

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра економіки, підприємництва та
готельно-ресторанної справи

І.В. Золотухіна

КАВОВИЙ СЕРВІС

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до проведення лабораторних занять

(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм
навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа)

Затверджено на засіданні
кафедри економіки,
підприємництва та ГРС
Протокол № 8
від „09” січня 2024 р.

Кропівницький

2024

КАВОВИЙ СЕРВІС. Методичні рекомендації до проведення лабораторних занять
/ І.В. Золотухіна, Н.В. Ковальчук Під загальною редакцією д.т.н., проф.
Золотухіної І.В. –Кропивницький, ЦНТУ, 2024. – 26 с.

Укладачі: І. Золотухіна, д.т.н., професор
Н. Ковальчук, викладач

Рецензент — канд. геогр. наук, доцент кафедри
економіки, підприємництва та
готельно-ресторанної справи Рутинський М.Й.

КАВОВИЙ СЕРВІС. Методичні рекомендації до проведення лабораторних занять / І.В. Золотухіна, Н.В.
Ковальчук – Кропивницький, ЦНТУ, 2024. – 26 с.

ВСТУП

Основним завданням навчальної дисципліни «Кавовий сервіс» є набуття здобувачами необхідних знань і навичок щодо організації сервісно-виробничого процесу у кав'ярнях з забезпеченням його ефективності та з урахуванням вимог і потреб споживачів.

Дисципліна «Кавовий сервіс» спрямована на формування у здобувачів фахових компетенцій: організація роботи та обслуговування споживачів у кав'ярнях, організація роботи бариста та обслуговування гостей; формування у здобувачів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання забезпечення ефективності використання нових видів кавомашин і торговельних апаратів.

Методичні рекомендації до проведення практичних занять складено з метою допомогти здобувачам спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа під час підготовки до практичних занять та заліку з навчальної дисципліни «Кавовий сервіс».

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 1

КАВОВИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ ТА ЗА КОРДОНОМ: СТАН, ПРОБЛЕМИ

Мета практичного заняття: поглибити та розширити знання з теми, засвоїти основні поняття та визначення.

Теоретичні питання для обговорення

1. Історія виникнення кави. Поява кави у раціоні харчування людини.
2. Поняття про кавові традиції народів світу.
3. Особливості та культура споживання кави у різних країнах.
4. Еволюція кавового ринку в Україні.
5. Тенденції розвитку сучасного ринку кави в Україні, рентабельність підприємств кавового бізнесу різного формату.
6. Етапи створення підприємств кавового бізнесу різного формату: кав'ярня традиційного формату; кавовий магазин; відкриття торгової точки кавового автомату.

Методика проведення: обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

Завдання

Викладач розподіляє здобувачів, які будуть виконувати завдання, за варіантами:

1. Використовуючи методику підбору устаткування кав'ярень, підібрати професійне або напівпрофесійне устаткування для таких підприємств: 1 – традиційна кав'ярня, 2 – кав'ярня «формату фаст-фуд», 3 – кав'ярня «французького (австро-бельгійського) формату». Відповідне устаткування внести до таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 – Професійне або напівпрофесійне устаткування кав'ярні

№ з/п	Назва устаткування або оснащення кав'ярні	Площа або габаритні розміри під обладнанням	Дизайн підбраного устаткування або оснащення кав'ярні
1	Технологічне обладнання		
2	Меблі та інше оснащення		
3	Додаткове устаткування		

2. Відповідно до формату закладу визначитися із асортиментною політикою закладу.

3. Скласти глосарій з основних термінів: кава, напій, кавові напої, замінники кави, кавове зерно, кава мелена, кава розчинна, вендінговий бізнес, традиційна кав'ярня, кавовий магазин та інше.

4. Скласти меню закладу відповідно до формату закладу й асортиментної політики закладу. Меню закладу оформити у вигляді таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Меню кав'ярні (вказати формат закладу: наприклад, традиційна)

№ з/п	Назва страви або напою	Короткий опис інгредієнтів, що входять у страву або напій	Вихід страви або напою
1	Холодні та гарячі закуски		
2	Алкогольні напої та коктейлі		
3	Кава		
4	Чай		
5	Десерти		

Контрольні питання для самопідготовки

1. Наведіть традиції споживання кави в Ємені, Іраку, Японії.
2. Охарактеризуйте каву, яку споживають у Німеччині.
3. Коли кавовий напій почали споживати в Україні? Хто та звідки привіз його?
4. Які країни складають ринок кави України?
5. Перерахуйте основні типи кав'ярень, дайте їх порівняльну характеристику.

6. Охарактеризуйте як ділиться ринок кави за споживанням натуральної та розчинної кави.
7. Яке місце можна відвести кавовому бізнесу на території України?
8. Назвіть категорії обладнання, що використовують в Україні.
9. Охарактеризуйте асортимент, що присутній на ринку кави сьогодні.
10. Назвіть необхідне для створення традиційної кав'ярні.
11. Як створюють вендинговий бізнес на торгових кавових автоматах?

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 2

ОСНАЩЕННЯ КАВ'ЯРЕНЬ, КЛАСИФІКАЦІЯ, ОСОБЛИВОСТІ ПІДБОРУ МЕБЛІВ

Мета практичного заняття: поглибити та розширити знання з теми, засвоїти основні поняття та визначення щодо оснащення кав'ярень, класифікації, особливості підбору меблі.

Теоретичні питання для обговорення

1. Основні формати кав'ярень.
2. Три категорії обладнання кав'ярень.
3. Чинники у виборі постачальника кави.
4. Характеристика суб'єктів господарювання. Кав'ярня традиційного формату. Кавовий магазин. Вендинговий бізнес на торгових кавових автоматах.

Методика проведення: обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

Завдання

Викладач розподіляє здобувачів, які будуть виконувати завдання, за варіантами:

2.1 Використовуючи методику підбору технологічного устаткування кав'ярень для очищення та пом'якшення води, підібрати устаткування для таких підприємств: 1 – фільтри зворотного осмосу, 2 – фільтри для очищення води та приготування їжі, 3 – магістральні фільтри для води, 4 – колонний фільтр. Підібране устаткування внести до таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Характеристика технологічного устаткування кав'ярень для очищення та пом'якшення води

Назва фільтрів	Характеристика властивостей води, що отримується	Характеристика об'єктів, що видаляються за рахунок фільтрації	Недоліки видів фільтрів

2.2 Відповідно до методики аналізу та підбору меблів для кав'ярень зробіть вибір меблів для таких підприємств: 1 – традиційна кав'ярня, 2 – кав'ярня «формату фаст-фуд», 3 – кав'ярня «французького (австро-бельгійського) формату». Відповідне устаткування внести до таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Підбір меблів кав'ярні

№ з/п	Назва устаткування або оснащення кав'ярні	Площа або габаритні розміри під обладнанням	Дизайн підбраного устаткування або оснащення кав'ярні
1			
2			
3			

Контрольні питання для самопідготовки

1. Охарактеризуйте кав'ярню «традиційного формату».
2. Що є відмінною рисою кав'ярні «формату фаст-фуд»?
3. Перерахуйте особливості «французького (австро-бельгійського)» типу кав'ярні.
4. Перерахуйте основні типи обладнання кав'ярень, надайте їх порівняльну характеристику.
5. Охарактеризуйте чинники у виборі постачальника кави.
6. На які питання слід відповісти до того, як вкласти гроші у вендінг?
7. Як створюють вендінговий бізнес на торгових кавових автоматах?

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 3

ВИВЧЕННЯ КЛАСИФІКАЦІЇ, ТОВАРОЗНАВЧИХ ХАРАКТЕРИСТИК РІЗНИХ СОРТІВ КАВИ

Мета практичного заняття: набуття практичних знань та умінь з класифікації, товарознавчих характеристик різних сортів кави, оцінка якості обсмаженої сировини.

Теоретичні питання для обговорення

1. Чотири географічні зони країн-виробників кави: Південна Америка; Центральна Америка; Африка; Азія, Австралія.
2. Характеристика сортів кави, що вирощуються: «Арабіка», «Робуста», «Ліберика».
3. Класифікація кави:
 - за типом кавового дерева;
 - за якістю зерен;
 - за способом обробки зерен;
 - за способом обсмажування зерен.
4. Формування смаку та аромату кави.

5. Палітра кавових смаків та ароматів. «Колесо» смаків.
6. Чинники, які впливають на якість зерна кави. Вади кави.
7. Види обсмажування кави: скандинавське, віденське, французьке, італійське обсмажування та інші.
8. Кращі світові сорти кави.

Методика проведення: обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; аналітичні досліді продукції кавової промисловості; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

Завдання

Викладач розподіляє здобувачів, які будуть виконувати завдання, за варіантами:

3.1 Надати характеристику сортів кави, що вирощуються у різних географічних зонах: 1 – країни Південної Америки, 2 – країни Центральної Америки, 3 – країни Африки, 4 – країни Азії та Австралії. Відповідні дані внести до таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 – Характеристика сортів кави, що вирощуються у ... (назва географічної зони).

Назва сортів кави	Назва підвидів кави	Особливості смаку та аромату	Запропонований вид обсмажування

3.2 Відповідно до завдання розкрити класифікаційні характеристики кави: 1 – за типом кавового дерева, 2 – за якістю зерен, 3 – за способом обсмажування, 4 – за способом обробки. Дані внести до таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Класифікаційні характеристики кави ... (вказати класифікаційну групу).

Назва типу кави	Назва виду кави	Особливості цієї кави

3.3 Вивчити вплив обсмажування на зерна кави. Відповідно до завдання розкрити характеристики кави: 1 – Cinnamon Roast, New England Roast; 2 – City Roast, American Roast; 3 – French Roast, Italian Roast, Spanish Roast; 4 – Full City Roast, Vienna Roast, Velvet Roast. Дані внести до таблиці 3.3.

Таблиця 3.3 – Відмінності кави від впливу обсмажування

Назва типу обсмажування кави	Характеристика кави від впливу обсмажування

Контрольні питання для самопідготовки

1. Наведіть характеристику чотирьох географічних зон країн-виробників кави.
2. Охарактеризуйте історію поширення кави в світі. Як розвивалися кавові традиції?
3. Перерахуйте основну порівняльну характеристику сортів кави «Робуста», «Арабіка» тощо.
4. Надайте класифікаційні характеристики кави за способом обсмажування зерен.
5. Надайте класифікаційні характеристики елітних сортів кави.
6. Надайте класифікаційні характеристики кави за способом обробки зерен.
7. Назвіть класифікаційні характеристики кави за якістю зерен.
8. Надайте класифікаційні характеристики кави за типом кавового дерева.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 4

ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ, ПОДАЧІ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ НАПОЇВ НА ОСНОВІ КАВИ

Мета практичного заняття: поглиблення та розширення знань з теми, засвоєння основних понять та визначень з технології напоїв з кави і складання технологічних схем.

Теоретичні питання для обговорення

1. Способи приготування та подачі: «Еспресо», «Капучино», «Лате», «Моко», «Кава по-ірландськи», кавові напої з алкоголем.
2. Види кавомолок.
3. Види та особливості кави-машин
4. Кавові напої, приготовані методом еспресо: особливості технології та подачі.
5. Всесвітньо відомі способи приготування кави.
6. Поєднання напоїв зі стравами.
7. Правила заварювання кави та напоїв на її основі.
8. Правила проведення дегустації кави.
9. Порядок складання кавової карти.

Методика проведення заняття: обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; аналітичні дослідження продукції кавової промисловості; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

Завдання

Викладач розподіляє здобувачів, які будуть виконувати завдання, за варіантами:

- 4.1 Використовуючи технологію кавових напоїв, що наведена у

лекційному матеріалі, скласти алгоритм приготування таких напоїв: 1 – «Еспресо», 2– «Капучино», 3 – «Лате», 4 – «Моко». Алгоритм внести до таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 – Технологія кавових напоїв

№ з/п	Назва технологічних етапів приготування напою	Технологічний процес, параметри процесу	Способи подачі кави
1			
2			
3			

4.2 Вивчити технологію приготування гарячих коктейлів, скласти алгоритм приготування: 1 – «Кавовий пунш», 2 – кава «Айриш», 3 – «Фарисей», 4 – «Кавовий глінтвейн». Алгоритм внести до таблиці 4.2.

Таблиця 4.2 – Технологія гарячих кавових коктейлів

№ з/п	Назва технологічних етапів приготування напою	Технологічний процес, параметри процесу	Способи подачі кави
1			
2			
3			

4.3 Відпрацювати техніки приготування асортименту напоїв на основі кави:

- кава по-турецьки;
- кава по-венськи;
- кава романо;
- кава еспресо, коретто, лунго (американо), ристретто, доппіо, конпана
- кава мокка, крема,
- айріш-крім,
- кава блек-роуз,

- кава фраппе;
- кава гляссе.

Контрольні питання для самопідготовки

1. Наведіть шість основних етапів приготування кави.
2. Охарактеризуйте способи приготування та подачі «Еспресо».
3. Охарактеризуйте способи приготування та подачі «Капучино».
4. Охарактеризуйте способи приготування та подачі «Лате».
5. Охарактеризуйте способи приготування та подачі кави «Моко».
6. Особливості підготовки холдери до роботи.
7. Особливості дозування кави.
8. Як підготувати кавову пігулку?
9. Що відбувається під час екстракції кави?
10. Охарактеризуйте способи приготування та подачі «Кави по-ірландськи».
11. Назвіть кавові напої з алкоголем та способи їх приготування.
12. Охарактеризуйте правила дегустації кави.
13. Назвіть правила заварювання кави та напоїв на їх основі.
14. Як правильно поєднувати каву з молочними продуктами, алкоголем, бобовими тощо?

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 5

ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ, ПОДАЧІ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ КАВОВИХ НАПОЇВ З МОЛОКОМ. ОСНОВИ ЛАТТЕ-АРТ

Мета практичного заняття: поглиблення та розширення знань з теми, засвоєння основних понять та визначень з технології кавових напоїв з молоком і складання технологічних схем. Набуття навичок латте-арту

Теоретичні питання для обговорення

1. Класичне «Лате-арт», чотири способи нанесення візерунка.
2. Види сучасного латте-арту.
3. Асортимент та особливості кавових напоїв з молоком.
4. Особливості отримання молочної піни.
5. Посуд для подачі кавових напоїв з молоком.
6. Мистецтво роботи зі спіненим молоком (латте-арт).
7. Способи нанесення малюнків на каву: латте-арт, пітчінг, етчінг, мульти-арт, кавові принтери.

Методика проведення заняття: обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; аналітичні дослідження продукції кавової промисловості; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

Завдання

Викладач розподіляє здобувачів, які будуть виконувати завдання, за варіантами:

5.1 Надати визначення терміну «Класичне лате-арт». Вивчити алгоритм нанесення малюнку на поверхню кави: 1 – «Етчінг», 2 – «Капучино-арт», 3 – «Мульти-арт», 4 – «Еспресо-арт». Алгоритм оформити у вигляді таблиці 5.1.

Таблиця 5.1 – Алгоритм нанесення малюнку на поверхню кави

№ з/п	Назва візерунку	Техніка нанесення візерунку	Фото або картинка візерунку на поверхні кави
1			
2			
3			
4			

5.2 Відпрацювати техніки латте-арту:

- базові фігури класичного латте-арту: яблуко, серце, квітка;
- сучасний латте-арт;
- етчинг;
- пітчинг;
- мультиарт.

5.3 Презентація результатів роботи в групі.

5.4 Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання для самопідготовки

1. Яких правил необхідно дотримуватись при спінюванні молока?
2. Як називають глечик для спінювання молока?
3. Скільки молока має містити капу чино?
4. Скільки молока містить кава латте?
5. У чому полягає відмінність латте та латте макіато?

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 6

ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ, ПОДАЧІ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ НАПОЇВ НА ОСНОВІ КАКАО-БОБІВ (КАКАО, ШОКОЛАД)

Мета практичного заняття: поглиблення та розширення знань з теми, засвоєння основних понять та визначень з технології напоїв на основі какао-бобів (какао, шоколад) і складання технологічних схем. Набуття навичок приготування какао, гарячого шоколаду та холодних шоколадних напоїв.

Теоретичні питання для обговорення

1. Історія та географія какао-бобів.
2. Технологічні особливості підготовки какао-бобів.
3. Асортимент та технології гарячих і холодних напоїв на основі какао-бобів.
4. Технологія приготування та подачі какао.
5. Технологія приготування та подачі гарячого шоколаду.

6. Холодні напої на основі какао-бобів.

7. Особливості подачі та посуд для холодних шоколадних напоїв.

Методика проведення заняття: обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; аналітичні дослідження продукції кавової промисловості; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

Завдання

Викладач розподіляє здобувачів, які будуть виконувати завдання, за варіантами:

6.1 Використовуючи технології напоїв на основі какао-бобів (какао, шоколад), скласти алгоритм приготування таких напоїв: 1 – «Какао», 2 – «Гарячий шоколад», 3 – «Шоколадний шейк». Алгоритм внести до таблиці 6.1.

Таблиця 6.1 – Технологія напоїв на основі какао-бобів (какао, шоколад)

№ з/п	Назва технологічних етапів приготування напою	Технологічний процес, параметри процесу	Способи подачі напоїв
1			
2			
3			

6.2 Відпрацювати технології приготування асортименту напоїв на основі какао-бобів:

- класичний какао;
- какао з маршмелу;
- національні види какао-напоїв: какао по-сантадерськи (Колумбія), піньюйл (Нікарагуа), бічерин (Італія), таскалате (Мексика);
- класичний гарячий шоколад;
- гарячий шоколад з перцем, з корицею, з солоною карамеллю;

– шоколадний шейк: класичний, з бананом, з ваніллю, з вишневим сиропом, на кокосовому молоці.

6.3 Презентація результатів роботи в групі.

6.4 Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання для самопідготовки

1. У чому полягає відмінність какао від гарячого шоколаду?
2. Що таке бічерин?
3. Технологія таскалате.
4. Особливості подачі какао та гарячого шоколаду.
5. Роль какао в харчуванні.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 7

ОРГАНІЗАЦІЯ КАВОВОГО СЕРВІСУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мета практичного заняття: поглиблення та розширення знань з організації кавового сервісу в закладах ресторанного господарства, засвоїти основні поняття та визначення.

Теоретичні питання для обговорення

1. Поєднання напоїв зі стравами.
2. Правила заварювання кави та напоїв на її основі.
3. Правила проведення дегустації кави.

Методика проведення заняття: обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

Завдання

Викладач розподіляє здобувачів, які будуть виконувати завдання, за варіантами:

7.1 Розібрати правила поєднання кавових напоїв зі стравами та написати есе (120–150 слів) на відповідні теми: 1 – «Чому не потрібно випивати більше 3 чашок кави на день?», 2 – «Чому потрібно уникати вживання кави з залізовмісними продуктами?», 3 – «Чи має інтоксикацію енергія, яку ми отримуємо від кофеїну?», 4 – «Чи впливає вживання кави на рівень вітаміну D в організмі людини?».

7.2 Вивчити правила заварювання кави та напоїв на її основі: 1 – «Фільтр-кава» або «Крапельниця», 2 – «Кава по-турецьки», «Колд-блю», 3 – Різновиди «Еспресо», 4 – «Молочний союз». Алгоритм внести до таблиці 7.1.

Таблиця 7.1 – Технологія кавових напоїв

№ з/п	Назва напою	Технологічний процес заварювання кави, параметри процесу	Різновиди подачі завареної кави
1			
2			

Вивчити алгоритм дегустації кави та оформити цей алгоритм у вигляді таблиці 7.2.

Таблиця 7.2 – Алгоритм дегустації кави

Етапи дегустації	Визначення яких особливостей проводиться за даним етапом	Характеристики особливостей кави	Враження від напою, які потребують нотування
1	Зовнішній вигляд		
2	Аромат та букет		
3	Тіло		
4	Збалансованість		

Контрольні питання для самоперевірки

1. Охарактеризуйте правила дегустації кави.
2. Назвіть правила заварювання кави та напоїв на їх основі.
3. Як правильно поєднувати каву з молочними продуктами, алкоголем, бобовими тощо?

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 8

ВИВЧЕННЯ НОМЕНКЛАТУРИ СПЕЦІАЛЬНОГО ІНВЕНТАРІЮ БАРИСТА. ПРОФЕСІЙНІ ВИМОГИ ТА ПСИХОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ РОБОТИ БАРИСТА

Мета практичного заняття: поглиблення та розширення знань з номенклатури спеціального інвентарю бариста, професійних вимог та психологічних аспектів роботи бариста, засвоїти основні поняття та визначення.

Теоретичні питання для обговорення

1. Особливості оснащення приміщень кав'ярні.
2. Класифікація, основні технічні характеристики та правила експлуатації спеціального інвентарю бариста.
3. Вивчення обов'язків бариста, його знання та вміння.
4. Психологічний портрет бариста.

Методика проведення заняття: обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

Завдання

Викладач розподіляє здобувачів, які будуть виконувати завдання, за варіантами:

- 8.1 Використовуючи інформацію, що наведена у лекційному матеріалі,

розібратися у предметній та технологічній спеціалізації барів та запропонувати меню для них: 1 – сервіс-бар, аперитив-бар, молочний бар, снєк-бар, диско- бар, чайний бар, казино-бар; 2 – диско-бар, винний, десертний, закусочний бари, лобі-бар, танцювальний бар; 3 – сигарний бар, коктейль-бар, фіто-бар, суші-бар, стриптиз-бар, фітнес-бар, салатний бар; 4 – екзотик-бар, пивний бар, гриль-бар, спортивний бар, суповий бар, експрес-бар, національний бар (за вибором). Алгоритм внести до таблиці 8.1.

Таблиця 8.1 – Технологія кавових напоїв

№ з/п	Назва бару	Спеціалізація бару: предметна та технологічна	Асортимент продукції, що реалізується

8.2 Вивчити загальну базу матеріально-технічного оснащення барів. Дані узагальнити у таблиці 8.2.

Таблиця 8.2 – Загальна база матеріально-технічного оснащення барів

№ з/п	Перелік технічного оснащення, габаритні розміри, опис складових	Перелік устаткування за видами	Інвентар бармену
1		Механічне:	
2		Холодильне:	
3		Теплове:	
4		Ваговимірювальне:	
5		Технічно-технологічне:	

8.3 Вивчити обов'язки бариста та визначити його психологічний портрет. Дані узагальнити у таблиці 8.3.

Таблиця 8.3 – Характеристика бариста

№ з/п	Професійні обов'язки	Навички та знання	Психологічний портрет претендента на посаду бариста
1			
2			
3			

Контрольні питання для самоперевірки

1. Наведіть напрямки предметної спеціалізації барів.
2. Охарактеризуйте суть технологічної спеціалізації барів.
3. Перерахуйте основні типи барів, надайте їх порівняльну характеристику.
4. Охарактеризуйте суть поняття інвентар, технічне оснащення.
5. Що формує загальну базу матеріально-технічного оснащення барів?
6. Назвіть категорії обладнання, що використовують в кав'ярнях і барах.
7. Охарактеризуйте асортимент обладнання, що присутній на ринку кави сьогодні.
8. Назвіть професійні вимоги до бариста.
9. Наведіть визначення понять «майстер-бариста» та «кава-майстер»

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ 9

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧОГО МІСЦЯ БАРИСТА

Мета практичного заняття: поглиблення та розширення знань з організації роботи бариста, засвоїти основні поняття та визначення.

Теоретичні питання для обговорення

1. Вивчення спеціалізації барів, місце бариста у формуванні асортиментної політики закладу.
2. Норми і правила оснащення барної стійки. Зони безпеки, вимоги до обладнання.

3. Складання схеми робочого місця бариста.
4. Мобільна робоча барна стійка: оснащення та устаткування.
5. Посуд для подавання кави і кавових напоїв. Кавові пари.
6. Спеціалізація команди з обслуговування кав'ярень: бариста (з італ. – «barista»), баркоміс (з англ. – «barboy»), барвайтер (з німец. «barwaiter» – кельнер).

Методика проведення заняття: обговорення питань, що виникли у здобувачів під час самостійної підготовки до заняття; обговорення питань, які виникли після вивчення лекційного матеріалу; контроль за виконанням домашнього завдання.

Завдання

9.1 Вивчити відповідний набір спеціального обладнання та інвентарю бариста. Узагальнити дані в таблиці 9.1.

Таблиця 9.1 – Набір спеціального обладнання та інвентарю бариста

№ з/п	Технологічне оснащення (устаткування), що використовується	Інвентар бариста	Перелік посуду та білизни
1			

Накреслити схематично, як організовано робоче місце бариста (рис. 9.1). Перелік обладнання внести до таблиці 9.2.

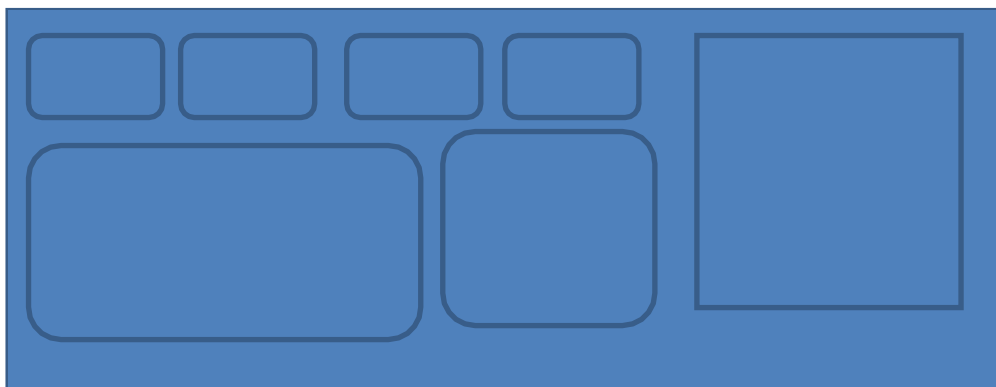


Рисунок 9.1 – Схема організації робочого місця бариста

Таблиця 9.2 – Перелік обладнання

№ з/п	Назва устаткування чи інвентарю, посуду	Дизайн або зовнішній вигляд устаткування чи інвентарю, посуду
1	Шейкер	
2	Кавова машина	
3	Соковіджимна машина	
4	Джигер	
5	Мірний посуд	
6	Ключ для відкривання банок, пляшок тощо	
7	Штопор	
8	Щипці	
9	Ложечки	
10	Чашка-термос	
11	Відерце із льодом	
12	Барне ситечко	
13	Дошка та інвентар для оформлення коктейлів, ножі кухарські та карбувальні	

9.2 Вивчити посуд бариста для подавання різновидів кави. Узагальнити дані в таблиці 9.3.

Таблиця 9.3 – Посуд для подавання кави

№ з/п	Назва посуду	Ємність посуду	Зовнішній вигляд
1			
2			
3			

9.3 Сформулюйте опис спеціальної професійної команди кав'ярні:

Супервайзер (менеджер) бару –

Бармен (з англ. «barman») –

Баркоміс (з англ. «barboy») –

Барвайтер (з німец. «barwaiter») –

Бариста (з італ. –«barista») –

Контрольні питання для самоперевірки

1. Наведіть поняття «бартендер» і «баркіпер».
2. Охарактеризуйте поняття «баркоміс» і «барвайтер».
3. Хто такий супервайзер бару?
4. Перерахуйте основні типи посуду для подавання кави, їх ємність.
5. Охарактеризуйте обладнання мобільної барної стійки.
6. Охарактеризуйте призначення інвентарю бармена: «пітчер», «темпер», «еспreso-шот».

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. Посібник / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М.Григор'єв; за ред. І.О. Конвісера. - К.: Київ. Нац. Торг.-екон. Унт, 2005.- 566 с.
2. Малюк Л. П. Сервісологія та сервісна діяльність / Л. П. Малюк, О. В. Варипаєв, А. В. Зіолковська. – Харків. держ. ун-т харч. та торг. – Харків : ХДУХТ, 2009. – 211 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Електрон. ресурс] : підручник / За ред. Н. О. П'ятницької. – [2-ге вид. перероб. та допов.]. – Електрон. текст. дані. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584с. – Режим доступу : http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/p_yatnicka_n_o_red_organizaciya_obslugovuvannya_u_zakladah_r.pdf, вільний (дата звернення : 20.12.2022). – Назва з екрана.
4. Організація роботи бармена : навч. посібник / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н. В. Полстяна, А. І. Усіна. – Харків. держ. ун-т харч. та торг. – Харків : ХДАТОХ, 2002. – 214 с.
5. Професія бариста [Електрон. ресурс]. – Електрон. текст. дані. – Режим доступу: <https://coffeerecept.pp.ua/shho-povinen-znati-i-vmiti-barista-ta-jogo-obovyazki>, вільний (дата звернення: 20.12.2022). – Назва з екрана.
6. Майкова С.В. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. /С.В.Майкова, О.Б.Маслійчук, Н.Я.Сусол. Київ: Видавець Каравелла, ФОП Піча Ю.В., 2022. 167 с.
7. Крилова Л. В. Організація ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл./Л. В. Крилова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла ТуганБарановського, каф. готел. і ресторан. справи. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. - 403 с.
8. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа. Підручник. 2-ге вид.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 395с. ISBN 978-966-364-878-1

9. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. - режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>

10. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. - режим доступу: <http://www.empire m.com.ua/articles - rulesforresurants.php>

11. Про відмінність закладів. <https://hmarochos.kiev.ua/2018/03/12/shho-take-kavyarnya-tretoi-hvili-vidpovidayut-barista-ta-vlasnikiyivskih-zakladiv/>

12. Загнибіда Р.П. Барна справа: Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір В.Г., 2020. 292 с.

13. Карташова В. І. Сучасні вимоги до професії бармена в закладах ресторанного господарства. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ Вінниця, 2023. Вип. 174. С. 230-236.

14. Коваленко Л.Г., Непочатенко В.О., Нагернюк Д.В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник. Умань, 2019. 373с.

15. Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2019. 564 с.

16. Корсак Р., Кіш Г., Годя І. Організація роботи персоналу ресторанного підприємства. Актуальні питання гуманітарних наук. 2020. Вип. 49 20. Том 1. С.4-7. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/37467>

17. Ощипок І. М. Барна справа: навч. посіб. Київ: Магнолія, 2021. 286 с.

18. Парубок Н.В. Барна справа та організація роботи сомельє : навчально-методич. посібник. Умань : Вид. Сочінський М.М., 2019. 141с.

19. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : ЦУЛ, 2021. 395 с.

20. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: підручник. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури, 2021. 395 с.

21. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіша, 2019. 352 с.