



ПОРТФОЛИО  
НА

РАДКА СТОЯНОВА  
ДОШЕВА  
УЧИТЕЛ ПО  
ПРАКТИЧЕСКО ОБУЧЕНИЕ В  
ПГХТ „АКАД.Н. НЕДЕЛЧЕВ“  
ГРАД СЛИВЕН



МОТО:

„Гордостта на учителя е в  
растежа на засадените  
семена.“ - Дмитрий  
Менделеев

# СЪДЪРЖАНИЕ:

- Раздел 1. Общи сведения.  
Раздел 2. Педагогическа дейност
- Раздел 3. Научно - методическа дейност
- Раздел 4. Извънкласна дейност
- Раздел 5. Приложения
- Раздел 6. Философия на преподаване

# Раздел 1. Общи сведения.

**Име, презиме, фамилия:** Радка Стоянова Дошева

**Настояща работа:** Професионална гимназия по хотелиерство и туризъм „Акад. Неделчо Неделчев“, гр. Сливен

**Националност:** България

**Адрес:** ул. „Великокняжевска “ №1, гр. Сливен , общ. Сливен, обл. Сливен

**Рождена дата:** 20.10.1972 г.

**Образование:** Висше, степен-магистър

**Заемана длъжност:** Преподавател по ХВП на ученици от IX до XII клас

**Педагогически стаж:** 4 години

**Имейл:** dosheva.1972@abv.bg

# ОБРАЗОВАНИЕ:

- Диплома за средно образование - Техникум по обществено хранене "Никола Й. Вапцаров" гр.Сливен
- Специалност : «Готвач – технолог»



# ОБРАЗОВАНИЕ:

- Диплома за висше образование -Тракийски Университет- Стара Загора ,Факултет Техника и технологии -Ямбол
- магистър – инженер; специалност „Безопасност и качество на храните“
- Диплома за висше образование- Технически университет – София ; Колеж -Сливен
- Специалност: “Хранителни технологии в бита и туризма ”
- Професионална квалификация:  
“професионален бакалавър ”
- Технически университет - следдипломна квалификация
- ” Професионална квалификация-учител”

**РАДКА СТОЯНОВА ДОШЕВА**

ЕГН 7210205779, родена на 20 октомври 1972 г.,  
в град Сливен, област Сливен,  
Република България,  
гражданин на Република България,  
постъпила през 2015 година и завършила  
през 2018 година шестмесестриален курс  
на обучение  
в Колеж - Сливен

Среден успех от курс на обучение: отличен (5.70)  
Среден успех от държавните изпити: отличен (6.00)

Общ брой кредити: 180

Протокол на държавната изпитна комисия  
№ ДИ-18-692/02.07.2018 г.

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

**ДИПЛОМА**

ЗА  
ВИСШЕ ОБРАЗОВАНИЕ



ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ  
София

824250

ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - СОФИЯ  
Колеж - Сливен




**ДИПЛОМА**

на РАДКА СТОЯНОВА ДОШЕВА

за висше образование  
на образователно-квалификационна степен  
ПРОФЕСИОНАЛЕН БАКАЛАВЪР

специалност  
ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ В БИТА И ТУРИЗМА

с професионална квалификация  
ПРОФЕСИОНАЛЕН БАКАЛАВЪР ПО ХРАНИТЕЛНИ  
ТЕХНОЛОГИИ В БИТА И ТУРИЗМА

ДИРЕКТОР: проф. д-р инж. Ив. Милевски (№ 45) проф. д-р инж. Г. Милов

№ 824250

**ДЪРЖАВНИ ИЗПИТИ:**

Теория на специалността: отличен (6.00)  
Практика по специалността: отличен (6.00)  
Интегриран практико-приложен изпит по педагогическа  
практика (педагогически): отличен (6.00)

Среден успех от държавните изпити: отличен (6.00)

Брой кредити от курс на обучение: 170  
Брой кредити от дипломиране: 10  
Общ брой кредити: 180

ДИРЕКТОР: проф. д-р инж. Ив. Милевски РЕКТОР: проф. д-р инж. Г. Милов

Приложението е невалидно без диплома с  
регистрационен № 6065/15.11.2018 г.

ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СОФИЯ

Колеж - Сливен

**ПРИЛОЖЕНИЕ**

към диплома за висше образование  
на образователно-квалификационна степен  
ПРОФЕСИОНАЛЕН БАКАЛАВЪР

на РАДКА СТОЯНОВА ДОШЕВА

ЕГН: 7210205779

специалност  
ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ В БИТА И  
ТУРИЗМА

професионална квалификация  
ПРОФЕСИОНАЛЕН БАКАЛАВЪР ПО  
ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ В БИТА И  
ТУРИЗМА

**РАДКА СТОЯНОВА ДОШЕВА**

ЕГН 7210205775, роден(а) на 20 октомври на 1972 г.,  
в град Сливен, област Сливен  
Република България  
прилагава диплома, серия ТУ-СО-АА № 035498,  
рег. № 6086/2018 г.

за завършено висше образование  
образователно-квалификационна степен  
**ПРОФЕСИОНАЛЕН БАКАЛАВЪР**  
по специалност

Хранителни технологии в бита и туризма  
и професионална квалификация

Професионален бакалавър по хранителни технологии в  
бита и туризма

издадена от Технически университет - София  
Колеж - Сливен

ДИРЕКТОР

проф. д-р. инж. Г. МАНЕВ  
подписан(а) на място



РЕПУБЛИКА  
БЪЛГАРИЯ

## СВИДЕТЕЛСТВО

ЗА  
ПРОФЕСИОНАЛНА  
КВАЛИФИКАЦИЯ



ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - С О Ф И Я  
КОЛЕЖ - СЛИВЕН

## СВИДЕТЕЛСТВО

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

УЧИТЕЛ

издадено на основание на професионална квалификация

на **РАДКА СТОЯНОВА ДОШЕВА**

послещ(а) през 2015 г. и завърш(а) през 2018 г.

редовен курс на обучение

за придобиване на **нова** професионална квалификация

По специалност Хранителни технологии в бита и туризма


със среден успех от положените изпити **отличен (6,00)**

Успех от защитата на дипломната работа

Среден успех от държавните изпити **отличен (6,00)**

Протокол на Държавната изпитна комисия № ДИ-18 от 07.05.2018 г.

Рег. № С092016.11.2018 г.

ДИРЕКТОР: 

проф. д-р. инж. Г. МАНЕВ  
подписан

РЕКТОР:

проф. д-р. инж. Г. МАНЕВ  
подписан



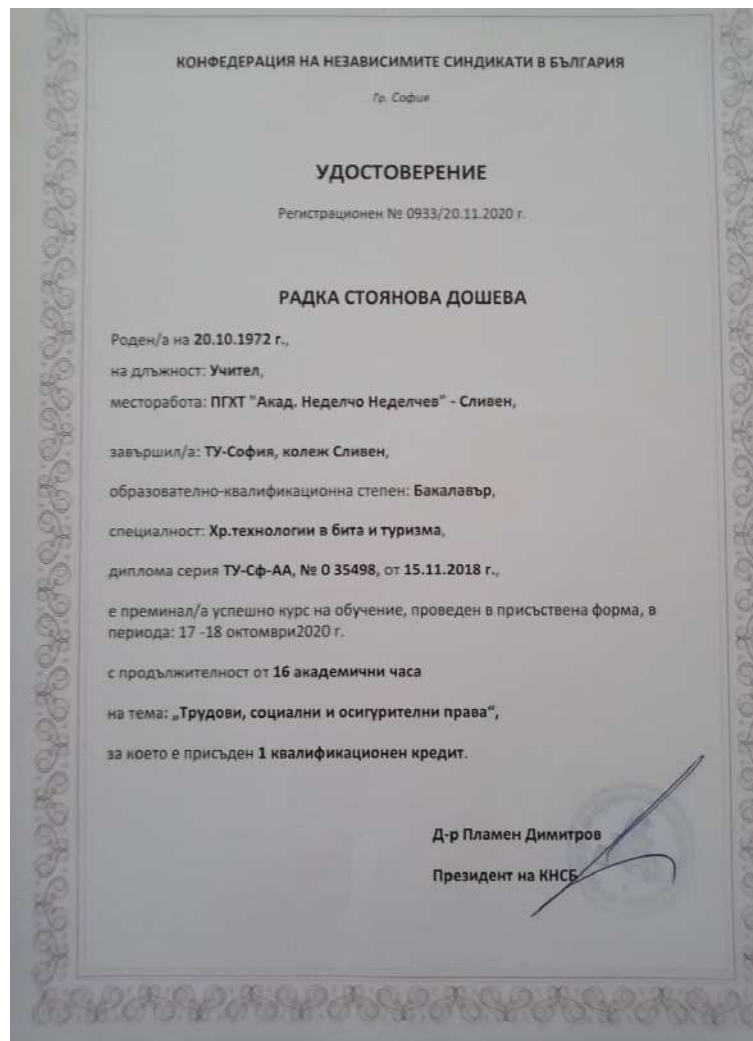
# ОБРАЗОВАНИЕ:

- Диплома за магистър-Тракийски университет гр. Стара загора , клон Ямбол "
- Специалност: «Безопасност и качество на храните»
- Професионална квалификация: «магистър-инженер»



# ДОПЪЛНИТЕЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ:

- Удостоверение за професионално обучение от :





ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ  
ЕВРОПЕЙСКИ  
СОЦИАЛЕН ФОНД



НАУКА И ОБРАЗОВАНИЕ ЗА  
ИНТЕЛИГЕНТЕН РАСТЕЖ

Тракийски университет – Стара Загора, Факултет „Техника и технологии“  
гр. Ямболо, област Ямболо

(Серия ТрУ-2021, рег. № 3940/18.10.2021 г.)

## УДОСТОВЕРЕНИЕ

Рег. № 49-40/18.10.2021 г.

ЗА ПРОВЕДЕНО ОБУЧЕНИЕ НА УЧИТЕЛ  
ЗА ПОВИШАВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯТА И КОМПЕТЕНТНОСТИТЕ

на ипж. РАДКА СТОЯНОВА ДОШЕВА

ПГХТ „Акад. Неделчо Неделчев“, ул. „Великокняжевска“ № 1

гр. Сливен, обл. Сливен, длъжност – УЧИТЕЛ

завършила Тракийски университет – Стара Загора,  
специалност „Безопасност и качество на храните“

за участие в обучение по проект BG05M2OP001-2.014-0001 „Подкрепа за  
дуалната система на обучение“ в периода от 09.10.2021 г. до 16.10.2021 г.  
**Продължителност на обучението** - 24 академични часа, от които 16 часа  
теоретично обучение и 8 часа практическо обучение.

Декан  
на Факултет „Техника и технологии“:

  
доц. д-р ипж. В. Стойкова

[www.eufunds.bg](http://www.eufunds.bg)

Проект BG05M2OP001-2.014-0001 „Подкрепа за дуалната система на обучение“, финансиран от  
Оперативна програма „Наука и образование за интелигентен растеж“, съфинансирана от Европейския  
съюз чрез Европейските структурни и инвестиционни фондове.



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ  
ЕВРОПЕЙСКИ  
СОЦИАЛЕН ФОНД



НАУКА И ОБРАЗОВАНИЕ ЗА  
ИНТЕЛИГЕНТЕН РАСТЕЖ

Тракийски университет – Стара Загора, Факултет „Техника и технологии“  
гр. Ямболо, област Ямболо

(Серия ТрУ-2021, рег. № 3945/25.10.2021 г.)

## УДОСТОВЕРЕНИЕ

Рег. № 54-45/25.10.2021 г.

ЗА ПРОВЕДЕНО ОБУЧЕНИЕ НА УЧИТЕЛ  
ЗА ПОВИШАВАНЕ НА КВАЛИФИКАЦИЯТА И КОМПЕТЕНТНОСТИТЕ

на ипж. РАДКА СТОЯНОВА ДОШЕВА

ПГХТ „АКАД. НЕДЕЛЧО НЕДЕЛЧЕВ“, ул. „Великокняжевска“ № 1

гр. Сливен, обл. Сливен, длъжност - УЧИТЕЛ

завършила Тракийски университет - Стара Загора  
специалност „Безопасност и качество на храните“

за участие в обучение по проект BG05M2OP001-2.014-0001 „Подкрепа за  
дуалната система на обучение“ в периода от 17.10.2021 г. до 24.10.2021 г.  
**Продължителност на обучението** - 24 академични часа, от които 16 часа  
теоретично обучение и 8 часа практическо обучение.

Декан  
на Факултет „Техника и технологии“:

  
доц. д-р ипж. В. Стойкова

[www.eufunds.bg](http://www.eufunds.bg)

Проект BG05M2OP001-2.014-0001 „Подкрепа за дуалната система на обучение“, финансиран от  
Оперативна програма „Наука и образование за интелигентен растеж“, съфинансирана от Европейския  
съюз чрез Европейските структурни и инвестиционни фондове.

ТРАКИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ  
ДЕПАРТАМЕНТ ЗА ИНФОРМАЦИЯ И ПОВИШАВАНЕ  
КВАЛИФИКАЦИЯТА НА УЧИТЕЛИТЕ  
СТАРА ЗАГОРА

## УДОСТОВЕРЕНИЕ

за допълнително обучение

Регистрационен № 15 - 26 / 15.02.2021 г.

На **Радка Стоянова Дошева**

Роден/а/ на 20.10.1972 г. в гр. Сливен,  
на длъжност: Учител по професионална подготовка,  
месторабота: Професионална гимназия по хотелиерство и туризъм "Акад.  
Неделчо Неделчев" - Сливен  
завършил/а/ Технически университет - София, Колеж - Сливен,  
ОКС: Професионален бакалавър,  
специалност: Хранителни технологии  
диплома серия: ТУ-СФ-АА, № - /№ 6065 /2018 г. , изд. от Технически  
университет - София, Колеж - Сливен  
е участвал/а/ в квалификационен курс в периода от 03.02.2021 г. до 13.02.2021 г.  
с продължителност от 16 академични часа, частично присъствени на тема:

### Стратегии и техники за мотивация за учене на новите поколения ученици

за което е присъден 1 (един) квалификационен кредит.  
Курсът е проведен съвместно с „Евроклас консулт плюс“ ЕООД, гр. Пловдив.

  
ДИРЕКТОР

(проф. д-р Галя Кожухарова)

  
ВЕЛИКОТЪРНОВСКИ УНИВЕРСИТЕТ  
"СВ. СВ. КИРИЛ И МЕТОДИЙ"

## УДОСТОВЕРЕНИЕ

Регистрационен №257/28.02.2022 г.

**РАДКА СТОЯНОВА ДОШЕВА**  
роден/а на 20.10.1972 г., в гр.(с.) Сливен,  
на длъжност **учител по професионална подготовка**,  
месторабота: ПГХТ "Акад. Неделчо Неделчев",  
гр.(с.) Сливен, обл. Сливен,  
завършил/а Тракийски университет, гр. Стара Загора,  
образователно – квалификационна степен: **магистър**,  
специалност: **"Безопасност и качество на храните"**,  
диплома серия ТрУ-2020, №036255, рег. №24 от 30.10.2020 г.,  
е участвал(а) в обучителен курс в периода 14-15.01.2022 г.  
с продължителност от **16 академични часа** на тема:  
**"Креативното преподаване"**,  
за което е присъден **1 квалификационен кредит**.

Директор на Департамент за продължаващо образование и  
квалификация на педагогически специалисти

Доц. д-р Петя СЪБЕВА :   


ТРАКИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ  
ДЕПАРТАМЕНТ ЗА ИНФОРМАЦИЯ И ПОВИШАВАНЕ  
КВАЛИФИКАЦИЯТА НА УЧИТЕЛИТЕ  
СТАРА ЗАГОРА

## УДОСТОВЕРЕНИЕ

за допълнително обучение

Регистрационен № 235 - 23 / 11.09.2019 г.

На **Радка Стоянова Дошева**

Роден/а на 20.10.1972 г., в гр/с. Сливен, обл. Сливен  
на длъжност: учител,  
месторабота: ПГХТ гр/с. Сливен, обл. Сливен,  
завършил/а: ТУ-София  
ОКС: професионален бакалавър,  
специалност: технология на храните, бита и туризма,  
диплома серия: ТУ-СФ-ААН№ 035498/6065/2018г. изд. от ТУ-София  
е участвал/а в квалификационен курс в периода 10.09. - 11.09.2019 г. с  
продължителност от 16 академични часа на тема:

### Облачните технологии в помощ на учителя

за което е присъден 1 (един) квалификационен кредит.

  
ДИРЕКТОР: 1.....  
(проф. д-р Галя Кожухарова)

ТРАКИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ  
ДЕПАРТАМЕНТ ЗА ИНФОРМАЦИЯ И ПОВИШАВАНЕ  
КВАЛИФИКАЦИЯТА НА УЧИТЕЛИТЕ  
СТАРА ЗАГОРА

## УДОСТОВЕРЕНИЕ

за допълнително обучение

Регистрационен № 235 - 23 / 11.09.2019 г.

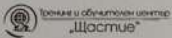
На **Радка Стоянова Дошева**

Роден/а на 20.10.1972 г., в гр/с. Сливен, обл. Сливен  
на длъжност: учител,  
месторабота: ПГХТ гр/с. Сливен, обл. Сливен,  
завършил/а: ТУ-София  
ОКС: професионален бакалавър,  
специалност: технология на храните, бита и туризма,  
диплома серия: ТУ-СФ-ААН№ 035498/6065/2018г. изд. от ТУ-София  
е участвал/а в квалификационен курс в периода 10.09. - 11.09.2019 г. с  
продължителност от 16 академични часа на тема:

### Облачните технологии в помощ на учителя

за което е присъден 1 (един) квалификационен кредит.

  
ДИРЕКТОР: 1.....  
(проф. д-р Галя Кожухарова)



# УДОСТОВЕРЕНИЕ

№30978 от 18.12.2022 год.

на

**РАДКА СТОЯНОВА ДОШЕВА**

Дата на раждане: 20.10.1972г.

Месторабота: ПГХТ "Акад. Неделчо Неделчев" - гр. Сливен

Длъжност: Учител

Завършено висше учебно заведение: ТУ - София Колеж - гр. Сливен

ОКС: Професионален бакалавър

Специалност: Хранителни технологии

Диплома: серия/номер: Серия ТУ - СФ-АА №035498, Рег. № 6065/ 15.11.2018г.

е участвал(а) в проектна форма на обучение в периода от 17.11.2022 г. до 17.12.2022 г. с продължителност от 32 академични часа на тема:

**"Иновативни методи на обучение и позитивна култура на класната стая. Възпитателство и образование. Практически техники за работа в клас. Итеративно обучение в развитие на компетентности на 21 век. Формиране на успешни нагласи, умения и функционална грамотност. КОМПЕТЕНТНОСТЕН ПОДХОД"**.

за което са присъдени 2 (два) квалификационни кредита.

Ръководител: Мария Дерижан



СИНДИКАТ НА БЪЛГАРСКИТЕ УЧИТЕЛИ  
гр. София

## УДОСТОВЕРЕНИЕ

Регистрационен № 20 - 655 / 23.05.2023 г.

на Радка Стоянова Дошева  
роден/а на 20.10.1972 год. в гр. (с) Сливен  
на длъжност Учител  
месторабота ПГХТ "Акад. Неделчо Неделчев"  
гр. (с.) Сливен обл. Сливен  
завършил/а Тракийски университет гр. Стара Загора  
образователно-квалификационна степен Магистър  
специалност Безопасност и качество на храните  
диплома серия ТрУ-2020 № 036255 от 30.10.2020 г.  
е участвал (а) в курс в периода  
от 17.05.2023 г. до 18.05.2023 г. с продължителност от 16 академични часа  
на тема: Ролята на лидерството за повишаване качеството на учебно-възпитателния процес  
за което са присъдени 1 квалификационни кредити

ПРЕДСЕДАТЕЛ НА СБУ:

Д-р.н. Янка Тарелка



ВЕЛИКОТЪРНОВСКИ УНИВЕРСИТЕТ  
"СВ. СВ. КИРИЛ И МЕТОДИЙ"

## УДОСТОВЕРЕНИЕ

Регистрационен №257/28.02.2022 г.

**РАДКА СТОЯНОВА ДОШЕВА**

роден/а на 20.10.1972 г., в гр.(с.) Сливен,

на длъжност **учител по професионална подготовка,**

месторабота: ПГХТ "Акад. Неделчо Неделчев",

гр.(с.) Сливен, обл. Сливен,

завършил/а Тракийски университет, гр. Стара Загора,

образователно - квалификационна степен: **магистър,**

специалност: **"Безопасност и качество на храните",**

диплома серия ТрУ-2020, №036255, рег. №24 от 30.10.2020 г.,

е участвал(а) в обучителен курс в периода 14-15.01.2022 г.

с продължителност от 16 академични часа на тема:

**"Креативното преподаване",**

за което е присъден 1 квалификационен кредит.

Директор на Департамент за продължаващо образование и квалификация на педагогически специалисти

Доц. д-р Петя СЪБЕВА:





(печат на ВУ)



*(Handwritten signature)*  
(подпис на притежателя)



Серия CV

№ 041382

Издава се на основание Наредба № 15 от 22.07.2019 г. на МОН  
(ДВ, бр. 61/2.08.2019 г.)

СОФИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“  
СОФИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ЗА ИНФОРМАЦИЯ И УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ НА УЧИТЕЛИ

### СВИДЕТЕЛСТВО ЗА ПРОФЕСИОНАЛНОКВАЛИФИКАЦИОННА СТЕПЕН

Регистрационен № 40860

**РАДКА СТОЯНОВА ДОШЕВА**

(трите имена по лична карта)

роден/а на 20.10.1972 г. в гр./с. Сливен  
завършил/а Тракийски университет гр. Стара Загора  
образователно-квалификационна степен: Магистър  
специалност Безопасност и качество на храните  
диплома серия/№ ТрУ-2020/340692/8626 от 2020  
въз основа на протокол № 510/09.10.2023  
заповед № УД-200/13.11.2023 на директора

на Департамента за информация и усъвършенстване на учители –  
Софийски университет „Св. Климент Охридски“

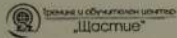
придобива ПЕТА ПРОФЕСИОНАЛНОКВАЛИФИКАЦИОННА СТЕПЕН.

ДИРЕКТОР НА  
ДЕПАРТАМЕНТ:

*(Handwritten signature)*  
(подпис)

РЕКТОР:





# УДОСТОВЕРЕНИЕ

№ 36255 от 17.07.2023 г.

на

**РАДКА СТОЯНОВА ДОШЕВА**

Дата на раждане: 20.10.1972г.

Месторабота: ПГХТ "Акад. Н. Неделчев" - гр. Сливен

Длъжност: Учитель по професионална подготовка

Завършило висше учебно заведение:

Специалност: Безопасност и качество на храните

ОКС: Мажистър

Диплома серия/ номер: Диплома - Серия ТрУ-2020, №340692, рег.№8626/02.11.2020г.

е участвал/а в присъствена форма на обучение от 30.06.2023 г. до 17.07.2023 г. с продължителност от 16 академични часа на тема:

**„Позитивна работа в екип. Изграждане и обогатяване на добрите отношения, повишаване на личностната мотивация и емпатията на колектива.“;**

за което е присъден 1 (един) квалификационен кредит.

Ръководител: Мария Дерижан



ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ  
„ПРОФЕСИЯ 21 ВЕК“ - СОФИЯ

# УДОСТОВЕРЕНИЕ

Регистрационен № 19-0040 / 29.01. 2024 г.

Радка Стоянова Дошева

(име, презиме, фамилия)

роден(а) на 20.10.1972 г. в гр. (с) Сливен

на длъжност Учител по професионална подготовка

месторабота ПГХТ "Академик Неделчо Неделчев"

(пълно наименование на институцията)

гр. (с) Сливен, област Сливен

завършил/а Трайски Университет

(висше училище)

гр. Стара Загора, образователно-квалификационна степен мажистър

специалност Безопасност и качество на храните

диплома серия ТрУ-2020 № 340692, Рег. № 8626 от 2020 г.

е участвал (а) в курс за повишаване на квалификацията в периода

(организационна форма)

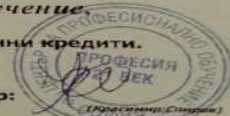
от 22.12.2023 г. до 23.12.2023 г. с продължителност от 16

академични часа на тема:

**Проекто-базирано обучение**

за което са присъдени 1 квалификационни кредити.

Директор:



МИНИСТЕРСТВО  
НА ОБРАЗОВАНИЕТО  
И НАУКАТА



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ  
ПО ТУРИЗЪМ  
„ПРОФ. Д-Р АСЕН ЗЛАТАРОВ“

# ГРАМОТА

ЗА РЪКОВОДИТЕЛ НА УЧАСТНИК  
В НАЦИОНАЛНО СЪСТЕЗАНИЕ ПО ПРОФЕСИИ  
РЕГИОНАЛЕН КРЪГ  
“НАЙ – ДОБЪР МЛАД СЕРВИТЪОР“

НА РАДКА СТОЯНОВА ДОШЕВА

ПГХТ „АКАД. НЕДЕЛЧО НЕДЕЛЧЕВ“

ГР. СЛИВЕН

БУРГАС, 14 – 16 март 2024 г.

инж. ФОТИНКА ВЪРГОВА

Директор на ПГТ "Проф. д-р Асен Златаров"



ИНТЕРНЕТ ПИАР ЕООД

гр. София

**УДОСТОВЕРЕНИЕ**

Регистрационен № 6929000106820/23.10.2024

На *Радка Стоянова Дошева*

родена на: 20.10.1972 г., в гр. Сливен,  
на длъжност: *Учител по практическо обучение,*  
месторабота: *ПГХТ "Акад. Н. Неделчев", гр. Сливен,*

завършила: *Тракийски Университет, гр. Стара Загора, факултет*  
*Техника и технологии, гр. Ямбол,*  
образователно-квалификационна степен: *Магистър - Инженер,*  
специалност: *Безопасност и качество на храните,*  
диплома: *Серия ТрУ-2020, № 340692, рег. № 8626 от 2.11.2020 г.,*

е участвала в *Частично присъствена форма на обучение*  
в периода от *22.10.2024 г. до 23.10.2024 г.*  
с продължителност от *16 академични часа* на тема:

*"Изграждане на ефективна училищна среда. Повишаване на дигиталните компетентности и умения на педагогическите специалисти."*

за което е присъден *1 (един)* квалификационен кредит.

Ръководител на обучаващата организация: *Софка Попова*



**Certificate of Attendance**

FOR PARTICIPATION IN THE 1<sup>ST</sup> SUMMER SCHOOL  
"VALORIZATION OF FOOD BY-PRODUCT"

*Radka Dosheva*

September 9 to 12, 2025, at the  
Technical University of Sofia - College of Sliven,  
CEEPUS Network - Adriatic-Pannonian-Black Sea Food Connect

Assoc. Prof.  
**Gjore Nakov, DSc**  
Local coordinator of  
CEEPUS Network

Assoc. Prof.  
**Violeta Raykova, PhD**  
Director of the  
College - Sliven



# РАЗДЕЛ 2: Педагогическа дейност:

## **1. Изграждане на добри взаимоотношения, организационни връзки с:**

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

## **2. Основни функции:**

- *Планиране и подготовка на учебния процес*

# РАЗДЕЛ 2: Педагогическа дейност:

- Провеждане на обучение :
- Учебна практика по :
- Кулинарни техники и технологии , Кулинарни изделия и напитки за кетъринга , Обслужване в заведенията за хранене и развлечения, Организация и технология на кетърингово събитие, Организация и обслужване в ресторанта , Сомелиерство и барманство , Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия , Производствена практика по специалностите

## РАЗДЕЛ 2: Педагогическа дейност:

- **Теория:**
- Технологично обзавеждане на специалността, Суровини и материали за производството на хляб, хлебни и сладкарски изделия, Автоматизация на производството, Електротехника и електроника, Процеси и апарати в ХВП, Приложна декорация.
- **Провеждане на консултативна дейност с ученици**
- Използване на подходящи образователни стратегии, методи и техники, които:

## РАЗДЕЛ 2: Педагогическа дейност:

- -отговарят на различни образователни потребности на учениците;
- -мотивират учениците и стимулират личностното им развитие;
- -реализират вътрешнопредметни и междупредметни връзки.
- Обогащаване на учебния процес с интересни факти и занимателни елементи

# РАЗДЕЛ 2: Педагогическа ДЕЙНОСТ:



# РАЗДЕЛ 2: Педагогическа дейност:

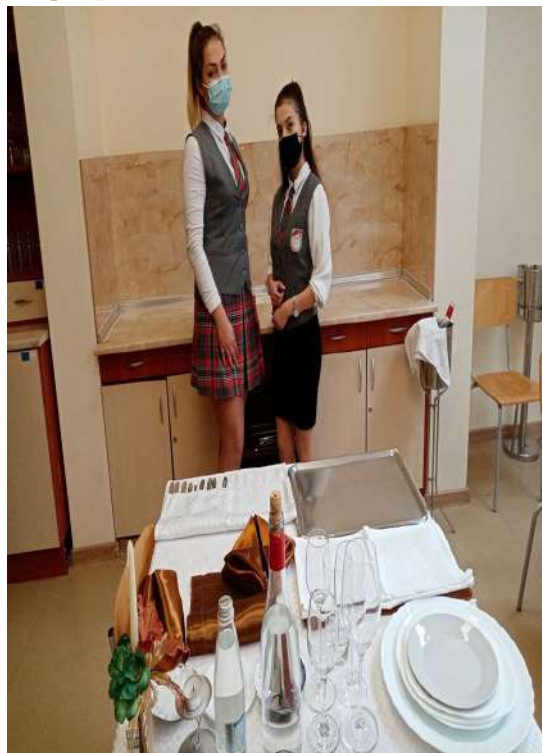


# РАЗДЕЛ 2: Педагогическая деятельность:



## РАЗДЕЛ 2: Педагогическа дейност:

- 3.Участия в състезания и награди:
- Вътрешен кръг на състезания по професиите гр. Сливен - 23 февруари 2021 г. - За категория „Най-добър млад сервитьор“:



# РАЗДЕЛ 2: Педагогическа дейност:

- Регионални състезания по професиите гр. Кърджали от 12-14 март 2021 г. - За категория „Най-добър млад сервитьор“ - V – то място :



## РАЗДЕЛ 2: Педагогическа дейност:

- Национални състезания по професии в гр. София от 13 до 15 май 2021 г.- За категория „Най-добър млад сервитьор“ II-ро място:





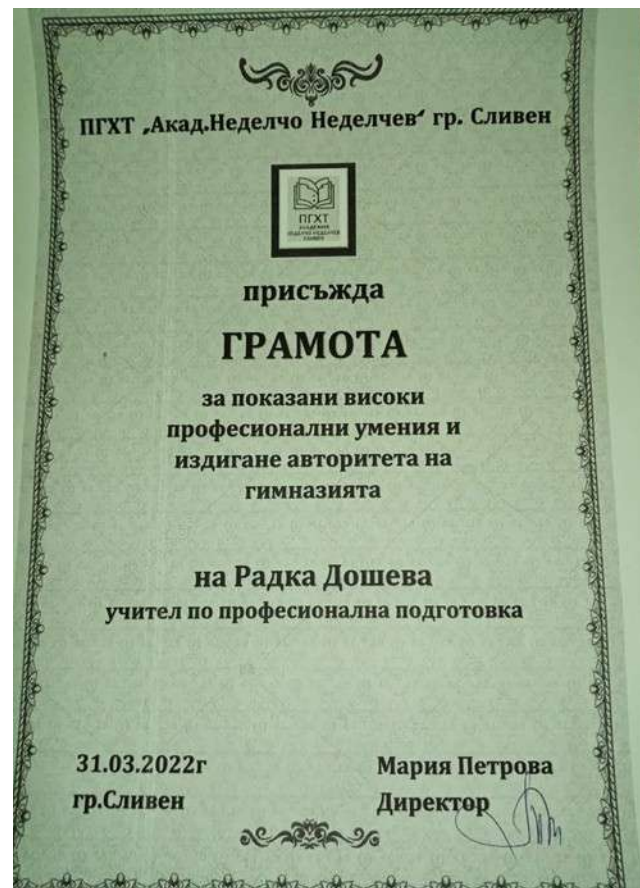
## РАЗДЕЛ 2: Педагогическа дейност:



## РАЗДЕЛ 2: Педагогическа дейност:



# РАЗДЕЛ 2: Педагогическа дейност:



## РАЗДЕЛ 2: Педагогическа дейност:

- Участия в състезания и награди:
- Вътрешен кръг на състезания по професиите гр. Сливен - 23 февруари 2024 г .- За категория „Най-добър млад сервитьор“:



## РАЗДЕЛ 2: Педагогическа дейност:

- Регионални състезания по професиите гр. Бургас от 14-16 март 2024 г. - За категория „Най-добър млад сервитьор“ - V – то място :





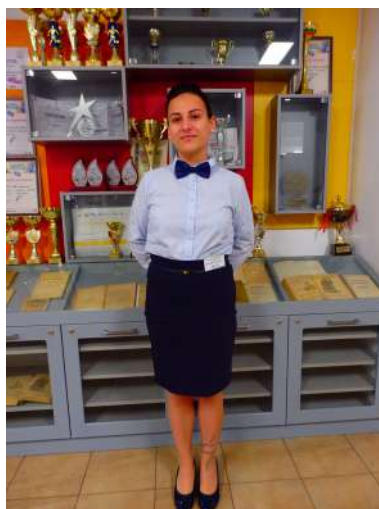
## РАЗДЕЛ 2: Педагогическа дейност:

- Национални състезания по професии в гр. Варна, к.к.»Златни пясъци» от 24 до 26 април 2024 г.- За категория „Най-добър млад сервитьор“ II-ро място:



## РАЗДЕЛ 2: Педагогическа дейност:

- Регионални състезания по професиите гр. Сливен от 17-19 март 2025 г. - За категория „Най-добър млад сервитьор“- класирани за национално състезание.



# РАЗДЕЛ 3. Научно - методическа дейност:

- 1. Използване на методики:
- ↗ Анализ
- ↗ Беседи
- ↗ Презентации
- ↗ Демонстрации
- 2. Методически материали
- ↗ Образователни планове, програми и учебно-методическа литература
- ↗ Използване на ИКТ в образователния процес-
- презентации или част от уроци

# РАЗДЕЛ 3. Научно - методическа дейност:

МЕТОДИЧЕСКА РАЗРАБОТКА НА УРОК ПО  
ПРАКТИКА

ТЕМА: „МЛЕЧНИ СУПИ, СТУДЕНИ И СПЕЦИАЛНИ  
СУПИ”

## РАЗДЕЛ 3. Научно - методическа дейност:

- 1. Учебна дисциплина
- Технология на кулинарната продукция 11 клас
- 2. Раздел
- Технология на супи за кетъринг
- 3. Тема на урока: Млечни супи, студени и специални супи
- 4. Вид на урока
- Урок за формиране на умения и навици
- 5. Място и времетраене на провеждане на урока - 45 мин.
- ПГХТ "акад.Н.Неделчев"

## РАЗДЕЛ 3. Научно - методическа дейност:

- 6. Цели на урока
  - - Образователни
  - Учениците да се запознаят с начина на подготовка, приготвяне и аранжиране на ястията
  - - Възпитателни
  - Учениците да формират умения за култура на работното място, и естетическо представяне на готовия продукт.
- 7. Логически анализ и вид на урока
  - 7.1. Уводна част на урока: организационно начало и подготовка на класа за работа.
    - - Актуализиране на знания от предходния урок
  - 7.2. Същинска част
    - - Постановяне на новата тема
    - - Разработване на учебното съдържание
  - 7.3. Упражнения за формиране на навици
  - 7.4. Заключителна част: Затвърждаване и обобщение

## РАЗДЕЛ 3. Научно - методическа дейност:

- 8. За анализиране на урока използвах следните дидактически методи:
- 8.1. Словесни:
  - - разказ
  - - беседа
  - - обяснения
  - - изложение
  - - качествена оценка
- 8.2. Практически
  - - демонстрация
  - - упражнение
  - - презентация
- 9. Съобразих се със следните дидактически принципи:
  - - нагледност
  - - достъпност
  - - съзнателност и активност
  - - научност
  - - индивидуален подход
  - - научност
  - - системност и последователност

## РАЗДЕЛ 3. Научно - методическа дейност:

- 10. В подготовката на урока използвах следните литературни източници:
  - 10.1. Педагогически практикум - М.Гавазов, К.Величков,М.Николова
  - 10.2. Технология на кулинарната продукция - Г.Сомов, С.Стамов, Н.Краевска
- 11. Ход на урока
  - 11.1. Организационна част
  - 11.2. Използвах беседа за актуализиране на знанията на учениците със следните въпроси:
    - -Какви видове млечни супи познавате?
    - - Кои от тези видове най-често се консумират?
    - - На какви качествени изисквания трябва да отговарят тези супи?
  - 11.3. Въз основа на отговорите на учениците, направих плавен преход към представяне на новата тема
- 12. Записах заглавието на дъската
  - 12.1. План на урока
    - 1. Характеристика на млечни, студени и специални супи
      - Представих я на учениците с методите на изложение и обяснение
    - 2. Видове: според топлинната обработка
      - - студени млечни супи
      - - топли млечни супи

## РАЗДЕЛ 3. Научно - методическа дейност:

- 3. Асортименти:
- - Таратор
- - Млечна супа с тестени изделия
- - Супа от ябълки с кисело мляко
- Представих онагледяване на готовите ястия с помощта на мултимедия.
- 3.1. Таратор
- Основни моменти:
- - подготовка на зеленчуците:измиване ,нарязване
- - смесване с млякото разбито с водата
- - овкусяване
- - оформяне и поднасяне
- 
- 
- 3.2. Млечна супа с тестени изделия
- Основни моменти:
- - смесване на млякото с водата и кипване
- -добавяне на тестеното изделие в кипящата течност и варене 5-6 минути
- - прибавяне на маслото, овкусяване и оформяне
- 3.3.Супа от ябълки с кисело мляко
- -измиване ,обелване и настъргване на ябълките
- - разбиване на киселото мляко със захарта
- - смесване на ябълките с млечната смес
- - оформяне

## РАЗДЕЛ 3. Научно - методическа дейност:

- 4. Качествени и изисквания
- Използвах беседа
- - На какви изисквания трябва да отговаря таратора?
- - На какви изисквания трябва да отговаря млечната супа с тестени изделия?
- - На какви изисквания трябва да отговаря супата от ябълки с кисело мляко?
- 4.1. кулинарна готовност
- 4.2. температура на поднасяне
- 4.3. вкус и аромат
- 4.4. естетическо оформление
- 5. Оформяне и поднасяне
- Таратора се поднася в супени чинии, шоли или тимбали ,поръсен със ситно нарязан копър,магданоз (може и счукан чесън).Охладен.Млечната супа с тестени изделия се поднася топла до 75 градуса ,поръсена с масло и настъргано сирене в супени чинии.Супата от ябълки с кисело мляко се поднася охладена ,добре оформена в супени чинии

## РАЗДЕЛ 3. Научно - методическа дейност:

- 6. Хранителна стойност на млечните супи:
  - - Беседа – Каква е ролята на млякото ,като основна съставна част от супите и участващите в тях зеленчуци и плодове?
- 7. Приложение:
  - Млечните супи се консумират във всякакви възрастови групи.Широко се прилагат в детските кухни,ученически столове,диетично и рационално хранене.
- 8. Хигиенни изисквания
- 9. Техника на безопасност
- 10. Практическа част на урока:
  - - разделих учениците на три групи и поставих следните задачи:
    - Първа група:
      - - Приготвяне на Таратор

## РАЗДЕЛ 3. Научно - методическа дейност:

- Втора група:
  - - Приготвяне на Млечна супа с тестени изделия
- Трета група:
  - - Приготвяне на Супа от ябълки с кисело мляко
  - - Проверихме необходимите продукти и се премина към работа
  - - Следя за изпълнение на задачата
  - - След приключване на работата изисквам учениците да почистят работните места
  - - По един ученик от всяка група презентира приготвената супа
  - - Направих оценка на изпълнението по следните критерии: спазване на рецептурата, вкусови качества, вид на ястието при презентиране
  - Урокът завърши с качествена оценка на приготвеното от учениците.
  - Поощрих тези които проявиха по-голяма активност и най-добре справиха се.
- 11. Заключителна част
  - - обобщение, систематизиране, изводи

# Раздел 4. Извънкласна дейност:

«Занимания по интереси» – проект  
«Здравословно и вкусно»



# Раздел 4. Извънкласна дейност:

- Участие във Великденски празници 2022 г.



# Участие във Великденски празници 2022 г.



# Раздел 4. Извънкласна дейност:

- Подготовка и участие в деня на професиите 2022 г.



# Раздел 4. Извънкласна дейност:

- Участие в Коледни празници 2021 г.



# Раздел 4. Извънкласна дейност:

Участие във Великденски празници 2024 г.



# Раздел 4. Извънкласна дейност:



## Раздел 5. Приложения

- СОЦИАЛНИ УМЕНИЯ И КОМПЕТЕНЦИИ:
- Съвместно съжителство с други хора в интеркултурно обкръжение, в ситуации, в които комуникацията и екипната работа са отсъществено значение.
- Отлични комуникативни умения;  
способност за работа в екип;  
коректност, отговорност, организираност

# Раздел 5. Приложения

- 2.Организационни и технически умения и компетенци
- Отлични организационни умения; добра координация
- Добра работа с компютри, умения, придобити в резултат на допълнителни обучения
- 3.Методически компетенции
- Учебни програми
- Календарно-тематични разпределения
- Методически разработки на уроци

## Раздел 6. Философия на преподаване

- Учителската професия е призвание.
- Учителят трябва да има творчески подход, но заедно с това да не забравя отговорността, която носи за формирането на подготвени и знаещи млади хора.
- Учителят не трябва да забравя, че той е основен модел за подражание и трябва да има високи изисквания към себе си. В центъра на педагогическото взаимодействие са учениците, а техните оценки и реални постижения са основен критерий за качеството на учителския труд.