



ЦЕНТЪР
ЗА РАЗВИТИЕ
НА ЧОВЕШКИТЕ
РЕСУРСИ

Съфинансиран от програма
„Еразъм+“
на Европейския съюз



В периода от 01 юни до 19 юни 2020 г. се проведе дистанционно обучение по професионална подготовка на учениците, участващи в проект 2019 -1- BG01-KA116-062136 **„Европейски стандарти за качество на професионалното образование**“, Програма „Еразъм+“, Ключова дейност 1: „Образователна мобилност за граждани“, Сектор "Професионално образование и обучение" за професионално направление " **Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг**". Професионална подготовка се проведе съгласно учебната програма и спазването на графика за провеждане на учебните занятия.

Целта на професионалната подготовка бе учениците да се запознаят с особеностите на ирландската кухня, да придобият теоретични познания за характерните ястия, типични за ирландците, както и стила на работа в заведенията за хранене.

Учениците Мутлу Сунетчи и Кристина Абаджиева изготвиха презентации за характерни ирландски ястия и десерти. По време на обучението учениците се запознаха с приготвяне на ирландска закуска и различни видове хляб и напитки.

Особен интерес у ползвателите на мобилността предизвика видеоклипът на ученичката Севил Хайрединова, която демонстрира технологията по приготвянето на ирландски соден хляб.

След като изучиха ирландската кухня учениците изработиха **учебно помагало** на тема:

” [Ирланд](#)
[ска кухня - рецепти от изумрудения остров](#)

“ .

Наблюденията ми при проведеното обучение водят до извода, че учениците ще се справят добре с пребиваването си в Корк, Ирландия. Знанията им, придобити по време на професионалната подготовка събудиха у тях любопитство, желание и интерес към ирландската кухня.

<https://youtu.be/itijvReCKJc>

Ивелина Енчева