



ИНОВАЦИЯ „СМАРТ Вкус“ НА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ – ГРАД БЯЛА ЗА ПЕРИОДА 2026 – 2028 ГОДИНА

Име на проекта: „СМАРТ Вкус – учене чрез храната“

Визия: „СМАРТ Вкус“ създава съвременна, интегрирана и практико-ориентирана образователна среда, в която учениците свързват знания от кулинарията, природните науки, дигиталните технологии, устойчивото развитие и културата на хранене. Иновацията поставя ученика в активна позиция и насърчава ученето чрез преживяване, експериментиране и решаване на реални проблеми.

Цел: Повишаване на мотивацията и ангажираността на учениците чрез интегрирано обучение и развитие на ключови компетентности – критично мислене, дигитална грамотност, работа в екип, творческо мислене, отговорно отношение към храната и околната среда и изграждане на здравословни навици.

Същност на иновацията: В IX и X клас се въвежда нов учебен предмет „СМАРТ Вкус“ с по **36 учебни часа годишно**, по един учебен час седмично. Предметът интегрира знания и умения от кулинарията, математиката, физиката, природните науки, дигиталните технологии, здравословното хранене и устойчивото развитие.

В IX клас учениците се запознават с основни научни процеси при приготвянето на храна, принципи на устойчивото готвене, дигитално представяне на информация и културните аспекти на храната.

В X клас обучението надгражда придобитите знания чрез планиране и създаване на здравословни и устойчиви менюта, анализ и документиране на резултати, използване на дигитални инструменти и разработване на комплексни практически проекти.

Обучението се реализира в учебна кухня, компютърен кабинет и чрез дигитални платформи. Акцентът е върху практическото приложение на знанията, експериментирането, проектната работа и решаването на проблемни задачи.

Участници в иновативния процес: В иновативния процес участват ученици от IX и X клас, учители по професионална подготовка и общообразователна подготовка, ръководството на училището и педагогически специалисти, ангажирани с планирането, реализирането и оценяването на иновацията. При необходимост се включват родители и представители на местната общност.

Задачи/предизвикателства:

- ✓ Повишаване на мотивацията и активността на учениците в учебния процес.

- ✓ Свързване на знанията от различни учебни области в реален житейски и професионален контекст.
- ✓ Развитие на критическо, творческо и логическо мислене.
- ✓ Формиране на дигитални умения за създаване, обработване и представяне на информация.
- ✓ Изграждане на навици за здравословно и устойчиво хранене.
- ✓ Развитие на умения за работа в екип, комуникация и самостоятелно вземане на решения.
- ✓ Формиране на отговорно отношение към хранителните ресурси и околната среда.
- ✓ Насърчаване на изследователския интерес и практическото приложение на наученото.

Методи на преподаване: В обучението се прилагат **интерактивни, практико-ориентирани и проектно-базирани методи**, съобразени с възрастовите особености и индивидуалните потребности на учениците.

Използват се:

- ✓ учене чрез преживяване и практика;
- ✓ експериментално и изследователско обучение;
- ✓ проблемно-базирано обучение;
- ✓ проектно-базирано обучение;
- ✓ работа в екип и кооперативно учене;
- ✓ решаване на практически и ситуационни задачи;
- ✓ наблюдение, анализ и сравнение;
- ✓ дигитална визуализация и презентация;
- ✓ дискусия и аргументиране;
- ✓ дегустация и сетивно-познавателни дейности;
- ✓ рефлексия и самооценка.

Така „СМАРТ Вкус“ превръща обучението от усвояване на отделни знания в **интегриран процес на учене чрез действие**, при който учениците изследват, създават, анализират и представят резултатите от своята работа.