УЧИЛИЩНО НАСТОЯТЕЛСТВО НА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ „МИХАЛАКИ ГЕОРГИЕВ“ - ВИДИН
гр. Видин, ул. „Гладстон“ № 42, тел. +359 94 601 737,
e-mail: un_pgtvidin@abv.bg

Информация

за одобрен проект по програма „Еразъм+’’**№2026-1-BG01- KA122-VET-000427960**

Ключова дейност 1: Образователна мобилност за граждани, сектор„Професионално образование и обучение‘‘-КА 122-VET

I. Обща информация

Име на проекта: **„Туризъм отвъд теория: учене чрез практика“**
Координираща организация: Училищно настоятелство на Професионална гимназия по туризъм „Михалаки Георгиев‘‘-гр. Видин

Страна партньор: Турция, Анталия, Приемаща организация „ **CEKDEV INTERNATIONAL EDUCATION & DEVELOPMENT ACADEMY**’, Турция
Продължителност: 14 дни (плюс 2 дни пътуване)
Брой участници: 30 ученици от X-XI клас + 3 придружаващи учители
Период на провеждане: февруари-март 2027 г.

II. Цели на проекта:

- ✓ Проектът има за цел да предостави възможност на ученици, обучаващи се в професионални направления, свързани с туризма, да придобият устойчиви професионални умения, приложими в глобалната туристическа индустрия, чрез участие в реален работен стаж в Турция.
- ✓ Развиване на дигитални компетентности
- ✓ Работа със съвременни технологии в ресторантьорския сектор
- ✓ Усъвършенстване на езикови, социални и междукултурни умения на учениците.
- ✓ Изграждане на умения свързани със зелени и устойчиви практики в кухнята, включващи намаляване на хранителните отпадъци, ефективно използване на ресурси и устойчиво планиране на работния процес
- ✓ Насърчаване на междукултурния диалог, адаптивността и личностното развитие;

УЧИЛИЩНО НАСТОЯТЕЛСТВО НА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ „МИХАЛАКИ ГЕОРГИЕВ“ - ВИДИН
гр. Видин, ул. „Гладстон“ № 42, тел. +359 94 601 737,
e-mail: un_pgtvidin@abv.bg

- ✓ Повишаване на мотивацията за учене и реализация в сектора на туризма

Чрез участието в проекта у учениците ще се:

- ➢ формират умения чрез правене;
- ➢ подпомогне личностното им и професионално развитие;
- ➢ повиши увереността и мотивацията за развитие в избраната професия;
- ➢ ще се повиши информираността им и интереса към целевия сектор и ще ги мотивира да продължат образованието си в тази насока;
- ➢ популяризират възможностите, които предоставя програмата „Еразъм +“

Специфични цели:

1. Повишаване на социалната устойчивост и пригодността за заетост - учене чрез практика
   Участието в реална работна среда ще подпомогне развитието на езикови, комуникационни и междукултурни умения и ще повиши професионалната увереност на учениците.
2. Подобряване на дигиталните професионални умения
   По време на мобилността учениците ще работят с конкретни дигитални системи и инструменти, използвани в съвременното готварство и ресторантьорство, като POS системи, онлайн платформи за резервации, дигитални менюта и системи за поръчки, софтуер за управление на поръчки и кухненски процеси, системи за управление на наличности и доставки, инструменти за планиране на меню и калкулация на себестойност, както и с дигитални платформи за вътрешна координация и комуникация на екипите. Настоящата цел е насочена към преодоляване на установените дефицити в практическото прилагане на дигитални технологии в съответствие със съвременните изисквания на сектора готварство и ресторантьорство
3. Надграждане на зелените и устойчиви професионални умения
   В основата на тази цел е преодоляване на установените потребности, свързани с недостатъчното развитие на зелени и устойчиви професионални умения сред
   учениците в областта на готварството и ресторантьорството. Анализът показва, че обучаемите не разполагат с достатъчен практически опит в прилагането на принципите на управление на хранителните отпадъци, ограничаване на въглеродните емисии и кръгово

използване на ресурсите в реална професионална среда. Целта ще бъде постигната чрез пряко участие в дейности, свързани с устойчиво управление на процесите професионални кухни и ресторанти, включително намаляване на хранителните отпадъци, ефективно използване на енергия и вода и устойчиво планиране на работните процеси

III. Целева група: Ученици от X и XI клас, обучаващи се по специалности в направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“: професия „Готвач‘‘ и „Ресторантьор‘‘

IV. Планирани дейности по проекта: Проектът е разработен и ще се реализира в партньорство с **CEKDEV INTERNATIONAL EDUCATION & DEVELOPMENT ACADEMY**’, Турция Организацията е с дългогодишен опит в работата по проекти и си партнира с много страни от ЕС.

Подготвителна фаза в училище:

-Информационни срещи и подбор на участници;

-Професионална и културна подготовка;

-Подготовка за работа в международна среда.

Мобилност в Турция:

-Провеждане на 2-седмичен стаж в хотели, ресторанти и туристически обекти;

-Работа под ръководството на наставници;

-Въвеждане в добри устойчиви практики – минимизиране на отпадъци, енергийна ефективност, локални продукти;

-Посещения на туристически забележителности;

-Културна програма и междукултурен обмен.

-Получаване на Europass Mobility документ;

УЧИЛИЩНО НАСТОЯТЕЛСТВО НА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ „МИХАЛАКИ ГЕОРГИЕВ“ - ВИДИН
гр. Видин, ул. „Гладстон“ № 42, тел. +359 94 601 737,
e-mail: un_pgtvidin@abv.bg

Фаза на оценка и разпространение:

Дейностите по проекта ще споделим с родителите и местната общност на представителни мероприятия по приключване на проекта, на публичните демонстрации на училището, по време на деня на отворените врати и деня на професионалното образование и обучение
-Ще се изготви презентация за проекта с богат снимков материал и информация за програмата “Еразъм+“ и възможностите, които предоставя, която ще се качи във социалните мрежи
-Материали за проекта и презентацията ще се качат на сайта на РУО, Областна администрация и Община Видин

V. Очаквани резултати: Най-силно проектът ще въздейства върху бенефициентите. Те ще извървят целия път от предварителен подбор и подготовка, до практическото участие в дейностите. С придобитите и формирани знания и умения, усвоените добри практики в ресторантьорското обслужване, кетъринговите услуги и готварството ще се надгради наученото в училище.

В резултат учениците ще могат самостоятелно да:
-изпълняват усвоените действия при променени условия на работа;
-взимат самостоятелни решения и изпълняват сложни операции с помощта на съвременни софтуер и високотехнологично оборудване;
-прилагат мерките за безопасност приложими към местата на работа;
-прилагат иновации и креативност в работния процес;
-са адаптивни към условията на работа в позната и непозната среда;
-трансферират придобитите знания и умения в бъдещата си работа
-контролират работния процес;
-прилагат екологичните практики за икономия на ресурси, енергия и вода;
-развият комуникативните си умения на чужд език.

VII. Партньорска организация-снимков материал от мястото за настаняване на учениците-гр. Анталия, Турция

Хотел : LELIKO SUITE

УЧИЛИЩНО НАСТОЯТЕЛСТВО НА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ „МИХАЛАКИ ГЕОРГИЕВ“ - ВИДИН
гр. Видин, ул. „Гладстон“ № 42, тел. +359 94 601 737,
e-mail: un_pgtvidin@abv.bg

Настаняване – Leliko Suites



Информация за хотела

Адрес: Sinan Mah. 1251 Sokak No: 24/A, 07100 Muratpaşa, Antalya, Турция

Leliko Suites е модерен и комфортен хотел, разположен в сърцето на Анталия, предлагащ идеално съчетание от удобство и достъп до градски атракции. Намира се само на около 1 км от живописната Марина и историческия квартал Калеичи, което го прави отлично място за изследване на културата и красотата на града. Хотелът е проектиран да осигури спокоен и приятен престой за студенти и гости.

Може да посетите уебстраницата на хотела на следния линк:
https://www.lelikosuites.com/



УЧИЛИЩНО НАСТОЯТЕЛСТВО НА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ „МИХАЛАКИ ГЕОРГИЕВ“ - ВИДИН

гр. Видин, ул. „Гладстон“ № 42, тел. +359 94 601 737,
e-mail: un_pgtvidin@abv.bg





УЧИЛИЩНО НАСТОЯТЕЛСТВО НА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ „МИХАЛАКИ ГЕОРГИЕВ“ - ВИДИН
гр. Видин, ул. „Гладстон“ № 42, тел. +359 94 601 737,
e-mail: un_pgtvidin@abv.bg

Видове стаи

Предлагат се **стандартни стаи, Джуниър суити и апартаменти**. Всички стаи са обзаведени с изискан, модерен дизайн и осигуряват висок стандарт на комфорт. В зависимост от типа, стаите могат да включват кухненски бокс, отделен кът за сядане и работно пространство. Очаквайте уютна и функционална обстановка, идеална за почивка след динамичен ден.

Удобства в стаите

Всяка стая е оборудвана с **високоскоростен интернет (Wi-Fi и кабелни опции)**, индивидуално контролиран климатик и отопление, плоскоекранен телевизор, електрическа кана, минибар и сейф. Баните са модерни, с душ, тоалетни принадлежности и сешоар. Постелното бельо и кърпите се сменят редовно.

Изхранване

Закуската е включена в хотела и се сервира ежедневно в определени часове, предлагайки разнообразие от местни и интернационални ястия. Всички останали основни хранения (обяд и вечеря) са осигурени като част от програмата за мобилност и ще се провеждат на предварително организирани места извън хотела, за да се насладите на автентична турска кухня.

Транспорт

За ваше удобство, **транспорт до и от хотела ще бъде осигурен с комфортни микробуси тип Sprinter** за всички групови дейности и трансфери. Ще има и информация за градския транспорт, с лесен достъп до автобусни спирки и трамвайна линия, което позволява самостоятелно придвижване из града.

Допълнителни удобства и услуги

- **24-часова рецепция:** Екипът на рецепцията е на разположение денонощно за въпроси, съдействие с резервации и предоставяне на информация за града.
- **Ежедневно почистване:** Стаите се почистват ежедневно, за да се гарантира максимален комфорт и хигиена по време на престоя.
- **Перални услуги:** Хотелът предлага перални услуги (срещу допълнително заплащане), което е удобно за дългосрочен престой.
- **Сигурност:** Хотелът разполага със системи за видеонаблюдение и контрол на достъпа, осигуряващи безопасността на гостите.

Хотелски политики и важна информация

Моля, обърнете внимание на следните политики за безпроблемен престой:

- **Час за настаняване (Check-in):** Обикновено след 14:00 ч.
- **Час за напускане (Check-out):** Обикновено до 12:00 ч.
- **Идентификация:** При настаняване е необходимо представяне на валиден документ за самоличност.
- **Правила за пушене:** Leliko Suites е хотел за непушачи във всички закрити общи части и стаи. Определени зони за пушене може да са налични навън.
- **Тишина:** За да се осигури спокоен престой на всички гости, се молят да се спазва тишина, особено след 22:00 ч.
- **Спешни случаи:** Номера за спешна помощ и хотелски контакти ще бъдат предоставени при настаняване.

УЧИЛИЩНО НАСТОЯТЕЛСТВО НА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ „МИХАЛАКИ ГЕОРГИЕВ“ - ВИДИН
гр. Видин, ул. „Гладстон“ № 42, тел. +359 94 601 737,
e-mail: un_pgtvidin@abv.bg

Калейчи – Историческото сърце на Анталия

Калейчи е историческият квартал на Анталия, който пренася посетителите назад във времето с тесните си улички, османски къщи, римски стени и очарователно пристанище. Този автентичен район има уникална атмосфера, която съчетава следи от миналото с настоящето.



Портата на Адриан

Монументална порта с три арки, построена в чест на римския император Адриан през 130 г. сл. Хр. Отличава се с великолепни архитектурни детайли и свидетелства за римското наследство.



Исторически улици

Тесни калдъръмени улички, изпълнени с реставрирани османски имения, бутикови хотели, магазини за занаятчийски стоки и традиционни ресторанти.

УЧИЛИЩНО НАСТОЯТЕЛСТВО НА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ „МИХАЛАКИ ГЕОРГИЕВ“ - ВИДИН
гр. Видин, ул. „Гладстон“ № 42, тел. +359 94 601 737,
e-mail: un_pgtvidin@abv.bg

Практическа Информация

Храна

Закуската е включена в хотела. Обядът и вечерята се организират и покриват от програмата. Моля, информирайте координатора за вашите специални хранителни нужди.

Климат и Облекло

Средиземноморски климат: Обикновено топъл и слънчев. Носете леки дрехи, шапка, слънцезащитен крем и удобни обувки за ходене. Леко яке може да е полезно за вечерите.

Валута

Турска лира (TRY). Обменни бюра и банкомати са широко достъпни. Кредитните карти се приемат на повечето места.

Часова Зона

UTC+3 (Турско Време). Изчислете разликата във времето с вашата страна и съобразете часовете на срещите.

Документи

Носете със себе си валиден документ за самоличност или паспорт. Съхранявайте картата си за здравно осигуряване и информация за спешни контакти.

Сигурност

Движете се в група. Съхранявайте ценните си вещи на сигурни места в хотела. При спешни случаи се свържете с координатора.