



Махачкала,  
пр. И.Шамиля, 1е



8 967 402-40-04  
8 963 420-43-10



[www.vip-kulinariya.ru](http://www.vip-kulinariya.ru)



## Учебная программа по курсу «Повар»

### Первая неделя «Завтраки»

#### Занятие 1

1. Каша овсяная
2. Каша рисовая
3. Каша пшенная с тыквой

#### Занятие 2

1. Сырники
2. Блины
3. Творожная запеканка

#### Занятие 3

1. Панкейки
2. Оладьи на соде и на дрожжах

#### Занятие 4

1. Семга слабосоленая
2. Буженина

#### Занятие 5

1. Самостоятельная работа

## **Вторая неделя «Завтраки»**

### **Занятие 1**

1. Дагестанский завтрак
2. Каша кураговая

### **Занятие 2**

1. ПП завтраки
2. Смузи боул
3. Будда боул с авакадо и лососем

### **Занятие 3**

1. Гранола
2. Чиа пудинг

### **Занятие 4**

1. Легкий завтрак из лаваша
2. Шакшука

### **Занятие 5**

1. Самостоятельная работа

## **Третья неделя «Салаты»**

### **Ознакомление**

#### **1. Первичная обработка овощей**

##### **Занятие 1**

1. Салат овощная нарезка
2. Салат «Винегрет»

##### **Занятие 2**

1. Салат «Греческий»
2. Салат «Цезарь»

##### **Занятие 3**

1. Салат «Гаццели»
2. Теплый салат с вырезкой и овощами

##### **Занятие 4**

1. Салат из тунца с сыром моцарелла
2. Салат из пекинской капусты

##### **Занятие 5**

1. Самостоятельная работа

## **Четвертая неделя «Супы»**

### **Занятие 1**

1. Говяжий бульон
2. Куриный бульон
3. Куриный суп с лапшой

### **Занятие 2**

1. Гаспачо
2. Окрошка

### **Занятие 3**

1. Тыквенный крем-суп
2. Грибной крем-суп
3. Сырный крем-суп
4. Чечевичный

### **Занятие 4**

1. Рассольник овощной
2. Суп «Пити»
3. Борщ Краснодарский

### **Занятие 5**

1. Самостоятельная работа

## **Пятая неделя «Паста, гарниры и закуски»**

### **Занятие 1**

1. Паста с соусом болоньезе
2. Фетучини с курицей и грибами
3. Ризотто

### **Занятие 2**

1. Лазанья
2. Безглютеновая паста
3. Спагетти с морепродуктами

### **Занятие 3**

1. Овощи по-восточному
2. Картофель по-деревенски
3. Драники

### **Занятие 4**

1. Баклажановая закуска
2. Хумус
3. Жульен

### **Занятие 5**

1. Самостоятельная работа

## **Шестая неделя «Пицца, Пиццеты, Кальцоне»**

### **Занятие 1**

1. Пицца «4-сыра»
2. Пицца «Ассорти»

### **Занятие 2**

1. Пицца «Куриная»
2. Пицца «Мясная»

### **Занятие 3**

1. Пицца «Пепперони»
2. Пицца «Цезарь»

### **Занятие 4**

1. Пицца «Маргарита»
2. Пицца «Грибная»

### **Занятие 5**

1. Самостоятельная работа

## **Седьмая неделя «Блюда из птицы и рыбы»**

### **Занятие 1**

1. Разделка курицы
2. Курица по-шкмельски

### **Занятие 2**

1. Курица по-арабски
2. Котлета по-киевски
3. Котлеты из индейки с пюре и с горошком

### **Занятие 3**

1. Филе индейки с овощным сотэ
2. Котлеты пожарские

### **Занятие 4**

1. Парфе из куриной печени
2. Рулет из курицы

### **Занятие 5**

1. Самостоятельная работа

## **Восьмая неделя «Блюда из птицы и рыбы»**

### **Занятие 1**

1. Рыба в кляре
2. Семга на гриле с овощами

### **Занятие 2**

1. Рыба цельная
2. Рыбные котлеты
3. Уха

### **Занятие 3**

1. Куриный шницель
2. Курица в соусе «Терияки»

### **Занятие 4**

1. Крылья «BBQ»
2. Ростбиф из индейки

### **Занятие 5**

1. Самостоятельная работа

## **Девятая неделя «Блюда из мяса»**

### **Занятие 1**

1. Жаркое из телятины с овощами
2. Бефстроганов

### **Занятие 2**

1. Мясо в гранатовом соусе
2. Мясо по-французски
3. Мясной рулет

### **Занятие 3**

1. Гуляш
2. Котлеты в панировке
3. Чили кон-карне

### **Занятие 4**

1. Кебаб мясной
2. Бургер мясной

### **Занятие 5**

1. Стейк премиальный с перечным соусом
2. Рататуй
3. Запеканка

**Десятая неделя  
«Паназиатская кухня,  
ферментированные овощи»**

**Занятие 1**

1. Фунчоза
2. Лапша удон
3. Суп Том-ям

**Занятие 2**

1. Острые крылышки
2. Мясо по-корейски
3. Суп сливочный

**Занятие 3**

1. Капуста квашенная
2. Ферментированные огурцы

**Занятие 4**

1. Булочки
2. Гедза
3. Семиты «Турецкие»

**Занятие 5**

1. Самостоятельная работа

# Одиннадцатая неделя «Дагестанская кухня»

## Занятие 1

1. Хинкал аварский
2. Слоенный
3. Кукурузный

## Занятие 2

1. Хинкал лакский
2. Кумыкский
3. Халпама начинками

## Занятие 3

1. Курзе с творогом, с зеленью, с картошкой и с мясом
2. Курзе «лепка»

## Занятие 4

1. Манты
2. Яичное курзе

## Занятие 5

1. Мучари
2. Чуду тонкое с творогом, с зеленью, с картошкой и с мясом
3. Ботишал по-Чохски

# **Двенадцатая неделя «Дагестанская кухня»**

## **Занятия 1**

1. Къячи
2. Даргинское чуду
3. Хачапури

## **Занятие 2**

1. Фасолевый суп
2. Ореховый суп
3. Горский суп

## **Занятие 3**

1. Шах плов
2. Плов с мясом

## **Занятие 4**

1. Долма
2. Толма

## **Занятие 5**

1. Чак-чак
2. Мучная халва

# **Тринадцатая неделя «Десерты кондитерские изделия»**

## **Занятие 1**

1. Галета
2. Пирог из песочного теста

## **Занятие 2**

1. Панакота
2. Чизкейк

## **Занятие 3**

1. Трайфл
2. Тирамису

## **Занятие 4**

1. Фондан
2. Медовик

## **Занятие 5**

1. Сигаретки
2. Нарезная пахлава

# ПРОГРАММЫ ОБУЧЕНИЯ

## онлайн и оффлайн курсы

ПОВАР  
КОНДИТЕР  
КОНДИТЕР ОФОРМИТЕЛЬ  
ЯПОНСКАЯ КУХНЯ  
ИДЕАЛЬНАЯ ХОЗЯЙКА

БАРИСТА  
ОФИЦИАНТ  
АДМИНИСТРАТОР  
УПРАВЛЯЮЩИЙ



Выдача диплома  
**государственного** образца



Участие в **международных**  
фестивалях и чемпионатах



Топ **100 лучших**  
образовательных центров



Наши выпускники работают  
**в ведущих ресторанах** страны



**Наставничество** при открытии  
собственного бизнеса

КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР КЛАССЫ ОТ ШЕФ ПОВАРОВ