

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського**

**Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва
Кафедра економіки та бізнесу**

А. В. Слащева, О. А. Пусікова

ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Ступінь: бакалавр

**Кривий Ріг
2021**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського**

**Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва
Кафедра економіки та бізнесу**

А. В. Слащева, О. А. Пусікова

ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Ступінь: бакалавр

Затверджено на засіданні
кафедри технологій в ресторанному
господарстві, готельно-ресторанної
справи та підприємництва
Протокол № 3
від «25» жовтня 2021 р.

Затверджено на засіданні
кафедри економіки та бізнесу
Протокол № 4
від «11» листопада 2021 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № 4
від «25» листопада 2021 р.

**Кривий Ріг
2021**

УДК 641.87+663.8/.9(076.5)
С 47

Слащева, А. В.

С 47 Технологія напоїв [Текст]: метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва; каф. Економіки та бізнесу; А. В. Слащева., О. А. Пусікова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 44 с.

Методичні рекомендації призначені для організації вивчення дисципліни «Технологія напоїв» здобувачів вищої освіти всіх форм навчання. В методичних рекомендаціях наведено загальні рекомендації з вивчення дисципліни, опис дисципліни, її змістових модулів і тем, методів оцінювання і розподілу балів, методичні рекомендації з підготовки до семінарських занять та організації самостійної роботи.

© Слащева А. В., Пусікова О. А., 2021
© Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2021

ЗМІСТ

ВСТУП	4
ЧАСТИНА I. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	5
ЧАСТИНА II. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ	14
Змістовий модуль 1. Технологія напоїв на основі чайного листя та кавових зерен	15
Змістовий модуль 2. Технологія напоїв із какао-бобів, нечайної сировини та безалкогольних напоїв	21
ЧАСТИНА III. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ	25
Змістовий модуль 1. Технологія напоїв на основі чайного листя та кавових зерен	26
Змістовий модуль 2. Технологія напоїв із какао-бобів, нечайної сировини та безалкогольних напоїв	38
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ	44

ВСТУП

Організація процесу виробництва якісної харчової продукції та напоїв, а також обслуговування споживачів з урахуванням правил і норм міжнародного сервісу повинні неодмінно сформувати високий професійний рівень фахівців у сфері ресторанного господарства і забезпечити відповідність роботи закладів сучасним вимогам індустрії гостинності. Навчальна дисципліна «Технологія напоїв» спрямована на формування у студентів базових знань з технології приготування гарячих та холодних напоїв та коктейлів, оволодіння правилами кулінарної обробки сировини для отримання готової продукції; оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання гарячих та холодних напоїв, безалкогольних коктейлів у закладах ресторанного господарства. В той же час набута студентами обізнаність з програмних питань дисципліни у разі їх відповідного працевлаштування сприятиме підвищенню рівня відповідності класу та спеціалізації затребуваних сучасним споживачем та перспективних закладів ресторанного господарства у нашій країні.

Вивчення дисципліни «Технологія напоїв» передбачає засвоєння навчального матеріалу підчас лекцій та практичних занять, а також у вільний від аудиторних занять час у формі самостійної роботи, що сприяє формуванню професійної підготовки випускників до практичної діяльності у ресторанній галузі.

Результатом засвоєння дисципліни є оволодіння наступними компетенціями: ознайомлення з основами технології виробництва гарячих і холодних напоїв та коктейлів; систематизація окремих стадій технологічного процесу виробництва гарячих та холодних напоїв та коктейлів, володіння технологією їх виробництва з метою опанування студентами основ управління технологічними процесами з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності енергоємності; набуття знань і вмінь пов'язувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі (ресторанним господарством); ефективне використання вмінь і навичок в процесі надання послуг харчування різним верствам населення і забезпечення попиту на продукцію ресторанного господарства; набуття знань щодо формування асортименту гарячих та холодних напоїв та коктейлів, визначення перспектив його розвитку; набуття практичних навичок з виробництва і реалізації гарячих та холодних напоїв та коктейлів у закладах ресторанного господарства.

Методичні вказівки підготовлено відповідно до робочої програми дисципліни «Технологія напоїв» та призначено для студентів денної та заочної форм навчання. При проведенні практичних та семінарських занять активно використовуються інтерактивні імітаційні та неімітаційні методи навчання (моделювання ситуації, peer-learning, fleetchart).

ЧАСТИНА I
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Вибіркова
Семестр (осінній / весняний)	весняний
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	2
Лекції, годин	32 / 8
Практичні / семінарські, годин	32 / 8
Лабораторні, годин	
Самостійна робота, годин	86
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	5,4
Вид контролю	залік

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи професійних знань в області приготування гарячих і холодних безалкогольних напоїв.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО в області виробництва гарячих і холодних безалкогольних напоїв; формуванні вмінь та навичок: формування базових знань з технології приготування гарячих та холодних напоїв, оволодіння правилами кулінарної обробки сировини для отримання готової продукції; оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо організації та управління виробничими процесами з виробництва та споживання гарячих та холодних напоїв у закладах ресторанного господарства; організації виробничих процесів із виробництва та споживання гарячих та холодних напоїв та безалкогольних коктейлів у закладах ресторанного господарства; використання наукових та нормативних положень із сучасною практикою галузі; формування асортименту гарячих та холодних напоїв та коктейлів, визначення перспектив його розвитку; набуття практичних навичок з виробництва і реалізації гарячих та холодних напоїв та коктейлів у закладах ресторанного господарства.

Предмет: технологічні основи приготування гарячих та холодних напоїв та безалкогольних коктейлів у сучасних підприємствах ресторанного господарства.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Роль чаю в харчуванні людини.

Тема 2. Класифікація, склад та властивості чаю

Тема 3. Технологічні аспекти виробництва різновидів чаю

Тема 4. Класичні особливості приготування та подачі чайних напоїв

Тема 5. Національні особливості приготування та подачі чайних напоїв

Тема 6. Особливості чайної церемонії в різних країнах світу

Тема 7. Роль кави в харчуванні людини, користь та безпечність кавових напоїв, правила вживання кави

Тема 8. Класифікація, географія, склад та властивості кави

Тема 9. Класифікація та технології кавових напоїв

Тема 10. Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв на основі кави

Тема 11. Основи лате-арт

Тема 12. Технологія напоїв на основі какао-бобів (какао, шоколад)

Тема 13. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (мате, ройбуш)

Тема 14. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (каркаде, хельба, тизани)

Тема 15. Класифікація безалкогольних напоїв.

Тема 16. Особливості приготування, подачі та реалізації безалкогольних напоїв

Опанування дисципліни дозволяє забезпечити:

1) формування:

– **загальних програмних компетентностей:**

здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

здатність працювати в команді в сфері організації роботи бариста та бармена;

здатність застосовувати знання з технологічних особливостей приготування напоїв у практичних ситуаціях щодо організації технологічних процесів у закладах ресторанного господарства та для організації роботи барів;

– **фахових програмних компетентностей:**

розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

здатність організовувати виробничий процес у закладах ресторанного господарства стосовно реалізації безалкогольних напоїв;

здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

здатність організовувати технологічний процес виробництва напоїв у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

здатність розробляти нові безалкогольні напої з використанням інноваційних технологій виробництва;

здатність працювати з технічною та технологічною документацією під час організації технологічних процесів приготування безалкогольних напоїв;

2) досягнення **програмних результатів навчання:**

здатність використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів ресторанного бізнесу;

здатність аналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства з метою розширення сектору реалізації безалкогольних напоїв;
розуміння принципів, технологічних процесів і технології організації виробничих процесів закладів ресторанного бізнесу;

здатність розробляти нові безалкогольні напої та коктейлі, використовуючи сучасні крафтові напої та інноваційні інгредієнти;

здатність організовувати та здійснювати ефективний контроль якості безалкогольних напоїв;

3) набуття **результатів навчання** (згідно Дублінських дескрипторів):

– **знання:**

технологічних властивостей продовольчої сировини, що використовується для виробництва напоїв,

технології та асортименту безалкогольних напоїв;

традиційних та інноваційних способів приготування коктейлів;

– **уміння/навички:**

застосовувати навички бариста та бармена й інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних технологічних задач і практичних проблем у сфері ресторанного бізнесу;

розробляти, реалізовувати та організовувати споживання напоїв, впроваджувати прогресивні технології їх виробництва;

складати чайну та кавову карти для різних контингентів споживачів та іноземних туристів із урахуванням їх гастрономічних вподобань та організовувати їх обслуговування;

розробляти технологічну документацію на барну безалкогольну продукцію та впроваджувати її у технологічний процес підприємства;

використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

організовувати виробничий процес в закладах ресторанного господарства та при готелях з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

– **комунікація:**

донесення до споживачів ресторанних послуг та фахівців ресторанної галузі інформації, проблем, рішень, власного досвіду щодо інновацій та сучасних технологій напоїв у ресторанному бізнесі;

збір, інтерпретація та застосування даних щодо нових ресторанних технологій безалкогольної продукції;

спілкування з професійних питань ресторанної сфери із науковцями за фахом, керівниками закладів ресторанного господарства, фахівцями із ресторанного бізнесу України (бариста, інженерами-технологами, шеф-кухарями, су-шефами), або з іноземними шефами, що працюють в ресторанній сфері в Україні, а також зі споживачами ресторанних послуг у барах;

– **відповідальність і автономія:**

відповідальна організація та керівництво професійним розвитком працівників виробничої групи та бариста при закладах ресторанного господарства або при засобах розміщення;

спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачуваних виробничих процесах у ресторанній сфері.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Технологія напоїв на основі чайного листя та кавових зерен					
Тема 1. Роль чаю в харчуванні людини.	10	2	2		5
Тема 2. Класифікація, склад та властивості чаю	10	2	2		5
Тема 3. Технологічні аспекти виробництва різновидів чаю	10	2	2		5
Тема 4. Класичні особливості приготування та подачі чайних напоїв	10	2	2		5
Тема 5. Національні особливості приготування та подачі чайних напоїв	10	2	2		5
Тема 6. Особливості чайної церемонії в різних країнах світу	10	2	2		5
Тема 7. Роль кави в харчуванні людини, користь та безпечність кавових напоїв, правила вживання кави	10	2	2		5
Тема 8. Класифікація, географія, склад та властивості кави	10	2	2		5
Тема 9. Класифікація та технології кавових напоїв	10	2	2		5
Тема 10. Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв на основі кави	10	2	2		5
Тема 11. Основи лате-арт	10	2	14		5
Разом за змістовим модулем 1	99	22	22		55
Змістовий модуль 2. Технологія напоїв із какао-бобів, нечайної сировини та безалкогольних напоїв					
Тема 12. Технологія напоїв на основі какао-бобів (какао, шоколад)	10	2	2		6
Тема 13. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (мате, ройбуш)	10	2	2		6
Тема 14. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (каркаде, хельба, тизани)	10	2	2		6
Тема 15. Класифікація	9	2	2		6

безалкогольних напоїв.					
Тема 16. Особливості приготування, подачі та реалізації безалкогольних напоїв	9	2	2		7
Разом за змістовим модулем 1	51	10	10		31
Усього годин	150	32	32		86

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар-дискусія Роль чаю в харчуванні людини, користь та безпечність чайних напоїв, правила вживання чаю	2
2	Семінар запитань і відповідей Класифікація, склад та властивості чаю	2
3	Семінар запитань і відповідей Технологічні аспекти виробництва різновидів чаю	2
4	Семінар із виконанням практичних задач Класичні особливості приготування та подачі чайних напоїв	2
5	Семінар із виконанням практичних задач Національні особливості приготування та подачі чайних напоїв	2
6	Семінар із виконанням практичних задач Особливості чайної церемонії в різних країнах світу	2
7	Семінар-дискусія Роль кави в харчуванні людини, користь та безпечність кавових напоїв, правила вживання кави	2
8	Семінар запитань і відповідей Класифікація, географія, склад та властивості кави	2
9	Семінар запитань і відповідей Класифікація та технології кавових напоїв	2
10	Семінар із виконанням практичних задач Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв на основі кави	2
11	Семінар із виконанням практичних задач Основи лате-арт	2
12	Семінар із виконанням практичних задач Технологія напоїв на основі какао-бобів (какао, шоколад)	2
13	Семінар із виконанням практичних задач Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (мате, ройбуш)	2
14	Семінар із виконанням практичних задач Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (каркаде, хельба, тизани)	2
15	Семінар запитань і відповідей Класифікація безалкогольних напоїв.	2
16	Семінар із виконанням практичних задач Особливості приготування, подачі та реалізації безалкогольних напоїв	2
Всього		32

5. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення заліку: впродовж семестру (100 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми семінарськ ого/практи чного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Захист практичн их робіт	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1		2	1		2	6
Тема 2		2	1		2	6
Тема 3		2	1		2	5
Тема 4	2		1		2	5
Тема 5	2		1		2	6
Тема 6	2		1		2	5
Тема 7		2	1		2	5
Тема 8		2	1		2	6
Тема 9		2	1		2	5
Тема 10	2		1		2	5
Тема 11	2		1	10		13
Разом за змістовим модулем 1	10	12	11	10	20	63
Змістовий модуль 2						
Тема 12	2		2		2	6
Тема 13	2		2		2	6
Тема 14	2		2		2	6
Тема 15		2	2		2	6
Тема 16	2		1	10		13
Разом за змістовим модулем 2	10		9	10	8	37
Усього годин	24	8	20	20	28	100

**Оцінювання студентів протягом семестру
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	100
40	40	20	

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

ЧАСТИНА II
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ
ДО ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ НА ОСНОВІ ЧАЙНОГО ЛИСТЯ ТА КАВОВИХ ЗЕРЕН

Тема 1. Роль чаю в харчуванні людини, користь та безпечність чайних напоїв, правила вживання чаю Семинар-дискусія

Вхідний контроль

1. Які ви знаєте види рослинної сировини, з якої виготовляють безалкогольні напої?
2. Які заклади ресторанного господарства спеціалізуються на приготуванні безалкогольних напоїв?
3. Де виготовляють безалкогольні напої у закладах ресторанного господарства?
4. Як називають підприємства ресторанного господарства, в яких реалізують напої?

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

- 1) Роль напоїв з чаю у харчуванні. Правила вживання чаю.
- 2) Характеристика харчової та біологічної цінності чаю.
- 3) Користь та безпечність чайних напоїв. Вплив на здоров'я людини.
- 4) Історія та географія чаю.

*2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, *fleerchart*. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод *peer-learning*), підсумкова оцінка – середній бал.*

Тема 2. Класифікація, склад та властивості чаю Семинар запитань і відповідей

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

- 1) Категорії чайного листа. Класифікація чаю за величиною та формою листа, родом, походженням, тривалістю та способом окислення, способом механічної обробки та типом чайного листа.
- 2) Маркування чаю.
- 3) Категорії якості ціЛЬНОлистового та ламаного чаю, а також чайних висівок та чайного пилу.
- 4) Характеристика основних компонентів і добавок, що застосовуються у приготуванні напоїв з чаю.

*2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, *fleerchart*. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод *peer-learning*), підсумкова оцінка – середній бал.*

Тема 3. Технологічні аспекти виробництва різновидів чаю **Семінар запитань і відповідей**

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

- 1) Особливості вирощування та збору різних видів чаю.
- 2) Загальна принципова схема технологічного процесу обробки чаю.
- 3) Основи технології виробництва різноманітних видів чаю.
- 4) Вимоги до якості чаю.
- 5) Умови та терміни зберігання чаю.
- 6) Правила складання чайної карти.

*2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, *floorchart*. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод *peer-learning*), підсумкова оцінка – середній бал.*

Тема 4. Класичні особливості приготування та подачі чайних напоїв **Семінар із виконанням практичних задач**

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

- 1) Класифікація та асортимент чайних напоїв.
- 2) Способи і правила заварювання чаю.
- 3) Цілющі напої з чаю.
- 4) Гроги.
- 5) З чим та як потрібно пити чай. Дегустація чаю. Робота тітестера.
- 6) Організація роботи чайного бару та чайної зали.

2. Практична задача «Відпрацювання технологій приготування і подачі чайних напоїв».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: розглянути особливості технології приготування напоїв з чаю, способи оформлення і подачі, вимоги до якості.
2. Виконання завдання:
 - 1) самостійно приготувати вказаний асортимент напоїв:
 - чай чорний з лимоном;
 - чай чорний з молоком або вершками;
 - кайєнський чай (мексиканський чай з гострими спеціями);
 - геммайтя (японський чай з рисом);
 - зв'язаний чай;
 - грог;
 - чайний глінтвейн;
 - чай з чорним перцем і медом;
 - чай-пунш по-кубинськи;
 - холодний чай.

- 2) оформити і подати;
- 3) зробити висновки про відповідність якості напою.
3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Як називають чайного сомельє?
2. З чим прийнято споживати чай?
3. Яка температура подачі чорного чаю?
4. Якою має бути температура подачі чаю?
5. При якій температурі подають холодний чай?

Тема 5. Національні особливості приготування та подачі чайних напоїв
Семінар із виконанням практичних задач

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1) Особливості вживання чаю у різних країнах світу: Китай, Японія, Тибет, Таїланд, Індія та Шри-Ланка, Північна Африка та Аравія, Західна Африка, США, Центральна та Південна Америка, Казахстан, Киргизтан, Калмикія, Узбекистан, Іран, Азербайджан, Європа, Велика Британія, Росія.

2. Практична задача «Відпрацювання технологій приготування і подачі національних чайних напоїв».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: розглянути національні особливості вживання чаю у різних країнах світу.
2. Виконання завдання:
 - 1) самостійно приготувати чай національними способами:
 - киргизський спосіб;
 - тибетський спосіб;
 - монгольський спосіб;
 - туркменський спосіб;
 - узбецький спосіб;
 - індійський спосіб;
 - японський спосіб;
 - китайський спосіб;
 - англійський спосіб.
 - 2) оформити і подати;
 - 3) зробити висновки про відповідність якості напою.
3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Які види чаю використовують в Японії та Китаї?

2. Який чай заварюють в Англії?
3. Яка тривалість заварювання чаю?
4. Скільки часу можна зберігати готовий чай?
5. Яка температура заварювання зеленого чаю?

Тема 6. Особливості чайної церемонії в різних країнах світу Семінар із виконанням практичних задач

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

- 1) Англійська чайна церемонія.
- 2) Китайська чайна церемонія.
- 3) Японська чайна церемонія.
- 4) Особливості приготування і подачі матча.

2. Практична задача «Набуття навичок проведення чайних церемоній».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: розглянути національні особливості вживання чаю у різних країнах світу.

2. Виконання завдання:

1) самостійно підготувати та провести наступні чайні церемонії:

- англійська чайна церемонія,
- китайська чайна церемонія,
- японська чайна церемонія,
- церемоніал приготування матча.

2) оформити і подати;

3) зробити висновки про відповідність якості напою.

3. Презентація результатів роботи в групі.

4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Що таке чахай? Види чахаїв.
2. Як підготувати чахай до чайної церемонії?
3. Що таке гайвань?
4. Як вибрати гайвань?
5. Значення та функції складових частин гайваню.
6. Що необхідно для приготування матча?

Тема 7. Роль кави в харчуванні людини, користь та безпечність кавових напоїв, правила вживання кави Семінар-дискусія

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

- 1) Історія кави.

- 2) Роль кави в харчуванні людини.
- 3) Користь та безпечність кавових напоїв.
- 4) Правила вживання кави.

2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, *fleerchart*. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод *peer-learning*), підсумкова оцінка – середній бал.

Тема 8. Класифікація, географія, склад та властивості кави **Семінар запитань і відповідей**

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

- 1) Класифікація кави.
- 2) Географічні та кліматичні особливості вирощування кави.
- 3) Хімічний склад та харчова цінність кави.
- 4) Технологічна обробка кавових зерен.
- 5) Способи обсмаження кави.
- 6) Кавова експертиза.

2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, *fleerchart*. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод *peer-learning*), підсумкова оцінка – середній бал.

Тема 9. Класифікація та технології кавових напоїв **Семінар запитань і відповідей**

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

- 1) Характеристика способів заварювання кави.
- 2) Прилади та машини для приготування кави.
- 3) Аналіз асортименту та технології приготування напоїв з кави.

2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, *fleerchart*. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод *peer-learning*), підсумкова оцінка – середній бал.

Тема 10. Особливості приготування, подачі та реалізації **напоїв на основі кави**

Семінар із виконанням практичних задач

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

- 1) Види кавомолок.
- 2) Види та особливості кави-машин
- 3) Кавові напої, приготовані методом еспресо: особливості технології та подачі.
- 4) Всесвітньо відомі способи приготування кави.

- 5) Порядок складання кавової карти.
- 6) Організація роботи баріста.
- 7) Кавовий сомельє. Дегустація кави.

2. Практична задача «Набуття навичок роботи з каво-машиною еспресо та приготування різних видів кави».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: розглянути техніки та технології приготування кавових напоїв.
2. Виконання завдання:
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.
3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Особливості підготовки холдери до роботи.
2. Особливості дозування кави.
3. Як підготувати кавову пігулку?
4. Що відбувається під час екстракції кави?
5. Як відбувається процедура дегустації кави?

Тема 11. Основи латте-арт **Семінар із виконанням практичних задач**

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

- 1) Асортимент та особливості кавових напоїв з молоком.
- 2) Особливості отримання молочної піни.
- 3) Посуд для подачі кавових напоїв з молоком.
- 4) Мистецтво роботи зі спіненим молоком (латте-арт).
- 5) Способи нанесення малюнків на каву: латте-арт, пітчінг, етчінг, мульти-арт, кавові принтери.

2. Практична задача «Набуття навичок латте-арту».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: розглянути види класичного та сучасного латте-арту.
 2. Виконання завдання:
відпрацювати техніки латте-арту:
 - базові фігури класичного латте-арту: яблуко, серце, квітка;
 - сучасний латте-арт;
 - етчінг;
 - пітчінг;
 - мультиарт.
 3. Презентація результатів роботи в групі.
 4. Підведення підсумків заняття.
3. *Індивідуальне тестування (ПМК 1).*

Контрольні питання:

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?

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2

ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ ІЗ КАКАО-БОБІВ, НЕЧАЙНОЇ СИРОВИНИ ТА БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

Тема 12. Технологія напоїв на основі какао-бобів (какао, шоколад)

Семінар із виконанням практичних задач

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

- 1) Історія та географія какао-бобів.
- 2) Технологічні особливості підготовки какао-бобів.
- 3) Технологія приготування та подачі какао.
- 4) Технологія приготування та подачі гарячого шоколаду.
- 5) Холодні напої на основі какао-бобів.
- 6) Особливості подачі та посуд для холодних шоколадних напоїв.

2. Практична задача «Набуття навичок приготування какао, гарячого шоколаду та холодних шоколадних напоїв».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: розглянути асортимент та технології гарячих і холодних напоїв на основі какао-бобів.
2. Виконання завдання:
відпрацювати технології приготування асортименту напоїв на основі какао-бобів:

- класичний какао;
 - какао з маршмелоу;
 - національні види какао-напоїв: какао по-сантадерськи (Колумбія), піньюл (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.
3. Презентація результатів роботи в групі.
 4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

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.

Тема 13. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (мате, ройбуш)

Семінар із виконанням практичних задач

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

- 1) Мате: історія, властивості, технологія приготування, особливості вживання, посуд для приготування та споживання.
- 2) Ройбуш: історія, властивості, технологія приготування, особливості вживання.

2. Практична задача «Набуття навичок приготування мате та ройбушу».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: розглянути технології приготування мате та ройбушу.
2. Виконання завдання: відпрацювати технології приготування та подачі мате та ройбушу:
3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Що обумовлює тонізуючі властивості ройбушу?
2. В чому полягає особливість споживання мате?
3. Що таке калебас та бомбілья? Як ними користуватися?
4. Яка температура споживання мате?
5. Які види калебасів ви знаєте?

Тема 14. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (каркаде, хельба, тизани)

Семінар із виконанням практичних задач

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

- 1) Каркаде: властивості, сировина, особливості приготування, споживання та подачі.
- 2) Хельба: хімічний склад, корисні властивості та протипоказання, правила заварювання.
- 3) Тизани: користь та протипоказання, категорії та види, особливості підготовки сировини, правила заварювання.

2. Практична задача «Набуття навичок приготування каркаде, хельби, тизанів».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: розглянути технології приготування каркаде, хельби, тизанів.
2. Виконання завдання:
відпрацювати технології:
 - каркаде,
 - хельби,
 - тизанів (м'ятного, ромашкового, з кориці, імбирного, яблучного, з кардамону).
3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Перерахуйте листові тизани.
2. Загальні вимоги до приготування трав'яних чаїв (тизанів).
3. Як проводять ферментацію іван-чаю?
4. Які ви знаєте фруктові тизани? Як їх приготувати?
5. Способи приготування тизанів з прянощів.

Тема 15. Класифікація безалкогольних напоїв Семінар запитань і відповідей

1. Фронтальне та індивідуальне опитування за основними положеннями теми та питаннями для самостійного вивчення:

- 1) Лимонади.
- 2) Морси, узвари.
- 3) Безалкогольні коктейлі.
- 4) Молочні коктейлі.
- 5) Смузі.

2. Презентація доповідей з використанням мультимедійного візуального супроводження, *floorchart*. Оцінювання проводять інші студенти (використовується метод *peer-learning*), підсумкова оцінка – середній бал.

Тема 16. Особливості приготування, подачі та реалізації безалкогольних напоїв

Семінар із виконанням практичних задач

1. Обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

- 1) Класифікація безалкогольних напоїв.
- 2) Технології безалкогольних напоїв:
 - 2.1. Лимонади.
 - 2.2. Морси, узвари.
 - 2.3. Безалкогольні коктейлі.
 - 2.4. Молочні коктейлі.
 - 2.5. Смузі.

2. Практична задача «Набуття кулінарних навичок нарізання овочевих напівфабрикатів».

Порядок виконання:

1. Теоретична підготовка: розглянути технології приготування безалкогольних напоїв.
2. Виконання завдання: відпрацювати технології безалкогольних напоїв:
 - мілк-шейк класичний, з сиропами, з плодово-ягідними пюре, з соками,
 - безалкогольні коктейлі на основі соків, сиропів або газованих напоїв;
 - лимонади: цитрусовий, лимон-м'ята, апельсин-базилік,
 - смузі плодово-ягідні (на вибір),
 - морс журавлиновий;
 - узвар із сухофруктів.
3. Презентація результатів роботи в групі.
4. Підведення підсумків заняття.

Контрольні питання:

1. Відмінність морсу та узвару.
2. Спосіб збереження С-вітамінної активності ягід при приготуванні морсу..
3. Технологія мілк-шейків. Яке обладнання використовують для їх приготування?
4. Способи подачі лимонадів.
5. Яку сировину використовують для приготування смузі?

**ЧАСТИНА III
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ НА ОСНОВІ ЧАЙНОГО ЛИСТЯ ТА КАВОВИХ ЗЕРЕН

Тема 1. Роль чаю в харчуванні людини, користь та безпечність чайних напоїв, правила вживання чаю

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Користь та безпечність чайних напоїв.
- 2) Вплив чаю на здоров'я людини.
- 3) Історія та географія чаю.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. За вмістом багатокomпонентних цілющих добавок чай поділяють на

- A. лікувальний, вітамінний, тонізуючий
- B. оздоровчий, вітамінний
- C. байховий, пресований, екстрагований
- D. псевдо чай

2. Чорний чай вважається корисним для зубів та ясен

- A. За рахунок теїну, який знищує бактерії
- B. За рахунок флавоноїдів, які мають антибактеріальні властивості
- C. За рахунок таніну, що володіє дубильними властивостями
- D. Чорний чай не корисний для порожнини рота

3. Скільки часу потрібно заварювати зелений чай, щоб він набув тонізуючого ефекту

- A. 1 хвилину
- B. 2 хвилини
- C. 5 хвилин
- D. 6 хвилин

4. Людям з яким захворюванням протипоказаний зелений чай

- A. з проблемами серцево-судинної системи
- B. з проблемами нирок (схильністю до каменеутворення)
- C. при гастриті, виразковій хворобі шлунку й дванадцятипалої кишки
- D. з усіма перерахованими

5. Який сорт чаю містить найменше кофеїну

- A. чорний
- B. зелений
- C. білий

D. червоний

Рекомендована література: [1, 3-7]

Тема 2. Класифікація, склад та властивості чаю

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1) Маркування чаю.

2) Категорії якості:

- цільнолистового чаю,

- ламаного чаю,

- чайних висівок,

- чайного пилу.

3) Чайні бленди.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Верх чайного суцвіття називають

A. флеш

B. тіпса

C. чайні суцвіття

D. гайван

2. Верхівка чайного листа з почкою має назву

A. тіпса

B. улун

C. флеш

D. пеко

3. Скільки разів на рік збирають листя чаю в Китаї

A. 2-4

B. 10

C. 6-8

D. 15

4. Вода для заварювання зеленого чаю вважається правильною температури

A. коли покривається великими бульбашками

B. коли тільки починає закипати (зі дна «доріжками» піднімаються дрібні бульбашки, на стінках чайника з'являються великі бульбашки)

C. коли починає кипіти «білим ключем» (на поверхні води з'являється багато дрібних бульбашок)

D. коли тільки збирається закипяти

5. За якими ознаками визначають свіжість чаю

A. за датою фасування, зазначеної на етикетці

B. за запахом: запах свіжого чаю не має сторонніх ароматів

C. за прозорістю напою

D. за смаком, який не повинен мати гірчинки

Рекомендована література: [1, 3-5]

Тема 3. Технологічні аспекти виробництва різновидів чаю

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1) Умови та терміни зберігання чаю.

2) Правила складання чайної карти.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. До слабоферментованого чаю відносять

A. зелений, червоний, синій

B. зелений, жовтий, білий

C. жовтий, білий

D. чорний, зелений, білий

2. Найбільш якісним чорним чаєм у світі вважають

A. «Чорну перлину»

B. «Золотий Юань»

C. «Дарджилінг»

D. «Червона мантія»

3. Послідовність технології виробництва чорного чаю

A. збір - в'ялення листа - скручування - ферментативне окислення - різка - сушка - сортування - додаткова обробка та внесення добавок - упаковка

B. збір - в'ялення листа - скручування - ферментативне окислення - сушка - різка - сортування - додаткова обробка, внесення добавок - упаковка

C. збір - скручування - в'ялення листа - ферментативне окислення - сушка - різка - сортування - додаткова обробка та внесення добавок - упаковка

D. збір - скручування - в'ялення листа - ферментативне окислення - сушка - різка - сортування - додаткова обробка, внесення добавок - упаковка

4. Процес ферментації чайного листа необхідний для

A. здатності крохмалю, що міститься в чайному листі, розпастися на цукор, а хлорофілу - на дубильні речовини

- В. припинення окислення і зниження вологості чаю до 3-5 %
- С. виділення соку і розм'якшення чайного листа
- Д. збагачення киснем чайного листа після процесу в'ялення

5. Яким чином можна зупинити процес ферментації

- А. в'яленням чайного листа
- В. скручуванням чайного листа
- С. сушінням листків при високій температурі
- Д. охолодженням ферментованого чайного листа

Рекомендована література: [1, 2-4]

Тема 4. Класичні особливості приготування та подачі чайних напоїв

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Правила дегустації чаю.
- 2) Основи роботи тітестера.
- 3) Особливості організації роботи чайного бару та чайної зали.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Дегустатора чаю називають

- А. тьютер
- В. тітестер
- С. чайний сомельє
- Д. бариста

2. Специфічним улуном називають

- А. лапсан сужонг
- В. кімун
- С. пуер
- Д. формоза

3. Температура води для заварювання білого чаю

- А. 60-90⁰С
- В. 70-80⁰С
- С. 50-70⁰С
- Д. 60-80⁰С

4. Необхідні умови для заварювання чаю пуер

- А. t=80-85⁰С, 2...3 хв.
- В. t=90-95⁰С, 3...5 хв.
- С. t=60-70⁰С, 3 хв.

D. $t=60-70^{\circ}\text{C}$, 15 хв.

5. Простий варіант заварювання зеленого чаю має назву

- A. гайвань
- B. Гунфуча
- C. пінча
- D. матча

Рекомендована література: [2-9]

Тема 5. Національні особливості приготування та подачі чайних напоїв

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

Національні особливості вживання чаю у різних країнах світу:

- Киргизтан,
- Калмикія,
- Узбекистан,
- Іран,
- Азербайджан,
- Європа,
- Велика Британія,
- Росія.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Перед заварюванням чай подрібнюють в порошок в

- A. Китаї
- B. Єгипті
- C. Японії
- D. Іраку

2. Чай з додаванням вершкового масла та солі вживають в

- A. Тибеті
- B. Киргизії
- C. Індії
- D. Монголії

3. Подають та розливають чай тільки чоловіки в

- A. Японії
- B. Тунісі
- C. Китаї
- D. Іраку

4. Вживання чаю з молоком характерно для

- A. Індії
- B. Англії
- C. Узбекистану
- D. США

5. Чай п'ють з ормудів (судин зі скла) в

- A. Ірані
- B. Єгипті
- C. Тунісі
- D. Узбекистані

Рекомендована література: [2, 5, 7, 9]

Тема 6. Особливості чайної церемонії в різних країнах світу

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Види чахаїв. Особливості підготовки чахаю до чайної церемонії.
- 2) Що таке гайвань? Як вибрати гайвань?
- 3) Значення та функції складових частин гайваню.
- 4) Властивості та види матча.
- 5) Атрибути для церемоніалу та особливості приготування матча.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Для чого використовують гайвань

- A. для підтримки температури чаю
- B. для вживання чаю
- C. для заварювання чаю
- D. для ферментації чаю

2. У китайській чайній церемонії використовують

- A. синій і жовтий чай
- B. пуери
- C. білий чай
- D. тільки улуни

3. Колір скатертини при сервіровці столу в англійській церемонії

- A. червоний
- B. жовтий різнобарвний
- C. білий або синій (можна з невеликим малюнком)
- D. чорний або сірий

4. Як п'ють чай англійці

- A. з вершками
- B. з молоком
- C. з гарячим шоколадом
- D. вірної відповіді немає

5. В якій країні п'ють чай з чайною пари

- A. Китай
- B. Росія
- C. Японія
- D. Іран

Рекомендована література: [3, 5, 7,-9]

Тема 7. Роль кави в харчуванні людини, користь та безпечність кавових напоїв, правила вживання кави

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Історія кави.
- 2) Роль кави в харчуванні людини.
- 3) Речовини, що формують смак і аромат кави.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Гіркий смак кави обумовлено наявністю

- A. кофеїну
- B. танінів
- C. кафеолі
- D. глікозидів

2. Специфічний смак і запах кави забезпечує

- A. кофеїн
- B. тригонелін
- C. хлорогенова кислота
- D. каводубильні кислоти

3. Чверть маси зерна кави складає

- A. клітковина, кавова олія, вода
- B. білок і мінеральні соки, кофеїн
- C. жири і дубильні речовини
- D. яблучна і лимонна кислоти

4. Кафеоль утворюється

- A. при варці кавового зерна
- B. при сушінні зерна
- C. при обсмажуванні
- D. при подрібненні кавового зерна

5. Присутність жорсткого смаку кави пояснюється наявністю

- A. хлорогенової кислоти
- B. альбуміну
- C. кофеїну
- D. тригонеліну

Рекомендована література: [10, 12]

Тема 8. Класифікація, географія, склад та властивості кави

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Способи обсмаження кави.
- 2) Фізико-хімічні процеси, що відбуваються при обсмаженні кавових зерен.
- 3) Кавова експертиза.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Батьківщиною кави вважається

- A. Ефіопія
- B. Туреччина
- C. Персія
- D. Бразилія

2. Скільки виділяють основних видів кави

- A. 2
- B. 4
- C. 5
- D. 3

3. Скільки існує ступенів обсмаження кави

- A. 3
- B. 5
- C. 4
- D. 2

4. Який сорт кави важче вирощувати

- A. робуста

- В. арабіка
- С. ексцельса
- Д. ліберіка

5. Який вид кави є більш стійким до хвороб і клімату при вирощуванні

- А. арабка
- В. робуста
- С. ліберіка
- Д. ексцельса

Рекомендована література: [1, 10, 12, 14-16].

Тема 9. Класифікація та технології кавових напоїв

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Класифікація кавових напоїв.
- 2) Характеристика способів заварювання кави.
- 3) Особливості заварювання кави у джезві.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Кава-глясе - це

- А. кава з медом
- В. кава з морозивом
- С. кава з молоком
- Д. кава зі збитим молоком

2. Який з перерахованих ступенів обсмаження кави найвищий

- А. віденський
- В. італійський
- С. французький
- Д. бразильський

3. Яку каву готують тільки в джезві

- А. айріш
- В. по-східному
- С. маккіато
- Д. ристеретто

4. В яку каву додають віскі

- А. гляссе
- В. айріш кава

C. маккіато

D. мокка

5. Спосіб приготування кави крапельним способом з використанням лійки та паперового фільтра, називається

A. рег'юлар

B. френч-прес

C. еспресо

D. кава з молоком

Рекомендована література: [10, 12-16].

Тема 10. Особливості приготування, подачі та реалізації напоїв на основі кави

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1) Порядок складання кавової карти.

2) Організація роботи баріста.

3) Основні принципи та алгоритм роботи кавового сомельє.

4) Основи дегустації кави.

5) Принципи складання кавових сумішей.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Оптимальна температура подачі кави складає

A. 45-60°C

B. 80-75°C

C. 60-70°C

D. 50-60°C

2. Майстер приготування кави

A. бармен

B. баріста

C. бартендер

D. кофітестер

3. Американо – це

A. молоко, кава і молочна піна, розташовані у високому келиху шарами

B. збільшений об'єм води кави-еспресо

C. кава з додаванням молока й густої молочної піни

D. кава з маршмелоу

4. Еспресо з гірким, паленим присмаком – це кава

- A. заварена італійським способом
- B. неправильно заварена
- C. заварена шведським способом
- D. подвійний еспресо

5. До обов'язкових аксесуарів баріста можна віднести

- A. темпер та холдер
- B. пітчери різного об'єму
- C. темпер і пітчери різного об'єму
- D. кавоварка та кавомелка

Рекомендована література: [10-15].

Тема 11. Основи лате-арт

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

Способи нанесення малюнків на каву:

- пітчінг,
- етчінг,
- мульти-арт,
- кавові принти.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Найбільш калорійною є кава

- A. капучино
- B. латте
- C. мокка
- D. макіато

2. Скільки виділяють технік нанесення візерунків на каву

- A. 2
- B. 3
- C. 4
- D. 5

3. Техніка додавання до кави збитого в пітчері молока із створенням малюнку називається

- A. мультиарт
- B. пітчінг
- C. етчінг
- D. кава-арт

4. Молоко для капучино збивають при температурі

- A. не вище 60⁰С
- B. не вище 99⁰С
- C. більш 100⁰С
- D. не вище 80⁰С

5. Латте-арт – це

- A. спосіб нанесення малюнку на поверхню кави, який полягає у майстерному володінні пітчером та умінні бариста
- B. поєднання технік етчингу і пітчингу
- C. найпростіший спосіб, візерунок наноситься шпажкою або гострим предметом
- D. малюнок наноситься корицею або какао через трафарет

Рекомендована література: [10, 17].

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2 ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ ІЗ КАКАО-БОБІВ, НЕЧАЙНОЇ СИРОВИНИ ТА БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

Тема 12. Технологія напоїв на основі какао-бобів (какао, шоколад)

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Холодні напої на основі какао-бобів.
- 2) Особливості подачі та посуд для холодних шоколадних напоїв.
- 3) Національні види какао-напоїв: какао по-сантадерськи (Колумбія), піньойл (Нікарагуа), бічерин (Італія), таскалате (Мексика).

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Скільки існує сортів какао?

- A. 2
- B. 4
- C. 3
- D. 1

2. Тонізуючою речовиною какао є

- A. таурін
- B. кофеїн
- C. теобромін

D. танин

3. Найбільший експортер какао-бобів в світі

A. Індонезія

B. Гана

C. Камерун

D. Кот-д'Івуар

4. Скільки має тривати ферментація какао-бобів

A. 2 дні

B. 1,5 місяці

C. 24 години

D. 10 діб

5. Продукт, що отримують пресуванням мелених какао-бобів, має назву

A. шоколад

B. какао-порошок

C. какао-масло

D. какаовелла

Рекомендована література: [1, 18-22].

Тема 13. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини (мате, ройбуш)

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1) Мате: історія, властивості, посуд для приготування та споживання.

2) Ройбуш: історія, властивості, особливості вживання.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Батьківщина ройбуша

A. Бразилія

B. Південна Африка

C. Аргентина

D. Грузія

2. Для якого чаю використовують калібас

A. матча

B. ройбуш

C. мате

D. улун

2. З якого овоча виготовляють калібас

- A. патисон
- B. папайя
- C. гарбуз
- D. огірок

4. Як називають трубочку для калібаса

- A. патайя
- B. бандерілья
- C. бомбілья
- D. барилья

5. Мате – це

- A. коріння мексиканської агави
- B. кора аргентинського дуба
- C. сухе листя падуба парагвайського
- D. сухе листя чилійського клену

Рекомендована література: [1, 19-22].

**Тема 14. Технологія і подача тонізуючих напоїв із нечайної сировини
(каркаде, хельба, тизани)**

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 1) Каркаде: особливості споживання та подачі.
- 2) Хельба: правила заварювання.
- 3) Тизани: особливості підготовки сировини, правила заварювання.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Каркаде заварюють

- A. заварюють близько 30-40 хв
- B. заварювання відбувається з допомогою калібаса
- C. заварюють у металевому посуді
- D. заварюють близько 2-4 хв

2. Тизани заварюють при температурі

- A. 50-70°C
- B. 85-100°C
- C. 95-100°C
- D. 50-55°C

3. Каркаде – це

- A. квітки гібіскуса китайського
- B. квітки хризантеми
- C. квітки шалфею
- D. квітки клеверу грецького

4. Хельба – це

- A. зерна пажитника
- B. листя фенугрека
- C. трава шамбали
- D. квітки клеверу грецького

5. Напій, відомий як єгипетський жовтий чай, це

- A. ройбуш
- B. хельба
- C. мате
- D. матча

Рекомендована література: [19, 20].

Тема 15. Класифікація безалкогольних напоїв

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.
2. Самостійно опрацюйте питання:
 - 1) Молочні коктейлі: види, технологія, особливості подачі.
 - 2) Смузі: види, технологія, особливості подачі.
3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Температура подачі охолоджених напоїв

- A. +4...+6⁰C
- B. +10...+14⁰C
- C. +8...+10⁰C
- D. 0...+5⁰C

2. Джулеппи – це

- A. напої, в основі яких лежать натуральні соки або вино, з додаванням ягід
- B. освіжаючі напої з обов'язковою наявністю м'яти
- C. східний прохолодний напій
- D. напій із фруктів, льоду і соку

3. Батьківщина фліпів

- A. Північна Америка
- B. Південна Америка
- C. Канада

D. Англія

4. Обсяг фізів

A. 100 мл

B. 250...300 мл

C. 200...250 мл

D. 100...200 мл

5. Для приготування глінтвейну використовують

A. червоне сухе вино

B. коньяк

C. лікер

D. рожеве вино

Рекомендована література: [1, 18-22].

**Тема 16. Особливості приготування, подачі та реалізації
безалкогольних напоїв**

Форми контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацюйте конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

2. Самостійно опрацюйте питання:

1) Класифікація безалкогольних напоїв.

2) Технології безалкогольних коктейлів.

3. Розв'яжіть тестові завдання.

1. Основу будь-якого коктейлю складають натуральні соки або вина з додаванням ягід, фруктів, а також трав і квітів

A. смузі

B. боулі

C. крешони

D. санді

2. В який коктейль обов'язково повинна входити м'ята

A. джулеп

B. щербет

C. коблер

D. боулі

3. В яку групу напоїв додають яйце або жовток яйця

A. фліпи

B. фізи

C. санді

D. коблери

4. В які коктейлі входить газовані напої

- A. боулі
- B. фізи
- C. санді
- D. смузі

5. Який відсоток жирності вершків для молочних напоїв

- A. 30%
- B. 10%
- C. 55%
- D. 6%

Рекомендована література: [1, 18-22].

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Технологія напоїв: навч. посіб. / В. А. Гніщевич, Г. Ф. Коршунова, Н. А. Федотова. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 312 с.
2. Похлебкин В. Чай. Его типы, свойства, употребление. М.: Эксмо-пресс, 2016. 224 с.
3. Чай – искусство. Доступное всем. М.: Эксмо, 2008. 192 с.
4. Кемпси Дж. Чай – напиток-совершенство. М.: Баланс Бизнес Букс, 2005. 96 с.
5. Гейлард Л. Чай. М.: Росмэн-Пресс, 2019. 224 с.
6. Langley A. The Little Book of Tea Tips. London: Bloomsbury, 2017. 112 с.
7. Расин Дж. Большая книга чая. Разновидности. Приготовление. История. М.: ХлебСоль, 2020. 272 с.
8. Дельмас Франсуа-Ксавье, Мине Матьяс. Чайный сомелье. М.: ХлебСоль, 2020. 224 с.
9. Малевич В. Чай. Иллюстрированная энциклопедия. М.: Харвест, 2015. 128 с.
10. Монтенегро Г., Шируз К. Кофеология. История кофе: от плода до вдохновляющей чашки спешалти кофе. М.: ХлебСоль, 2020. 240 с.
11. Стивенсон Т. Большая книга кофе. М.: Эксмо, 2020. 224 с.
12. Торз Дж., Макатония С. Настоящий свежий кофе. Как выбрать, обжарить, смолоть и приготовить идеальную чашку. М.: ХлебСоль, 2021. 176 с.
13. City Coffee Guide 2021 / Перевод Хохлович М. М.: ArtHuss, 2020. 272 с.
14. Гармон К. Що я знаю про роботу кав'ярень. Реалії бізнесу від власника мережі 3fe Coffee. К.: Наш Формат, 2021. 264 с.
15. Карлсен З., Майклмен Дж. Нові кавові правила. Л.: Видавництво Старого Лева, 2021. 160 с.
16. Хоффман Дж. Кофе как профессия. М.: Пальмира Атлас, 2016. 214 с.
17. Таманг Дх. Coffee Art. М.: Cassell, 2017. 128 с.
18. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
19. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
20. Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник / Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпиченкова О. М., Іщенко Т. І., Шаран Л. О., Цирульнікова В. В., Коваль О. В., Шидловська О. Б., Бортнічук О. В., Люлька О. М. К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с.
21. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
22. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.

Навчальне видання

*Слащева Аліна Вячеславівна
Пусікова Олена Анатоліївна*

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва
Кафедра економіки та бізнесу

ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 2,81.

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
50042, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.