

**ТЕМАТИЧЕН ПЛАН ЗА УЧЕБНАТА ПРАКТИКА
НА КУРС „ХЛЕБАР-СЛАДКАР”
СПЕЦИАЛНОСТ „ПРОИЗВОДСТВО НА СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ“**

№	Наименование на разделите и темите	Брой часове	
1-ви ден	Инструктаж по техника на безопасност и противопожарна охрана в учебния център. Запознаване с технологичното оборудване, правила по НАССР и санитарно-хигиенните изисквания. Стандарти за провеждане на учебната практика.	5	
	<i>Приготвяне на пандишпаново тесто и полуфабрикати от него – блатове</i>		
	<ul style="list-style-type: none">➤ Орехов блат➤ Обикновен бял блат➤ Какаов блат Съхранение на полуфабрикати от пандишпаново тесто		
2-ри ден	<i>Приготвяне на пандишпаново тесто и полуфабрикати от него – платки</i>	5	
	<ul style="list-style-type: none">➤ Бяла платка➤ Какаова платка➤ Шоколадова платка без брашно➤ Гараш платки Съхранение на полуфабрикати от пандишпаново тесто		
3-ти ден	<i>Приготвяне на бишкотено тесто и полуфабрикати от него</i>	5	
	<ul style="list-style-type: none">➤ Бишкоти Съхранение на полуфабрикатите		
	<i>Приготвяне на парено тесто и полуфабрикати от него</i>		
	<ul style="list-style-type: none">➤ Еклери и профитероли Съхранение на полуфабрикатите		
	<i>Приготвяне на ронливо маслено тесто</i> Съхранение на тестото		

4-ти ден	<i>Приготвяне на полуфабрикати от ронливо маслено тесто</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Тарталети ➤ Основи за фланове и пайове ➤ Платки Съхранение на полуфабрикатите	5
5-ти ден	<i>Приготвяне на бъркано маслено тесто и полуфабрикати от него</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Сахер блат ➤ Трюфел блат ➤ Кокосова платка Съхранение на полуфабрикатите	5
6-ти ден	<i>Приготвяне на изделия от ронливо маслено тесто</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Тарталети с плодове ➤ Флан с праскови ➤ Пай с ябълки Оформяне и презентации (плейтинг) на тарталети - вариации	5
7-ми ден	<i>Приготвяне на изделия от ронливо маслено тесто</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Студен чийзкейк ➤ Печен чийзкейк Оформяне и презентации (плейтинг) на флан и пай	5
8-ми ден	<i>Приготвяне на медено тесто и изделия от него</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Френска селска торта - сглобяване 	
	<i>Приготвяне на различни видове ганаш</i>	5
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основен ганаш за заливка и за торта Гараш ➤ Основен ганаш за Трюфел торта Съхранение на ганашите	
9-ти ден	<i>Приготвяне на солени изделия от ронливо маслено тесто – кишове</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Киш Лорен ➤ Киш със сирена ➤ Приготвяне на основен ванилов крем ➤ Приготвяне на кафяв шоколадов мус Презентация на френска селска торта	5
10-ти ден	<i>Приготвяне на сладкарски изделия</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Сахер торта – сглобяване ➤ Еклера торта – сглобяване 	5

11-ти ден	<i>Приготвяне на сладкарски изделия</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Гараш торта – сглобяване ➤ Тирамису – сглобяване като торта ➤ Тирамису – презентация в чиния 	5
12-ти ден	<i>Приготвяне на сладкарски изделия</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Презентация на Тирамису торта ➤ Изработване на декорации от шоколад 	5
13-ти ден	<i>Презентации на торти и петифури</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Заливане на Сахер, Гараш и Еклерова торта ➤ Презентации на торти и петифури 	5
14-ти ден	<i>Приготвяне на белтъчно тесто и полуфабрикати от него</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Целувки ➤ Блатове от белтъчно тесто <p>Съхранение на полуфабрикатите</p>	5
	<i>Приготвяне на плодова йогурт торта с желе от горски плодове</i>	
15-ти ден	<i>Приготвяне на изделия от белтъчно тесто</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Торта Павлова ➤ Шаум за декорация ➤ Презентация на плодова йогурт торта с шаум за декорация 	5
16-ти ден	<i>Приготвяне на сладкарски изделия</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Торта Шварцвалд ➤ Шоколадов приз - трюфел <p>Оформяне и презентация</p>	5
17-ти ден	<i>Приготвяне на сладкарски изделия</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Баварски крем - вариации ➤ Шоколадови трюфели – вариации 	5
18-ти ден	<i>Приготвяне на сладкарски изделия</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Оформяне и презентация на Пети гато- вариации ➤ Приготвяне на орехова торта ➤ Приготвяне на глазури <p>Съхранение</p>	5
19-ти ден	<i>Приготвяне на десерти а ла карт</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Шоколадово суфле ➤ Шоколадова лава ➤ Семифредо с малини и шоколад – замразяване 	5

20-ти ден	<i>Приготвяне на десерти а ла карт</i>	5
	<ul style="list-style-type: none">➤ Печени ябълки със сайдер и бадеми➤ Мока брюле	
21-ви ден	<i>Приготвяне на десерти а ла карт</i>	5
	<ul style="list-style-type: none">➤ Шоколадов браунис с лимонов мус➤ Капучино крем	
22-ри ден	<i>Приготвяне на десерти а ла карт</i>	5
	<ul style="list-style-type: none">➤ Палачинка с мариновани круши➤ Ванилов трюфел с орехи	
23-ти ден	<i>Приготвяне на десерти а ла карт</i>	5
	<ul style="list-style-type: none">➤ Терин – вариации➤ Крем Карамел върху карпачо от ананас	
24-ти ден	<i>Приготвяне на десерти а ла карт дребни сладки и бисквити</i>	5
	<ul style="list-style-type: none">➤ Шприц бисквити➤ Приготвяне на изделия от сладки теста - понички и бухтички	

Всяка учебна практика завършва с окачествяване и дегустация на готовите сладкарски асортименти.

Изготвил: шеф-сладкар Геновева Гинчина