

ЗЕЛЕНИ ИНОВАЦИИ В ТУРИЗМА ПРЕЗ ПОГЛЕДА НА МЛАДИТЕ

инж.агр. Теменуга Тодорова – директор

д-р Васка Белчовска-Неделчева – заместник-директор учебно-производствена дейност

КРЪГЛА МАСА „ЗЕЛЕНИ ИНОВАЦИИ В ТУРИЗМА“

07.12.2021Г. СОФИЯ

НАШАТА ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ

ТЕХНИК
РАСТЕНИЕВЪД

ТЕХНИК НА
СЕЛСКОСТОПАНСКА
ТЕХНИКА

АГРОЕКОЛОГ

ИКОНОМИСТ

ОФИС-МЕНИДЖЪР

ОРГАНИЗАТОР НА
ТУРИСТИЧЕСКА
АГЕНТСКА
ДЕЙНОСТ

СЪТРУДНИК В
МАЛЪК И СРЕДЕН
БИЗНЕС

ГОТВАЧ



НОВО! ПРОФЕСИЯ: ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ДЪРВООБРАБОТКАТА
СПЕЦИАЛНОСТ: МЕБЕЛНО ПРОИЗВОДСТВО - ДУАЛНО ОБУЧЕНИЕ

Професионална гимназия по селско стопанство „Никола Пушкин“

гр.Попово, 7800, ул. "Раковска" №1, тел: 0608/46551, тел/факс: 0608/46552

e-mail: info@pgss-popovo.com, www.pgss-popovo.com, www.facebook.com/pgssnp



КОЙ, КОГА И КЪДЕ?

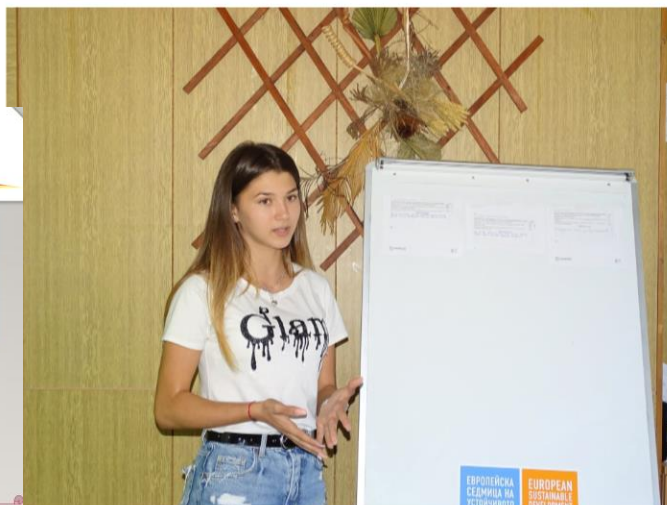
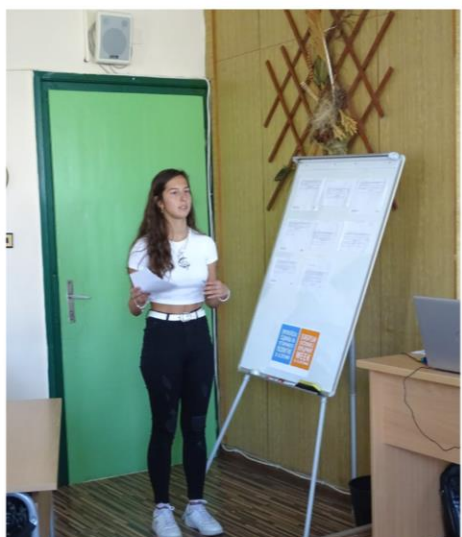
Ученици от професия „Организатор на туристическа агентска дейност“, специалност „Селски туризъм“ и професия „Готвач“, специалност „Производство на кулинарни изделия и напитки“;

От учебната 2019-2020г.;

В ПГСС „Никола Пушкин“, MSTeams и електронни платформи.

ОТБЕЛЯЗАХМЕ ЕВРОПЕЙСКАТА СЕДМИЦА НА УСТОЙЧИВОТО РАЗВИТИЕ И СВЕТОВНИЯ ДЕН НА ТУРИЗМА

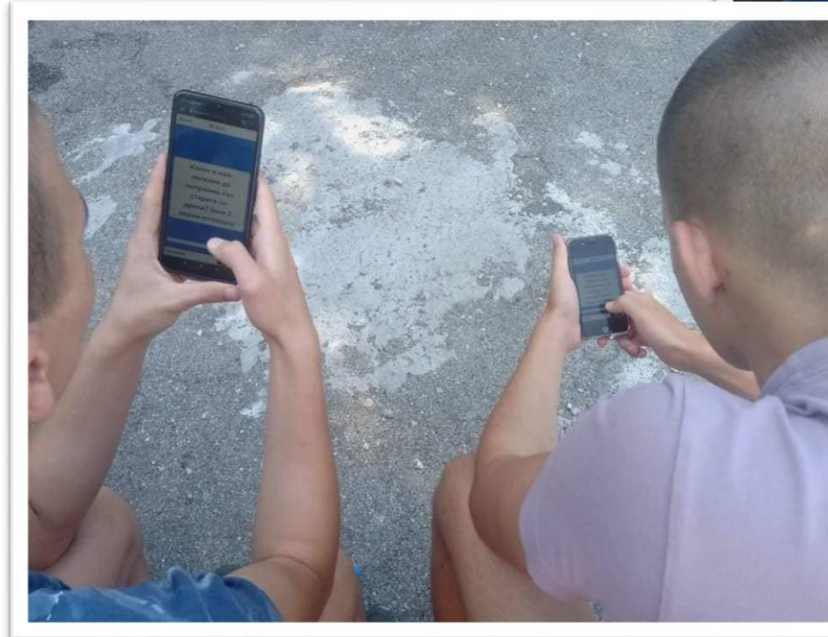
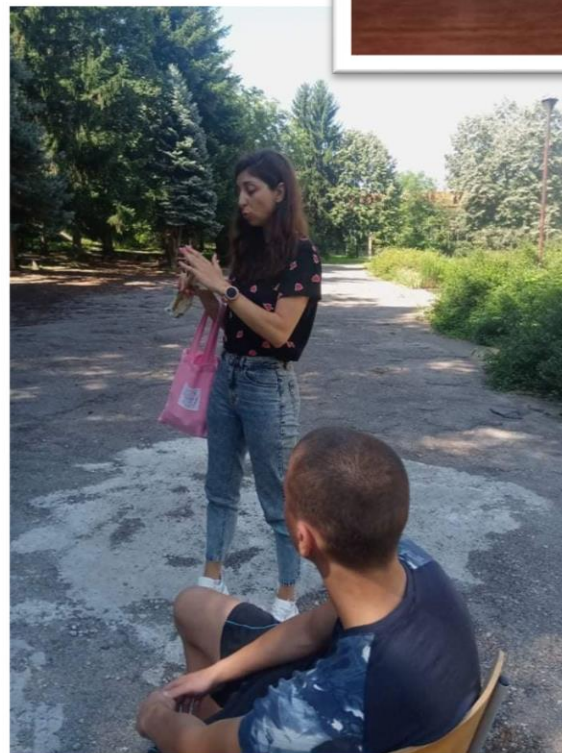
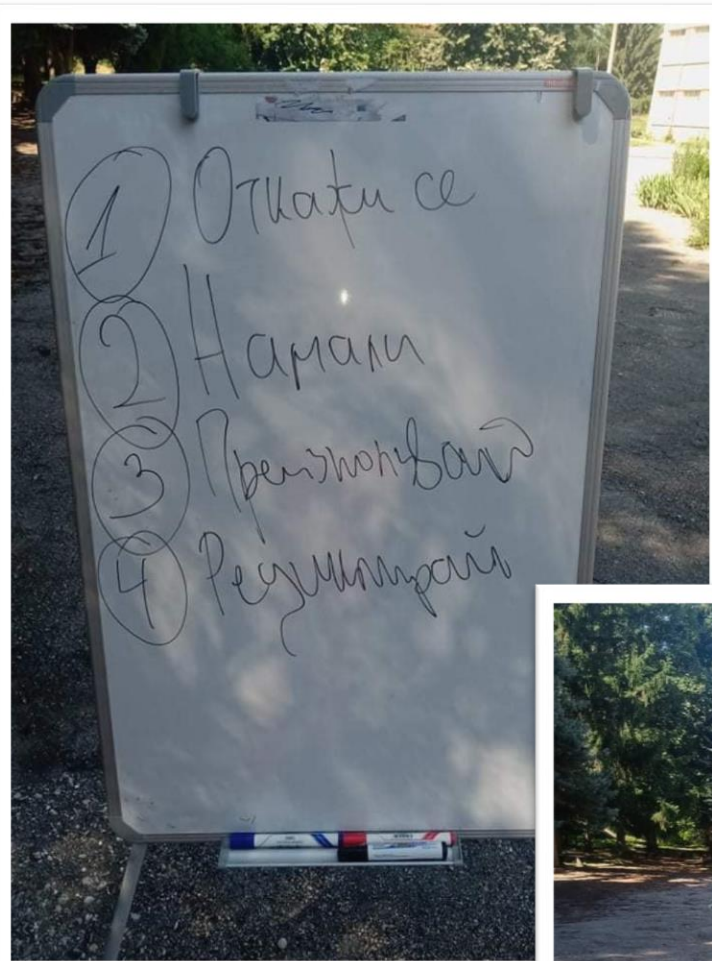
Иновативна ПГСС "Никола Пушкиров" е единствената институция от България, регистрирана и провела събитие във връзка с Европейската седмица на устойчивото развитие. На събитието под наслов "Зелена кариера в селското стопанство" промотирахме електронния наръчник по учебен предмет "Зелена кариера и креативност" с автори г-жа М. Илиева, г-н Я. Янков, г-жа Е. Бойкова и г-жа В. Белчовска-Неделчева и проведохме открит урок с ученици от 10-те класове на тема "Глобални проблеми- локални решения".



ОБУЧЕНИЕ НА ТЕМА "УСТОЙЧИВО РАЗВИТИЕ"

- Група ученици под ръководството на д-р Васка Белчовска-Неделчева разработи проект, с който кандидатствахме по програма "Заедно за един по-красив свят" на Хенкел- България.
- Част от проектните дейности бе обучение на учители и ученици от страна на експерти от Zero Waste България. Нашият обучител - Блажка Димитрова!
- Нашата гимназия бе удостоена с грамота "Посланик на устойчивото развитие".





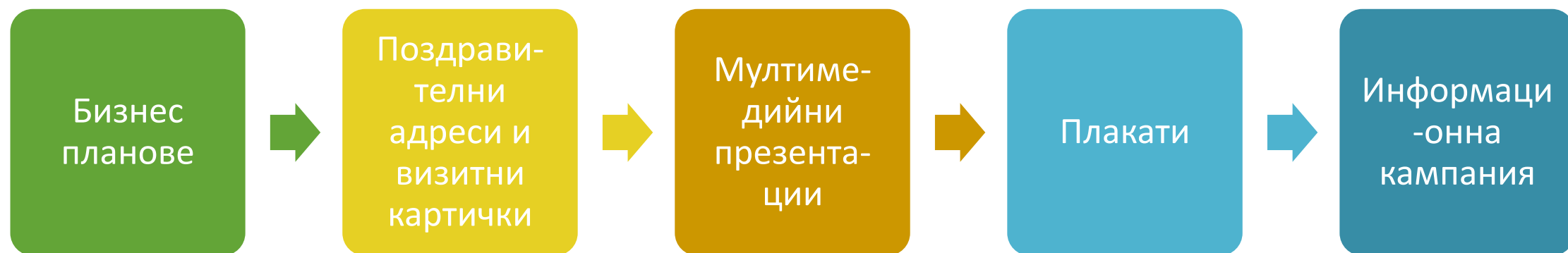
ПРОЕКТ SLOW FOOD MOVEMENT ПО КД2 НА ЕРАЗЪМ+ С ПАРТНЬОРИ ОТ ТУРЦИЯ, ИТАЛИЯ И ГЕРМАНИЯ



<https://www.botanicallife.org/newsbg/%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%B8-%D0%B7%D0%B0-%D0%B1%D0%B0%D0%B2%D0%BD%D0%B0%D1%82%D0%B0-%D1%85%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B0?fbclid=IwAR3j8IYQAZFS2H4r3MK4AzMmf2LqroxVnOlvnjIEqdBrH3XLnO-By2y8gsE>

<https://www.facebook.com/pgssnp/posts/2701122880184475>

ПРОЕКТНО-БАЗИРАНО ОБУЧЕНИЕ – ОТ ОПИТА НА Д-Р ВАСКА БЕЛЧОВСКА- НЕДЕЛЧЕВА



Зелени иновации в туризма

ПГСС "Никола Пушкиров"
гр.Попово



Мои идеи

- Повече рециклиране разделно събиране на отпадъците, различни видове почистване на отпадъчни води.
- Преизползване на рециклираните отпадъци.
- Производство на енергия от възобновяеми природни ресурси като слънце, вода, дърво, вятър.
- Създаване на повече станции за пречистване на въздуха
- Да засадим повече дървета
- Да намалим използването на еднократните пластмаси като ги заменим с материали за многократна употреба.



Друг ресторант, който е пример за зелена иновация е ресторант в Индонезия. В него например свещите са направени от използвано олио за готвене, менютата са отпечатани върху рециклирана хартия. Строителните материали, използвани за ресторанта включват редица устойчиви продукти, предимно рециклирани материали. Интериорното обзавеждане включва артикули, изработени от остатъци от пяна за мотоциклети. Подовата настилка е направена от циментова смес, в която са вложени счупени чинии и чаши.



Соларна велосипедна алея, която свети в тъмното и се зарежда от слънцето



Произвеждане на ток за зареждане с въртене на педали



Метални сламки за многократна употреба.



Зелена енергия – вятърен генератор на покрива съвсем е подходящ не само за комерсиалните сгради. Вече много компании могат да инсталират вятърен генератор на покрива на всеки дом, който ще е в състояние да генерира половината от енергията, която е нужна на едно домакинство.

ДОБРИ ПРАКТИКИ



През 2019г. В София е открит първият ресторант с нулев отпадък - „Благичка - ZERO WASTE“

Цикълът на продукцията в Благичка е следният:

*Продуктите за заведението се купуват насипно, в кутии и буркани, дори и млякото се купува в стъклени бутилки.

*Всички биологични отпадъци от готвенето, като обелки например, отиват в специално изграден компостер, където се смесват със сухи съчки, талаш, пръст, сухи листа, хартия и за около месец се получава пръст, който може да се използва за отглеждането на различни култури.





ПОЗДРАВТЕЛЕН АДРЕС

До

Мирослав Запрянов,
Симеон Гавраилов и
Младен Джалъзов,

Основатели на фабрика
„Cupffee“

Уважаеми г-н Запрянов, г-н Гавраилов и г-н Джалъзов,

За мен е чест и удоволствие да Ви поздравя по повод 10-годишнината на фирмата. Поздравявам Ви за това, че реализирахте една малка идея в нещо голямо и модерно, за това време, за труда Ви при постигането на целта и за бързото Ви навлизане на пазара и големия интерес към Вас. Продължавайте все така упорито да разработвате идеите си, запазете модерното си мислене и гледайте смело към бъдещето!

Желая Ви много успехи и просперитет, както и здраве и щастие в личния живот!

С уважение,

Антония
Димитрова

Служител във
фирмата

CÚPFFEE

Be the change!



CÚPFFEE

Антония Димитрова-
счетоводител във фирма
„Cupffee“

- Адрес: бул. „Асеновградско шосе“ 1, 4023, Индустриална зона „Тракия“, Пловдив
- Телефон за връзка: +359 884 931 183
- Поща: office@cupffee.me
- Сайт: cupffee.me



КАКВО ПРЕДЛАГАТ МЛАДИТЕ?

1. Използване на прибори за многократна употреба (стъклени и порцеланови чаши, минерална вода в стъклени бутилки, диспенсери за сапун вместо единични бройки, закупуване на храна в насипно състояние, а не в единична опаковка);
2. Намаляване броя на печатните листовки или на други издания, предназначени за клиентите – засилване на онлайн предлагането;
3. Доставка на храната до клиенти в кутии за многократна употреба;
4. Да се изхвърля всички органичен отпадък в компостер. (Компостът, получен от органични отпадъци, може да се използва за тор, подходяща за земеделие и декоративно озеленяване. Могат да се компостират плодове, зеленчуци, млечни продукти, зърнени храни, хляб, рециклируеми хартиени салфетки, филтри за кафе, яйчени черупки, месо, риба и вестници.)
5. Събиране на хранителни отпадъци може да се използва за генериране на биогаз и производство на електроенергия и топлинна енергия;
6. Предлагане на възможности за избор на туристите и те да участват в намаляването на отпадъците и пестенето на ресурсите: по-рядка смяна на хавлии, културни анимации с образователна цел, наем на колело, биологично земеделие към къщите за гости и пр.

МОДУЛ "КУЛТУРНО НАСЛЕДСТВО И УСТОЙЧИВО РАЗВИТИЕ,, ОТ УЧЕБЕН ПРЕДМЕТ "ЗЕЛЕНА КАРИЕРА И КРЕАТИВНОСТ,, – ПРЕПОДАВАТЕЛ: Д-Р ВАСКА БЕЛЧОВСКА-НЕДЕЛЧЕВА

- ❖ "Културно наследство на селското стопанство,,;
- ❖ "Нематериално културно наследство на Поповския край" - "Музеи в куфар,,;
- ❖ „Устойчивост на фирмите в туристическия сектор“ - бизнес идеи за устойчивост на "своите" фирми.



МЛАДИТЕ ТЪРСЯТ ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ИЗЯВА:

- V-та национална конференция „да мислим екологично за бъдещето“ - 26-29 април 2021г.
- Университет „Проф д-р Асен Златаров“ Бургас – катедра „Екология и опазване на околната среда“; Община Бургас; МОН и РУО – гр. Бургас.
- За първи път участваха и ученици от ПГСС „Никола Пушкиров“.



ДРУГИ ВЪЗМОЖОСТИ И ИНИЦИАТИВИ:

- **Call for Ideas and Award Competition - Active Young Citizens for Sustainable Development in CEI and All Areas;**
- **Информационни кампании;**
- **Почистване на райони в град Попово;**
- **Внедряване на зелени иновации в учебния хотел и учебните кухни на ПГСС „Никола Пушкин“;**
- **Проекти по Еразъм+ и други програми.**





БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕТО!