



ТЕМИ ЗА ЕКОЛОГИЧНО ОБУЧЕНИЕ

ДОГОВОР № 2021-1-BG01-KA121-VET-000006404

№	ТЕМА	ИМЕ НА УЧЕНИКА
1.	Замърсяване на почвата	Мила Николова Колева
2.	Замърсяване на въздуха	Виктория Давид Авалишвили
3.	Замърсяване водата	Бирсен Мюзефер Хюсеин
4.	Какво е въглероден отпечатък?	Детелина Огнянова Карнобатлиева
5.	Възобновяемите източници на енергия	Магдалена Живкова Иванова
6.	Климатични промени	Николета Иванова Горанова
7.	Кръгова икономика	Веселина Ивелинова Николаева
8.	Зелената сделка на ЕС	Изабела Ганчева Ганчева
9.	Глобално затопляне	Радина Димитрова Казакова
10.	Парников ефект	Тихомир Тошков Сотиров
11.	Рециклиране на отпадъци	Стефани Стефанова Николова
12.	Хранителни банки	Виктор Георгиев Георгиев
13.	Зелени работни места	Емил Златков Иванов
14.	Туризм и опазване на околната среда	Александър Мартинов Маринов
15.	Иновации в туризма	Калоян Пламенов Величков
16.	Екстремни метеорологични явления	Симона Младенова Костадинова
17.	Корпоративна социална отговорност	Валери Викторв Василев
18.	Въздействие на климата върху биологичното разнообразие	Анифе Мустафа Исмаилхака
19.	Какво е екология и екологична култура?	Марияна Диянова Петрова
20.	Зелени практики в туризма	Калина Мария Георгиева Гецова





ТЕМИ ЗА КУЛТУРНА ПОДГОТОВКА ПРЕЗЕНТАЦИИ ЗА 9 МАЙ

ДОГОВОР № 2021-1-BG01-KA121-VET-000006404

№	ТЕМА	ИМЕ НА УЧЕНИКА
1.	ИСПАНСКА КУЛТУРА	Мила Николова Колева
2.	ИСПАНСКА МУЗИКА	Виктория Давид Авалишвили
3.	ИСПАНСКИ ГЕРОИ И СИМВОЛИ	Бирсен Мюзефер Хюсеин
4.	ТРАДИЦИОННА ИСПАНСКА КУХНЯ – ПО ОБЛАСТИ	Детелина Огнянова Карнобатлиева
5.	ТРАДИЦИОННИ ИСПАНСКИ ПИТИЕТА – ПО ОБЛАСТИ	Магдалена Живкова Иванова
6.	ИСПАНСКИ ТАНЦИ	Николета Иванова Горанова
7.	ГЕОГРАФИЯ НА ИСПАНИЯ	Веселина Ивелинова Николаева
8.	ИКОНОМИКА НА ИСПАНИЯ	Изабела Ганчева Ганчева
9.	ИСТОРИЯ НА ИСПАНИЯ	Радина Димитрова Казакова
10.	КАКВО ПРЕДСТАВЛЯВА ЕВРОПЕЙСКИЯТ СЪЮЗ?	Тихомир Тошков Сотиров
11.	КАК ФУНКЦИОНИРА ЕС?	Стефани Стефанова Николова
12.	ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ – ИНСТИТУЦИИ	Виктор Георгиев Георгиев
13.	ПРАВТА НА ГРАЖДАНИТЕ НА ЕС	Емил Златков Иванов
14.	КАНАРСКИТЕ ОСТРОВИ – ТРАДИЦИОННА КУХНЯ	Александър Мартинов Маринов
15.	СТРАНИ ЧЛЕНКИ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ	Калоян Пламенов Величков
16.	КАКВО ПРЕДСТОИ В ЕС?	Симона Младенова Костадинова
17.	КАНАРСКИ ОСТРОВИ – ИСТОРИЧЕСКИ И ПРИРОДНИ ЗАБЕЛЕЖИТЕЛНОСТИ	Валери Викторв Василев
18.	КАНАРСКИТЕ ОСТРОВИ – КУЛТУРНИ ТРАДИЦИИ (ФЕСТИВАЛИ, ЗАНАЯТИ, МУЗИКА)	Анифе Мустафа Исмаилхака
19.	ВАШИЯТ ЖИВОТ В ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ	Марияна Диянова Петрова





20.

ИСТОРИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Калина Мария Георгиева
Гецова





ТЕМИ ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

ДОГОВОР № 2021-1-BG01-KA121-VET-000006404

ТЕМИ СЕРВИТЬОР-БАРМАН		
1.	ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИОНИРАНЕ НА РЕСТОРАНТА Сервитьорски бригади и системи на сервиране - индивидуално обслужване, обслужване с двама сервитьори, бригадна система, френска система, американска система.	Мила Николова Колева
2.	ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИОНИРАНЕ НА РЕСТОРАНТА Подготовка на персонала за работа. Подготовка на офиса, инвентара и търговската зала. Подготовка на залите за хранене за закуска, обяд и вечеря: без предварително меню, по предварително меню.	Виктория Давид Авалишвили
3.	СЕРВИРАНЕ НА ХРАНА Основни практически правила на сервирането. Култура на поддръждане и външен вид на масата. Видове сервиране - сервиране от ръка, английско сервиране, френско сервиране, сервиране с участието на госта, коктейлно сервиране, сервиране "Табъл дот".	Бирсен Мюзезфер Хюсеин
4.	СЕРВИРАНЕ НА ХРАНА Сервиране на хляб и хлебни изделия. Сервиране на студени предястия.	Детелина Огнянова Карнобатлиева
5.	СЕРВИРАНЕ НА ХРАНА Сервиране на сирена. Сервиране на топли предястия.	Магдалена Живкова Иванова
6.	СЕРВИРАНЕ НА ХРАНА Сервиране на супи. Сервиране на основни ястия с голямо количество твърда част. Сервиране на основни ястия с голямо количество течна част.	Николета Иванова Горанова
7.	СЕРВИРАНЕ НА ХРАНА Сервиране на междинни ястия. Сервиране на деликатеси (от морето, зеленчукови деликатеси, пастети, хайвери, фондю)	Веселина Ивелинова Николаева
8.	СЕРВИРАНЕ НА ХРАНА Сервиране на десерти. Сервиране на плодове.	Изабела Ганчева Ганчева
9.	ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИОНИРАНЕ НА РЕСТОРАНТА Посрещане и настаняване на на гостите . Лист – меню. Консултиране на гостите при избора на меню. Приемане на поръчка от гостите и предаване за изпълнение. Изпълнение на поръчката.	Радина Димитрова Казакова
10.	ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИОНИРАНЕ НА РЕСТОРАНТА Маркиране и начини на заплащане (бонове, талони; касови апарати и системи на отчитане; сметка; безналично плащане). Изпращане на гостите.	Тихомир Тошков Сотиров
11.	СЕРВИРАНЕ НА НАПИТКИ Сервиране на безалкохолни напитки. Сервиране на пиво. Сервиране на високоалкохолни напитки.	Стефани Стефанова Николова
12.	ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБСЛУЖВАНЕТО В РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО Организация на обслужването на закуска, обяд и вечеря.	Виктор Георгиев Георгиев
13.	ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБСЛУЖВАНЕТО В РЕСТОРАНТЪОРСТВОТО Организация на обслужването Table-d'hote , сервиране A-la-carte.	Емил Златков Иванов
14.	СЕРВИРАНЕ НА НАПИТКИ Сервиране на бели вина. Сервиране на червени вина. Сервиране на десертни вина. Сервиране на шумящи вина.	Александър Мартинов Маринов
15.	СЕРВИРАНЕ НА ТОПЛИ НАПИТКИ Приготвяне и сервиране на различни кафе-напитки и декорацията им при поднасяне: питчинг (pitching), еджинг (edging) и мулти арт техники Сервиране на чай	Калоян Пламенов Величков





16.	ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИОНИРАНЕ НА БАРА Видове барове. Обзавеждане на бара – мебели, машини и съоръжения. Съдове, сервиси и прибори на бара. Персонал на бара. Лични качества и поведение. Работно облекло. Принадлежност на бармана.	Симона Младенова Костадинова
17.	ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИОНИРАНЕ НА БАРА Бар-карта. Изисквания. Поднасяне. Подготовка на бара и персонала за работа. Посрещане и настаняване на гостите. Приемане на поръчките и подготовка за изпълнение.	Валери Викторв Василев
18.	ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИОНИРАНЕ НА БАРА Изготвяне и представяне на сметки /чекове/ за плащане. Приключване работата на бара	Анифе Мустафа Исмаилхака
19.	ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИОНИРАНЕ НА БАРА Класификация на смесените напитки. Общи правила при приготвянето на коктейлите. Работа с електрически миксер, шейкър и барова чаша.	Марияна Диянова Петрова
20.	ОРГАНИЗАЦИЯ И ФУНКЦИОНИРАНЕ НА БАРА Специализирана терминология в баровата практика и използвани думи от чужди езици. Напитки и подправки, използвани за приготвяне на коктейлите. Приготвяне на захарен венец и гарнитури.	Калина Мария Георгиева Гецова

