

**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 ➤ Брашнена запръжка Ру ➤ Основен сос Бешамел ➤ 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 от айсберг, сушени плодове / пресни плодове и дресинг от синьо сирене ➤ Салата от рукола с козе сирене и ягодов дресинг | |

| | | |
|------------------|---|----------|
| 6-ти ден | <i>Приготвяне на студени предястия – терини и пастети</i> | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Зеленчуков терин ➤ Антипаста от гриловани зеленчуци и колбаси ➤ Пастет от пилешки дроб и сотирани плодове ➤ Млечен пастет | 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 ➤ Печена риба в ароматна кора („тесто“) от морска сол ➤ Печена риба с ризото от булгур и скаморца | 5 |
| 8-ми ден | <i>Краткотрайни топлинни обработки –гриловане, сотиране и гратиниране</i> | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Топло зеленчуково предястие с Дзадзика сос ➤ Ризото с диви гъби ➤ Плодово ризото ➤ Царевичен кейк с рататуй от патладжан, червен лук и чери домати ➤ Френско сирене в крипи обвивка със сушени плодове и ядки | 5 |
| 9-ти ден | <i>Приготвяне на топли предястия</i> | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Киш Лорен ➤ Новозеландски пай с два вида месо ➤ Зеленчуково суфле с козе сирене | 5 |
| 10-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 ➤ Палачинки | 5 |
| 11-ти ден | <i>Приготвяне на вегетариански ястия</i> | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Баница със спанак на тиган ➤ Зеленчукова лазаня ➤ Тарт Татен с картофи ➤ Пълнени чушки с булгур | 5 |
| 12-ти ден | <i>Приготвяне на ястия с топлинен процес варене – супи и застройкики</i> | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Супа топчета ➤ Крем супа от коприва с пастърма ➤ Пилешка супа ➤ Крем супа от домати с джин ➤ Френска лучена супа | 5 |
| 13-ти ден | <i>Приготвяне на ястия с топлинен процес задушаване и опушване</i> | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Опушени и задушени едри полуфабрикати от свинско месо ➤ Руладина от патешко филе с гъши дроб ➤ Телешки гулаш | 5 |

| | | |
|------------------------------|--|----------|
| 14-ти ден | <i>Приготвяне на ястия с топлинен процес задушаване</i> | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Патица по пекински ➤ Роле от свинско контра филе, фаршировано и бордирано, поднесено с червено вино сос горчичен сос ➤ Пилешки котлет със сос от пиперки – ще се промени | 5 |
| 15-ти ден | <i>Приготвяне на ястия с топлинен процес пържене</i> | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Телешки кюфтенца по сицилиански ➤ Скалопини от свинско месо с шпецле и билково масло ➤ Оризови топки „Аранчини“ ➤ Виенски шницел от свинско бон филе | 5 |
| 16-ти ден | <i>Приготвяне на ястия с топлинен процес печене</i> | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Фаршировано пилешко филе – вариации ➤ Печен свински джолан с манатарки ➤ Печено червено и жълто цвекло а ла Bocuse | 5 |
| 17-ти ден | <i>Приготвяне на ястия от българската национална кухня</i> | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Боб на фурна ➤ Лютика ➤ Мусака с бешамелова паста ➤ Хляб с мед, зехтин и билки | 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 ➤ Пепър стек с огретен и лешникова гремолата | 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