

НАЦИОНАЛНА ПРОГРАМА
„МОДЕРНИЗИРАНЕ НА СИСТЕМАТА НА
ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБРАЗОВАНИЕ”

2009

МОДЕРНИЗИРАНЕ НА ОБУЧЕНИЕТО ПО ПРОФЕСИИТЕ : „ОРГАНИЗАТОР НА
ТУРИСТИЧЕСКА АГЕНТСКА ДЕЙНОСТ ”; “ХЛЕБАР-СЛАДКАР”; „СЕРВИТЬОР-
БАРМАН”; “ГОТВАЧ”;”ЛОЗАРОВИНАР” ЗА ПОСТИГАНЕ ЗАВЪРШЕН ЦИКЪЛ В
СФЕРАТА НА ТУРИЗМА.

ОПИСАНИЕ НА ПРОЕКТА

1. ОБОСНОВКА НА ПРОЕКТА

Проекта включва модернизирание на материално-техническата база за провеждане на практическото обучение в реална работна среда за учениците от професиите : „организатор на туристическа агентска дейност ”; “хлебар-сладкар”; „сервитьор-барман”; “готвач”;”лозаровинар”. Тези професии обслужват туристическия бизнес,а този бранш е приоритетен за България.В региона на гр.Сандански има много хотели които през последните години изпитват сериозен недостиг от квалифицирани и мотивирани млади хора-професионалисти,които реализирайки се в сферата на туризма ще допринесат за подобряване и разнообразяване качеството на обслужване и увеличаване на потока от туристи.Много голямо е търсенето на готвачи, специализирани в приготвянето на традиционни ястия,било то местни,национални или регионални.Много необходими са и добри бармани и сервитьори ,умеещи атрактивно да поднасят храни и напитки.Напоследък все повече ресторанти, желаещи престиж, търсят талантиливи сомелиери владеещи тайните на познанието за изискан вкус при избора на подходящо вино,като същото важи и за тези които произвеждат божествената напитка.А нуждата от майстори хлебари,сладкари и пицари е безспорна в град като Сандански, където туризма е изключително силно развит.

Идеята да създадем ученически ресторант и да обновим кабинета по туризъм е продиктувана от нуждата да създадем единна материална база за провеждане на учебни практики за гореспоменатите специалности, при това учениците ще провеждат занятия в реални работни условия. А за учениците от професиите: ”Лозаро-винар” и ”Организатор на туристическа агентска дейност” се нуждаем от малка добре оборудвана винарска изба със зала за дегустация. Освен това като страничен продукт от осъществяването на проекта, в този ресторант ученици от професия ”Растениевъд” ще могат да реализират своята продукция, което смятаме, че ще ги стимулира и мотивира да усвояват по усърдно уменията необходими за тяхната професия. Същият ефект ще бъде постигнат и при учениците от професия ”Озеленител”, които със своите умения ще озеленят и ще направят по-красив ученическият ресторант.

Обучението по тези професии е кадрово обезпечено с 8 правоспособни учители по професионална подготовка.

Съществуващата материална база е недостатъчна за създаване на ученически ресторант. По отношение на винарската изба ние имаме изключително подходяща сграда, но недостатъчно оборудване, а освен това се налага и обособяване и обзавеждане на зала за дегустация, в която туристите да могат да дегустират вина.

2. ОСНОВНИ ЦЕЛИ

- Осигуряване на оборудване и обзавеждане за ресторант.
- Осигуряване на оборудване за кабинет по туризъм.
- Осигуряване на условия за демонстрация и практика в целия цикъл на производство на кулинарни изделия и напитки.
- Осигуряване на условия за демонстрация и практика при поднасяне на храни и напитки.
- Осигуряване на условия за демонстрация и практика при настаняване на гости и аниматорска и кетъринг дейности.
- Осигуряване на условия за развитие на винен туризъм.
- Разширяване партньорството с работодателски организации от туристическия бранш и привличане на съфинансиране от страна на работодателите.

3. ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ

3.1. Провеждане на уч.практики в реална работна среда.

3.2. Повишаване мотивацията и нивото на практически умения при учениците от съответните специалности.

3.3. В дългосрочен план реализация на учениците на пазара на труда по придобити професии след дипломиране.

3.4. Работа в тясно сътрудничество с работодатели и създаване на съвместни програми за обучение.

3.5. Осигурено съфинансиране в размер на **41239** лв.

7. ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ИНДИКАТОРИ ЗА УСПЕХ

Изпълнението на проекта ще се оценява както текущо, така и като краен резултат.

- Повишаване качеството на практическото обучение ще се отчете чрез годишните оценки и оценките от ДКИ
- Брой учебни практики,които е провел всеки ученик на реално работно място
- Осигурени реални работни места за провеждане на производствена практика
- Брой създадени съвместни уч.програми за обучение.
- Брой завършили ученици започнали работа по специалността си.
- Осигурено съфинансиране по проекта.

8. РЕСУРСИ ЗА РЕАЛИЗИРАНЕ НА ПРОЕКТА

Училището разполага със солидни сгради за учебен ресторант и винарска изба.Освен това имаме оборудвано помещение за провеждане на уч.практика по хляб и хлебни изделия отговарящо на всички изисквания.Разполагаме с оранжерии в които произвеждаме зеленчуци за обезпечаване нуждата от продукти от растителен произход за уч.ресторант.Така също в тях произвеждаме и цветя за озеленяване на хотели и ресторанти.Налице е и сдружението на хотелиерите и ресторантьорите което има нужда от подготвяните от нас специалисти и им осигурява работа.Нуждаем се от ресторантьорско оборудване и допълнителни съдове и оборудване за винарска изба тъй като увеличаваме декарите лозя.

8.1. ЧОВЕШКИ РЕСУРСИ

8.1.1.Тенденции за броя на учениците по професии през последните три години.

Професия „Организатор на туристическа агентска дейност ”;

Специалност “Селски туризъм”-открита през 2005г с усилено изучаване на чужд език след 7 клас.През последните три години обявеният прием се изпълва почти на 100%още на първо класиране.В момента имаме общо 104 ученика.

Професия „Лозаровинар”, Специалност “Лозаровинарство”-Всяка година приема се изпълнява.В момента имаме 4 паралелки с 93 ученика,като през последните три години се забелязва лек спад на желаещи да се обучават в тази специалност.

Професия “Готвач”;”Специалност “Производство на кулинарни изделия и напитки”- през тази учебна година е първият прием и обявените места бяха запълнени.В момента имаме една паралелка с 13 ученика.

Професия „Сервитьор-Барман”; Специалност “Обслужване на заведения в обществено хранене”- през тази учебна година е първият прием и обявените места бяха запълнени.В момента имаме една паралелка с 13 ученика.

Като за първа година решихме горепосочените две специалности да бъдат слети в една паралелка за да проучим интереса.Установихме,че интерес от страна на ученици и родители има,както и от страна на сдружението на хотелиерите и ресторантьорите.

Професия “Хлебар-Сладкар”; Специалност “ Производство на хляб и хлебни изделия”- тази специалност е открита през 2001г.През последните три години приема се изпълнява на 100% и в момента имаме 4 паралелки с 105 ученика.

Направено е предложение пред Министъра на Образованието и науката,за обучение след средно образование за четвърта професионална квалификационна степен по професия “Ресторантьор”

8.1.2. КАДРОВИ КАПАЦИТЕТ

Обучението на учениците по гореспоменатите специалности е обезпечено от 8 правоспособни висококвалифицирани преподаватели по съответните професионални направления. Увеличаването на броя на учениците по тези професии ще доведе до назначаване на нови 2,3 учители с необходимата квалификация.

2011

**СЪВРЕМЕННО ОБОРУДВАНЕ НА УЧЕБЕН АВТОСЕРВИЗ ЗА РЕМОНТ И
ДИАГНОСТИКА НА ЗЕМЕДЕЛСКА ТЕХНИКА И МПС,ЗАКУПУВАНЕ НА
МИКРОБУС И ПОНИТА.**

ОПИСАНИЕ НА ПРОЕКТА

3. Обосновка на проекта

Проекта включва модернизация на МТБ за провеждане на обучение в реална работна среда за учениците от професия”Монтьор на селско-стопанска техника” специалност „Механизация на селското стопанство”,както и закупуване на понита и микробус,които са необходими за пълноценното провеждане на учебни и производствени практики за учениците от професия”Организатор на туристическа и агентска дейност” специалност „Селски туризъм”.

Целта, която сме си поставили с оборудването на модерен автосервиз за селско-стопанска техника, отговаря на съществуващите потребности в региона на Сандански и Петрич,защото база за ремонт на този вид техника няма,а много хора се занимават със земеделие и имат собствена техника нуждаеща се от ремонт и поддръжка.Погледнато по този начин преценихме,че кадрите които ние подготвяме ще бъдат полезни на тези хора,а от друга страна нашите ученици ще могат в часовете по УП реално да извършват дейностите за които се обучават.Смятаме,че когато един ученик види резултата от своя труд, ще бъде много по-мотивиран да усвоява тънкостите на професията и ще има желание да се доказва ставайки все по-добър в работата.По този начин младите хора ще придобият навици за учене през целия живот,защото ще имат интерес да следят новостите на пазара на селско-стопанска техника,за да могат да са отлични и винаги търсени специалисти.

Втората ни цел,която ще постигнем със закупуването на микробус и порода дребни коне- понита е насочена към учениците от специалност „Селски туризъм”.За да направим по-успешни и атрактивни учебните практики, към животните които вече имаме ще добавим и понита,което няма да е проблем,защото разполагаме с необходимите сгради,ремърке за превоз на животни,земеделска техника и земя.За общ.Сандански,която е една от туристическите дестинации на България,понитата ще са изключителна придобивка.С нашето специализирано ремърке и микробуса който ще закупим ще можем да придвижваме учениците и животните до селските къщи,където ще провеждат своите практики по животновъдство и земеделие,както и по обслужване и настаняване в селска къща в реална среда. Съюза на хотелиерите и ресторантьорите осигуряващ работни места за нашите възпитаници,намира идеята за много привлекателна и с голямо бъдеще и потенциал за развитие.Гостите на хотелите ще могат да се възползват от тази придобивка,а нашите ученици ще имат възможност да провеждат практиките си в условия на реална работна среда.Така на пазара на труда ще излизат по-подготвени и мотивирани млади специалисти,а освен това туризма в региона ще стане още по-привлекателен и атрактивен и съответно по-

продуктивен, което ще позволи разкриване на нови работни места. Освен това в плана за развитие на общ.Сандански за периода 2007-2013г., туризма е отбелязан като отрасъл със стратегическо значение за икономиката на общината.

2. Основни цели

- *Осигуряване на оборудване за ремонтна работилница*
- *Осигуряване на условия за демонстрация и практика при извършване на ремонт и диагностика на земеделска техника и МПС*
- *Осигуряване на условия за демонстрация и практика при извършване на екскурзоводски услуги*
- *Осигуряване на по-добри условия за техническо поддържане на земеделска и автобусна техника*
- *Осигуряване на условия за селски туризъм и модерно земеделие*
- *Разширяване на партньорството с работодателски организации от сферата на туризма и земеделието*
- *Осигуряване на понита*
- *Осигуряване на условия за демонстрация и практика при отглеждането и язденето на коне*
- *Осигуряване на микробус*

3. Очаквани резултати

3.1. Провеждане на учебни практики в реална работна среда

3.2.Повишаване на мотивацията и нивото на практически умения при учениците от специалностите: “Механизация на селското стопанство”и „Селски туризъм”

3.3.В дългосрочен план реализация на учениците на пазара на труда по придобитата професия

3.4.Модернизиране на учебната база в резултат на осигурено съфинансиране в размер на 16800 лв

8. Ресурси за реализиране на проекта

Училището разполага със солидна сграда за учебна работилница.В помещението предвидено за тази цел има канал,осветление и течаща топла и студена вода.Сградата се намира в учебната база на училището която е извън града,а това е предимство по отношение на предназначението и.Освен това в района имаме още два закрити и два открити канала,както и учебен полигон и земеделски земи в размер на 20дка,където ще може да се изпробва вече ремонтираната техника. .На лице са и Сдружението на хотелиерите,които ни оказват финансова помощ и осигуряват провеждане на учебни практики в техни обекти,както и земеделската кооперация в с.Склаве,която има нужда от подготвяните от нас специалисти.Разполагаме и с масивна сграда за нощуване на конете.Също така имаме два декара земя за манеж и 12 дка за отглеждане на необходимия за животните фураж.Освен това имаме и

цялата необходима за това земеделска техника, както и специализирано животинско ремарке за превоз на животните.

8.1. Човешки ресурси

6.1.1. 8.1.1. Тенденции за броя на учениците по професии/специалности през последните три години

В нашето училище една от най-желаните професии с прием след осми клас е “Монтьор на селско стопанска техника”. Вече повече от 10 години изпълняваме приема на 100%. Общият брой на учениците от тази специалност в момента е 88, а през миналата учебна 09/10 година са били 100, през 08/09 учебна година са били 122. Този факт, при намаляващия брой деца в общината от година на година е доказателство за силния интерес на децата към тази професия. По отношение на специалност “Селски туризъм” интереса е огромен и в подкрепа на това говори приема през последните три години. От 104 през 08/09, 133 през 09/10 до 137 деца през 10/11 учебни години. Тук е мястото да споменем, че момчетата завършили специалност “Монтьор на селско стопанска техника” почти на 100% се реализират в сферата на транспорта и селското стопанство.

8.1.2. Кадрови капацитет

Обучението на учениците по гореспоменатите специалности е обезпечено от шест правоспособни учители с магистърска степен по теория и практика, и 6 правоспособни учители с бакалавърска степен по практика за съответното професионално направление. През следващата година се очертава да бъде назначен още един правоспособен учител-магистър в направление туризъм.