

**ПГТ „Проф. д-р Асен Златаров“
гр. Варна**



**„Най-добър STEM кабинет и STEM
обучение“**

АПРИЛ 2026

DIGITAL

CHEF

ИМА МНОГО

РЕЦЕПТИ

ЗА УСПЕХ, НО

ЩЕ ПОТВЪРДИ

СМЕ САМИТЕ

НМЕ!

На 5 март 2026 г. отвори врати STEM център „Digital Chef“, обединяващ иновативни технологии с професионалното обучение по ресторантьорство и сладкарство.



Кабинетът се трансформира в дигитална производствена среда, където учениците влизат в ролята на инженери, дизайнери и математици.





**Центърът разполага с
3D принтери, с които
учениците изработват
прототипи от PLA
пластмаса.**



Кабинетът разполага още с VR очила, чрез които учениците могат да се потопят в реална индустриална среда и да наблюдават производствени линии в истинско предприятие.



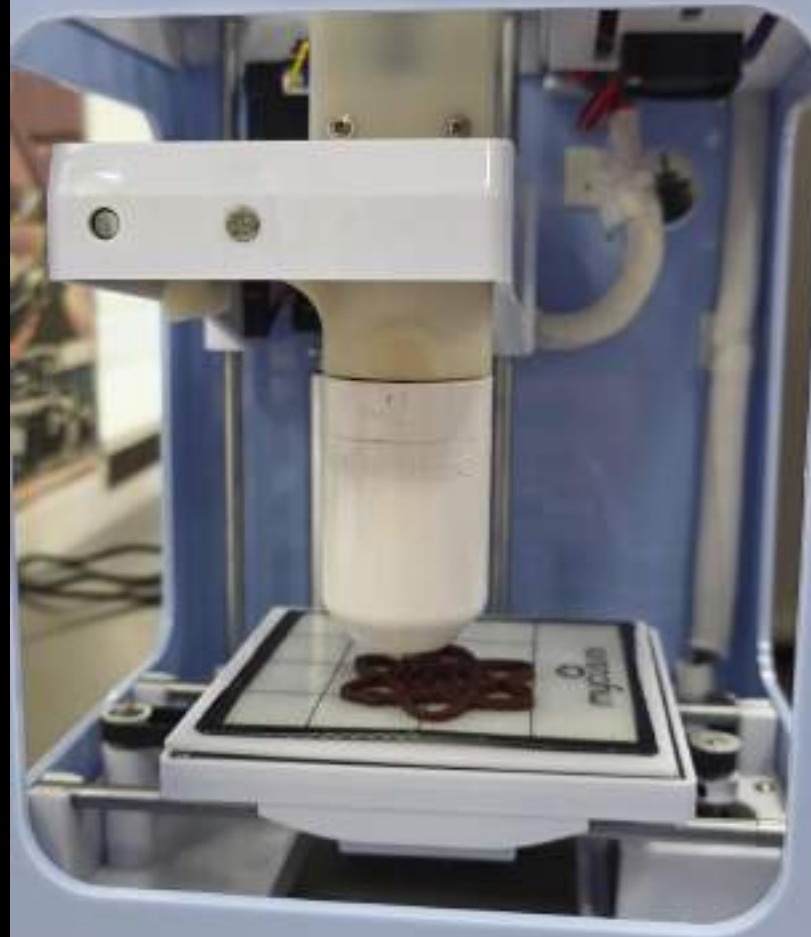
Към STEM центъра е изградена кухня “Digital chef”, където сладкарството се комбинира с дигитални технологии, превръщайки я в истинска лаборатория.



Кухнята „Дигитален шеф“ разполага с принтер за шоколад, който създава обемни 3D фигури. Те се използват за декорация на сватбени торти, персонализирани продукти и рекламни изделия.



mycUSINI







В нашата дигитална кухня учениците работят и с машина, която принтира хранително мастило върху торти, бисквити и други сладкарски изделия.

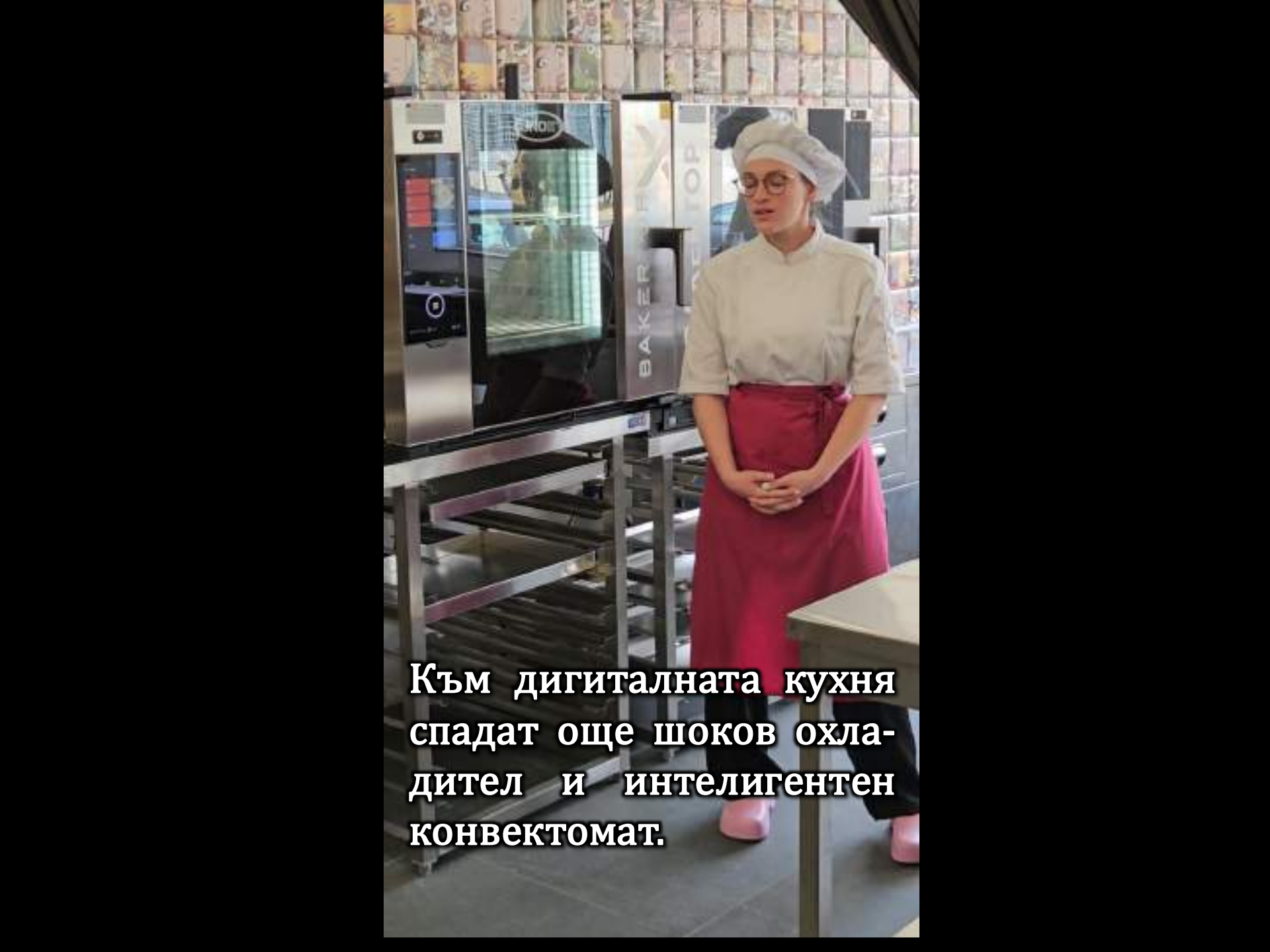




leseproado





A chef wearing a white uniform, a red apron, and a white hairnet stands in a modern kitchen. She is positioned next to a stainless steel oven with a digital display and a metal rack. The background features a wall with a grid of small, colorful tiles. The text is overlaid on the bottom left of the image.

**Към дигиталната кухня
спадат още шок-охла-
дител и интелигентен
конвектомат.**



Учениците са в основата на в целия процес – от идеята до реализацията. Те развиват технически умения, креативност, работа в екип и увереност в представянето на решенията.



Готовата продукция е красив резултат от дигиалните технологии и таланта на нашите ученици.

