

ПРОФЕСИОНАЛНО ПОРТФОЛИО

На **Донка Димитрова Петрова**

Старши учител по професионална подготовка
в ПГХТ „Акад. Неделчо Неделчев “ гр.Сливен

УЧИТЕЛСКОТО ПОРТФОЛИО ЗНАК ЗА КАЧЕСТВО НА ПЕДАГОГИЧЕСКАТА ДЕЙНОСТ

МОТИВИ ЗА ИЗГОТВЯНЕ:

- Представяне работата на учителя
- Повишаване качеството и ефективността на учебния процес
- Възможност за професионален обмен в мрежата
- Фокусира вниманието върху качеството на извършената работа
- Доказва развитието и усъвършенстването на педагога
- Електронното портфолио подлежи на изменение и допълнение при възникване на необходимост.

СЪДЪРЖАНИЕ НА ПОРТФОЛИОТО:

Първа част:

КОЯ СЪМ АЗ – ЛИЧНО ПРЕДСТАВЯНЕ, ТРУДОВ СТАЖ И КАРИЕРА:

Дипломи, квалификации и обучения;

Умения;

Европейски формат на Автобиография

Втора част: ПЕДАГОГИЧЕСКА ДЕЙНОСТ

Лично представяне;

Философията ми на учител;

Моята педагогическа и методическа дейност;

Трета част: ПРИЛОЖЕНИЯ

Извънкласна дейност;

Галерия;

ПЪРВА ЧАСТ: ОБЩИ СВЕДЕНИЯ КОЯ СЪМ АЗ- ЛИЧНО ПРЕДСТАВЯНЕ

Име : Донка Димитрова Петрова

Месторождение: с. Пет могили

Местоживеене: гр.Сливен

Образование: Висше:

Професионален бакалавър;

специалност „Обществено хранене“ - Технически
университет - Сливен

Семейно положение: Омъжена

Деца: син и дъщеря

ОБРАЗОВАНИЕ

Основно образование:

ОУ „Кирил и Методий“ с. Пет могили – 1977г.

Средно образование: ПГХТ Акад. Неделчо
Неделчев “ гр.Сливен– 1981 г.

Висше образование: Професионален бакалавър
11.07.1988 г. Технически университет – София
Колеж –Сливен

Специалност ‘Обществено хранене’.

9-12.09.2025г			Сертификат	
30.06-1.07.2025г	Съвременни техники за повишаване на образователните резултати		Удостоверение	
	Методически насоки при осъвременяването на ДООИ в професионалното обучение		Сертификат	

	Риба и морски дарове	Новости при приготвяне на ястия с морски дарове	Сертификат	
25.02.2023г	Национален кулинарен форум-Еволюция на вкуса	Повишаване на професионалната квалификация	Сертификат	
3-4 юни 2023г	Тренинг и обучителен център "Щастие"	Позитивна работа в екип. Изграждане и обогатяване на добрите отношения, повишаване	удостоверение	

2-4.12.2022г	Национален център за повишаване на квалификацията на педагогическите специалисти	Наставничество то на младите учители.Приобщаване	Удостоверение	
18.12.2022г	Тренинг и обучителен център“Щастие“	Иновативни методи на обучение и позитивна култура на класната стая	Удостоверение	
25.02.2023г	Българска организация за кулинарна култура	Еволюция на вкусовете	Сертификат	

Година	Обучаваща организация	Квалификация	документ
04.2022г	Pastry academy	Великденски козунаци	Сертификат
02.2022г	Великотърновски университет	Креативно преподаване	Удостоверение
11.2020г	Конфедерация на независимите синдикати-България	Трудови, социални и осигурителни права	Удостоверение
02.2021г	Тракийски университет	Стратегии и техники за мотивация за	Удостоверение

02.2020г	Метро академия	Техники за готвене;Су вид;	Сертификат
07.2019г	Институт за кулинарни изкуства	Шоколадови бонбони с пълнеж	Сертификат
09.2019г	Тракийски университет	Облачните технологии в помощ на учителя	Удостоверение
02.2019г	Център за професионално обучение към ДП	Сладкарство	Удостоверение

09.2018г	Балкански институт по труда и социалната политика	Стилове на учене при учениците и адаптивна гъвкавост в преподаването иновативни подходи	Удостоверение
04.2018г	Синдикат на българските учители	Наставничеството в образователна среда	Удостоверение
11.2017г	Тракийски университет		Свидетелство за 5-ПКС

11.2018г-	Софийски университет	4-то ПКС	Свидетелство
01.2018г	ПГХТ	Школо.бг-обучение на е-дневник	удостоверение
06.2018г	Софийски университет	Професионални умения и компетентности на учителя	удостоверение

квалификации

VI.2017г.	<i>Тракийски университет - ДИПКУ– Стара Загора</i>	„Планиране и организиране на учебния процес“	Удостоверение за допълнително обучение
3. V.2017г.	„Труд и здраве “ - ООД - Сливен	„Здравословни и безопасни условия на труд“	Удостоверение
11. IV.2017г.	Балкански институт по труда и социалната политика гр.София	„Стресът на работното място в сферата на образованието“	Удостоверени

квалификации

Година	Обучаваща организация	Квалификация	документ
IV.2017г.	Балкански институт по труда и социалната политика гр.София	„Умения за разрешаване на конфликтни ситуации при работа с деца ,родители и други заинтересовани страни“	Удостоверение
II.2017 г.	Метро академия	„Риба и морски дарове“	Сертификат
II.2016 г.	Национален кулинарен форум за модерна кухня	„Еволюция на вкуса “	Сертификат

квалификации

Година	Обучаваща организация	Квалификация	документ
VI. 2014 г.	Кулинарна рибна академия	Кулинарна рибна академия	Сертификат
II. 2014 г.	Фондация социални общности	„Преодоляване на конфликти в училище“	Удостоверение
23-24.II.2013 г.	Участие в обучение по сомелиерство и барманство		Сертификат

квалификации

Година	Обучаваща организация	Квалификация	документ
X. 2011 г.	БАПГ	„Модерна европейска кухня“	Сертификат
XI. 2011 г.	Фондация „Европартньори“ 2007	„Подготовка и управление на проекти“	Сертификат
VII. 2008 г.	НАПОО	„Интерактивни методи на обучение“	Сертификат

квалификации

Година	Обучаваща организация	Квалификация	документ
III. 2008 г.	Българска асоциация на професионалните сомелиери	“Семинар по теория на винопроизводството“	Сертификат
28.II.2006 г.	МОН – Национален педагогически център	„Базови и специфични компютърни умения на учители по Професионална подготовка “ Windows XP, Word, Excel, Power Point, Internet, Cubase	Удостоверение за завършено обучение

квалификации

Година	Обучаваща организация	Квалификация	документ
2003	МОН	„Осъвременяване на ДООИ в професионалното образование и обучение“	Сертификат

ЛИЧНИ УМЕНИЯ И КОМПЕТЕНЦИИ

МАЙЧИН ЕЗИК	Български език
ДРУГИ ЕЗИЦИ	Английски език
Четене	Задоволително
Писане	Задоволително
Разговор	Задоволително
ДРУГИ ЕЗИЦИ	Руски език
Четене	Отлично
Писане	Много добър
Разговор	Много добър

СПЕЦИАЛНА НАГРАДА

за Професионално изготвения модел за приобщаване

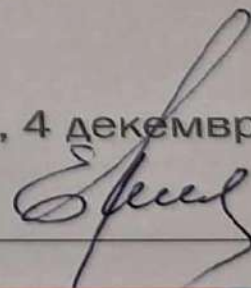
Този сертификат се дава на:

Донка Димитрова Петрова

блестящо представяне на конкурса за наставници на новоназначени учители

От колегите в квалификационната
програма за наставничество в
образованието

Баня, 4 декември 2022 г.



ТЕХНИЧЕСКИ УМЕНИЯ И КОМПЕТЕНЦИИ

РАБОТА С КОМПЮТРИ

MS Windows

MS Office 2010 MS Word, MS Excel, MS Power
Point;

работа с Internet;

работа с офис техника

ЧАСТ ВТОРА: ПЕДАГОГИЧЕСКА ДЕЙНОСТ

Лично представяне

- Винаги съм уважавала и харесвала учителската професия и съм имала лично усещане, че тя е моето призвание.
- Началото на учителската ми кариера е през 2003 година в ПГХТ „Акад. Н. Неделчев“ гр. Сливен, където продължава и до сега. С любов, желание и всеотдайност приех тази професионална роля. Усещането за удовлетворение е да предам практическия си опит на жадните за знания ученици ме изпълва ежедневно и ме кара да се усъвършенствам като педагог.

ОСНОВНИ ДЕЙНОСТИ :

Като учител:

- Планиране на урочната дейност - годишни разпределения ;
- Подготовка и провеждане на уроците - вид на урока, избор на методи на преподаване и подходящи материали;самостоятелни задачи.
- Контрол и проверка на знанията на учениците : индивидуални изпитвания – индивидуални и групови практически задания; презентации;
- Допълнителна работа с ученици – провеждане на консултации с изоставащи и индивидуална работа с напреднали в подготовка за участие в състезания и конкурси; Участия в кетърингови мероприятия.
- Анализ на резултатите: входни и изходни нива;
- Срочен и годишен успех по предмети и класове;
- Работа с млади колеги.

Европейски формат на Автобиография

ФИЛОСОФИЯТА МИ НА УЧИТЕЛ

Добрият учител не просто преподава и оценява, а съумява да предизвика интереса на учениците и да ги мотивира. Необходимо е фокусиране на индивидуалните потребности на учениците и включването им в процеса на учене за да постигат положителни промени в тях и да се овладеят трайни умения и навици.

В тази ситуация виждам себе си като един режисьор, който добре познава сценария и умее да балансира и коригира зададените роли.

УЧИЛИЩЕТО ТРЯБВА ДА СЕ ПРЕВЪРНЕ В МЯСТО, КЪДЕТО:

- цари уважение към подрастващите;
- усвояват се житейски умения;
- учениците се учат от собствените грешки; не се чувстват потиснати при евентуален провал и свикват да работят един с друг, вместо да се съревновават;
- учители и ученици търсят заедно решение на учебните задачи.
- Учениците да откриват удоволствие от нови знания в изучаваната област, да не се обезкуражават от трудностите, да бъдат любознателни и толерантни.

Всяко постижение е победа.

МОЯТА ПЕДАГОГИЧЕСКА И МЕТОДИЧЕСКА ДЕЙНОСТ

ИЗПОЛВАНИ МЕТОДИ НА ПРЕПОДАВАНЕ :

- Словесни – разказ, беседа; мозъчна атака.
- Нагледни – наблюдение, демонстрация, презентация;
- Практически – упражнения, ролеви игри, демонстрация.

ПРЕДМЕТИТЕ, КОИТО ПРЕПОДАВАМ:

- Сервиране и барманство
- Технология на кулинарната продукция
- Технология на кулинарните изделия за кетъринг
- Кулинарни техники и технологии в кетъринга
- Организация и обслужване на кетърингово събитие. Организация и технология на кетърингово събитие.
- Сомелиерство

Пътуване по проект Еразъм-24.09- 2.10.2025г-Португалия



Млади изследователи-2025г-УХТ

- Българският фолклор и кулинария-ръка за ръка.
- Влияние на СУ ВИД върху качеството на хранителните продукти.

- Проект
- BG05SFPR001-3.001-0001
- „Модернизиране на професионалното образование и обучение“
- Дейност 7
- Подобряване на трансверсалните и ключовите компетентности по професионална подготовка на учениците, предприемачески умения, социално предприемачество и др. с участие на работодатели
- Тема :“ Природни ресурси, традиции и кулинария-ръка за ръка“.

- Урок на тема-“Пътят на хляба“-хлебозавод „Демеа“



Пътят на хляба
Елате да пътешестваете с IXб клас
 В хлебозавод „Демеа“
 На 28.11.2024г. от 11:30ч.




„Хлябът е свещен. Когато да се иде човек трябва да се прекръсти, а тогава да се иде, ако има трохи, трябва да се сметат, защото голям грях е да се гати по тях. Ако по пътя се падери парче хляб, трябва да се махне, за да не го галат.“



В всеки ден заставаме пред избори с хляб, избираме из многото видове, без да се замислим колко много хора и техника се грижат, за да стигне той до нашата трапеза, за да имаме този голям избор.



Хлябът е един от най-старите хранителни продукти, който се е използвал от хората в продължение на хилядолетия. За хляба се смята, че е първата преработена храна в историята на човечеството, а съвременното е и най-потребяваната – повече хора по света ядат хляб под всякаква форма, отколкото който и да е друг хранителен продукт.



Млади изследователи-УХТ-2024г

- Трюфелът-кулинарната перла на България-първо място-Христина Исмаилова, Ведаа Асенова, Мерийем Хасанова
- Пътят на хляба-Петя Кацарова, Марияна Вълканова, Мелани Нешева.



Тодоров ден на крепост „Туида“

- „Конете на българите“

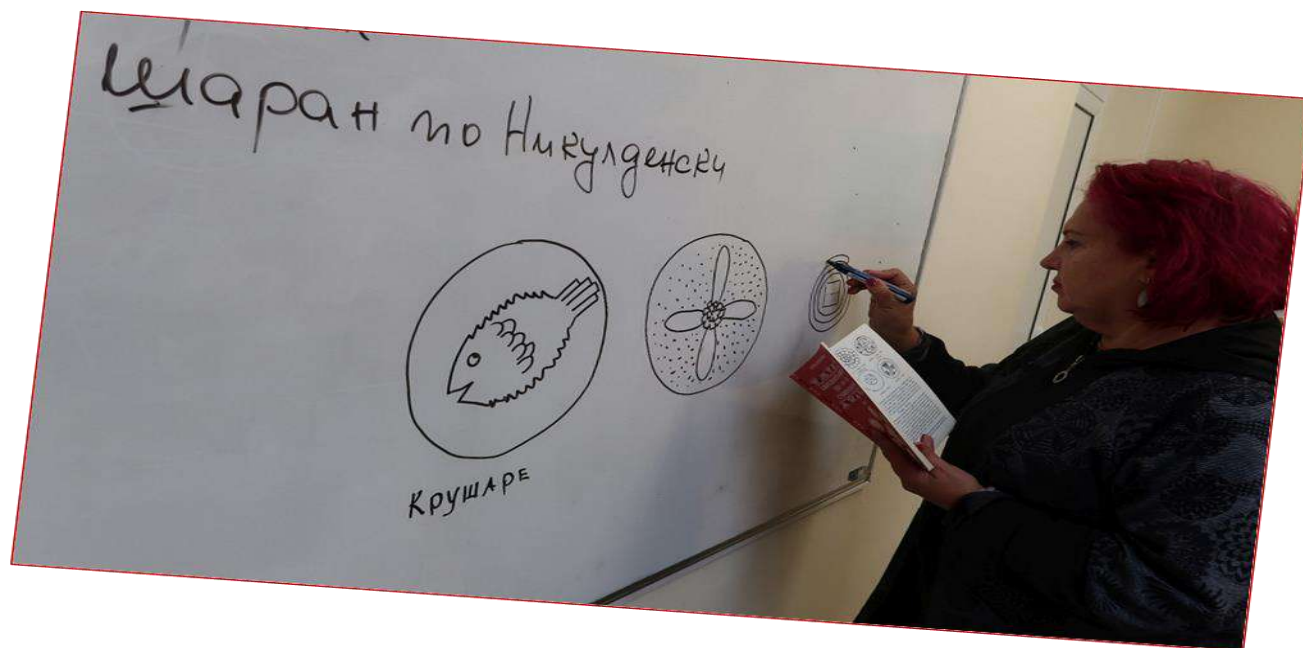


Урок: Приготвяне на ястия за Никулден

- С участието на ученици от 12 клас и г-жа Дора Куршумова.



- Учениците от XII «д» клас с преподавател Донка Петрова , посрещнаха г-жа Дора Куршумова – известен сливенски писател, художник, председател на фондация „Обществен дарителски фонд - Сливен“ , която представи на учениците книгата си „Магията на хляба”



3-4юли-с.Равда

- Позитивна работа в екип. Изграждане и обогатяване на добрите отношения, повишаване на личностната мотивация и емпатията на колектива.

Участие в национален ученически конкурс “Млади изследователи”-Пловдив-28.04.2023г



Кулинарно пътешествие в Сливенския край;-първо място от 67 отбора

Ароматно пътешествие в Сливенския край;

Културно-историческите забележителности и празнична обредност-фактори за развитие на туризма в Сливенския край;





Българска национална кухня-преди и сега

- 15.03.23г-в присъствието на гости от Ямбол,Хасково,Стара загора и Сливен.



25.02.2023г-гр.Стара Загора





Открити уроци:

- Българска национална кухня-2022г-11в клас



Гр.Банкя-обучение на тема-наставничеството на младите учители-2-4.12.2022г



Подреждане на тематични маси-коледа 2022г:



Проект ЕРАЗЪМ-15.09-29.09- гр. Брага-Португалия



ТРЕТИ РАЗДЕЛ: ПРИЛОЖЕНИЯ

Проект „УСПЕХ“



ТРЕТИ РАЗДЕЛ: ПРИЛОЖЕНИЯ

Проект „Твоят час“





Регионално състезание-“Най-добър млад хлебар-сладкар“-гр Сливен-2025г

- Първо място-Петя Кацарова
- -Монопорцион-морковена торта с цитрусов акцент,сочни блатове с пресен портокалов фреш,златни стафида,хрупкави орехи и фино настъргани моркови.Завършена с бит ганаш с бял шоколад и куантро ,морковено-портокалов кърд -обогатен с маскарпоне.Аранжирана с крокан,хъникомс,портокалов меренг,солен карамел,атрактивен шоколадов акцент ,прах от моркови и бонбон .
- Обогатени питки за хамбургери.



Национална кулинарна купа-2021г-Станимира Димитрова-първо място в категория "Най-добър млад сладкар на България"



Трицветен хляб с естествени оцветители;
Лимонов меренг тарт от ронливо маслено тесто, лимонов
кърд и италиански меренг







Участие в регионални и национални състезания



Участие в регионални и национални състезания



Участие в регионални и национални състезания-Сливен



Участие в регионални и национални състезания-



Пловдив-



Организиране на винени вечери



Черпене на опит от г-н Дибала



Организиране и провеждане на Кетърингови мероприятия



Организиране и провеждане на Кетърингови мероприятия



Коледни и Великденски базари



Коледни и Великденски базари



Пъстра трапеза в моя град



Пъстра трапеза в моя град



Аз и моите ученици



Аз и моите ученици



Донка Димитрова Петрова
старши учител по професионална подготовка
в ПГХТ „Акад. Неделчо Неделчев “ гр.Сливен