



ЦЕНТЪР
ЗА РАЗВИТИЕ
НА ЧОВЕШКИТЕ
РЕСУРСИ



Еразъм+



От 21 март до 14 април 2016 г. се проведе **Професионалната подготовка** на 10-те ползватели от ПГ по лека промишленост и строителство - Свищов, които ще проведат своята двуседмична производствена практика в

гр. Римини, Италия

по проект 2015-1-BG01-KA102-014102

„ЕВРОПЕЙСКИ ОПИТ ЗА КАЧЕСТВЕНО ПРОФЕСИОНАЛНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ”

по Програма „Еразъм+”, Ключова дейност 1: „Образователна мобилност за граждани”, Сектор "Професионално образование и обучение" за професионално направление "Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг".

Професионалната подготовка бе разделена на два модула. Ръководители на занятията бяха г-жа Ивелина Енчева и г-жа Лиляна Димитрова.

Под ръководството на **г-жа Ивелина Енчева** учениците се запознаха с особеностите на храненето в Италия. На практика италианската кухня представлява съчетание от редица регионални готварски традиции, разделени по географски принцип, всяка от които има своите специфични продукти и местни специалитети. Най-характерните местни кухни в Италия са Фриули-Венеция, Трентино-Южен Тирол, Ломбардия, Вале д'Аоста, Пиемонт, Лигурия, Емилия-Романа, Тоскана, Умбрия, Лацио със столицата Рим, Абруцо, Кампания, Калабрия, както и островните специалитети на Сардиния и

Сицилия.

В исторически план италианската кухня се е развивала в две направления "кухнята на висшето общество" (Cucina alto-borghese) и тази на простолюдието (Cucina povera), която е дала на света такива традиционни ястия като пицата и пастата. Съставките и ястията варират според региона. Има много значими регионални ястия, които са станали както национални, така и регионални. Много от ястията, които някога са били регионални, в днешни дни са се разпространили в различни варианти по цялата страна .

Учениците в часовете по професионална подготовка се запознаха с историята на италианската паста, нейните съставки, начин на приготвяне на тестото и технологични изисквания, приготвяне на прясна и суха паста с плънка. С голям интерес приготвиха канелони, равиоли, тортелини, спагети, спагетини, фарафале, фузили, ньоки, парпаделе, макарони

По време на занятията с **г-жа Лиляна Димитрова** учениците се запознаха и приготвиха някои основни сосове за паста, интерес у тях предизвикаха съставките на сосовете както и технологията на приготвяне на сос Карбонара и сос Песто Дженевезе.

Под формата на презентация им бяха показани специфичните подправки използвани при приготвянето на италианските сосове и правилата за съчетаване на паста със сос. С голямо старание участваха в приготвяне на различни сосове за паста.

Най-голям интерес у ползвателите по проекта предизвика приготвянето на различни асортименти пица - Маргарита, Неаполитана, Куатро Формаджо, Калцоне.

Италианската кухня има много богата и интересна история, а кулинарните традиции силно се отличават от българските. Разнообразна и богата на вкусове, тя изкушава и най-строгите хранителни въздържатели.

Учениците с нетърпение очакват провеждането на своята лятна практика в Римини.

Лиляна Димитрова

Ивелина Енчева



Приключи професионалната подготовка на ресторантьорите по Програма „Еразъм+”

Написано от Administrator

Петък, 15 Април 2016 00:00 - Последна промяна Събота, 30 Април 2016 11:51



Приключи професионалната подготовка на ресторантьорите по Програма „Еразъм+”

Написано от Administrator

Петък, 15 Април 2016 00:00 - Последна промяна Събота, 30 Април 2016 11:51



Написано от Administrator

Петък, 15 Април 2016 00:00 - Последна промяна Събота, 30 Април 2016 11:51



Написано от Administrator

Петък, 15 Април 2016 00:00 - Последна промяна Събота, 30 Април 2016 11:51

