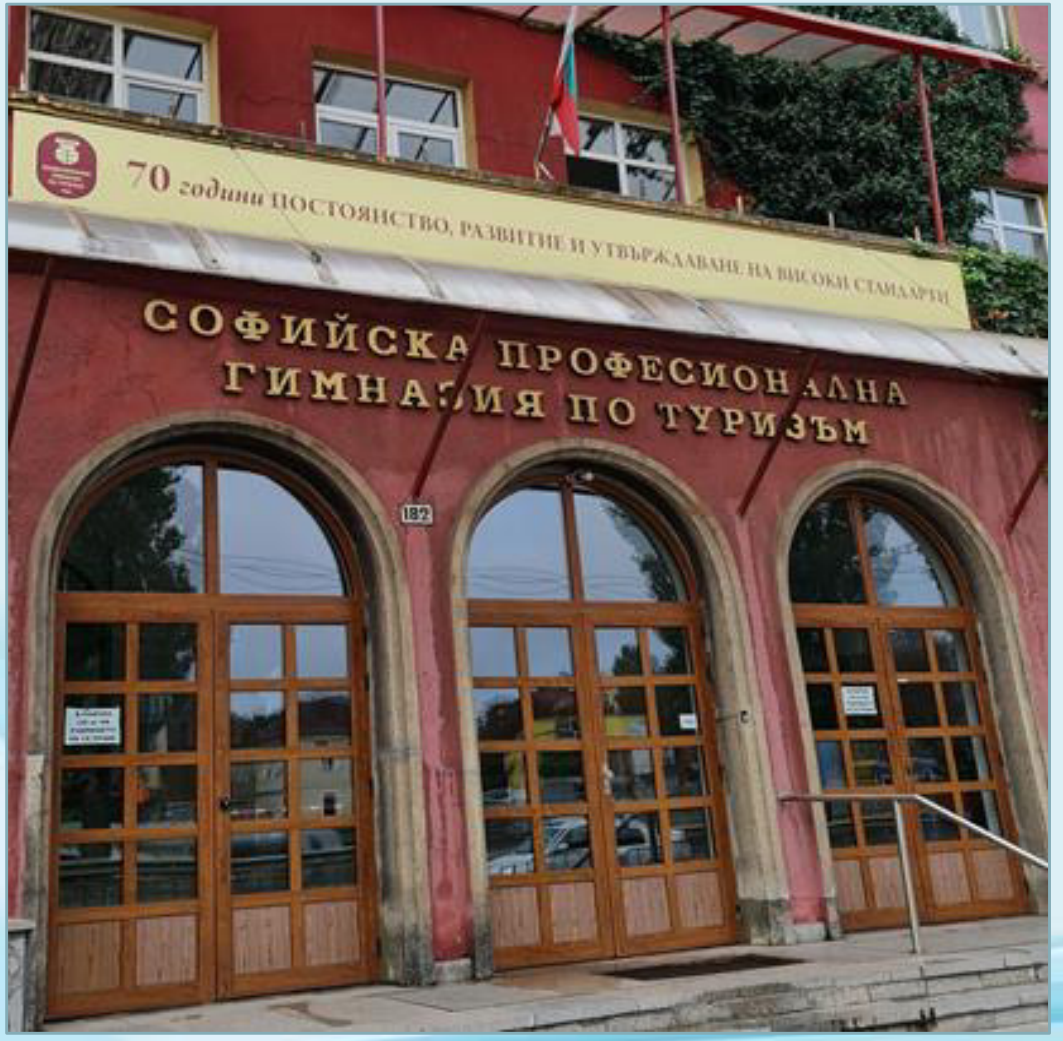
ЦЕЛИ НА ПРОЕКТА:
- ЗА МОБИЛНОСТТА

- Придобиване по-задълбочени знания и умения за кулинарните традиции и специфики на северните страни;
- Усвояване на нови технологии за приготвяне на храни и напитки в северния регион;
- Разширяване и актуализиране на знанията, уменията и компетенциите на учениците, свързани със здравословното хранене;
- Запознаване с позитивите от реализиране на иновативни идеи;
- Запознаване с различни начини за внедряване на нови продукти и технологии;
- Придобиване на по-специализирани знания за кухнята от северните страни и в частност с шведската кухня, която е балансиран микс от морски и континентални продукти;
- Придобиване на отговорно отношение към качеството на храната;
- Запознаване с новите световни тенденции в здравословното хранене;
- Обогатяване на чуждоезиковите компетенции и умения за комуникация;
- Подобряване на социалните умения;
- Опознаване на други култури;
- Развиване на по-осъзнато чувство за европейско гражданство;
- Увеличаване възможностите за по-успешна бъдеща интеграция и реализация на пазара на труда;

Избор на място на практиката

- Практиката в Швеция ще даде възможност на учениците да добият по-ясна представа за гастрономическите кои храни е подходящо да се съчетават и позитивите им за добтрадиции в северния регион.
- В най-северната част на Европа, където суровия климат, богатите на дивеч гори и реки със сладководни риби, близостта с морето оказват влияние и оформят облика на скандинавската кухня.
- В Швеция е характерно употребата на органични продукти, с много малко подправки, за да се подчертае естествения, чист вкус на всяка съставка.
- Учениците ще почерпят опит и вдъхновение от водещите специалисти в бранша, да научат повече за съвременната шведската кухня.
- Страната е известна и с вината си, приготвят се различни пуншове, греяно вино с водка и подправки и др. напитки - практика в региона ще даде възможност за опознаване на техните характеристики.

Инициатор: Софийска професионална гимназия по туризъм



Специалности:

- ПРОИЗВОДСТВО И ОБСЛУЖВАНЕ В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ – ПРОФЕСИЯ РЕСТОРАНТЬОР;
- КЕТЪРИНГ – ПРОФЕСИЯ РЕСТОРАНТЬОР;
- ОРГАНИЗАЦИЯ НА ХОТЕЛИЕРСТВОТО – ПРОФЕСИЯ ХОТЕЛИЕР;
- ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБСЛУЖВАНЕТО В ХОТЕЛИЕРСТВОТО – ПРОФЕСИЯ АДМИНИСТРАТОР В ХОТЕЛИЕРСТВОТО;
- ЕКСКУРЗОВОДСКО ОБСЛУЖВАНЕ – ПРОФЕСИЯ ЕКСКУРЗОВОД;

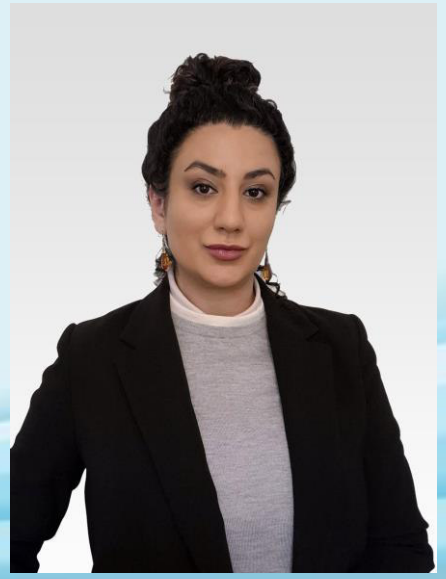
EU MOBILITY SVERIGE
INTERNSHIPS-TRAINING



Приемащ партньор за мобилността - EU Mobility Sverige, гр. Малмьо

















Презентация

“Културни забележителности”

“Географски особености, историческо развитие на Швеция”

“Специфика на скандинавската кухня”







ПРАКТИКА В РЕСТОРАНТИ В ГР. МАЛМЬО И ГР. ЛУНД ОТ 26 АПРИЛ ДО 09 МАЙ 2026 Г.









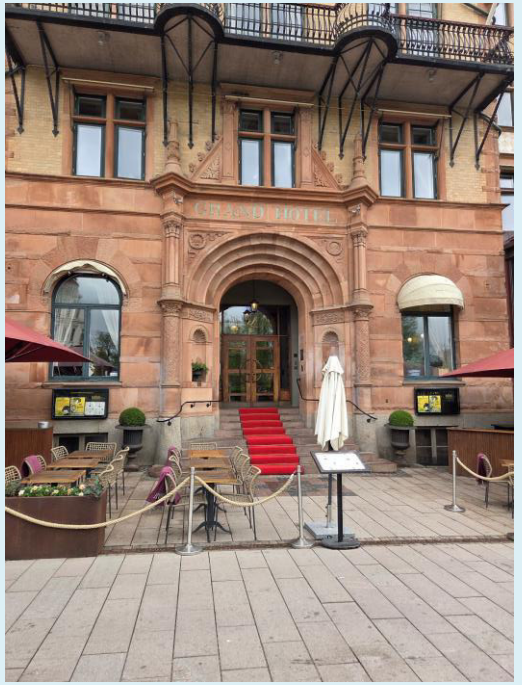






GRAND HOTEL

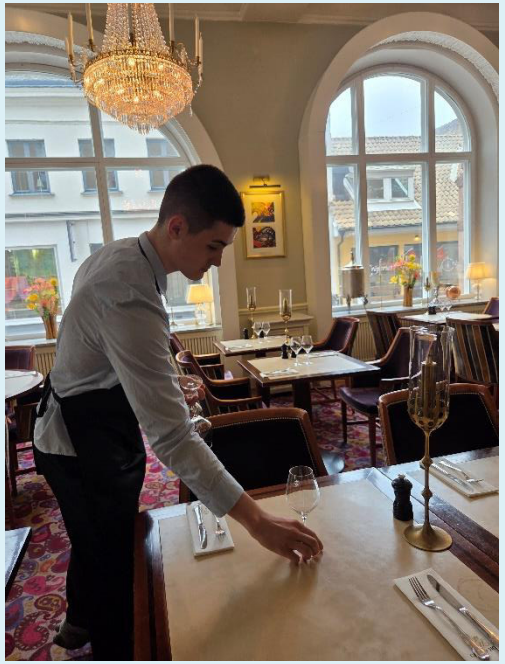
The Grand Hotel



- Александър Илиев
- Александра-Мария Гергова
- Белослава Павлова
- Виктория Николова
- Гергана Найденова
- Йоана Василева



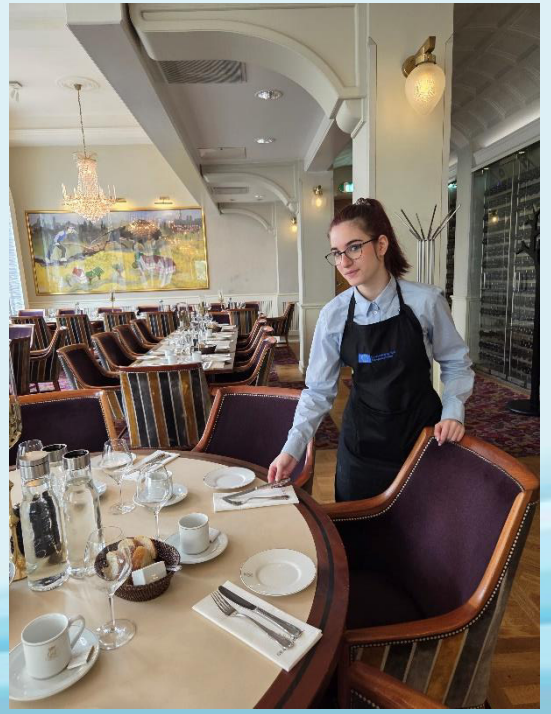















Erasmus+


GRAND HOTEL


Erasmus+


Erasmus+


Erasmus+


Erasmus+


Erasmus+

Lund Icha Mochi A

- Християна Нанкова
- Стефан Чистовски












Erasmus+
EU MOBILITY SVERIGE



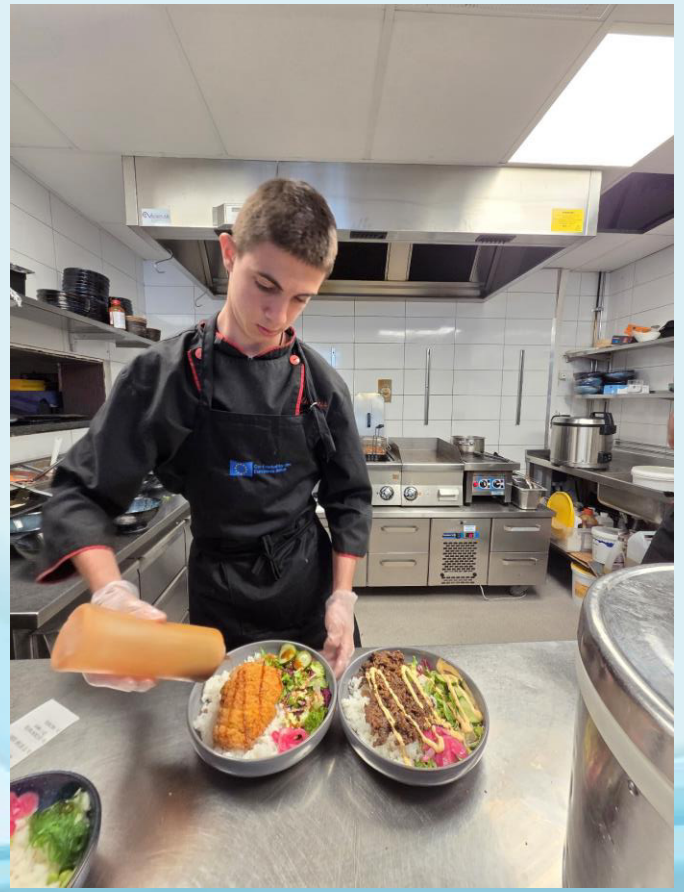

ICHA MOCHI
LUNCH
125:-


Erasmus+
EU MOBILITY SVERIGE



Malmö Icha Mochi AB

- Даниел Тодоров
- Михайл Новаков










Erasmus+
EU MOBILITY SVERIGE


Sorry mom
I'm at Ikea Meatball




Erasmus+
EU MOBILITY SVERIGE

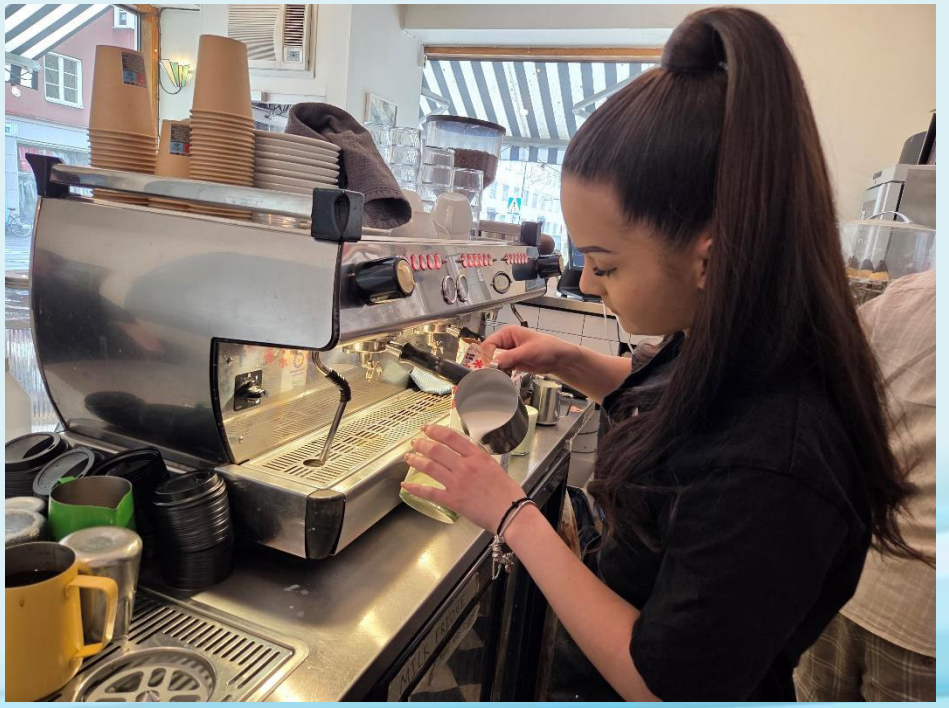


Uggla Kaffebar

- Анабел Михайлова
- Виктория Стоилова








uggla
UGGLA KAFFEBAR


uggla
UGGLA KAFFEBAR




Erasmus+
Broaden Horizons
Expand Knowledge
EU MOBILITY SVERIGE


Erasmus+
EU MOBILITY SVERIGE



Ciao

- Мария Митова
- Мая Шегева
- Теодора Иванова
- Теодор Илинколов












Erasmus+
EU MOBILITY SVERIGE


APEROL
CIAO


Erasmus+
EU MOBILITY SVERIGE


Erasmus+
EU MOBILITY SVERIGE


Erasmus+
EU MOBILITY SVERIGE

Khatoon AB

- Виктория Петрова
- Екатерина Дамянова










Erasmus+
EU MOBILITY SVERIGE


PERSISK RESTAURANG
Khatoon
خاتون
9
❖Servering
❖Avhämtning
❖Catering
Meny
LUNCH BUFFÉ

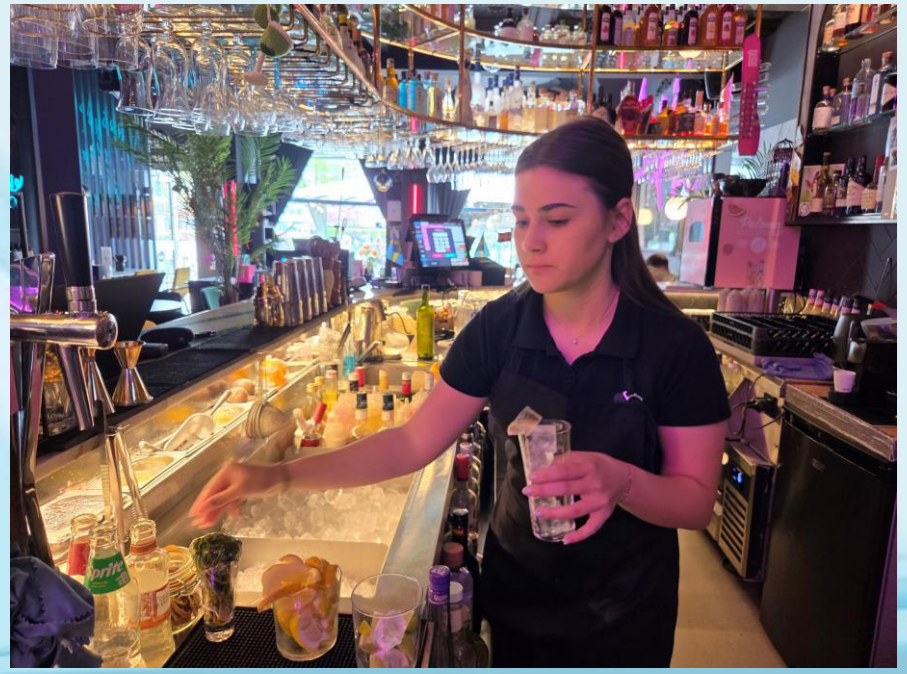

Erasmus+
EU MOBILITY SVERIGE

Fat Dave's

- Петя Велева
- Никола Дестег










Erasmus+
EU MOBILITY SVERIGE


FAT DAVES
47


Erasmus+
EU MOBILITY SVERIGE

КУЛТУРНА ПРОГРАМА

















РЕЗУЛТАТИ

За учениците:

• Обогатени знания за кулинарните традиции и специфики на северния регион;

• Запознаване с европейските норми и стандарти при приготвяне и сервиране на здравословна храна и напитки;

• Усвоени нови знания за креативно съчетание на локални продукти и автентичните готварски традиции с разнообразие от екзотични подправки и кулинарни техники;

• Подобрени практически умения в областта на готвенето, сервирането и комуникацията с клиентите;

• Обогатени чуждоезикови знания и разширяване познанията за европейската история и култура;

• Придобит ценен личен и социален опит;

• Подобрени шансове за добра професионална реализация;

За училището:

• Приложени по-разнообразни методи и форми на обучение - чрез изнасяне на част от практическата подготовка в реални условия в страна от ЕС;

• Повишаване имиджа на гимназията;

• Създадени полезни международни контакти;

Разпространение на резултатите

- Поместване на информация за проекта на сайта на училището: http://www.spgt.org;
- Изготвяне на DVD с мултимедийна презентация за проекта;
- Създадаване на рекламни брошури, ролбанери и рекламни табели за сградата на училището;
- Предоставяне на информация на браншови организации на работодатели;
- Поместване на снимки и мнения от участниците във интернет;
- Създаване на рекламни материали, съдържащи информация за проекта – раници, работни престилки;
- Информиране на специалисти от МОН и РУ София-град;
- На транснационално ниво - Разпространение на информация на сайтовете на партньорските организации;

Съдържанието на този проект не отразява задължително възгледите на Европейския съюз или на Националната агенция, както и не ангажира същите с каквато и да било отговорност от тяхна страна.



Проект 2025-1-BG01-KA121-VET-000309488
финансиран по Програма Еразъм+