

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до проведення практичних занять
із навчальної дисципліни

«КАВОВИЙ СЕРВІС»

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

Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2023

Методичні рекомендації до проведення практичних занять із навчальної дисципліни «Кавовий сервіс» (для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; уклад. : К. В. Свідло, Л. К. Карпенко. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. – 54 с.

Укладачі: д-р техн. наук, проф. К. В. Свідло,
канд. техн. наук, доц. Л. К. Карпенко

Рецензент

А. С. Соколенко, кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму і готельного господарства Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства, протокол № 1 від 28 серпня 2021 р.

ЗМІСТ

Дисципліна «Кавовий сервіс». Принцип проведення практичних робіт.....	4
Практичне заняття за темою 1 Кавовий бізнес в Україні та за кордоном: стан, проблеми.....	8
Практичне заняття за темою 2 Оснащення кав'ярень, класифікація, особливості підбору меблів.....	11
Практичне заняття за темою 3 Вивчення класифікації, товарознавчих характеристик різних сортів кави, оцінка якості обсмаженої сировини.....	14
Практичне заняття за темою 4 Аналіз технології напоїв з кави, складання технологічних схем	17
Практичне заняття за темою 5 Організація кавового сервісу в закладах ресторанного господарства.....	19
Практичне заняття за темою 6 Вивчення номенклатури спеціального інвентарю бариста. Професійні вимоги та психологічні аспекти роботи бариста.....	21
Практичне заняття за темою 7 Організація робочого місця бариста.....	24
Тести для самоперевірки знань здобувачів	28
Список рекомендованих джерел.....	54

ДИСЦИПЛІНА «КАВОВИЙ СЕРВІС». ПРИНЦИП ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНИХ РОБІТ

Мета вивчення навчальної дисципліни «Кавовий сервіс» – надання здобувачам необхідних знань і навичок щодо організації роботи та обслуговування споживачів у кав'ярнях, організації 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.

Дисципліна створює умови для формування у здобувачів широкого кругозору, організаторських здібностей, уміння розв'язувати завдання різних ступенів складності, що сприяє підвищенню якості обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства.

Вивчення дисципліни будується на основі поєднання різноманітних форм навчального процесу: лекцій, практичних занять, самостійної роботи здобувачів та індивідуальної підготовки з використанням різних видів контролю знань (виконання індивідуальних завдань, контрольних робіт, підготовки рефератів, розв'язування ситуаційних задач, проведення семінарів).

Внаслідок вивчення дисципліни «Кавовий сервіс» здобувачі повинні

знати:

- теоретичні основи процесів обробки кави, приготування кавових продуктів;
- технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування кав'ярень, торговельних апаратів вітчизняних і закордонних фірм, основні фактори, які впливають на ефективність роботи апаратів;
- технологічні процеси виробництва напоїв з кави у закладах готельно-ресторанного господарства;

ВМІТИ:

– оцінювати та обґрунтовувати методику технологічних розрахунків рецептур та проєктування технологій виробництва напоїв з кави у закладах готельно-ресторанного господарства;

– раціонально вибирати устаткування для кав'ярень. Володіти навичками роботи бариста;

– економічно обґрунтовувати технічне оснащення кав'ярень.

Мета методичних рекомендацій – допомогти вивчити та засвоїти теоретичний матеріал щодо процесів обробки кави, приготування кавових продуктів; технічних характеристик, номенклатури, принципів дії та функціонального призначення устаткування кав'ярень, торговельних апаратів вітчизняних і закордонних фірм, основних факторів, які впливають на ефективність роботи апаратів; технологічних процесів виробництва напоїв з кави у закладах готельно-ресторанного господарства; підготуватися до практичних занять та успішно виконати поставлені завдання, перевірити свої знання за тестуванням.

Методичні рекомендації складаються з таких :

- методичних рекомендацій до виконання практичного заняття;
- питань, що пропонуються для самостійної підготовки;
- тестів та задач для самоперевірки знань здобувачів.

Практичне заняття – форма навчального заняття, на якому викладач організує детальний розгляд окремих теоретичних положень навчальної дисципліни та формує вміння і навички їх практичного застосування шляхом індивідуального виконання відповідно сформульованих завдань.

Перелік тем практичних занять визначається робочою навчальною програмою дисципліни. Проведення практичного заняття ґрунтується на попередньо підготовленому методичному матеріалі.

Мета практичних занять (відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики бакалавра та навчальної програми до знань та умінь

здобувачів) досягти відповідності певним вимогам до засвоєння теоретичного і практичного матеріалів, вимогам до розв'язування задач, ситуацій. Це передбачає навчальну, виховну і розвивальні функції. Навчальна мета полягає у спрямуванні навчальних дій здобувачів на досягнення вищих результатів засвоєння знань, практичних навичок та їх корекції. Виховна мета – виховання у здобувачів системності у навчальній роботі, розвиток почуття відповідальності, наполегливості, цілеспрямованості, любові до майбутньої професії. Розвивальна – виконання різноманітних завдань і вправ під час практичних занять, що сприяє розвитку мислення здобувачів, навчає порівнювати й виділяти головне, встановлювати причинно-наслідкові зв'язки, розвивати самостійність, формулювати навички самооцінки практичної діяльності.

Наочність надається із врахуванням мети заняття. Під час використання наочності викладач керує процесом сприймання її здобувачами, направляє увагу на найбільш важливі сторони матеріалу, який вивчається, створює умови для прояву найбільшої активності, самостійності. Важливо не перевантажувати заняття наочністю, тому що надмірність вражень блокує розумову діяльність здобувачів.

Допоміжну роль у процесі проведення практичного заняття відіграють попередній і поточний контроль навчальних досягнень здобувачів з вивченої теми. Попередній і поточний контроль відіграють допоміжну роль, виконуючи діагностичну, заохочувальну й стимулюючу функції, через що оцінювання тут необов'язкове. Викладач на свій розсуд вибирає інструментарій попереднього контролю знань, умінь і навичок здобувачів. Найбільш придатним засобом об'єктивного контролю навчальних досягнень здобувачів вважається тестування, яке дає змогу уникнути суб'єктивізму в оцінюванні навчальних досягнень. Можливі і інші варіанти проведення попереднього контролю: за індивідуальними картками, дидактичним матеріалом, шляхом усного фронтального опитування, розв'язанням задач, вправ та інше.

Користуючись даними попереднього контролю навчальних досягнень здобувачів, викладач ставить перед ними такі загальні завдання:

- відповідати вимогам, зазначеним у навчальній програмі щодо знань, умінь і навичок здобувачів;

- виконувати надані завдання в повному обсязі.

Це може відбуватися як у звичайній традиційній формі (виконання вправ, розв'язання виробничих ситуацій, задач), так і у вигляді тестів.

Під час обговорення поставлених завдань необхідно:

- створювати атмосферу зацікавленості кожного здобувача в роботі групи;

- стимулювати здобувачів до висловлювання власних думок без страху помилитися;

- використовувати під час заняття дидактичні матеріали, які дають змогу здобувачу працювати із завданнями різного рівня складності за вибором;

- оцінювати діяльність здобувача не лише за кінцевим результатом, а й у процесі його досягнення;

- заохочувати здобувача до пошуку власного способу роботи (вирішення ситуацій, завдань, розв'язання задач та іншого), до аналізу способів роботи інших здобувачів і вибору найраціональнішого;

- створювати педагогічні ситуації спілкування на занятті, які дають змогу кожному здобувачеві проявляти ініціативу, самостійність.

Для оцінювання ступеня засвоєння навчального матеріалу, здобутих практичних умінь і навичок у кінці заняття здобувачам пропонується розв'язання контрольних завдань. Викладачу важливо не тільки перевірити й оцінити кінцевий результат засвоєння навчального матеріалу всіма здобувачами, а й виявити, яких результатів кожен з них досяг. Це надає можливість здобувачам бачити результати власного навчання, шляхом самооцінки визначити чи відповідають вони їхньому бажанню і очікуванню, чи мають бути поліпшеними.

Тому, плануючи проведення практичного заняття, викладач повинен зосереджувати увагу не лише на виборі засобів і методів навчання, а й чітко планувати форми і методи контролю результатів. Варто подбати, щоб з початку вивчення теми здобувачам стало відомо, який теоретичний матеріал їм треба буде засвоїти, які практичні уміння і навички здобути. Важливо також не обійти увагою поняття, факти, уміння, навички з раніше вивчених тем, а також суміжних дисциплін, якщо вони мають принципове значення для засвоєння нового матеріалу. Оцінювання якості підготовки здобувачів здійснюється в двох аспектах: рівень володіння теоретичними знаннями, який можна виявити в процесі усного опитування та якість практичних умінь і навичок, тобто здатність до застосування вивченого матеріалу під час розв'язування виробничих ситуацій.

Оцінки, отримані здобувачем на практичних заняттях, враховуються під час виставлення підсумкової оцінки з навчальної дисципліни.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ ЗА ТЕМОЮ 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.
3. Поняття про кавові традиції народів світу.
4. Особливості та культура споживання кави у різних країнах.
5. Еволюція кавового ринку в Україні.
6. Тенденції розвитку сучасного ринку кави в Україні, рентабельність

підприємств кавового бізнесу різного формату.

7. Етапи створення підприємств кавового бізнесу різного формату:

- кав'ярня традиційного формату;
- кавовий магазин;
- відкриття торгової точки кавового автомату.

Методика проведення практичної частини 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 на проєктні групи (ПГ), які будуть виконувати завдання:

1. Використовуючи методику підбору устаткування кав'ярень, що наведена у лекційному матеріалі, підібрати професійне або напівпрофесійне устаткування для таких підприємств: ПГ 1 – традиційна кав'ярня, ПГ 2 – кав'ярня «російського формату», ПГ 3 – кав'ярня «формату фаст-фуд», ПГ 4 – кав'ярня «французького (австро-бельгійського) формату». Відповідне устаткування внести до таблиці 1.1.

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 1.1– 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		

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	<i>Холодні та гарячі закуски</i>		
2	<i>Алкогольні напої та коктейлі</i>		
3	<i>Кава</i>		
4	<i>Чай</i>		
5	<i>Десерти</i>		

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 вендінговий бізнес на торгових кавових автоматах?

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ ЗА ТЕМОЮ 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 меблів.

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. Вендінговий бізнес на торгових кавових автоматах.

Методика проведення практичної частини 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 на проєктні групи (ПГ), які будуть виконувати завдання:

1. Використовуючи методику підбору технологічного устаткування кав'ярень для очищення та пом'якшення води, підібрати устаткування для таких підприємств: ПГ 1 – фільтри зворотного осмосу, ПГ 2 – фільтри для очищення води та приготування їжі, ПГ 3 – магістральні фільтри для води, ПГ 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. Відповідно до методики аналізу та підбору меблів для кав'ярень зробіть вибір меблів для таких підприємств: 1 ПГ – традиційна кав'ярня, 2 ПГ – кав'ярня «російського формату», 3 ПГ – кав'ярня «формату фаст-фуд», 4 ПГ – 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			

3. Відповідно до методики прорахунку відкриття торгової точки кавового автомату, прорахуйте відкриття торгової точки кавового автомату для таких торговельних майданчиків: ПГ 1 – ТЦ «Ave Plaza» на вулиці Сумській, 10, м. Харків; ПГ 2 – ТЦ «Рів'єра» на вулиці Південна дорога, 101 А, м. Одеса; ПГ 3 – ТРЦ «Караван» на вулиці Нижньодніпровська, 17, м. Дніпро; ПГ 4 – ТРЦ «Kyiv Shopping Centre» на вулиці Зінківська, 6/1 – А, м. Полтава.

Контрольні питання для самопідготовки

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

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ ЗА ТЕМОЮ 3
ВИВЧЕННЯ КЛАСИФІКАЦІЇ, ТОВАРОЗНАВЧИХ
ХАРАКТЕРИСТИК РІЗНИХ СОРТІВ КАВИ, ОЦІНКА ЯКОСТІ
ОБСМАЖЕНОЇ СИРОВИНИ

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 практичної частини заняття: 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 на проєктні групи (ПГ), які будуть виконувати завдання:

1. Надати характеристику сортів кави, що вирощуються у різних географічних зонах: ПГ 1 – країни Південної Америки, ПГ 2 – країни Центральної Америки, ПГ 3 – країни Африки, ПГ 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

2. Відповідно до завдання розкрити класифікаційні характеристики кави: ПГ 1 – за типом кавового дерева, ПГ 2 – за якістю зерен, ПГ 3 – за способом обсмажування, ПГ 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. Вивчити вплив обсмажування на зерна кави. Відповідно до завдання розкрити характеристики кави: ПГ 1 – Cinnamon Roast, New England Roast; ПГ 2 – City Roast, American Roast; ПГ 3 – French Roast, Italian Roast, Spanish Roast; ПГ 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 ЗА ТЕМОЮ 4

АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ З КАВИ, СКЛАДАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ СХЕМ

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

Способи приготування та подачі: «Еспресо», «Капучино», «Лате», «Моко», «Кава по-ірландськи», кавові напої з алкоголем.

1. Класичне «Лате-арт», чотири способи нанесення візерунка.
2. Поєднання напоїв зі стравами.
3. Правила заварювання кави та напоїв на її основі.
4. Правила проведення дегустації кави.

Методика проведення практичної частини заняття: 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 на проєктні групи (ПГ), які будуть виконувати завдання:

1. Використовуючи технологію кавових напоїв, що наведена у лекційному матеріалі, скласти алгоритм приготування таких напоїв: ПГ 1 – «Еспресо», ПГ 2 – «Капучино», ПГ 3 – «Лате», ПГ 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			

2. Вивчити технологію приготування гарячих коктейлів, скласти алгоритм приготування: ПГ 1 – «Кавовий пунш», ПГ 2 – кава «Айриш», ПГ 3 – «Фарисей», ПГ 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			

3. Надати визначення терміну «Класичне лате-арт». Вивчити алгоритм нанесення малюнку на поверхню кави: ПГ 1 – «Етчинг», ПГ 2 – «Капучино-арт», ПГ 3 – «Мульти-арт», ПГ 4 – «Еспресо-арт». Алгоритм оформити у вигляді таблиці 4.3.

Таблиця 4.3 – Алгоритм нанесення малюнку на поверхню кави

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

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. Охарактеризуйте способи приготування та подачі «Кави по-ірландськи».
7. Назвіть кавові напої з алкоголем та способи їх приготування.
8. Охарактеризуйте правила дегустації кави.
9. Назвіть правила заварювання кави та напоїв на їх основі.
10. Як правильно поєднувати каву з молочними продуктами, алкоголем, бобовими тощо?

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ ЗА ТЕМОЮ 5 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 практичної частини 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 на проєктні групи (ПГ), які будуть виконувати завдання:

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

2. Вивчити правила заварювання кави та напоїв на її основі: ПГ 1 – «Фільтр-кава» або «Крапельниця», ПГ 2 – «Кава по-турецьки», «Колд-блю», ПГ 3 – Різновиди «Еспресо», ПГ 4 – «Молочний союз». Алгоритм внести до таблиці 5.1.

Таблиця 5.1– Технологія кавових напоїв

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

3. Вивчити алгоритм дегустації кави та оформити цей алгоритм у вигляді таблиці 5.2.

Таблиця 5.2 – 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 ЗА ТЕМОЮ 6 ВИВЧЕННЯ НОМЕНКЛАТУРИ СПЕЦІАЛЬНОГО ІНВЕНТАРЮ 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 практичної частини 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 на проєктні групи (ПГ), які будуть виконувати завдання:

1. Використовуючи інформацію, що наведена у лекційному матеріалі, розібратися у предметній та технологічній спеціалізації барів та запропонувати меню для них: ПГ 1 – сервіс-бар, аперитив-бар, молочний бар, снєк-бар, диско-бар, чайний бар, казино-бар; ПГ 2 – диско-бар, винний, десертний, закусочний бари, лобі-бар, танцювальний бар, таб-бар; ПГ 3 – сигарний бар, коктейль-бар, фіто-бар, суші-бар, стриптиз-бар, фітнес-бар, салатний бар; ПГ 4 – екзотик-бар, пивний бар, гриль-бар, спортивний бар, суповий бар, експрес-бар, національний бар (за вибором). Алгоритм внести до таблиці 6.1.

2. Вивчити загальну базу матеріально-технічного оснащення барів. Дані узагальнити у таблиці 6.2.

Таблиця 6.1– Технологія кавових напоїв

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

Таблиця 6.2 – 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:	

1. Вивчити обов'язки бариста та визначити його психологічний портрет. Дані узагальнити у таблиці 6.3.

Таблиця 6.3 – 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 ЗА ТЕМОЮ 7

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 практичної частини 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

1. Вивчити відповідний набір спеціального обладнання та інвентарю бариста. Узагальнити дані в таблиці 7.1.

Таблиця 7.1– Набір спеціального обладнання та інвентарю бариста

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

2. Накреслити схематично, як організовано робоче місце бариста (рис. 7.1).

Перелік обладнання внести до таблиці 7.2.

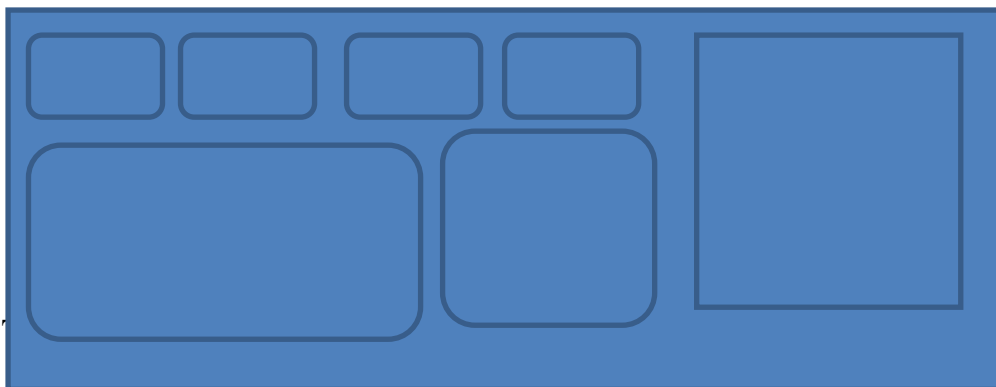


Рисунок 7.1– Схема організації робочого місця бариста

Таблиця 7.2 – 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	

Вивчити посуд бариста для подавання різновидів кави. Узагальнити дані в таблиці 7.3.

Таблиця 7.3 – Посуд для подавання кави

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

1. Сформулюйте опис спеціальної професійної команди кав'ярні:
2. Супервайзер (менеджер) бару –
3. Бармен (з англ. «barman») –
4. Баркоміс (з англ. «barboy») –
5. Барвайтер (з німець. «barwaiter») –
6. 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».

ТЕСТИ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ

ТЕМА № 1

ВСТУП. КАВОВИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ ТА ЗА КОРДОНОМ: СТАН, ПРОБЛЕМИ

1. Чим вважають каву гурмани:

- а) особливим напоєм, що допомагає знайти людині гармонію зі світом, собою і собі подібними;
- б) напій, що нічим не виділяється серед інших;
- в) особливим напоєм, що вимагає незмінного дотримання правил приготування і подачі із врахуванням кожної дрібниці в цьому своєрідному ритуалі;
- г) напій, яким на сході вшановують гостей?

2. Визначте, які народи використовували для приготування кави різні спеції: кардамон, чорний перець тощо:

- а) бедуїни;
- б) єменці;
- в) японці.

3. Щасливі батьки якого народу відзначають появу на світ первістка за чашкою кави:

- а) бедуїни;
- б) єменці;
- в) японці.

4. В якій країні вам запропонують занурення в ванну, наповнену гарячими кавовими зернами, перемішаними з часточками ананаса:

- а) Арабські Емірати;
- б) Ємен;
- в) Японія;
- г) Німеччина?

5. В якій країні є офіційне свято «День кави»:

- а) Арабські Емірати;
- б) Ємен;
- в) Японія;
- г) Німеччина?

6. В якій країні в гарячу каву наливають черешневий сік, потім дають суміші як слід охолонути, п'ють напій з льодом:

- а) Арабські Емірати;
- б) Ємен;
- в) Японія;
- г) Німеччина?

7. В якій країні у кав'ярні ви можете випити не більше 3-ох чашок кави, якщо попросите 4-ту, вас вважатимуть невихованим:

- а) Ірак;
- б) Ємен;
- в) Японія;
- г) Німеччина?

8. Як з'явився та поширився звичай пити каву в Україні:

а) український гетьман Петро Сагайдачний завів цей звичай у XVII столітті, коли був обраним у Запорізькій Сечі на гетьманство;

б) на території України кавовий напій з'явився у XVII столітті, коли його ввіз сам Петро I;

в) український гетьман Петро Дорошенко завів цей звичай у середині XVII століття після його перебування в Османській імперії;

г) український гетьман Павло Тетеря завів цей звичай у середині XVII століття після поїздки до Польщі?

9. Які країни є основними постачальниками зернової кави в Україні:

- а) Сполучені Штати Америки, Японія, Ємен;
- б) Бразилія, В'єтнам, Колумбія;

в) Еквадор, Ангола, Бразилія?

10. Скільки кілограм зерен кави зберігається в одному мішку

а) 30 кг;

б) 50 кг;

в) 60 кг?

ТЕМА № 2

КАВОВИЙ БІЗНЕС: СУБ'ЄКТИ ГОСПОДАРЮВАННЯ, ХАРАКТЕРИСТИКА СИРОВИННОЇ БАЗИ

11. Визначте формат кав'ярні, якщо основа меню – широкий асортимент кави, чай, десерти. У закладі не передбачені офіціанти, клієнт сам замовляє у стійки каву і несе її на свій столик:

а) традиційна кав'ярня;

б) російський формат;

в) формат фаст-фуду;

г) французький (австро-бельгійський) тип кав'ярні.

12. Визначте формат кав'ярні, якщо в меню присутні салати, другі страви і алкоголь:

а) традиційна кав'ярня;

б) російський формат;

в) формат фаст-фуду;

г) французький (австро-бельгійський) тип кав'ярні.

13. Визначте формат кав'ярні, якщо рисою цього формату є самообслуговування, одноразові стаканчики, кава на виніс:

а) традиційна кав'ярня;

б) російський формат;

в) формат фаст-фуду;

г) французький (австро-бельгійський) тип кав'ярні.

14. *Визначте формат кав'ярні, якщо входячи в такі кав'ярні – ніхто нікуди не поспішає, інтер'єр – класичний. Білі накрохмалені скатертини і інша столова білизна такої ж якості, порцелянові тарілки, кава в порцелянових чашечках. Обслуговування – офіціантами. Кава високої якості, багатьох сортів, включаючи елітні сорти. Величезний асортимент десертів і холодних закусок, елітний алкоголь за високою ціною:*

- а) традиційна кав'ярня;
- б) російський формат;
- в) формат фаст-фуду;
- г) французький (австро-бельгійський) тип кав'ярні.

15. *Які категорії обладнання кав'ярні існують:*

- а) професійне, напівпрофесійне, побутове;
- б) еспресо-машина, проливна кавомашина, френч-прес, апарат для кави по-східному;
- в) професійні еспресо-машини, напівпрофесійні кавомашини, френч-пресові кавомашини?

16. *Яке додаткове кавове обладнання використовується у кав'ярні:*

- а) пітчер і шейкер;
- б) льодогенератор, блендер, соковижималка, пітчер і шейкер;
- в) блендер, соковижималка, пітчер і шейкер?

17. *Який відсоток всієї виручки кав'ярні припадає на реалізацію кави:*

- а) 20–40 %;
- б) 30–50 %;
- в) 40–60 %?

18. *Який асортимент кави поставляє на українській ринок Українська Кавова Компанія ЛТД:*

- а) 50 сортів кави з 40 країн, 50 сортів «Арабіки», 6 сортів «Робусти»;
- б) 70 сортів кави з 30 країн, 60 сортів «Арабіки», 8 сортів «Робусти»;
- в) 90 сортів кави з 20 країн, 70 сортів «Арабіки», 7 сортів «Робусти»?

19. Яку кількість чинників Ви повинні враховувати, обираючи компанію постачальника кави:

а) 3 чинника: Рекомендації на форумах (позитивні, негативні, немає). Оперативність доставки, чи є безкоштовна доставка. Наскільки зацікавлені у співпраці з малим бізнесом;

б) 5 чинників: Рекомендації на форумах (позитивні, негативні, немає). Оперативність доставки, чи є безкоштовна доставка. Наскільки зацікавлені у співпраці з малим бізнесом. Продукція спеціалізована для машинного використання. Є асортимент інших продуктів;

в) 6 чинників: Рекомендації на форумах (позитивні, негативні, немає). Оперативність доставки, чи є безкоштовна доставка. Наскільки зацікавлені у співпраці з малим бізнесом. Продукція спеціалізована для машинного використання. Є асортимент інших продуктів. Можливість замовити на пробу та ціна за 1 кг?

20. Що дає можливість підвищувати ціни на каву на 10–20 %:

а) відсутність конкурентів біля підприємства, у т.ч. кавові апарати та пункти відпуску кави;

б) наявність у меню вашого закладу холодних закусок без гарячої кухні та алкогольних коктейлів;

в) наявність у меню вашого закладу солодощів, десертів та алкогольних коктейлів?

21. Надайте прогноз щодо терміну окупності кавового магазину, якщо протягом доби у закладі буває біля 200 клієнтів:

а) 8–10 місяців;

б) 10–12 місяців;

в) 12–14 місяців;

г) 16–18 місяців.

22. Надайте прогноз щодо терміну окупності кав'ярні традиційного формату, якщо протягом доби у закладі буває біля 200 клієнтів:

- а) 8–10 місяців;
- б) 10–12 місяців;
- в) 12–14 місяців;
- г) 16–18 місяців.

23. *Який кавовий заклад ви відкриєте, якщо бажаєте мати безконкурентний старт:*

- а) кав'ярню традиційного формату;
- б) кавовий магазин;
- в) вендінговий бізнес на кавових автоматах;
- г) кав'ярню формату фаст-фуд?

24. *При виборі кавового автомата потрібно орієнтуватися на такі показники:*

а) кількість напоїв, які готуються; яку каву можна використовувати – зернову чи тільки розчинну.

б) максимальна кількість стаканчиків, що завантажуються за один раз; кількість напоїв, які готуються; яку каву можна використовувати – зернову чи тільки розчинну.

в) максимальна кількість стаканчиків, що завантажуються за один раз; кількість напоїв, які готуються; як відбувається оплата – платіжною картою чи тільки готівкою; яку каву можна використовувати – зернову чи тільки розчинну.

ТЕМА № 3

КЛАСИФІКАЦІЯ, ОСОБЛИВОСТІ, ТОВАРОЗНАВЧІ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ОЦІНКА ЯКОСТІ НАПОЇВ З КАВИ І СИРОВИНИ ДЛЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА

25. *Найбільш важливі країни-виробники кави знаходяться:*

- а) в країнах Африки та Південної Америки;
- б) в тропічній смузі планети;

в) у країнах Африки та Південної і Центральної Америки;

г) у країнах Азії, Африки, Австралії, Південної Америки.

26. Вкажіть де зародилася культура обробки кави:

а) у країнах Азії;

б) у країнах Африки;

в) у країнах Центральної Америки.

27. Вкажіть де відкрилася перша кав'ярня у світі:

а) Лондон;

б) Венеція;

в) Париж;

г) Стамбул.

28. Вкажіть де відкрився перший кавовий магазин у світі:

а) Ганновер;

б) Чикаго;

в) Константинополь;

г) Відень.

29. Наведіть класифікацію кави за типом кавового дерева:

а) арабіка і робуста;

б) майлд (mild), бразильська кава і робуста;

в) натуральний, ароматизований, без кофеїну, Корі Luwak і кавові суміші.

30. Наведіть класифікацію кави за якістю зерен кавового дерева:

а) арабіка і робуста;

б) майлд (mild), бразильська кава і робуста;

в) натуральний, ароматизований, без кофеїну, Корі Luwak і кавові суміші.

31. Наведіть класифікацію кави за способом обробки зерен кавового дерева:

а) арабіка і робуста;

б) майлд (mild), бразильська кава і робуста;

в) натуральний, ароматизований, без кофеїну, Корі Luwak і кавові суміші.

32. *Наведіть характеристику кави за скандинавським способом обсмажування зерен:*

- а) м'яка, зерна має світло-коричневий колір;
- б) зерна кави набувають шоколадно-коричневий колір;
- в) робить зерна темно-коричневими, а смак – трохи гірким;
- г) кава стане чорно-коричневою, а смак – гірким, але дуже виразним.

33. *Наведіть характеристику кави за віденським способом обсмажування зерен:*

- а) м'яка, зерна має світло-коричневий колір;
- б) зерна кави набувають шоколадно-коричневий колір;
- в) робить зерна темно-коричневими, а смак – трохи гірким;
- г) кава стане чорно-коричневою, а смак – гірким, але дуже виразним.

34. *Наведіть характеристику кави за французьким способом обсмажування зерен:*

- а) м'яка, зерна має світло-коричневий колір;
- б) зерна кави набувають шоколадно-коричневий колір;
- в) робить зерна темно-коричневими, а смак – трохи гірким;
- г) кава стане чорно-коричневою, а смак – гірким, але дуже виразним.

35. *Наведіть характеристику кави за італійським способом обсмажування зерен:*

- а) м'яка, зерна має світло-коричневий колір;
- б) зерна кави набувають шоколадно-коричневий колір;
- в) робить зерна темно-коричневими, а смак – трохи гірким;
- г) кава стане чорно-коричневою, а смак – гірким, але дуже виразним.

36. *Де збирають один з найкращих сортів кави «Копи Лювак» («Копі Luwak»):*

- а) острови Сулавесі, Ява і Суматра;
- б) острів Святої Олени;
- в) Панамські острови;

г) острови Сан-Крістобаль.

37. Де збирають один з унікальних сортів кавових зерен – «Hacienda La Esmeralda»:

а) острови Сулавесі, Ява і Суматра;

б) острів Святої Олени;

в) Панамські острови;

г) острови Сан-Крістобаль.

38. Де збирають один з унікальних сортів кавових зерен – «Island of St. Helena Coffee Company»:

а) острови Сулавесі, Ява і Суматра;

б) острів Святої Олени;

в) Панамські острови;

г) острови Сан-Крістобаль.

39. Де збирають один надзвичайно дорогий, рідкісний сорт кави — «Галапагос»:

а) острови Сулавесі, Ява і Суматра;

б) острів Святої Олени;

в) Панамські острови;

г) острови Сан-Крістобаль.

40. Яку позначку ставлять на елітних витриманих сортах кави:

а) «vintage coffee»;

б) «aged coffee»;

в) «specialty coffees»;

г) «vintage coffee» або «aged coffee», або «specialty coffees».

41. Які органолептичні властивості притаманні зеленим свіжим зернам кави:

а) трав'янистий смак та аромат;

б) повністю змінено структуру зерняток, починають виділятися ефірні олії, які відповідають за насиченість та багатий кавовий аромат;

- в) легкий жовтуватий відтінок, в повітрі відчутний трав'янистий запах;
- г) світлі жовтуваті зерна мають яскравий смак з високою часткою кислотності, аромат не сильно виражений.

ТЕМА № 4

ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ З КАВИ

42. Вкажіть кількість етапів приготування кави «Еспресо»:

- а) 3 етапи;
- б) 4 етапи;
- в) 5 етапів;
- г) 6 етапів.

43. Якщо «Еспресо» зварений правильно, то яким показникам відповідає crema (пінка):

а) червонувато-коричнева (колір шкаралупи горіха фундук); міцна, густа, товщиною понад 1,5 мм; суцільна, без розривів; однорідна, без великих пухирців; стійка, тримається понад 5–6 хв.;

б) червонувато-коричнева (колір шкаралупи горіха фундук); міцна, густа, товщиною понад 2 мм; суцільна, без розривів; однорідна, без великих пухирців; стійка, тримається понад 4–6 хв.; «жива», відновлюється після перемішування напою; має темно-коричневі смужки або плями (тигрова або леопардова шкура);

в) червонувато-коричнева (колір шкаралупи горіха фундук); міцна, густа, товщиною понад 2 мм; суцільна, без розривів; однорідна, без великих пухирців; стійка, тримається понад 2–3 хв.; «жива», відновлюється після перемішування напою; має темно-коричневі смужки або плями (тигрова або леопардова шкура).

44. В Італії існують правила кращого «Еспресо»:

а) перше – суміш кавових зерен, друге – ступінь зернистості помелу, третє – кавоварка, четверте – рука бармена;

б) перше – суміш кавових зерен; друге – кавоварка; третє – рука бармена;
в) перше – рука бармена, друге – суміш кавових зерен, третє – кавоварка ,
четверте – ступінь зернистості помелу.

45. Вкажіть якою є кава «Капучино»:

а) це кава з молоком, збитим у гарячу густу пінку;

б) до складу кави входить одна частина «Еспресо» та три частини молока з невеликим додаванням піни, яку можна посипати шоколадом або корицею (кориця надає каві особливої пікантності);

в) готується кава із ретельно збитого гарячого молока з невеликою кількістю «Еспресо» таким чином, щоб вийшов трирівневий напій: перший рівень (нижній) – молоко, другий (середній) – «Еспресо», третій (верхній) – збите молоко (пінка);

г) «Еспресо» з додаванням однієї чайної ложки гарячого спіненого молока.

46. Вкажіть якою є кава «Моко»:

а) це кава з молоком, збитим у гарячу густу пінку;

б) до складу кави входить одна частина «Еспресо» та три частини молока з невеликим додаванням піни, яку можна посипати шоколадом або корицею (кориця надає каві особливої пікантності);

в) готується кава із ретельно збитого гарячого молока з невеликою кількістю «Еспресо» таким чином, щоб вийшов трирівневий напій: перший рівень (нижній) – молоко, другий (середній) – «Еспресо» , третій (верхній) – збите молоко (пінка);

г) готується кава за рецептом – це пропорції 1:1:1 «Еспресо», гарячого шоколаду і молока.

47. Вкажіть якою є кава «Лате макіято»:

а) це кава з молоком, збитим у гарячу густу пінку;

б) до складу кави входить одна частина «Еспресо» та три частини молока з невеликим додаванням піни, яку можна посипати шоколадом або корицею

(кориця надає каві особливої пікантності);

в) готується кава із ретельно збитого гарячого молока з невеликою кількістю «Еспресо» таким чином, щоб вийшов трирівневий напій: перший рівень (нижній) – молоко, другий (середній) – «Еспресо», третій (верхній) – збите молоко (пінка);

г) «Еспресо» з додаванням однієї чайної ложки гарячого спіненого молока.

48. Вкажіть якою є кава «Лате»:

а) це кава з молоком, збитим у гарячу густу пінку;

б) до складу кави входить одна частина «Еспресо» та три частини молока з невеликим додаванням піни, яку можна посипати шоколадом або корицею (кориця надає каві особливої пікантності);

в) готується кава із ретельно збитого гарячого молока з невеликою кількістю «Еспресо» таким чином, щоб вийшов трирівневий напій: перший рівень (нижній) – молоко, другий (середній) – «Еспресо», третій (верхній) – збите молоко (пінка);

г) «Еспресо» з додаванням однієї чайної ложки гарячого спіненого молока.

49. Навести особливості приготування кави «Біанка моко»:

а) замість темного шоколаду додають білий;

б) додають мелену каву, кардамон і воду;

в) до холодної кави додають коньяк;

г) поєднують каву і арманьяк, лимонний сік і цукор;

д) поєднують каву і холодне молоко, пломбір та збиті вершки.

50. Визначити особливості приготування кави «Моко по-турецьки»:

а) замість темного шоколаду додають білий;

б) додають мелену каву, кардамон і воду;

в) до холодної кави додають коньяк;

г) поєднують каву і арманьяк, лимонний сік і цукор;

д) поєднують каву і холодне молоко, пломбір та збиті вершки.

51. *Визначити особливості приготування кави «Моко шейха»:*

а) замість темного шоколаду додають білий;

б) додають мелену каву, кардамон і воду;

в) до холодної кави додають коньяк;

г) поєднують каву і арманьяк, лимонний сік і цукор;

д) поєднують каву і холодне молоко, пломбір та збиті вершки.

52. *Визначити особливості приготування кави «Моко по-французьки»:*

а) замість темного шоколаду додають білий;

б) додають мелену каву, кардамон і воду;

в) до холодної кави додають коньяк;

г) поєднують каву і арманьяк, лимонний сік і цукор;

д) поєднують каву і холодне молоко, пломбір та збиті вершки.

53. *Визначити особливості приготування кави «Айс-моко»:*

а) замість темного шоколаду додають білий;

б) додають мелену каву, кардамон і воду;

в) до холодної кави додають коньяк;

г) поєднують каву і арманьяк, лимонний сік і цукор;

д) поєднують каву і холодне молоко, пломбір та збиті вершки.

54. *Визначити, що називають кавою сорту «Моко»:*

а) суміш еменської, ефіопської й бразильської кави;

б) суміш гватемальської, кубинської й бразильської кави;

в) суміш еменської, кенійської й танзанійської кави.

55. *Визначити, які компоненти потрібно для приготування кавового коктейлю «Кава по-ірландськи Irish Coffee»:*

а) холодна кава, віскі й вершки;

б) поєднують каву і холодне молоко та пломбір;

в) до холодної кави додають коньяк, кардамон і лимонний сік.

56. *Визначити, що таке «Лате-арт»:*

а) створення малюнків, фігур чи візерунків за допомогою молока або на поверхні молока;

б) спеціальна техніка вливання збитого молока в чашку під час приготування «Капучино» і «Лате»;

в) прикрашання кавового напою аксесуарами.

57. Навести спосіб нанесення візерунка на поверхню кави за назвою «Етчинг»:

а) візерунок наноситься за допомогою тертого шоколаду, кориці й навіть харчових барвників;

б) візерунок створюється внаслідок виливання спіненого молока за допомогою шпажки або будь-якого іншого гострого предмета;

в) цей спосіб полягає в майстерному володінні питчером та умінні бариста «змусити» молоко в чашці перетворитися у візерунок;

г) візерунок наноситься шпажкою або іншим гострим предметом.

58. Навести спосіб нанесення візерунка на поверхню кави за назвою «Капучино-арт»:

а) візерунок наноситься за допомогою тертого шоколаду, кориці й навіть харчових барвників;

б) візерунок створюється внаслідок виливання спіненого молока за допомогою шпажки або будь-якого іншого гострого предмета;

в) цей спосіб полягає в майстерному володінні питчером та умінні бариста «змусити» молоко в чашці перетворитися у візерунок;

г) візерунок наноситься шпажкою або іншим гострим предметом.

59. Навести спосіб нанесення візерунка на поверхню кави за назвою «Мульти-арт»:

а) візерунок наноситься за допомогою тертого шоколаду, кориці й навіть харчових барвників;

б) візерунок створюється внаслідок виливання спіненого молока за допомогою шпажки або будь-якого іншого гострого предмета;

в) цей спосіб полягає в майстерному володінні питчером та умінні бариста «змусити» молоко в чашці перетворитися у візерунок;

г) візерунок наноситься шпажкою або іншим гострим предметом.

60. Навести спосіб нанесення візерунка на поверхню кави за назвою «Еспрессо-арт»:

а) візерунок наноситься за допомогою тертого шоколаду, кориці й навіть харчових барвників;

б) візерунок створюється внаслідок виливання спіненого молока за допомогою шпажки або будь-якого іншого гострого предмета;

в) цей спосіб полягає в майстерному володінні питчером та умінні бариста «змусити» молоко в чашці перетворитися у візерунок;

г) візерунок наноситься шпажкою або іншим гострим предметом.

61. Щоб підтримувати адекватний рівень кальцію, рекомендується:

а) не поєднувати в одному прийомі їжі молочні продукти та каву;

б) уникати вживання кави з такими продуктами, як горіхи, боби і збагачені злаки, горох, сочевиця, нут і соєві продукти;

в) випивати не більше 3 чашок кави на день.

62. Що потрібно робити, щоб уникнути негативного впливу кави на рівень вітаміну D в організмі людини:

а) вживати каву за годину або більше до їжі;

б) уникати вживання кави з такими продуктами, як горіхи, боби і збагачені злаки, горох, сочевиця, нут і соєві продукти;

в) випивати не більше 3 чашок кави на день.

63. Що є основою науки бариста:

а) вміння керувати ступенем помелу зерен, а також тривалістю перебування кави у воді різної температури;

б) вміння правильно готувати «Фільтр-каву», «Еспресо» та «Каву потурецьки»;

в) вміння правильно готувати «Еспресо» середньої міцності, тобто

заварювати у кавомашині під сильним тиском гарячої води, температура якої не має перевищувати 95°.

64. Який вид напою найбільш популярний в Скандинавії й Америці:

- а) «Кава по-віденські»;
- б) «Кава по-турецькі»;
- в) «Фільтр-кава».

65. Принципи подачі «Кави по-турецькі»:

- а) в низьких чашках із склянкою чистої води;
- б) «Еспресо» розводять гарячою водою, на 30 мл кави використовують близько 120 мл рідини;
- в) для його заварювання використовують зерна грубого помелу і 60 мл рідини.

66. Принципи приготування кави «Лунго»:

- а) «Еспресо» розводять гарячою водою і подають в низьких чашках із склянкою чистої води;
- б) «Еспресо» розводять гарячою водою, на 30 мл кави використовують близько 120 мл рідини;
- в) для його заварювання використовують зерна грубого помелу і 60 мл рідини.

67. Принципи приготування кави «Ристрето»:

- а) «Еспресо» розводять гарячою водою, на 30 мл кави використовують близько 120 мл рідини;
- б) на 7 г дрібного помелу йде не більше 25 мл рідини;
- в) для його заварювання використовують зерна грубого помелу і 60 мл рідини.

68. Принципи приготування кавового напою «Раф»:

- а) коктейль із «Еспресо» зі збитими вершками та ванільним сиропом;
- б) коктейль із «Еспресо» зі збитими вершками та медом;
- в) подвійне «Еспресо» зі спіненим молоком і вершками в співвідношенні

2:1:1.

69. Принципи приготування кавового напою «Медовий Раф»:

- а) коктейль із «Еспресо» зі збитими вершками та ванільним сиропом;
- б) коктейль із «Еспресо» зі збитими вершками та медом;
- в) подвійне «Еспресо» зі спіненим молоком і вершками в співвідношенні

2:1:1.

70. Принципи приготування кавового напою «Бреве»:

- а) коктейль із «Еспресо» зі збитими вершками та ванільним сиропом;
- б) коктейль із «Еспресо» зі збитими вершками та медом;
- в) подвійне «Еспресо» зі спіненим молоком і вершками в співвідношенні

2:1:1.

71. Принципи приготування кавового напою «Флет-вайт»:

- а) коктейль із «Еспресо» зі збитими вершками та ванільним сиропом;
- б) коктейль із «Еспресо» зі збитими вершками та медом;
- в) подвійне «Еспресо» зі спіненим молоком і вершками в співвідношенні

2:1:1;

- г) коктейль готується на основі 60 мл «Еспресо» з гарячим спіненим молоком.

72. Принципи приготування кавового напою «Колд брю»:

- а) настоювання або «заварювання» кавових зерен у холодній воді;
- б) приготування гарячого «Еспресо» з подальшим різким охолодженням;
- в) приготування гарячого «Еспресо» з подальшим різким охолодженням

та додаванням лікеру.

73. Принципи приготування європейського варіанту «Колд брю»:

- а) настоювання або «заварювання» кавових зерен у холодній воді;
- б) приготування гарячого «Еспресо» з подальшим різким охолодженням;
- в) приготування гарячого «Еспресо» з подальшим різким охолодженням

та додаванням лікеру.

74. Принципи приготування кавового напою «Фредо»:

а) коктейль із «Еспресо» з карамельним сиропом і молоком, збивається разом з крижаною крихтою;

б) охолоджене «Еспресо» або «Американо», у чашку з яким кладуть кульку вершкового морозива;

в) порція морозива, залита 30 мл кави.

75. Принципи приготування кавового напою «Корето»:

а) настоювання або «заварювання» кавових зерен у холодній воді;

б) приготування гарячого «Еспресо» з подальшим різким охолодженням;

в) приготування гарячого «Еспресо» з подальшим різким охолодженням та додаванням лікеру.

76. Принципи приготування «Глясе»:

а) коктейль із «Еспресо» з карамельним сиропом і молоком, збивається разом з крижаною крихтою;

б) охолоджене «Еспресо» або «Американо», у чашку з яким кладуть кульку вершкового морозива;

в) порція морозива, залита 30 мл кави.

77. Принципи приготування «Афогато»:

а) коктейль із «Еспресо» з карамельним сиропом і молоком, збивається разом з крижаною крихтою;

б) охолоджене «Еспресо» або «Американо», у чашку з яким кладуть кульку вершкового морозива;

в) порція морозива, залита 30 мл кави.

78. Що мають на увазі, коли говорять про збалансованість кави?

а) про однаково добрий аромат та букет без переваги одного над іншим;

б) про відсутність трав'янистих, гумових, цвілих та інших присмаків, властивих каві низької якості;

в) про не використання фільтрованої води для приготування напою, оскільки штучно пом'якшена вода може впливати на смак напою.

ТЕМА № 5

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА КАВ'ЯРЕНЬ

79. Визначте технологічну спеціалізацію аперитив-бару:

а) бари цього типу в своїй повсякденній діяльності створюють умови для прискороного обслуговування споживачів, для чого бажано передбачити обслуговування як біля барної стійки, так і за столиками. До асортименту продукції входять напої на основі молочних продуктів, безалкогольні напої та морозиво з різноманітними гарнірами, цукерки, шоколад, фрукти;

б) асортимент бару надає відвідувачам можливість широкого вибору коктейлів та змішаних напоїв на різній основі з вживанням різноманітних компонентів. Відвідувачам надається можливість приємно відпочити;

в) призначений для реалізації коктейлів, змішаних і багатьох натуральних напоїв, що сприяють збудженню апетиту. Він не розрахований на тривале перебування у барі відвідувачів.

80. Визначте технологічну спеціалізацію коктейль-бару:

а) бари цього типу в своїй повсякденній діяльності створюють умови для прискороного обслуговування споживачів, для чого бажано передбачити обслуговування як біля барної стійки, так і за столиком. До асортименту продукції входять напої на основі молочних продуктів, безалкогольні напої та морозиво з різноманітними гарнірами, цукерки, шоколад, фрукти;

б) асортимент бару, надає відвідувачам можливість широкого вибору коктейлів та змішаних напоїв на різній основі з вживанням різноманітних компонентів. Відвідувачам надається можливість приємно відпочити;

в) призначений для реалізації коктейлів, змішаних і багатьох натуральних напоїв, що сприяють збудженню апетиту. Він не розрахований на тривале перебування в барі відвідувачів.

81. Визначте технологічну спеціалізацію десертного бару:

а) бари цього типу в своїй повсякденній діяльності створюють умови для прискороного обслуговування споживачів, для чого бажано передбачити

обслуговування як біля барної стійки, так і за столиком. До асортименту продукції входять напої на основі молочних продуктів, безалкогольні напої та морозиво з різноманітними гарнірами, цукерки, шоколад, фрукти;

б) асортимент бару, надає відвідувачам можливість широкого вибору коктейлів та змішаних напоїв на різній основі з вживанням різноманітних компонентів. Відвідувачам надається можливість приємно відпочити;

в) призначений для реалізації коктейлів, змішаних і багатьох натуральних напоїв, що сприяють збудженню апетиту. Він не розрахований на тривале перебування в барі відвідувачів.

82. Визначте технологічну спеціалізацію снєк-бару:

а) бар, в асортименті якого є велика кількість чаїв, трав'яних зборів, напоїв, які мають не тільки тонізуючі функції, а ще і лікувальне призначення. Такі бари часто розміщують у зонах відпочинку, парках, пляжах, у лікувально-профілактичних закладах, будинках відпочинку;

б) бар доцільно розташовувати або в складі комплексу підприємств ресторанного господарства, або в цокольних чи на перших поверхах. На відміну від інших типів бару, може мати умови для попередньої підготовки страв, доведених згодом барменами до готовності на очах відвідувачів. Можуть бути в реалізації також коктейлі, вина, соки, охолодні напої;

в) доцільно розташовувати на поживавлених магістралях та місцях пересічення великих людських потоків: поблизу станцій метрополітену, автобусних станцій, залізничних і річкових вокзалів, аеропортів, готелів торгових центрів. В асортименті бару – холодні закуски, гарячі страви і солодкі нескладного приготування кондитерські вироби, соки, пиво, алкогольні напої. В доповнення до них можуть готуватися і відпускатися коктейлі та змішані напої.

83. Визначте технологічну спеціалізацію фіто-бару:

а) бар, в асортименті якого є велика кількість чаїв, трав'яних зборів, напоїв, які мають не тільки тонізуючі функції, а ще і лікувальне призначення. Такі бари часто розміщують у зонах відпочинку, парках, пляжах, у лікувально-

профілактичних закладах, будинках відпочинку;

б) бар доцільно розташовувати або в складі комплексу підприємств ресторанного господарства, або в цокольних чи на перших поверхах, на відміну від інших типів бару, може мати умови для попередньої підготовки страв, доведених згодом барменами до готовності на очах відвідувачів. Можуть бути в реалізації також коктейлі, вина, соки, охолодні напої;

в) доцільно розташовувати на пожвавлених магістралях та місцях пересічення великих людських потоків: поблизу станцій метрополітену, автобусних станцій, залізничних і річкових вокзалів, аеропортів, готелів торгових центрів. В асортименті бару – холодні закуски, гарячі страви і солодкі нескладного приготування кондитерські вироби, соки, пиво, алкогольні напої. В доповнення до них можуть готуватися і відпускатися коктейлі та змішані напої.

84. Визначте технологічну спеціалізацію гриль-бару:

а) бар, в асортименті якого є велика кількість чаїв, трав'яних зборів, напоїв, які мають не тільки тонізуючі функції, а ще і лікувальне призначення. Такі бари часто розміщують у зонах відпочинку, парках, пляжах, у лікувально-профілактичних закладах, будинках відпочинку;

б) бар доцільно розташовувати або в складі комплексу підприємств ресторанного господарства, або в цокольних чи на перших поверхах, на відміну від інших типів бару, може мати умови для попередньої підготовки страв, доведених згодом барменами до готовності на очах відвідувачів. Можуть бути в реалізації також коктейлі, вина, соки, охолодні напої;

в) доцільно розташовувати на пожвавлених магістралях та місцях пересічення великих людських потоків: поблизу станцій метрополітену, автобусних станцій, залізничних і річкових вокзалів, аеропортів, готелів торгових центрів. В асортименті бару – холодні закуски, гарячі страви і солодкі нескладного приготування кондитерські вироби, соки, пиво, алкогольні напої. В доповнення до них можуть готуватися і відпускатися коктейлі та змішані напої.

85. Визначте технологічну спеціалізацію диско-бару:

а) бар реалізує асортимент коктейлів, змішаних напоїв і закусок до них. Аналогічний асортименту коктейль-бару, розрахований на тривале перебування відвідувачів. Необхідно передбачити відповідно комфортні умови, забезпечити розваги і відпочинок відвідувачів;

б) у барі реалізують охолодні напої та спеціальні закуски. Крім музичної апаратури, в барі бажано передбачити телевізор також свіжу пресу на декількох мовах;

в) у барі передбачено великі приміщення на 100 і більше посадочних місць, великі TV-екрани, зручні шкіряні дивани, букмекерські контори, значний спектр закусок та пива, а також широкий вибір: європейської, італійської та японської кухонь.

86. Визначте технологічну спеціалізацію спорт-бару:

а) бар реалізує асортимент коктейлів, змішаних напоїв і закусок до них. Аналогічний асортименту коктейль-бару, розрахований на тривале перебування відвідувачів. Необхідно передбачити відповідно комфортні умови, забезпечити розваги і відпочинок відвідувачів;

б) у барі реалізують охолодні напої та спеціальні закуски. Крім музичної апаратури, в барі бажано передбачити телевізор також свіжу пресу на декількох мовах;

в) у барі передбачено великі приміщення на 100 і більше посадочних місць, великі TV-екрани, зручні шкіряні дивани, букмекерські контори, значний спектр закусок та пива, а також широкий вибір: європейської, італійської та японської кухонь.

87. Визначте технологічну спеціалізацію Lobby-Bar:

а) бар реалізує асортимент коктейлів, змішаних напоїв і закусок до них. Аналогічний асортименту коктейль-бару, розрахований на тривале перебування відвідувачів. Необхідно передбачити відповідно комфортні умови, забезпечити розваги і відпочинок відвідувачів;

б) у барі реалізують охолодні напої та спеціальні закуски. Крім музичної апаратури, в барі бажано передбачити телевізор також свіжу пресу на декількох мовах;

в) у барі передбачено великі приміщення на 100 і більше посадочних місць, великі TV-екрани, зручні шкіряні дивани, букмекерські контори, значний спектр закусок та пива, а також широкий вибір: європейської, італійської та японської кухонь.

88. Визначте технологічну спеціалізацію чайний бар:

а) розміщуються в складі spa-салонів та курортів, які несуть концепцію спокою та розслаблення – тобто під час відпочинку на курорті клієнт має змогу відвідувати різноманітні оздоровчі процедури та паралельно отримати релаксацію в затишному барі з домашньою обстановкою, без зайвого галасу та шуму. Дозволяє заохотити клієнта найвишуканішими видами чаїв, корисними фрешами, легкими закусками, в яких відсутні зайві калорії, соками і приємною музикою;

б) відрізняється певним колоритом в обслуговуванні та інтер'єрі, пропонує смачні страви та оригінальне обслуговування, яке лежить за межами стандартів та норм обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства;

в) представлений широкий асортимент напоїв, особливо шампанського, води, віскі, коктейлів. В обслуговуванні барменом за стійкою і офіціантами, широко використовується система "комплімент-дрінк".

89. Визначте технологічну спеціалізацію екзотік-бар:

а) розміщуються в складі spa-салонів та курортів, які несуть концепцію спокою та розслаблення – тобто під час відпочинку на курорті клієнт має змогу відвідувати різноманітні оздоровчі процедури та паралельно отримати релаксацію в затишному барі з домашньою обстановкою, без зайвого галасу та шуму. Дозволяє заохотити клієнта найвишуканішими видами чаїв, корисними фрешами, легкими закусками, в яких відсутні зайві калорії, соками і приємною музикою;

б) відрізняється певним колоритом в обслуговуванні та інтер'єрі, пропонує смачні страви та оригінальне обслуговування, яке лежить за межами стандартів та норм обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства;

в) представлений широкий асортимент напоїв, особливо шампанського, води, віскі, коктейлів. В обслуговуванні барменом за стійкою і офіціантами, широко використовується система "комплімент-дрінк".

90. Визначте технологічну спеціалізацію казино-бар:

а) розміщуються в складі spa-салонів та курортів, які несуть концепцію спокою та розслаблення – тобто під час відпочинку на курорті клієнт має змогу відвідувати різноманітні оздоровчі процедури та паралельно отримати релаксацію в затишному барі з домашньою обстановкою, без зайвого галасу та шуму. Дозволяє заохотити клієнта найвишуканішими видами чаїв, корисними фрешами, легкими закусками, в яких відсутні зайві калорії, соками і приємною музикою;

б) відрізняється певним колоритом в обслуговуванні та інтер'єрі, пропонує смачні страви та оригінальне обслуговування, яке лежить за межами стандартів та норм обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства;

в) представлений широкий асортимент напоїв, особливо шампанського, води, віскі, коктейлів. В обслуговуванні барменом за стійкою і офіціантами, широко використовується система "комплімент-дрінк".

91. Визначте технологічну спеціалізацію салатний бар:

а) новий тип бару, «прямий нащадок» шведського столу, основне завдання бару – невеликим персоналом швидко обслужити найбільше число відвідувачів;

б) розраховані на моментальне обслуговування відвідувачів. У меню бару представлені холодні закуски (бутерброди, тарталетки, воловани з різними фаршами), кондитерські вироби, гарячі напої, молочні продукти;

в) бар має широкий асортимент напоїв, закусок. Обслуговування здійснюється переважно через офіціантів. Бар комплектується, в основному,

жіночим персоналом.

92. Визначте технологічну спеціалізацію стрептиз-бар:

а) новий тип бару, «прямий нащадок» шведського столу, основне завдання бару – невеликим персоналом швидко обслужити найбільше число відвідувачів;

б) розраховані на моментальне обслуговування відвідувачів. У меню бару представлені холодні закуски (бутерброди, тарталетки, воловани з різними фаршами), кондитерські вироби, гарячі напої, молочні продукти.;

в) бар має широкий асортимент напоїв, закусок. Обслуговування здійснюється переважно через офіціантів. Бар комплектується, в основному, жіночим персоналом.

93. Визначте технологічну спеціалізацію експрес-бар:

а) новий тип бару, "прямий нащадок" шведського столу, основне завдання бару – невеликим персоналом швидко обслужити найбільше число відвідувачів;

б) розраховані на моментальне обслуговування відвідувачів. У меню бару представлені холодні закуски (бутерброди, тарталетки, воловани з різними фаршами), кондитерські вироби, гарячі напої, молочні продукти.;

в) бар має широкий асортимент напоїв, закусок. Обслуговування здійснюється переважно через офіціантів. Бар комплектується, в основному, жіночим персоналом.

ТЕМА № 6

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧОГО МІСЦЯ БАРИСТА

94. Яке обладнання може бути вмонтоване у барну стійку:

а) кавоварка, фризер для виготовлення м'якого морозива, міксер для коктейлів;

б) холодильні шафи, льодогенератор, мийна раковина для посуду зі скла;

в) соковижималка, тостер, ростер, касовий апарат.

95. Яке обладнання встановлюють біля барної стійки для відвідувачів:

а) дво- або чотиримісні столики круглої, квадратної, прямокутної форми, оригінальні стільці, дивани, крісла;

б) двомісні столики круглої, квадратної, прямокутної форми, дивани, крісла;

в) високі табурети з м'якими обертовими сидіннями та підставками для ніг.

96. Навести характеристику спеціального оснащення бариста "темпер":

а) інструмент для ручного пресування меленої кави в холдері;

б) молочник, спеціальний металевий глек для збивання молока парою;

в) мірний стакан із скла, використовується для виміру об'єму «Еспресо», молока або будь-якої іншої рідини, що входить до складу кавового коктейлю.

97. Навести характеристику спеціального оснащення бариста "пітчер":

а) інструмент для ручного пресування меленої кави в холдері;

б) молочник, спеціальний металевий глек для збивання молока парою;

в) мірний стакан із скла, використовується для виміру об'єму «Еспресо», молока або будь-якої іншої рідини, що входить до складу кавового коктейлю.

98.. Навести характеристику спеціального оснащення бариста "еспресо-шот":

а) інструмент для ручного пресування меленої кави в холдері;

б) молочник, спеціальний металевий глек для збивання молока парою;

в) мірний стакан із скла, використовується для виміру об'єму «Еспресо», молока або будь-якої іншої рідини, що входить до складу кавового коктейлю.

99. Оберіть ємність посуду, що використовується для подачі "Капучіно":

а) 60–70 мл;

б) 140–200 мл;

в) 150–220 мл.

100. Вкажіть ємність келиха «Айриш-кава»:

а) 140–200 мл;

б) 150–200 мл;

в) 200–250 мл.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Барановский В. А. Справочник официанта-бармена : довідник / В. А. Барановский. – Ростов н/Д : Феникс, 2003. – 222 с.
2. Дейниченко Г. В. Оборудование предприятий питания : справочник : в 3 ч. / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Харьков : Мир, 2005. – Ч. 3. – 456 с.
3. Денисов Д. Профессиональный кофе. Библия бариста / Д. Денисов. – М. : Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2004. – 120 с.
4. Катсигрие К. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / К. Катсигрие, К. Томас. – М. : Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.
5. 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.
6. 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. – 584 с. – Режим доступу : http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/p_yatnicka_n_o_red_organizaciya_obsługovuvannya_u_zakladah_r.pdf, вільний (дата звернення : 20.12.2022). – Назва з екрана.
7. 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.
8. 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.

Електронне навчальне видання

Методичні рекомендації
до проведення практичних занять
із навчальної дисципліни

«КАВОВИЙ СЕРВІС»

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

Укладачі: **СВІДЛО** Карина Володимирівна,
КАРПЕНКО Людмила Костянтинівна

Відповідальний за випуск *Л. В. Оболенцева*
За авторською редакцією
Комп'ютерне верстання *К. В. Свідло*

План 2023, поз. 336М

Підп. до друку 05.04. 2023. Формат 60 × 84/16.
Ум. друк. арк. 3,2

Видавець і виготовлювач :
Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.
Електронна адреса : office@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 5328 від 11.04.2017