

№	Наименование на разделите и темите	Брой часове
<b>1-ви ден</b>	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.	<b>5</b>
	<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"> <li>➤ Мирпоа (смес от зеленчуци)</li> <li>➤ Букет гарни</li> <li>➤ Шпикован лук</li> <li>➤ Торнирани зеленчуци</li> <li>➤ Студени маслени смеси – масло със зелени подправки</li> <li>➤ Избистрено масло (Ги)</li> <li>➤ Сос Песто</li> <li>➤ Билков зехтин</li> </ul>	
<b>2-ри ден</b>	<i>Предварителна обработка на месо – техники.</i>	<b>5</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Транжиране на цяло пиле и фасониране на полуфабрикати</li> <li>➤ Транжиране на едропорционни полуфабрикати от месо</li> <li>➤ Фасониране на порционни полуфабрикати от месо</li> </ul>	
<b>3-ти ден</b>	<i>Приготвяне на съставки на ястията – бульони, запръжки и сосове</i>	<b>5</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Зеленчуков бульон</li> <li>➤ Пилешки бульон</li> <li>➤ Брашнена запръжка Ру</li> <li>➤ Основен сос Бешамел</li> <li>➤ Сос Жу</li> </ul>	
<b>4-ти ден</b>	<i>Приготвяне на зеленчукови и въглехидратни гарнитурни. Правила при съчетаване на гарнитурни с основен продукт</i>	<b>5</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Зеленчукови пюре</li> <li>➤ Картофи „Уилямс“</li> </ul>	
<b>5-ти ден</b>	<i>Приготвяне на студени предястия – салати и дресинги</i>	<b>5</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Салата Табуле</li> <li>➤ Салата Цезар</li> <li>➤ Салата от айсберг, сушени плодове / пресни плодове и дресинг от синьо сирене</li> <li>➤ Салата от рукола с козе сирене и ягодов дресинг</li> </ul>	
<b>6-ти ден</b>	<i>Приготвяне на студени предястия – терини и пастети</i>	<b>5</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Зеленчуков терин</li> <li>➤ Антипастети от гриловани зеленчуци и колбаси</li> <li>➤ Пастет от пилешки дроб и ситирани плодове</li> <li>➤ Млечен пастет</li> </ul>	

<b>7-ми ден</b>	<b>Краткотрайни топлинни обработки – पोширане, гриловане, сотиране и гратиниране</b>	<b>5</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Поширана круша с меден дресинг и пистачио</li> <li>➤ Поширана риба</li> <li>➤ Печена риба в ароматна кора („тесто“) от морска сол</li> <li>➤ Печена риба с рататуй и скаморца, гарнирана с ризото от булгур</li> </ul>	
<b>8-ми ден</b>	<b>Краткотрайни топлинни обработки –гриловане, сотиране и гратиниране</b>	<b>5</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Топло зеленчуково предястие с Дзадзики сос</li> <li>➤ Ризото с диви гъби</li> <li>➤ Плодово ризото</li> <li>➤ Френско сирене в криспи обвивка със сушени плодове и ядки</li> </ul>	
<b>9-ти ден</b>	<b>Приготвяне на топли предястия</b>	<b>5</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Киш Лорен</li> <li>➤ Новозеландски пай с два вида месо</li> <li>➤ Зеленчуково суфле с козе сирене</li> <li>➤ Капоната</li> </ul>	
<b>10-ти ден</b>	<b>Приготвяне на топли предястия от яйца</b>	<b>5</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Омлети – вариации</li> <li>➤ Яйца Бенедикт</li> <li>➤ Фарширован омлет</li> <li>➤ Палачинки</li> </ul>	
<b>11-ти ден</b>	<b>Приготвяне на вегетариански ястия</b>	<b>5</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Зеленчукова лазаня</li> <li>➤ Тарт Татен с картофи</li> <li>➤ Пълнени чушки с булгур</li> </ul>	
<b>12-ти ден</b>	<b>Приготвяне на ястия с топлинен процес варене – супи и застройкики</b>	<b>5</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Супа топчета</li> <li>➤ Курбан чорба</li> <li>➤ Пилешка супа</li> <li>➤ Крем супа от домати с джин</li> <li>➤ Френска лучена супа</li> </ul>	
<b>13-ти ден</b>	<b>Приготвяне на ястия с топлинен процес задушаване и опушване</b>	<b>5</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Опушени и задушени едри полуфабрикати от свинско месо</li> <li>➤ Руладина от патешко филе с гъши дроб</li> <li>➤ Телешки гулаш</li> </ul>	

<b>14-ти ден</b>	<b><i>Приготвяне на ястия с топлинен процес задушаване</i></b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Патица по пекински</li> <li>➤ Су -вид руладина от свински врат</li> <li>➤ Пилешки котлет със сос от пиперки</li> </ul>	<b>5</b>
<b>15-ти ден</b>	<b><i>Приготвяне на ястия с топлинен процес пържене</i></b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Телешки кюфтенца по сицилиански</li> <li>➤ Скалопини от свинско месо с шпецле и билково масло</li> <li>➤ Оризови топки „Аранчини“</li> <li>➤ Виенски шницел от свинско бон филе</li> </ul>	<b>5</b>
<b>16-ти ден</b>	<b><i>Приготвяне на ястия с топлинен процес печене</i></b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Фаршировано пилешко филе – вариации</li> <li>➤ Печен свински джолан с манатарки</li> </ul>	<b>5</b>
<b>17-ти ден</b>	<b><i>Приготвяне на ястия от българската национална кухня</i></b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Боб на фурна</li> <li>➤ Лютика</li> <li>➤ Мусака с бешамелова паста</li> <li>➤ Хляб с мед, зехтин и билки</li> </ul>	<b>5</b>
<b>18-ти ден</b>	<b><i>Приготвяне на ястия от българската национална кухня</i></b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Зеле със свинско</li> <li>➤ Сарми с месо</li> <li>➤ Зеленчуков гювеч</li> </ul>	<b>5</b>
<b>19-ти ден</b>	<b><i>Приготвяне на асортименти от телешко бон филе</i></b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Тартар от телешко със сферифициран жълтък</li> <li>➤ „Бьоф Строганов“</li> <li>➤ Пепър стек с огретен и лешникова гремолата</li> <li>➤ Паста</li> </ul>	<b>5</b>
<b>20-ти ден</b>	<b><i>Приготвяне на асортименти за кетърингови събития</i></b>	<b>5</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Картофени канапета с млечен пастет и сушени домати</li> <li>➤ Съвременна презентация на кетърингови асортименти</li> </ul>	
<b>21-ви ден</b>	➤ Black box	
<b>22-ри ден</b>	➤ Тема зададена от инструкторите	

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

**Изготвил: шеф-готвач Галина Василева**