

**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"> ➤ Обикновен бял блат ➤ Какаов блат ➤ Орехов блат <p>Съхранение на полуфабрикати от пандишпаново тесто</p>	
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 <p>Съхранение на полуфабрикати от пандишпаново тесто</p>	
3-ти ден	<i>Приготвяне на бишкотено тесто и полуфабрикати от него</i>	5
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Бишкоти <p>Съхранение на полуфабрикатите</p>	
	<i>Приготвяне на парено тесто и полуфабрикати от него</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Еклери и профитероли <p>Съхранение на полуфабрикатите</p>	
	<i>Приготвяне на ронливо маслено тесто</i> Съхранение на тестото	
4-ти ден	<i>Приготвяне на бъркано маслено тесто и полуфабрикати от него</i>	5
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Сахер блат ➤ Трюфел блат ➤ Шоколадов блат с кафе <p>Съхранение на полуфабрикатите</p>	

5-ти ден	<i>Приготвяне на полуфабрикати от ронливо маслено тесто</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Тарталети ➤ Основи за фланове и пайове ➤ Платки <p>Съхранение на полуфабрикатите</p>	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 <p>Оформяне и презентации (плейтинг) на тарталети - вариации</p>	5
7-ми ден	<i>Приготвяне на изделия от ронливо маслено тесто</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Студен чийзкейк ➤ Печен чийзкейк <p>Оформяне и презентации (плейтинг) на флан и пай</p>	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 ганаш Приготвяне на сладкарски изделия</i>	5
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Основен ганаш за заливка и за торта „Гараш“ ➤ Торта „Шварцвалд“ - сглобяване <p>Съхранение на ганаша</p>	
9-ти ден	<i>Приготвяне на сладкарски изделия</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ „Сахер торта“ – сглобяване ➤ „Шварцвалд“ – презентация ➤ Приготвяне на основен ванилов крем <p>Презентация на френска селска торта</p>	5
10-ти ден	<i>Приготвяне на сладкарски изделия</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Декорации от карамел ➤ Еклерова торта „Сент О норе“ – сглобяване 	5
11-ти ден	<i>Приготвяне на сладкарски изделия</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Еклерова торта „Сент О норе“ – презентация ➤ „Гараш торта“ – сглобяване ➤ „Тирамису“ – сглобяване 	5

12-ти ден	<i>Приготвяне на сладкарски изделия</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Презентация на „Тирамису“ ➤ Изработване на декорации от шоколад 	5
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Приготвяне на плодова „Йогурт торта“ с желе от горски плодове 	
13-ти ден	<i>Презентации на торти и петифури. Приготвяне на белтъчно тесто и полуфабрикати от него.</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Заливане на Сахер, Гараш ➤ Сглобяване на „Трюфел“ торта ➤ Кокосова платка 	5
14-ти ден	<i>Приготвяне на белтъчно тесто и полуфабрикати от него. Приготвяне на сладкарски изделия</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Торта Павлова ➤ Шаум за декорация ➤ Презентация на плодова йогурт торта с шаум за декорация ➤ Съхранение на полуфабрикатите 	5
15-ти ден	<i>Приготвяне на сладкарски изделия</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Приготвяне на „Crunchy nut cake“ ➤ Торта „Рафаело“ 	5
16-ти ден	<i>Приготвяне на сладкарски изделия</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Приготвяне на глазури ➤ Оформяне и презентация на „Crunchy nut cake“ ➤ Оформяне и презентация на торта „Рафаело“ ➤ Презентация на „Трюфел“ торта 	5
17-ти ден	<i>Приготвяне на десерти а ла карт</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Шоколадово суфле ➤ Шоколадова лава ➤ Шоколадов браунис с лимонов мус подготвяне-заготовка 	5
18-ти ден	<i>Приготвяне на десерти а ла карт</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Шоколадов браунис с лимонов мус презентация ➤ Таханов крем ➤ Портокалово брюле ➤ Капучино крем 	5
19-ти ден	<i>Приготвяне на десерти а ла карт</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Капучино крем презентация ➤ Портокалово брюле презентация ➤ Таханов крем презентация 	5

20-ти ден	<i>Приготвяне на десерти а ла карт дребни сладки и бисквити</i>	
	<ul style="list-style-type: none">➤ Палачинка с мариновани круши➤ Шприц бисквити➤ Флапджак	5
21-ви ден	<i>Свободна тема</i>	
	<ul style="list-style-type: none">➤ Според интересите на курсистите	5
22-ри ден	<i>Хигиена на работната база</i>	
	<ul style="list-style-type: none">➤ Основно почистване➤ Подреждане	5

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

Изготвил: шеф-сладкар Геновева Гинчина