

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

КУХНЯ НАРОДОВ КАВКАЗА

ПРАКТИКУМ

Направление подготовки 19.03.02 – Продукты питания
из растительного сырья
Профиль подготовки «Технология организации
ресторанного дела»

Бакалавриат

Ставрополь
2016

УДК 641.568 (470.6) (075.8)
ББК 36.997 (235.7) я73
К 95

Печатается по решению
редакционно-издательского совета
Северо-Кавказского федерального
университета

Рецензенты:

канд. техн. наук, доцент **С. В. Лодыгина**,
канд. техн. наук, доцент **О. Н. Кожевникова**

К 95 **Кухня народов Кавказа:** практикум / сост. В. В. Марченко, **А. М. Данилов**, Н. В. Судакова, Ж. В. Бучахчян. – Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2016. – 171 с.

Пособие составлено в соответствии с учебным планом и программой дисциплины; представляет практикум, включающий цели и задачи, теоретический материал, методики выполнения, а также правила оформления работ, контрольные вопросы для защиты работ и литературу.

Предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

УДК 641.568 (470.6) (075.8)
ББК 36.997 (235.7) я73

Составители:

канд. техн. наук, доцент **В. В. Марченко**,
канд. техн. наук, доцент **А. М. Данилов**,
канд. техн. наук, доцент **Н. В. Судакова**,
канд. техн. наук, ст. преподаватель **Ж. В. Бучахчян**

© ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский
федеральный университет», 2016

ПРЕДИСЛОВИЕ

«Кухня народов Кавказа» является одной из основных дисциплин, в подготовке бакалавров направления подготовки 19.03.02 – Продукты из растительного сырья (по профилю «Технология организации ресторанного дела»), которая довершает их теоретическое обучение.

Цель изучения дисциплины состоит в формировании у студентов профессиональных компетенций (ПК-8) и прочных знаний и представлений о традициях питания, взаимосвязи религиозных мировоззрений и кулинарии у народов Кавказа, которые отличаются многонациональностью, что обусловлено особенностями их исторического развития и природными условиями.

Настоящее учебное пособие (практикум) подготовлено с учетом требований, которым должны отвечать такие работы в условиях острой необходимости, повышения уровня профессионального мастерства выпускников вузов.

В пособие включены темы, согласно рабочей программе, в которых изложены теоретические основы кухонь народов Кавказа, и уделено внимание вопросам технологического процесса приготовления национальных блюд, а также их ассортимента.

Поэтому цель пособия – способствовать получению знаний студентами, а также развить у них познавательные навыки в изучении особенностей кухонь народов Кавказа, что поможет им впоследствии применять технологию приготовления национальных блюд при разработке новых видов кулинарной продукции.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	3
ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ	
1 Изучение особенностей дагестанской, чеченской и ингушской кухонь.....	4
2 Изучение особенностей кабардино-балкарской, карачаево- черкесской, осетинской кухонь.....	8
3 Изучение особенностей армянской кухни.....	12
4 Изучение особенностей грузинской кухни.....	16
5 Изучение особенностей азербайджанской кухни.....	21
Рекомендуемая литература.....	25
Использованная литература.....	25
Приложение А. Ассортимент блюд кавказской кухни.....	27
Приложение Б. Расчет энергетической ценности блюд	162
Приложение В. Расчет массы брутто	163
Приложение Г. Разработка технико-технологической карты на блюдо	164
Приложение Д. Технико-технологическая карта на блюдо «Поросенок фаршированный»	166