

*Представяме ви
We Introduce to You*

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ И ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ „НИКОЛА ДИМОВ“, ПИРДОП – ТРАДИЦИЯ В НОВАТОРСТВОТО

Павлинка Ценова

Директор на ПГТХТ „Никола Димов“, Пирдоп

Резюме. Професионална гимназия по туризъм и хранителни технологии „Никола Димов“ – Пирдоп, е училище с традиции. В училището се подготвят кадри за икономиката, туризма, хранене и хранителни технологии. Училището осъществява международни културни и образователни дейности с други училища в чужбина.

Традиция в новаторството

ПГТХТ „Н. Димов“ е наследник на първото в България и на Балканския полуостров Млекарско училище, създадено през 1935 г. с решение на Министерство на земеделието. През 77-годишната си история гимназията показва, че е традиция да се адаптира постоянно към потребностите на пазара труда и да актуализира набора от специалности и професии. Още в първите десетилетия училището се издига до ранга на национална и международна образователна институция. Тук се обучават ученици от цялата страна, от балканските държави, дори от Египет. Училището изгражда производствена база за млечна промишленост и до края на 80-те години на XX век произвежда и пласира на пазара свои млечни произведения. В началото на 90-те години, под напора на бързо изменящата се икономическа картина в България, училището се обръща към нови специалности в областта на хранително-вкусовата промишленост. През 1993 г. се утвърждава новият статут на училището – Техникум по млечна промишленост, а през 1995 г. с Решение на Министерство на образованието училището се трансформира в Техникум по хранително-вкусова промишленост „Никола Димов“. В годините на демократичния преход, поради замирането на икономическата активност в селското стопанство, учебното заведение търпи загуби в производството на млечни произведения и затваря млекоцентралата си. Предстоят необходими изменения в характера на предлаганото професионално образование, за да се посрещнат новите икономически реалности.

През 2003 г. училището получава настоящия си статут – Професионална гимназия по туризъм и хранителни технологии „Никола Димов“ към Министерство на земеделието и храните. Преходът към специалности и професии от сферата на туризма

и икономиката като цяло става плавно, без сътресения за преподавателския състав, учениците и ръководството. До 2009 г. е изминат трудният път на оцеляването, в който се търсят източници за модернизиране на материалната база и се изработва постоянна стратегия за развитие на професионалната гимназия. Успехите са налице – броят на паралелките от 2003 г. до 2006 г. се увеличава повече от три пъти, а през 2009 г. е спечелен първият проект по програма на МОМН за модернизация на материалната база.

Днес професионалната гимназия се развива според съвременните изисквания на професионалното образование в България и Европейския съюз, в крак с икономическата реалност и пазара на труда. Предлага активни професии и специалности като „Кетъринг“, „Готвач“, „Хлебар-сладкар“, „Бизнес администрация“, „Оперативно счетоводство“, „Туристическа агентска дейност“, „Мениджмънт в хотелиерството“, „Техник-технолог в млечната промишленост“. Гимназията има широк спектър от възможности за образование, като предлага дневна, вечерна, задочна и самостоятелна форма на обучение, както и специализирани курсове за професионална квалификация в учебен център към училището.

Материална база и проекти. ПГТХТ „Н. Димов“ полага постоянни и успешни усилия за модернизиране на материално-техническата база, като участва и печели проекти през 2009 г. и 2010 г. по Национална програма за модернизиране на професионалното образование и Национална програма „Училището – желана територия на ученика“ към Министерство на образованието, младежта и науката. Благодарение на това днес гимназията разполага с нови кабинети по готварство, сервиране и барманство, мултимедийна зала, модерни бели дъски в класните стаи, с два микробуса и обзавеждане и оборудване за кетъринг.

С успешно реализирания последен проект за модернизация към МОМН – „ПГТХТ – реална среда за обучение и подготовка на професионалисти“, през 2011 г. с партньорството на „Геотехмин“ ООД, „Елаците Мед“ АД и „Либърти фудс“ ЕООД се завърши цялостно преустройството на училищната сграда, като в корпуса за учебна практика се изгражда учебен ресторант с кухненски бокс, лоби-бар, хотелска рецепция и презентационна зала.



Към училището функционира общежитие, което също е основно ремонтирано и благоустроено през 2011 г. Полагат се грижи и за ритуализацията на училищния живот чрез кандидатстване по Национална програма „Училището – територия на учениците“ на МОМН, модул „Ритуализация на училищния живот“ – изработване и въвеждане на ученически униформи с отличителния знак (емблема) на училището, ново училищно знаме и лого на училището. Модернизира се и работният климат за педагогическия колектив чрез проект „Без свободен час“, действащи методически обединения и др.

Училищен живот. ПГТХТ „Н. Димов“ винаги е полагала усилия да осигури условия за разнообразен училищен живот и извънкласни дейности. Досега в гимназията действаха Ученически съвет за ученическо самоуправление и клубове по интереси – училищен театър „Балканска трева“, клуб за народни и модерни танци, спортен клуб по тенис на маса, клуб „Журналистика и информатика“, клуб „Културен туризъм“, клуб „Екотурист“.

През 2009 г. по идея на Ротари клуб – Пирдоп, към гимназията се учреди първата в Софийска област младежка организация на бизнес сдружението – Интеракт клуб – Пирдоп. По този начин местният бизнес насочи вниманието си към формирането на лидери с изградена ценностна система, които в близкото бъдеще да бъдат гарант за успешно развитие на българското общество и икономика.

През настоящата учебна година чрез ОП „Развитие на човешките ресурси“, съфинансирана от Европейския социален фонд на Европейския съюз, по мярка „Да направим училището привлекателно за младите хора“, с проект „Училище за себеутвърждаване и подготовка към европейски хоризонти“ (УСПЕХ) в гимназията бяха открити пет нови училищни клуба, като с особено значение са тези по професионална подготовка – клуб „Европейска кулинарна разходка“, клуб „Европейски виртуални столици“ (чуждоезиково обучение) и клуб „Как се управлява ресторант“. С извънкласните занимания в тези клубове учениците имат възможност под игрова форма с тренировъчен характер да овладяват в симулирани ситуации реални знания и умения за работа в бизнес среда.

Културно-образователен обмен. Съобразявайки се с европейската интеграция на българското образование, от 2007 г. ПГТХТ „Н. Димов“ извършва културно-образователен обмен с Професионална гимназия „Хауптшуле Крайенбрюк“ – град Олденбург, и Образователен център „Триесдорф“ – Бавария, ФРГ. От 2008 г. училището е включено в междуправителствен проект в областта на млечната промишленост между Министерство на земеделието и храните – Република България, и Министерство на земеделието и горите – Бавария, Федерална Република Германия. От 2003 г. се поддържат приятелски връзки с Млекарска школа – Пирот, Сърбия. През 2009 г. са установени контакти с Професионална гимназия по готварство и ресторантьорство в Мелфи, Италия, а през 2010 г. – с гимназия по туризъм, търговия и механика „К. А. Розети“, Констанца, Румъния, и Академия по туризъм в Кайро, Египет.

Стажантска програма. Професионалната гимназия осигурява специализация в престижни фирми в регион Средногорие, българското Черноморие и в чужбина. От 2003 г. гимназията е член на Българска хотелиерска и ресторантьорска асоциация. По покана на БХРА участва в международни конференции на балканските страни в Сърбия по въпросите на туризма и инвестициите в отрасъла, в Злати Бор през юни и в Нови Сад през октомври 2010 г.



От 2011 г. училището работи по стажантска програма на БХРА и предоставя възможност на учениците да провеждат държавна практика в хотелски комплекси и вериги за хранене в големите градове и по българското Черноморие – „Хепи“, „Либърти фуудс“, х-л „Иберостар“ – Златни пясъци, х-л „Империял“ – Слънчев бряг, х-л „Кемпински-Зографски“ – София, и др.

Състезания, награди и успехи. От 2008 г. училището провежда традиционни вътрешни кулинарни състезания в категориите „Готвач“, „Сервитьор“, „Барман“ и „Хлебар-сладкар“. Най-изявените ученици получават възможността за участие в регионални и национални състезания като „Най-добър млад готвач, сервитьор, барман и хлебар-сладкар“ под егидата на МОМН, „Гурмино“ – Поморие, „Гостоприемството на Розовата долина“ – Сопот, Национално състезание по готварство, сладкарство,



сервитьорство и барманство, организирано от Асоциация на училищата по ресторантьорство и хотелиерство в България със съдействието на РИО – Варна.

През 2010 г. гимназията спечели III място в регионалното състезание „Най-добър млад готвач, сервитьор, барман и хлебар-сладкар“ под егидата на МОМН, а в националния кръг през 2011 г. излъчи „Най-добър млад готвач“ на България – Силвия Делчева.

През същата година класира ученици на I, II, и III място в състезанието „Гостоприемството на Розовата долина“ в Сопот. През 2012 г. училището стана домакин на регионалното състезание „Най-добър млад готвач, сервитьор, барман и хлебар-сладкар“ под егидата на МОМН.



Партньорство с бизнеса и институциите. През последните пет години ПГТХТ „Н. Димов“ задълбочи връзките си с бизнеса в регионален и национален мащаб. Контакти за партньорство са осъществени с големите предприятия в регион Средногорие – „Геотехмин“ ООД и „Елаците Мед“ АД, „Аурубис България“ АД, „Ди Би Шенкер Рейл България“ ЕООД, с фирми в туризма и ресторантьорството, с Ротари клуб – Пирдоп.

Професионалната гимназия е постоянно търсена на пазара на труда и в сферата на услугите. Тя е предпочитан партньор при организацията на кетъринг за фирмени, об-

щински или частни мероприятия. Възпитаниците на гимназията целогодишно усъвършенстват знанията и уменията си в реална работна среда, при пряк досег с клиенти.

Домакин на регионално състезание. Учебната 2011/2012 г. е знакова за развитието на ПГТХТ „Н. Димов“. Доказаният професионализъм на пазара на труда и в сферата на услугите, обновената училищна база по професионална подготовка със средства от два проекта към МОМН, осигурената стажантска програма от БХРА в хотелиерски и ресторантьорски вериги, както и завоюваните призови места в регионални и национални кулинарни състезания, поставиха ПГТХТ „Н. Димов“ в центъра на организацията на традиционното регионално състезание „Най-добър млад готвач, сервитьор, барман и хлебар-сладкар“ под егидата на МОМН.

През март 2012 г. ПГТХТ „Н. Димов“ стана домакин на регионалното състезание. Училището посрещна 18 отбора от професионални гимназии в Западна България – от Петрич до Видин. До 2010 г. форматът на състезанието се провеждаше в 6 региона на България, които през 2011 г. се обединиха в три – източен, централен и западен. За първи път регионалното състезание за Западна България се проведе в х-л „Родина“ в София под домакинството на ПГТ „Ал. Константинов“ – град Баня. ПГТХТ „Н. Димов“ е вторият домакин на престижния форум. Приемайки домакинството на състезанието като висока чест и отговорност, ръководството и колективът на професионалната гимназия проведоха няколкомесечна усилена подготовка за посрещане на 56 участници от 18 училища в Западна България.

Регионалното състезание се проведе в периода 16–18 март. През първия ден бяха посрещнати и настанени участниците и се проведе техническа конференция, на която бяха представени професионалните журита за оценка, съставени от представители на Евроток, Българска асоциация на професионалните готвачи (БАПГ), Българска асоциация на професионалните сомелиери (БАПС), Българска асоциация на барманите (БАБ) и верига заведения за бързо хранене Бар & грил „Нарру“. Председателите на журита в четирите категории бяха: при готвачите – „лорд ъф дъ шефс“ Ради Стамболов, вицепрезидент на Евроток; при сервитьорите – Мирослав Герасимов, член на БАПС; при барманите – Иво Ивов, член на борда на БАБ; при хлебар-сладкарите – Таня Правчанова от БАПГ.





На 17 март се проведе официалното откриване на регионалното състезание. Гости на тържеството бяха началникът на РИО – София-област, Христо Андреев, както и Илонка Славчева – ст. експерт по природни науки и екология, и Соня Тонева – експерт по професионална подготовка към РИО – София-област, представители на община Пирдоп – зам.-кметът Симеон Симеонов и секретарят Николина Божкова, фирмен мениджър „Предприемачество и мениджмънт“ към „Елаците Мед“ АД инж. София Торолова и делегация с международно участие от БАХА, представлявана от президента Благой Рагин – председател на Българска хотелиерска и ресторантьорска асоциация (БХРА) и член на Училищното настоятелство на ПГТХТ „Н. Димов“, Дончо Таневски – вицепрезидент на Балканския алианс и президент на Хотелиерската асоциация в Македония, както и Йован Неделкович – член на борда на Хотелиерската асоциация в Сърбия (ХОРЕС) и БАХА.

Професионална гимназия по туризъм и хранителни технологии „Никола Димов“ – Пирдоп, беше отличена с почетен златен знак на Балкански алианс на хотелиерските асоциации (БАХА) за „Училище със заслуги в развитието на туризма на Балканите“. Президентът на Балканския алианс Благой Рагин връчи отличието на БАХА.

В последвалото състезание с пет II места във всички категории на състезанието домакиният ПГТХТ „Н. Димов“ защити самочувствието си на достоен съперник на най-добрите. На гала-вечерята по награждаването се връчиха награди от страна на партньори на ПГТХТ „Н. Димов“, проявили интерес да бъдат спонсори на състезанието: община Пирдоп, Училищното настоятелство към ПГТХТ „Н. Димов“, Българска хотелиерска и ресторантьорска асоциация, верига заведения за бързо хранене Бар & грил „Хепи“, Ротари клуб – Пирдоп, фирмите „Елаците Мед“ АД, „Ди Би Шенкер Рейл България“ ЕООД, „Геосистем“ ЕООД, хотел-кафе „Средна гора“, хотелски комплекс „Борова гора“, „Симов Ойл“ ООД. Бяха раздадени грамоти, плакети, книги, сувенири, парични награди на стойност 1500 лв., уикенд в Копривщица от „Нарру“ и стажантска програма на БХРА.

Призьорите в състезанието от ПГТХТ „Н. Димов“ взеха участие в националния кръг на състезанието „Най-добър млад готвач, сервитьор, барман и хлебар-сладкар“ в рамките на Четвъртата национална панорама на българското професионално образование през април 2012 в Пловдив.

Заклучение

Професионална гимназия по туризъм и хранителни технологии „Никола Димов“ е училище с традиции, развивани според стандартите на модерното професионално образование в България. Кадрите, които подготвя, овладяват успешно необходимите знания и умения за реализация в избраната професия и бизнес среда. Професионалната гимназия продължава традицията в новаторството. В годините на преход и нестабилна икономика тя успя да модернизира изцяло материалната си база, да осъществи международен културно-образователен обмен, стажантска програма, участие в регионални и национални състезания на професионалното образование, партньорство с институциите и бизнеса.

ПГТХТ „Н. Димов“ е пример за модерна институция, развиваща се според съвременните европейски стандарти. В своята 77-годишна история тя доказва, че традициите, съчетани с новаторство, градят бъдещето и авторитета на българската образователна система.

VOCATIONAL SCHOOL TOURISM AND FOOD TECHNOLOGIES „NICOLA DIMOV“ – PIRDOP

Abstract. Vocational School Tourism and Food Technologies „Nicola Dimov“, town Pirdop, is a school with a tradition. In the school prepare staff for the economy, tourism, catering and food technology. The school carries out international cultural and educational activities with other schools abroad.

Pavlinka Tsenova - Menager
e-mail: pgtht_pirdop@abv.bg