

# ПРОФЕСИОНАЛНО ПОРТФОЛИО

НА МАРИЯ АТАНАСОВА МАРГЕНОВА

СТАРШИ УЧИТЕЛ ПО ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

В ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХОТЕЛИЕРСТВО И ТУРИЗЪМ "АКАДЕМИК  
НЕДЕЛЧО НЕДЕЛЧЕВ" ГРАД СЛИВЕН




Създаването на професионално портфолио е изискване, заложено в **Наредба 15** от 22 юли 2019 г. за статута и професионалното развитие на учителя.

# СЪДЪРЖАНИЕ

- Общи сведения
- Педагогическа дейност
- Научно-методическа дейност
- Извънкласни дейности
- Бъдещи планове
- Приложения

Училището може да има само две цели.  
Първата е да даде на детето общите  
знания, които, разбира се, ще трябва да  
използва: това е инструкцията. Другата е  
да подготвим днешното дете за утрешния  
човек и това е образованието.

Гастон Бергер



# ОБЩИ СВЕДЕНИЯ

- Родена съм на 15.11.1974г. в град Сливен
- През 1992г. завърших Техникум по обществено хранене "Никола Йонков Вапцаров" в Сливен
- През 1995г. Завърших Институт за учители по практика със специалност "Технология на храната и общественото хранене" и квалификация: Учител по учебна и производствена практика
- През 2001г. Завърших Тракийски университет в град Стара Загора със специалност Специална педагогика
- През 2010 година завърших Университета по хранителни технологии в град Пловдив с образователно-квалификационна степен Магистър по специалност Туризм
- През 2010 година придобих Пета професионалноквалификационна степен към Тракийски университет – град Стара Загора
- През 2018 година придобих Четвърта професионалноквалификационна степен към СУ „Св. Климент Охридски“ – град София
- През 2025 година придобих Трета професионалноквалификационна степен към СУ „Св. Климент Охридски“ – град София

**Професионалната ми кариера** започва същата година, когато завърших Института за учители по практика.

От 10.1995 до 03.1999 година в Детско селище "Качулка" град Сливен. Специален педагог по теория и практика на специалност Обществено хранене.

От 05.2000 - 08.2000 година съм работила, като помощник-готвач в ТОХ "Академик Неделчо Неделчев" в град Сливен.

От 09.2000 до 09.2012 година Специален педагог по теория и практика на специалността в Помощно училище "Д-р Власаки Шуманов" в град Сливен.

От 09.2012 година до момента работя в Професионална гимназия по хотелиерство и туризъм "Академик Неделчо Неделчев" в град Сливен.

## ПЕДАГОГИЧЕСКА ДЕЙНОСТ

**Вид на дейността:** Професионална подготовка и обучение на ученици със специални интелектуални потребности.

Професионална подготовка в учебна и производствена среда

**Основни дейности и отговорности:**

Организация на учебния и практическия процес, съобразен с индивидуалните особености и потребности на учениците

# ФИЛОСОФИЯ НА ПРЕПОДАВАНЕТО

- За мен учителската професия е призвание и мисия. Призвание, защото всеки ден в класната стая за мен е необикновен, неповторим. Умея да работя с учениците, да споделям техните вълнения, да преподавам така, че знанието да достигне до всяко дете. Мисия, защото осъзнавам, че всяко едно дете, независимо от неговите възможности, етнос и особености, трябва да получи образование.
- Моята философия за образованието поставя в центъра ученика. Децата не са анонимни в класа, те са личности – всяко със своята индивидуалност. Всяка личност трябва да бъде уважавана. Опитвам се да разгадая тяхната душа и да се съобразявам с индивидуалните качества на всеки ученик. Преподавателските ми похвати се променят съобразно темата, аудиторията и времето. Аз вярвам във фокусирането върху индивидуалните потребности на учениците в процеса на учене. Няма лоши деца, има неразбрани деца – както от родителите си, така и от другите възрастни. Отчитам ролята на семейството и смятам, че трябва заедно да работим върху развиването на потребностите на ученика. В училище трябва активно да включваме родителите в процеса на образование.
- В преподаването се стремя да обхвам тези индивидуални различия на учениците. Всеки клас е различен, затова един и същи урок също е различен в различните класове. Внимателно преценявам методите, за да могат всички деца да разберат преподаването. Стремя се да онагледявам трудния учебен материал с презентации, със житейски примери, с картини.
- Философията ми на преподаване не се променя с различните випуски – тя само се дообогатява с опита, който трупам от срещите си с различни ученици в различно време, с различни обществени нагласи и очаквания.

# МОТИВИТЕ МИ ЗА ИЗГРАЖДАНЕ НА ТОВА ПОРТФОЛИО СА

- Персонализацията на учителския ми труд, включваща неговото развиващо и диференцирано оценяване;
- Потребността от сигурност в работата ми, особено в рискови професионални ситуации;

# ДЕЙНОСТТА МИ КАТО ПРЕПОДАВАТЕЛ Е СВЪРЗАНА С ИЗГРАЖДАНЕТО НА ДОБРИ ВЗАИМООТНОШЕНИЯ И ОРГАНИЗАЦИОННИ ВРЪЗКИ С

- Управленския и административен персонал на училището;
- Ученици и родители;
- Колеги от други училища;

# МОИТЕ ОТГОВОРНОСТИ

- Изпълнение на задължителната преподавателска норма.
- Член в комисии и работни групи с различна насоченост.
- Подготовка, организиране и провеждане и оценяване на резултатите от ДИ за СПК. Изготвяне на индивидуални практически задания.
- Провеждане и оценяване на резултати от приравнителни изпити, изпити за самостоятелна и индивидуална форма на обучение.
- Участие в педагогически съвети
- Класно ръководство

# ОСНОВНИ ФУНКЦИИ

- Планиране и подготовка на учебния процес
- Провеждане на обучение по професионална подготовка - учебна практика
- Използване на подходящи образователни стратегии - индивидуален подход
- Изграждане на знания, умения и компетентности по професионална подготовка
- Оценяване и отчитане на постиженията на учениците
- Използване на учебно-технически средства и материали, подходящи за постигане на оптимални резултати в конкретната учебна ситуация
- Опазване живота и здравето на учениците

# ПРЕПОДАВАНИ ПРЕДМЕТИ ПО ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА



Учебна практика:

- Технология на хотелиерско обслужване
- Туроператорска и турагентска дейност
- Технология на екскурзоводската дейност
- Анимация в туризма
- Специализиран софтуер

# ОБРАТНА ВРЪЗКА

*За ефективността на преподаването се ръководя от следните изисквания:*

- Оценката да е реална, обективна, обоснована и стимулираща, като направлява активността на ученика
- Индивидуална допълнителна работа с учениците
- Редовно информиране и обсъждане с родителите на постиженията и трудностите на техните деца

В часовете по учебна практика:  
Туроператорска и турагентска дейност  
Анимация



Кукерски игри 02.03.2020 година

# \*\*\* NATIONAL PALACE



В часовете по учебна практика:  
Технология на хотелиерското обслужване



В часовете по учебна практика  
Организация и функциониране на сектор храна и напитки



## Участие в проект Занимания по интереси



Участие в проект Ученически практики в Детска млечна кухня



Участие в проект Ученически практики в Бистро „Приказка“



Участие в проект Ученически практики в хотел „Парк Централ“



УЧАСТИЕ В МЕЖДУНАРОДЕН ПРОЕКТ: САН ПЕЛЕГРИНО ТЕРМЕ 24-28.11.2014 Г. В ИТАЛИЯ



# МЕТОДИЧЕСКИ МАТЕРИАЛИ

- Учебни програми.
- Годишни разпределения.
- Конспекти и изпитни билети по професионална подготовка – теория и учебна практика за самостоятелна форма на обучение.
- Изпитни материали и билети за явяване на ДИ за Степен на Професионална квалификация по специалностите Организация на хотелиерството, Организация на туризма и свободното време, Туристическа анимация
- Критерии и показатели за оценяване по теория и практика.
- Презентации.
- Разработки на уроци.
- Тестове и контролни работи.
- Практически задания по учебна практика

## **Професионална квалификация – вътрешно методична**

2019 – 2020 учебна година

- Нови тенденции, техники и вкусове в бара – демонстрация от Васил Колев
- Прилагане на съвременни техники и технологии при приготвяне на ястия от състезателен характер – демонстрации от Ивайло Димитров, Валентин Тодоров
- Работа с шоколад – демонстрации от шеф Ради Стамболов, Миряна Петрова – сладкар демонстратор

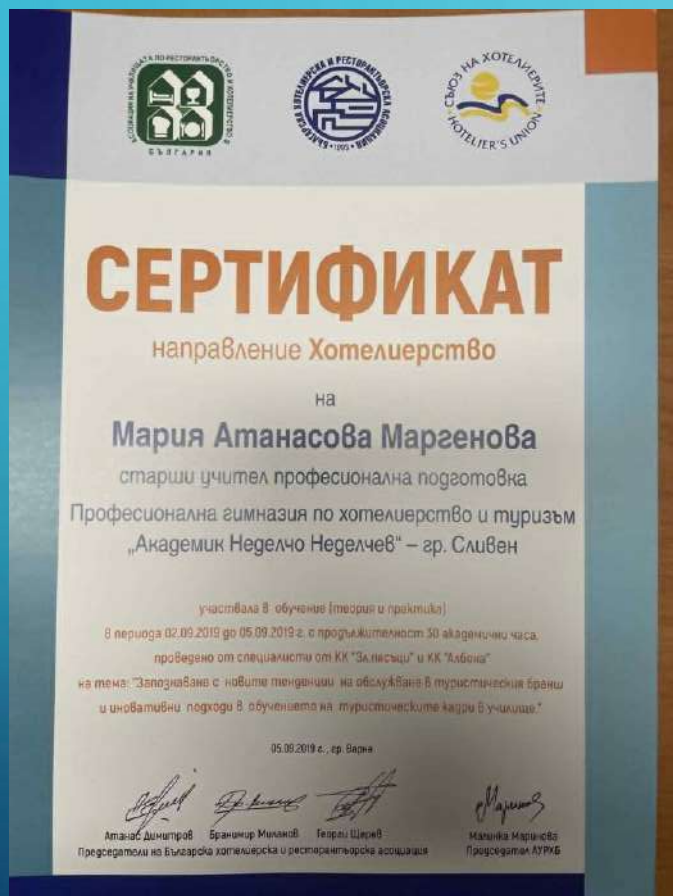
2020-2021 учебна година

- Иновативна кухня – демонстрация от Живко Димитров, Ивайло Димитров, Валентин Тодоров
- Сервиране и сомелиерство – демонстрация от Михаил Марковски
- Изделия от линцер и парено тесто – демонстрация от Рони Тенева

2021 – 2022 учебна година

- Барманство – Мастър клас Нови техники и технологии в готварството – лектори Ивайло Димитров, Валентин Тодоров и Живко Димитров
- Мастър клас Нови техники и технологии в барманството – лектор Васил Колев

## 2019–2020 учебна година



- Обучение за повишаване на квалификацията на педагогическите специалисти в ЦПО към ДП БГЦПО – клон Царево на тема: „Сладкарство“ *два квалификационни кредита*
- Тракийски университет ДИПКУ град Стара Загора на тема: *Облачните технологии в помощ на учителя един квалификационен кредит*

### 2020 – 2021 учебна година

Тракийски университет ДИПКУ град Стара Загора на тема: Стратегии и техники за мотивация за учене на новите поколения ученици *един квалификационен кредит*

### 2021 – 2022 учебна година

Великотърновски университет „Св.св. Кирил и Методий“ на тема: Креативното преподаване *един квалификационен кредит*

### 2022 – 2023 учебна година

- Национален център за повишаване на квалификацията на педагогическите специалисти град Баня на тема: Наставничеството на младите учители. Приобщаване, професионално израстване и кариерно развитие *един квалификационен кредит*
- Тренинг и обучителен център „Щастие“ ЕООД на тема: Иновативни методи на обучение и позитивна култура на класната стая *два квалификационни кредита*
- РААБЕ България ЕООД град София на тема: Компетентностният подход в обучението *един квалификационен кредит*
- Тренинг и обучителен център „Щастие“ ЕООД на тема: Позитивна работа в екип. Изграждане и обогатяване на добрите отношения, повишаване на личностната мотивация и емпатията на колектива *един квалификационен кредит*

### 2023 – 2024 учебна година

- ИНТЕРНЕТ ПИАР ЕООД град София на тема: Изграждане на ефективна училищна. Повишаване на дигиталните компетентности и умения на педагогическите специалисти *един квалификационен кредит*
- Конфедерация на независимите синдикати в България на тема: Трудови, социални и осигурителни права *един квалификационен кредит*
- Център за професионално обучение „Професия 21 век“ град София на тема: Проектно–базирано обучение *един квалификационен кредит*

### 2024 – 2025 учебна година

- Пловдивски университет „Паисий Хилендарски“ град Пловдив ДКПРПС на тема: Майсторски клас: „Социално–емоционално образование“ *един квалификационен кредит*
- ИНТЕРНЕТ ПИАР ЕООД град София на тема: Съвременни технологии 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 *един квалификационен кредит*
- Училища за пример Заедно в час на тема: Изследователски подход в обучението на учениците *три квалификационни кредита*

# КЛАСНО РЪКОВОДСТВО

2012–2016 Професия: Готвач Специалност: Производство на кулинарни изделия и напитки



# КЛАСНО РЪКОВОДСТВО

2016-2020 Професия: Организатор на туристическа агентска дейност Специалност: Организация на туризма и свободното време



## КЛАСНО РЪКОВОДСКТВО

2020–2025 ГОДИНА Професия: Администратор в хотелиерството Специалност: Организация на обслужването в хотелиерството

