

शिवाजी विद्यापीठ, कोल्हापूर  
लोकविकास केंद्र  
सर्टिफिकेट कोर्स इन कुकरी

कालावधी : कालावधी ३ महिने

उद्देश : १. गृहोपयोगी कौशल्ये आत्मसात करणे . २. गृहोद्योगाची माहिती घेणे .

व्यावसायिक संधी : १. कौशल्य संवर्धन २. स्वयंरोजगार

विद्यार्थी संख्या : किमान १० कमाल २०

प्रशिक्षण शुल्क : रु. ३००/- , मूल्यमापन शुल्क रु. १५०

प्रवेश पात्रता : पंधरा वर्षावरील किमान ९ वी पास पात्रतेची कुणीही व्यक्ती .

**अभ्यासक्रम**

१. स्वैपाकघरातील उपकरणे : प्रकार, वापर, देखभाल व स्वच्छता १
२. पदार्थाची मापे व वजने आणि त्यासाठी आवश्यक साहित्याची माहिती . १
३. स्वैपाकाची पूर्वतयारी: ओले व कोरडे मसाले, चटण्या व पीठे १
४. सूप्स व सॅलड्स (भाज्या, फळे व कडधान्ये यांचा वापर करणे, एकूण ५ प्रकार) १
५. नाश्ता प्रकार :
  - अ. बटाटे वडा, कटलेट, पॅटिस, सामोसा व कचोरी १
  - ब. इडली, चटणी, सांबार, डोसा प्रकार (कोणतेही ३), उत्ताप्या व मेदूवडा १
  - क. बाकरवडी, सुरळीची वडी व दही वडा १
६. चौपाटी पदार्थ : पावभाजी, भेळ, पाणीपूरी, शेव बटाटा पूरी, कच्छी दाबेली, रगडा पॅटिस, मिसळ व चाट १
७. फॅन्सी कुकरी : अ. नान, रूमाली रोटी व परोठे (कोणतेही तीन प्रकार) १
  - ब. छोले भटूरे, भरली वांगी, पालक व पनीर मलई कोफ्ता १
  - क. व्हेज कुर्मा व नवरतन कुर्मा, उंधियुं किंवा अवियल १
  - ड. पुलाव व बिर्याणी १
- इटालियन प्रकार : पिझ्झा, पास्ता व बर्गर (कोणतेही दोन प्रकार) १

८ . चायनीज :	नुडल्स, फ्राईड राईस, व्हेज मांचुरीयन, स्प्रिंग रोल, चायनीज व अमेरिकन चॉपसुई	१
९ . मिठाई :	अ . बंगाली मिठाई (कोणतेही दोन प्रकार), लाडू (कोणतेही दोन प्रकार)	१
	ब . पुरण पोळी, मोदक, मूग व गाजर हलवा, गुलाबजाम व जिलेबी	१
१० . डेझर्ट्स :	आईस्क्रीम (कोणतेही ३ प्रकार), पुडिंगज (कोणतेही २ प्रकार) व मिल्क व फ्रूट शेक	१
११ . बेकरी प्रॉडक्ट्स :	केक्स (कोणतेही ३ प्रकार), आईसिंग, नानकटाई, पिझ्झा व बर्गर बेस	१
१२ . टिकाऊ पदार्थ :	पदार्थ टिकविण्याच्या पध्दती .	
	अ . लोणची (आंबा, लिंबू, मिरची व भाज्या लोणची प्रत्येकी - कोणतेही २ प्रकार)	१
	ब . सॉस, स्कॅव्श, जाम, जेली, केचप, टोमॅटो प्युरी व गार्लीक पेस्ट	१
	क . इन्स्टंट पीठे (इडली, डोसा व गुलाबजाम)	१
	ड . खाकरा व गुळाची पोळी	१
१३ . उपासाचे पदार्थ :	साबुदाणा वडा, उपासाची भांजणी, इडली व ढोकळा	१
१४ . नॉनव्हेज व फिश प्रकार :	(कोणतेही ४ प्रकार) * (ऐच्छिक) *	१
१५ . तयार पदार्थाचा दर ठरविणे, पदार्थाचे पॅकींग आणि लेबलिंग		१
१६ . पार्टी आयोजन :	मेनू , पदार्थाचा अंदाज, टेबल डेकोरेशन आणि सॅलड डेकोरेशन .	२