

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Технологія кави в закладах громадського харчування

Вибіркова дисципліна

3 кредити · 90 год

Магістерський рівень · HoReCa

Освітня програма: «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини»

Гавриш Крістіна Віталіївна

асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції

k.havrysh@chnu.edu.ua · +380 98 322 67 54



Про курс

Курс формує системне бачення кави як складної технологічної та біохімічної системи в сегменті HoReCa, де якість готового напою залежить від контролю параметрів на кожній ланці — від сировини до чашки.



МЕТА ДИСЦИПЛІНИ



Сформувати системні знання та практичні навички з технології кави у HoReCa: від вибору сировини, зберігання, помелу і води до екстракції (еспресо/фільтр), молочних напоїв, стандартизації рецептур (техкарти, SOP, чек-листи), гігієни бару, контролю якості та роботи з відхиленнями (CAPA).

Структура курсу: 4 модулі, 10 тем



01

Кава в HoReCa як технологічна система та сировина

Тем 1–3 · якість, сировина, обсмажування, зберігання



02

Помел, вода та екстракція

Тем 4–6 · гранулометрія, вода, еспreso-стандарт



03

Напої, сенсорика та гігієна

Тем 7–8 · молочні напої, фільтр-кава, сенсорика, санітарія



04

Обладнання, стандартизація, економіка та CAPA

Тем 9–10 · сервіс обладнання, SOP, економіка бару

Кава в HoReCa як технологічна система та сировина



Тема 1. Кава як продукт HoReCa

Ланцюг якості, технологічні параметри, роль стандартів; сировина: процесинг, дефекти, специфікація, приймання партії, простежуваність



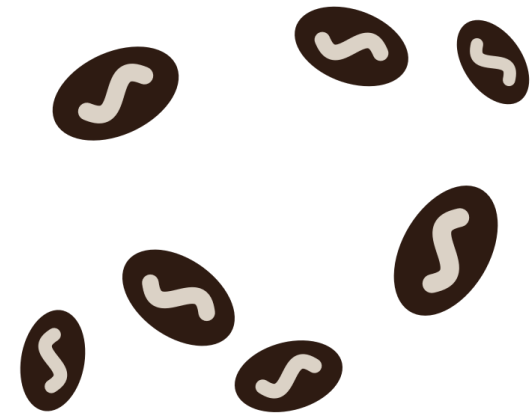
Тема 2. Обсмажування для HoReCa

Розчинність, профіль обсмажування, дегазація та ознаки дефектів



Тема 3. Зберігання кави та управління старінням

Кисень, температура, пакування, ротація партій



Від зерна до чашки: якість починається із сировини

Помел, вода та екстракція



Тема 4. Помел і гранулометрія

Стабільність млина, дрейф налаштувань, контроль



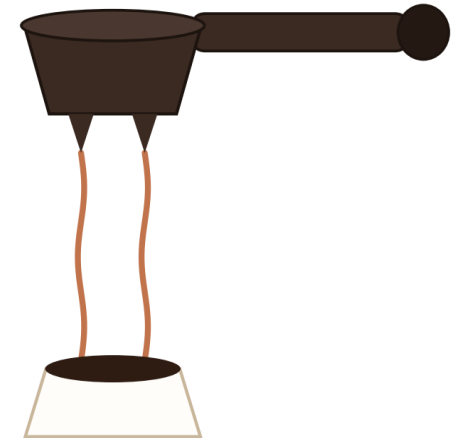
Тема 5. Вода та екстракція

Жорсткість, лужність, мінералізація, накип, фільтрація; параметри екстракції, недо-/переекстракція, TDS/EY



Тема 6. Еспресо як стандарт

Рецепт, стабільність, протоколи калібрування



Портафільтр і подвійний шот — стандарт еспресо-бару

Напої, сенсорика та гігієна



Тема 7. Молочні та альтернативні напої

Молоко як інгредієнт, текстурування, гігієна; фільтр-кава — стандарт заварювання, повторюваність



Тема 8. Сенсорика та гігієна бару

Калібрування, дескриптори, протоколи оцінки; графіки мийки, критичні зони, профілактика



Стабільна текстура молока — основа хорошого латте-арту

Обладнання, стандартизація, економіка та САРА



Тема 9. Обладнання, сервіс та САРА

Еспресо-машина, млини, вода: вимоги та регламенти; рекламації, відхилення, аналіз причин, коригувальні дії



Тема 10. Стандартизація та економіка бару

Техкарти, SOP, чек-листи, навчання персоналу; вихід, списання, собівартість, стабільність якості

Стабільна якість напою — результат системи: сировина, обладнання, стандарти та контроль на кожному етапі.

Форми навчання та оцінювання

ФОРМИ ТА МЕТОДИ НАВЧАННЯ



Лекції

очно та дистанційно



Лабораторні заняття

практичні навички дегустації та калібрування



Вебінари й Moodle

електронне навчання



Екскурсії

ознайомлення з роботою кав'ярень

КОНТРОЛЬ ТА ОЦІНЮВАННЯ



Поточний контроль

Усне опитування, письмові та тестові контрольні роботи, захист протоколів лабораторних робіт



Підсумковий контроль

Залік. Оцінювання за шкалою ЄКТС; критерій — досягнення мінімальних порогових рівнів за кожним результатом навчання.

Використання інструментів ШІ



Допускається

За умови дотримання академічної доброчесності: здобувач відповідає за зміст і достовірність роботи та зобов'язаний зазначити факт і спосіб використання ШІ.



Не допускається

Використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення академічної доброчесності.



Додаткові вимоги

Викладач може визначати додаткові обмеження щодо ШІ для конкретних видів навчальної діяльності.

Регламентовано «Політикою використання штучного інтелекту в ЧНУ ім. Юрія Федьковича»

КОНТАКТИ

Долучайтесь до курсу



ВИКЛАДАЧ

Гавриш Крістіна Віталіївна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції



E-MAIL

k.havrysh@chnu.edu.ua



ТЕЛЕФОН

+380 98 322 67 54



КУРС У MOODLE

moodle.chnu.edu.ua

Консультації — очно та дистанційно за домовленістю

