

Представяме ви /
We introduce to you

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНО- ВКУСОВИ ТЕХНОЛОГИИ „СВ. ДИМИТРИЙ СОЛУНСКИ“ – АСЕНОВГРАД 73 Години традиции и професионализъм

Аксиния Каменова
Директор

Резюме. Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии „Св. Димитрий Солунски“ – Асеновград, е училище с традиции и дългогодишна история. Обучава ученици в областта на хранителните технологии, храненето и туризма, които придобиват професионални знания, умения и практически опит, необходими за успешната им реализация на пазара на труда.

Keywords: vocational school, vocational educational and training

Животът е това, което се случва, докато кроим планове на бъдещето. Много често, когато заговорим за живота, използваме понятията минало, настояще и бъдеще. Миналото е вече история, а бъдещето предстои. Животът всъщност е настоящето, това, което се случва тук и сега. Нима именно то не предсказва и не предначертава бъдещето ни?! Всичко, за което мечтаем и което искаме да бъдем утре, започва от днес!



73 години са повод за размисъл и оценка за развитието на Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии „Св. Димитрий Солунски“ – Асеновград, като ангажира националната ни съвест и стимулира историческия ни оптимизъм в новите европейски перспективи по професионално образование и обучение.

През годините Училището носеше достойно знамето на своя патрон „Св. Димитрий Солунски“, от чийто светъл образ на чудотворец черпят духовни сили

поколения възпитаници в усвояването и прилагането на научни познания.

Всяка година е едно стъпало на успеха към познанието. Поддържа се жива искрата на знанието и се предава натрупаният опит, допринесъл за развитието на всеки човек, учил в този храм на науката.

Миналото е вече история.

Училището е основано на 1 юли 1939 г. като Държавно практическо земеделско училище по тютюна, помещаващо се в тютюнева кооперация „Асенова крепост“ под ведомството на Министерството на земеделието и държавните имоти.

През 1957 г. то е закрито и на негово място е открито ново Практическо селскостопанско училище с нов профил.

От 1964 г. до 1974 г. Училището се нарича Практическо селскостопанско училище по тютюна.

От 1974 г. до 1988 г. Училището се развива като Средно Професионално-техническо училище по тютюна и тютюневите изделия. От 1977/78 г. на завършилите вече се издава диплома за средно образование. От 1988 г. профилът на Училището се променя и то вече се именува СПТУ по хранително-вкусова промишленост. През 1992 до 1993 г. за първи път се въвежда техникумска специалност „Организатор на производството в хранително-вкусовата промишленост“ наред с останалите професии „Оператор в производство на цигари“, „Оператор в консервното производство“ и „Монтьор на машини, апарати, уреди и съоръжения в ХВП“.

През 1992 г., на Димитровден, тържествено е възстановено името на училището – „Св. Димитрий Солунски“.

От 1992 г. до 2002 г. Средно професионално-техническо училище се развива като единствено за Асеновградски регион средно училище с обучаване на учениците по различни професии и специалности на хранително-вкусовата промишленост – „Технология на зърносъхранението, зърнопреработването и фуражите“, „Оператор в производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия“ и „Оператор в консервното производство“. Интересна и търсена остава професията „Оператор в производството на алкохолни и безалкохолни напитки“, развиваща старата традиция на винарството в Асеновград.

Животът е настояще. За първи път през учебната 2006/2007 г. е предложена в план-приема на училището нова професия „Готвач“, а от учебната 2011/2012 г. се осъществи прием на ученици след завършен VII клас по професия „Ресторантьор“, специалност „Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения“.

Богатството от фирми на хранително-вкусовата промишленост в Асеновград дава възможност за обучение и по други професии и специалности за реализация на завършващите ученици. Ежегодно Училището сключва договори за съвместна дейност с фирми от ресторантьорството и хранителната индустрия в Асеновград и региона, като поддържа добри партньорски взаимоотношения с бизнеса.

Училището разполага с много добра материално-техническа база с учебна кухня и учебна работилница по хляб, хлебни и сладкарски изделия и кабинет

по сервиране, където учениците усвояват необходимите знания по професията и специалността. В училището се обучават над 300 ученици.

Учениците от нашето училище имат разностранни интереси. Много от тях участват в различни спортни клубове и клубове по интереси: по футбол и гребане, спортни танци и скаутския клуб в града. Това са форми както за пълноценно оползотворяване на свободното време на младите хора, така също и за изграждането на техния характер. Те се учат на отговорност, на работа в екип, на отзивчивост към околните и преодоляване на препятствията в живота.

Организираните лагери сред природата на скаутите от нашето училище, практическите занимания по оказване на долекарска помощ на пострадал, обучението за реагиране при бедствени ситуации и инциденти, заниманията по ориентиране и оцеляване, артфестивалите помагат на младите хора да проявят своите заложби и креативност.

Един от важните моменти е принципът за „доброто дело“ – всеки ден да правиш поне по една добрина, дори и да е малка, но от сърце.

Много вълнуващи за по-големите са участията в национални и международни лагери и младежки обмени – в Италия, Испания, Турция, Гърция и тази година в България.

Учениците участваха в проект на тема: „Проучване на възможностите за културно-познавателен и винарски туризъм“ в Асеновград“. Съчетаването на магията на виното, произвеждано в региона, с културните и природните дадености на града е възможност за ново развитие на бизнеса и разкриване на нови работни места. Проектът „Зелената енергия на природата – помощник в училище“ по национална кампания „За чиста околна среда и води“ бе също успешно реализиран.

Всички професии и специалности в ПГ по ХВТ „Св. Димитрий Солунски“ дават възможност на завършващите ученици да се реализират като специалисти както в големите фирми, така и в по-малки цехове, а също така да организират и свой бизнес. Професионалното образование и обучение на младите хора осигурява успешната им професионална реализация на пазара на труда. В тази връзка Училището отдавна е изградило свой собствен облик, отговарящ на новите потребности на обучаваните, съобразен със съвременните тенден-



ции и методи в образованието, с иновационните технологии. Усилията тук са насочени към насърчаване на самостоятелността и творческото мислене на учениците, прилагане на иновативни методи на преподаване, които да съдействат на ученика да стане активен участник в учебно-възпитателния процес. В образователния процес активно участват и най-съвременните технически средства – компютрите и мултимедията. Така стана възможно повишаването на научната стойност на преподавания материал чрез разработване от учителите на компютърни уроци на високо методическо и съдържателно равнище.

Познавайки технологиите за производство на храни и напитки, учениците участват в разработването на нови рецептури за производство на различни изделия – хлебни, сладкарски, кулинарни, безалкохолни и алкохолни напитки, а в часовете по производствена практика прилагат усвоените знания и формираните умения в реални производствени условия, което е гаранция за качествено образование.

Гордост за всеки, докоснал се до духовната идентичност на Училището, са високите постижения на талантливите ни възпитаници, което е залог за богат принос на младите хора в българската наука и култура.

Ежегодно в Училището се организират вътрешноучилищни състезания, изложби и благотворителни инициативи. През 2011 г. ученичката Христина Хоптерова зае престижното II място на Националния кръг в състезанието за „Най-добър млад хлебар-сладкар“ във Варна, а през 2012 г. ученикът Евгени Чакъров се класира на II място в регионалното състезание за „Най-добър млад готвач“ в Поморие.

Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии „Св. Димитрий Солунски“ успешно се справя с предизвикателствата на новото време. Качеството на професионалното образование и обучение е основна грижа и задача на педагогическата колегия, които възплъщават критерии за знание, успех, доброта и чест.

Успеваемостта на учениците показва трайност на знанията. Да си учител в това училище!? Трябва не само да владееш своя-



та научна материя, но и да я интерпретираш адекватно на ученическата аудитория.

В училището се градяха традиции, отстояваха се позиции, създаваше се собствен облик и мисия.

Смелостта да бъдем различни и да не сме подвластни на чуждото мнение е единственият път, по който ще се превърнем в уникални и неповторими личности. Този път би могъл да ни отведе към истинското щастие. Но все пак има норми и ограничения, еднакви за всички, към които трябва да се придържаме, защото всичко прекалено е вредно, дори свободата.

Човек трябва да „полита“ с вятъра и да открива отговорите на важните за него въпроси. Защото няма нищо по-свято от това, да изведеш останалите от заблудата на реалността и да им покажеш безкрайния хоризонт на светлината.

PROFESSIONAL HIGH SCHOOL OF FOOD TECHNOLOGIES „SVETI DIMITRII SOLUNSKI“ – ASSENOVGRAD

Abstract. Professional High School of Food Technologies „Sveti Dimitrii Solunski“ – Assenovgrad has a long history and a long standing tradition of high quality education. The students acquire knowledge, skills and practice in the fields of food technologies, catering and tourism. After graduating they have all knowledge and experience they need to start working.

Mrs. Aksinia Kamenova, Engineer

✉ Headmaster

Professional High School of Food Technologies „Sveti Dimitrii Solunski“

Assenovgrad, Bulgaria

e-mail: aksi_69@abv.bg