

❖ **Бенефициент по проекта:**

Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии „Проф. Д-р Георги Павлов“ – град София

❖ **Общата стойност на проекта:**

210604,80 лева

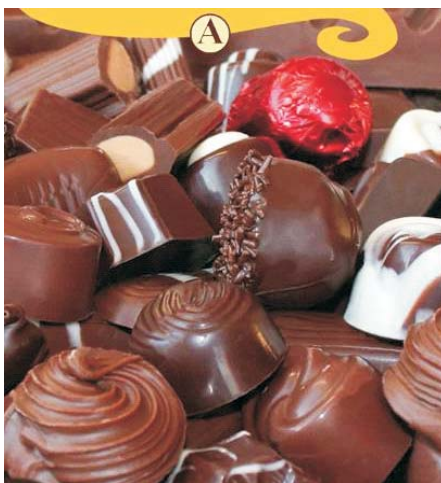
❖ **Продължителност:** до 27 януари 2015 г.

❖ **Партньори по проекта:**

„ТАНДЕМ-В“ ООД



„АНИМЕКС-98“ ЕООД



За информация:

Тел.: 02/ 8229100 – Директор
Тел.: 02/ 8221374 – Пом. Директор
e-mail: pghvt_sf@abv.bg
www. pghvt-sofia.hit.bg

Адрес:

гр. София
район „Илинден“
ул. „Хайдут Сидер“ №10



Удобни транспортни връзки:

Автобус № 77 спирка ул. ”Хайдут Сидер“;
Автобуси № 83, 309 и 310 спирка “Оряхово”;
Трамвай №3 спирка ж.к. “Захарна фабрика”;
Тролеи – 6, 7 спирка “Оряхово”;
Метро – станция „Вардар“;
Маршрутки



Европейски съюз



Европейски социален фонд

“ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА РАЗВИТИЕ
НА ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ, 2007-2013”

МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА
Схема BG 051PO 001-4.3.05

“Развитие на професионалното образование и
обучение в сътрудничество с работодателите”

**ПРОЕКТ: ЛАБОРАТОРИЯ ЗА ИНОВАЦИИ
“СРЕЩА НА ОБРАЗОВАНИЕТО С
БИЗНЕСА”**

**ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ
ПО ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИ
ТЕХНОЛОГИИ
“ПРОФ. Д-Р ГЕОРГИ ПАВЛОВ”**



Финансира се от Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси”, съфинансирана от Европейския социален фонд на Европейския съюз.

Обща цел: Изграждане на образователен парк в гимназията съвместно с работодател и актуализиране на професионалното образование като се адаптира към потребностите на бизнеса и се увеличат възможностите за учене през целия живот, с цел по-успешна социална и трудова реализация.



Специфична цел: Изграждане на „Лаборатория за иновации” с нова модулна програма и визуализация на темите чрез разработване на мултимедийни приложения чрез компютърно базирано обучение, адаптирани към изискванията на работодателя - партньор, за актуализиране на знанията и уменията и придобиване на нови компетентности.

Целевата група: 8 учители от професионалната гимназия, преподаващи по информационни технологии, професионална подготовка и предприемачество и 153 ученици от 9-ти до 12-ти клас от следните специалности:

- Производство на месо, месни продукти и риба
- Производство и преработка на мляко и млечни продукти
- Производство на захар и захарни изделия



Основни дейности по проекта:

- разработване на учебна програма с 4 модула за теоретична и практическа подготовка при обучението по СИП съвместно с работодателя;
- създаване на 2 мултимедийни приложения;
- закупуване на техника и внедряване на компютърно базирано обучение;
- обучение на учителите;
- обучение на учениците.

