

# Професионално портфолио

На Кондьо Василев Маринов

Учител в Професионална Гимназия по Хотелиерство и Туризъм  
„Академик Неделчо Неделчев“ град Сливен



# Съдържание

- Част I
- Раздел 1 Резюме и общи сведения
- Раздел 2 Педагогическа дейност
- Раздел 3 Научно- методическа дейност
- Част II Галерия

## Раздел 1 Резюме

- Завършил съм ПГХТ „Академик Неделчо Неделчев“ Сливен, специалност „Кетъринг“ през 2010г.
- През 2013г. завърших висше образование “ Технически университет София, Колеж Сливен “ Сливен, специалност „Хранителни технологии в бита и туризма“, степен професионален бакалавър.
- През 2016г. Завърших магистратура „ Тракийски университет – Стара Загора, Факултет „Техника и технологии-Ямбол“ специалност „ Безопасност и качество на храните“
- В момента работя в ПГХТ „Академик Неделчо Неделчев“ Сливен като учител по професионална подготовка.

## През учебната 2021/2022 година преподавам:

- **Теория**
- Организация и реализация на кетърингови събития – 11б,в клас
- Организация и обслужване на ресторанта – 11г клас
- **Практика**
- Кулинарни изделия и напитки за кетъринг – 10в клас
- Организация на заведенията за хранене и развлечения – 10в клас
- Технология на кулинарната продукция – 10г клас
- Организация и технология на кетърингови събития – 11б клас разширена подготовка
- Организация и технология на кетърингови събития – 11 б клас специфична подготовка

# 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.

## раздел 2

# Отговорности и дейности

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 подходящи 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, уеб-уроци, 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.

Раздел 3 Научно-методическа дейност

## Професионална квалификация и сертификати

- През 2010 г. се класирах на 3- то място на Регионално състезание „Най – добър млад готвач“
- През 2010 г. се класирах на 6- то място на Национално състезание „Най – добър млад готвач“



- През 2018 година се класирахме на 3 място на регионално състезание Най – добър млад готвач и 6- то място на национално състезание.



национален кръг.



- През 2021 година се класирахме на 2 място на регионално състезание за „Най – добър млад готвач“ и 8 място на национален кръг.



# Жури на „ Най – добър млад готвач“ 2021 година



# Жури на „ Най – добър млад готвач“ 2022 година



- През 2021 година се класирахме на 2 място на регионално състезание за „Най – добър млад готвач“ и 7 място на национален кръг.



# Прояви в кетърингови дейности



# Кетъринг по случай 24 май



# Ден на професии



# Кетърингови прояви





# Посещение в хлебозавод „Демеа“ гр. Сливен





# Квалификации

Година	Обучаваща организация	Квалификация	Документ
IX.2017	БИТСП	Стилове на учене при учениците и адаптивна гъвкавост в преподаването иновативни подходи	Удостоверение
I.2018	Школо	Обучение за електронен дневник	Удостоверение
II.2019	ЦПО към ДП БГЦПО клон царево	Обучение сладкарство	Удостоверение
II.2019	Васил Колев	Барманство – техники и методи за приготвяне на коктейли.	Удостоверение

IX.2019	Департамент за информация и повишаване квалификацията на учителя	Облачните технологии в помощ на учителя	Удостоверение 235-30/11.09
IX.2019	Председатели на българска и ресторантьорска асоциация.	Запознаване с новите тенденции на обслужване в туристическия бранш и иновативни подходи в обучението на туристическите кадри в училище.	Сертификат
II.2020	Шеф Ради Стамболов	Работа с шоколад, демонстрация с шоколад.	Обучение

IV.2021	Михаил Марковски	Сервиране и Сомелиерство	Демонстрация
I.2022	Великотърновски университет Св. Св. Кирил и Методий	Креативно преподаване	Удостоверение
III.2022	Васил Колев	Мастър клас: Нови техники и технологии в барманството	Демонстрация
II.2022	Живко Димитров, Ивайло Димитров, Валентин Тодоров	Мастър клас: Нови техники и технологии в готварството	Демонстрация
XII.2022	Мария Дерижан	Иновативни методи на обучение и позитивна култура на класната стая.	Демонстрация
XII.2022	Доц. Д-р.инж.В.Стойкова	Проведено обучение на учител за повишаване на квалификацията и компетентностите.	Демонстрация

II.2020	Метро академия	Техники за готвене на „Су вид“	Сертификат
XI.2020	Конференция на независимите синдикати в България	Трудови, социални и осигурителни права	Удостоверение
II.2021	Департамент за информация и повишаване квалификацията на учителите	Стратегии и техники за мотивация за учене на новите поколения ученици	Удостоверение
V.2016	Синдикат на българските учители	Образование в мултикултурна среда	Удостоверение
V.2021	Рони Тенева	Изделия от линцер и парено тесто	Демонстрация
II.2021	Живко Димитров, Ивайло Димитров, Валентин Тодоров	Иновативна кухня	Демонстрация

23.05.2023г. /20-612	Синдикат на българските учители Д.ик.н. Янка Такева	Приобщаващо образование и образователна интеграция на децата и учениците.	Удостоверение
18.04.2023г.	Българска асоциация за кулинарна култура	Регионален кръг състезание по професиите	Удостоверение
25.02.2023г.	Еволюция на вкуса	Форум за съвременна кулинария.	Сертификат
03.02.2024г.	Еволюция на вкуса	Форум за съвременна кулинария	Сертификат
19.03.2024г.	Българска асоциация за кулинарна култура	Регионален кръг по професиите	Удостоверение
8-9.02.2025г.	Еволюция на вкуса	Форум на съвременна кулинария	Сертификат

19.03.2025г.	Българска асоциация за кулинарна култура	Регионален кръг състезания по професиите	Удостоверия
25.04.2025г.	Българска асоциация за кулинарна култура	Национален кръг по професиите	Удостоверение
01.07.2025г.	Съвременни техники за повишаване на образователните резултати и ангажираността на децата и учениците в процеса на обучение чрез STEAM активност.	BG COMMUNITY – Обучаваща организация	Удостоверение
12.09.2025г.	Изследователски подход в обучението на учениците.	Заедно в час/ Траян Траянов	Удостоверение

09- 12.09.2025г.	Работа с отпадни продукти.	Технически университет София / Гьоре Наков; Виолета Славова	Сертификат
23.10.2024г.	Изграждане на ефективна училищна среда. Повишаване на дигиталните компетентности и умения на педагогическите специалности.	BG COMMUNITU – Обучаваща организация	Удостоверение
29.01.2024г	Проекто – базирано обучение.	Център за професионално обучение.	Удостоверение
01.10.2025г.	Еразъм +	Mobility friends	Удостоверение

