

Йоанна Ножичкова-Иванова

**ПРОФИСИОНАЛНО
ПОРТФОЛИО**



Професионална гимназия по хотелиерство и туризъм “Акад. Неделчо Неделчев”,
гр.Сливен

Съдържание

Част I.

1. Резюме и общи сведения

2. Педагогическа дейност

3. Научно-методическа дейност

Част II. Галерия

Резюме и общи сведения

Завършила съм ПГХТ „Академик Неделчо Неделчев“ Сливен, специалност „Кетъринг“ през 2017г.

През 2021г. завърших висше образование в „Университет по хранителни технологии“ Пловдив, специалност „Туризъм“, степен бакалавър.

В момента работя в ПГХТ „Академик Неделчо Неделчев“ Сливен като учител по професионална подготовка.



**ПРЕЗ
УЧЕБНАТА
2025 / 2026Г.
ПРЕПОДАВАМ:**

Теория:

Специализиран софтуер
- 11 “А”, “Б”, “В”, “Г” клас.

Практика:

“Кулинарни изделия и напитки за кетъринг” - 8 “В”, 9 “В”, 10 “В” клас

“Обслужване в заведенията за хранене и развлечение” - 10 “В” клас

“Кулинарни техники и технологии” - 11 “Г” клас


“Организация на обслужването в ресторанта” - 11 “Г” клас



Философия на преподаване

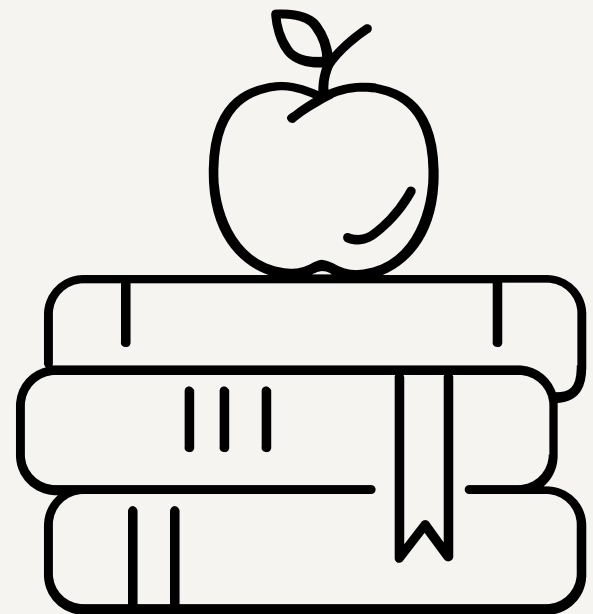
Добрият учител е онзи, който умее да преподава качествено и образно, на достъпен и разбираем език, да усъвършенства постоянно знанията и опита си, да умее да приема съвети, да приема критика. Преподавателските ми похвати се променят съобразно темата, аудиторията и новостите в областта на Ресторантьорството и Туризма.

Моята философия за образованието поставя в центъра ученика. Аз вярвам във фокусирането върху индивидуалните потребности на учениците в процеса на учене. Моето убеждение е, че е необходимо индивидуалните различия да се разпознават, уважават и поощряват. Смятам, че учителят трябва да има повече права при изготвяне на тематичния план по предмета, който преподава, като се съобразява с възможностите на класа. Моята философия на преподаване включва идеята, че учениците трябва да учат от преживяванията, събитията от реалния живот, които са значими за тях.






Отговорности и ДЕЙНОСТИ



- Планиране на учебния процес.
- Провеждане на обучението.
- Изграждане на трайни знания, умения, отношения и ценности у учениците.
- Диагностика, оценяване и отчитане на напредъка и постиженията на учениците.
- Изработване на справки, анализи и доклади.
- Изготвяне на контролни работи и тестове.
 - Използване на подходящи образователни стратегии, методи и техники.
 - Работа с родителите.
 - Организационни функции.
- Опазване живота и здравето на децата.



Светът се променя и развива изключително бързо и за това се старая да имам съвременен подход на преподаване и комуникация с учениците.

Старая се да използвам подходящ и образователни техники и различни методи за преподаване в зависимост от учебните планове и програми, специфичното за учебните предмети.


Усъвършенствам уменията си на учител за планиране и подбор на подходящи нови и интерактивни методи и материали.

Използвам активно образователно-технологичните модели като е-обучение, а също и собствени и други презентации по дадени теми или част от теми, електронни учебници и др.

Провокирам интереса на учениците в търсене, подбор и работа с различни източници в Интернет за използване на информация при задължителната подготовка.

Като форма на обратна връзка използвам писмени работи, устно изпитване, тестове.

Поощрявам и учениците, които работят бавно и несигурно. Поставям ясни критерии за оценяване на писмените работи и тестове. Ценя свободата на мислене и поощрявам идеите на учениците.



Просесионална квалификация и

СЕРТИФИКАТИ

Cambridge English Level 2
Certificate in ESOL
International (Advanced).

2016г.

Професионална квалификация –
„Педагогическа правоспособност“ към УХТ
Пловдив.

2020г.

„Креативно преподаване“ –
ВТУ „Св.Св. Кирил и
Методий“

2021г.

„Мастър клас: Нови техники и
технологии в готварството“

2021г.

Просфесионална квалификация и

СЕРТИФИКАТИ

„Мастър клас: Нови техники и технологии в бармаството“

2021г.

Грамота за принос и участие в Национално състезание по професии, Варна/к.к. Златни пясъци.

2021г.

Иновативни методи на обучение и позитивна култура на класната стая. Възпитание в образованието. Практически техники за работа в клас. Интегрирано обучение в развитие на компетентности в 21 век. Формиране на успешни нагласи, умения и функционална грамотност.

2022г.

Просесионална квалификация и

СЕРТИФИКАТИ

Компетентностният подход
в обучението

2022г.

Проекто-базирано обучение

2023г.

STEM базирано обучение -
казуси и симулирани
ситуации

2023г.

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

2023г.

Просфесионална квалификация и

СЕРТИФИКАТИ

Трудови, социални и осигурителни права.

2023г.

Съвременни техники за повишаване на образователните резултати и ангажираността на децата и учениците в процеса на обучение чрез STEAM активности, развитие на междуличностни отношения и нагласи за успех.

2025г.

1st Summer school “Valorization of food by-product”

2025г.

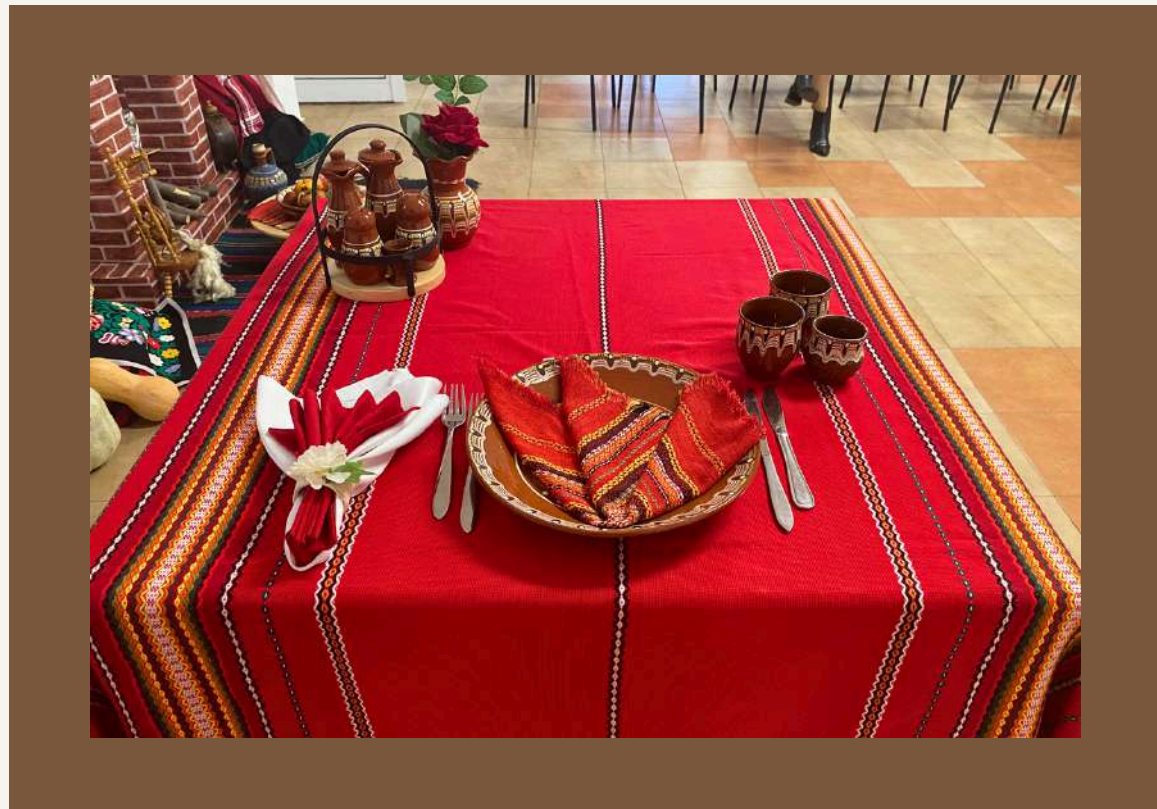
Част II. Галерия

Състезание по професии – „Най-добър млад барман“ – 4то място



Открит урок на тема
“Българска национална
кухня” с 11 “В” клас





Стар стил



Нов стил

Открит урок



Пържолa по Сливенски

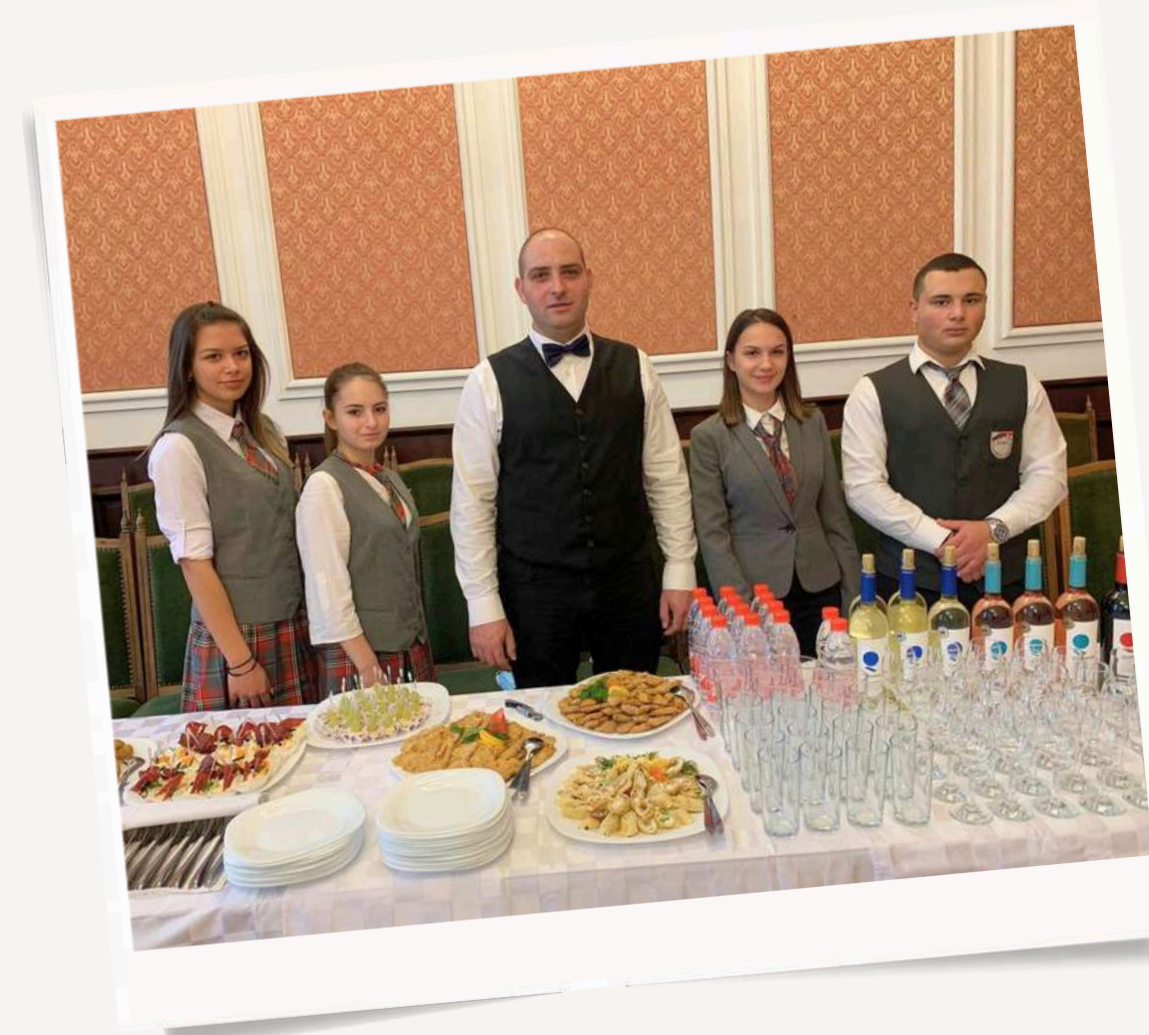


Шопска салата (нов стил)

Открит STEM урок на тема: "Природни и антропогенни туристически ресурси - основа за създаване на туристически продукт."

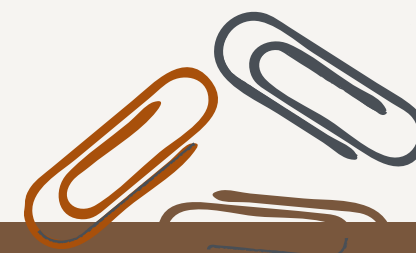


КЕТЪРИНГОВИ СЪБИТИЯ



Работа по проект “Вкусно пътуествие в Сливенския край”

Приготвяне на “Маладой” (традиционна сирена пита) по рецепта на баба Йовка от село Нейково





11 Д клас



9 В клас



10 В клас

**Работа в час по
практика - винаги
интересно и забавно**



11 Б
КЛАС

КАЖИ МИ И ЩЕ
ЗАБРАВЯ,
НАУЧИ МЕ И ЩЕ
ЗАПОМНЯ,
ВКЛЮЧИ МЕ И ЩЕ
НАУЧА

Бенджамин Франклин