

**ТЕМАТИЧЕН ПЛАН ЗА УЧЕБНАТА ПРАКТИКА
НА КУРС „ГОТВАЧ”
СПЕЦИАЛНОСТ „ПРОИЗВОДСТВО НА КУЛИНАРНИ ИЗДЕЛИЯ И
НАПИТКИ“**

№	Наименование на разделите и темите	Брой часове
1-ви ден	Инструктаж по трудова безопасност и противопожарна охрана в учебния център. Запознаване с технологичното оборудване и правилата за безопасна работа. Инструктаж по НАССР и спазване на санитарно-хигиенните изисквания. Стандарти за провеждане на учебна практика.	5
	<i>Предварителна обработка на зеленчуци – техники за нарязване, филетиране, торниране. Приготвяне на готварски помощни материали – овкусители. Студени маслени смеси.</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Мирпоа (смес от зеленчуци) ➤ Букет гарни ➤ Шпикован лук ➤ Торнирани зеленчуци ➤ Студени маслени смеси – масло със зелени подправки ➤ Избистрено масло (Ги) ➤ Сос Песто ➤ Билков зехтин 	
2-ри ден	<i>Предварителна обработка на месо – техники. Приготвяне на маринати и фаршове.</i>	5
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Транжиране на цяло пиле и фасониране на полуфабрикати ➤ Шпиковане и бордиране на едропорционни полуфабрикати от месо ➤ Фасониране на порционни полуфабрикати от месо 	
3-ти ден	<i>Приготвяне на съставки на ястията – бульони, запръжки и сосове</i>	5
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Зеленчуков бульон ➤ Пилешки бульон ➤ Костен бульон ➤ Консуме ➤ Брашнена запръжка Ру ➤ Основен сос Бешамел ➤ Основен светъл сос ➤ Сос Жу 	
4-ти ден	<i>Приготвяне на зеленчукови и въглехидратни гарнитурни. Правила при съчетаване на гарнитурни с основен продукт</i>	5
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Зеленчукови пюрета ➤ Паста ➤ Картофи „Уилямс“ 	
5-ти ден	<i>Приготвяне на студени предястия – салати и дресинги</i>	5
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Салата Табуле ➤ Салата Цезар ➤ Салата Капрезе ➤ Солена торта от лимец 	

6-ти ден	<i>Приготвяне на студени предястия – терини и пастети</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Зеленчуков терин ➤ Пастет от пилешки дроб с портокалово желе ➤ Букет от свежи салати с билкова полента 	5
7-ми ден	<i>Краткотрайни топлинни обработки – поширане, гриловане, сотиране и гратиниране</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Поширана круша с меден дресинг и пистачио ➤ Поширана риба ➤ Топло зеленчуково предястие с Дзадзики сос ➤ Антипасти от гриловани зеленчуци и колбаси ➤ Ризото с вариации от моркови 	5
8-ми ден	<i>Приготвяне на топли предястия от тестени изделия</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Киш Лорен ➤ Воловани с плънка от зеленчуци ➤ Френско сирене в крипи обвивка със сушени плодове и ядки 	5
9-ти ден	<i>Приготвяне на топли предястия от яйца</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Омлети – вариации ➤ Яйца Бенедикт ➤ Тортиля Еспаньола с карамелизиран лук 	5
10-ти ден	<i>Приготвяне на вегетариански ястия</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Баница със спанак на тиган ➤ Огретен с лешникова гремолата ➤ Тарт Татен с картофи 	5
11-ти ден	<i>Приготвяне на ястия с топлинен процес варене – супи и застройкики</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Зеленчукова супа – борш ➤ Крем супа от картофи ➤ Пилешка супа ➤ Френска лучена супа 	5
12-ти ден	<i>Приготвяне на ястия с топлинен процес задушаване</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Приготвяне на маринати ➤ Приготвяне на фаршове ➤ Задушени едри полуфабрикати от свинско месо ➤ Руладина от патешко филе с гъши дроб и портокалов сос ➤ Телешки гулаш 	5
13-ти ден	<i>Приготвяне на ястия с топлинен процес задушаване</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Приготвяне на маринати ➤ Приготвяне на фаршове ➤ Шпиковано заешко бутче със сос от печено ➤ Роле от заешко месо фаршировано с крема сирене и ядки, горчичен сос. ➤ Пилешки котлет със сос от пиперки 	5

14-ти ден	<i>Приготвяне на ястия с топлинен процес пържене</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Телешки кюфтенца по сицилиански ➤ Салтимбока ➤ Оризови топки „Аранчини“ 	5
15-ти ден	<i>Приготвяне на ястия с топлинен процес печене</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Фаршировано пилешко филе – вариации ➤ Печено роле от контра филе ➤ Печено червено и жълто цвекло а ла Bocuse 	5
16-ти ден	<i>Приготвяне на ястия от риба с подходящи сосове</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Рибни жулиени в цитрусова марината с паста пат а фри ➤ Сос Беарнез ➤ Печена риба в ароматна кора („тесто“) от морска сол ➤ Печена риба с рататуй и скаморца 	5
17-ти ден	<i>Приготвяне на ястия от българската национална кухня</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Боб чорба ➤ Овчарска салата в гурме вариант ➤ Мусака с бешамелова паста ➤ Хляб „Кашник“ 	5
18-ти ден	<i>Приготвяне на ястия от телешки меса</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Тартар от телешко със сферифициран жълтък ➤ Паста „Болонезе“ с кълцано телешко месо ➤ Медальони от телешко бон филе с решетка от ароматни картофи и червено вино сос 	5
19-ти ден	<i>Приготвяне на асортименти за кетърингови събития</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Картофени канапета с млечен пастет и сушени домати ➤ Съвременна презентация на кетърингови асортименти 	5
от 20-ти до 24-ти ден	Black Box готвене	5

Всяка учебна практика завършва с оценяване и дегустация на готовите кулинарни асортименти.

Изготвил: шеф-готвач Галина Василева