

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до самостійної роботи з дисципліни

«Кавовий стартап»

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності

«Готельно-ресторанна справа» за освітньо-професійною програмою

«Економіка та організація готельно-ресторанної справи»

ОДЕСА ОНЕУ 2024

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до самостійної роботи з дисципліни

«Кавовий стартап»

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності
«Готельно-ресторанна справа» за освітньо-професійною програмою
«Економіка та організація готельно-ресторанної справи»

Затверджено на засіданні
кафедри туристичного та готельно-
ресторанного бізнесу.
Протокол № 8 від 30.01.2024 р.

ОДЕСА ОНЕУ 2024

Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Кавовий стартап» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-професійною програмою «Економіка та організація готельно-ресторанної справи». (Укл. О.В. Шикіна Одеса: ОНЕУ, 2024 р. - 67 с.)

УКЛАДАЧ: О.В. Шикіна, канд. екон. наук, доцент

РЕЦЕНЗЕНТИ: Г. М. Коцюрубенко, канд. екон. наук, доцент
(зовнішній рецензент)

І. В. Давиденко, канд. екон. наук, доцент

Н. В. Нечева, канд. екон. наук, доцент

Коректор: А.О. Ковальова

ЗМІСТ

	стор.
Передмова	5
1. Методичні вказівки	6
2. Навчально-тематичний план	9
3. Методичні рекомендації до вивчення тем	10
4. Індивідуальні завдання для самостійної роботи (обов'язкові)	56
5. Вимоги до захисту індивідуальних завдань.....	59
6. Індивідуальні завдання для самостійної роботи (вибіркові)	60
7. Підсумковий модульний контроль	60
8. Оцінювання знань студентів.....	61
9. Перелік рекомендованих джерел інформації для вивчення дисципліни	65

ПЕРЕДМОВА

Методичні вказівки розроблено відповідно до робочої програми дисципліни та призначено для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

Вивчення дисципліни передбачає надання учасникам необхідних знань, навичок і стратегій для успішного запуску та управління кавовим стартапом. Курс спрямований на надання практичної інформації про різні аспекти бізнесу кави, включаючи розробку стартапу, вибір локації, закупівлю обладнання, розробку меню, маркетингові стратегії та фінансове планування.

Метою методичних указівок є ознайомлення майбутніх фахівців із розвитком знань щодо: ключових аспектів кавового бізнесу, виявлення потенційних ризиків та вигоди, розвитку навичок управління та прийняття стратегічних рішень. Курс надасть учасникам практичні інструменти для реалізації їхньої ідеї кавового стартапу, сприятиме розвитку їхнього підприємницького потенціалу та забезпечить їм навички, необхідні для досягнення успіху в цій галузі.

Методичні вказівки містять: загальні методичні рекомендації до вивчення дисципліни, навальний-тематичний план дисципліни, вказівки до вивчення конкретних тем із питаннями та тестами для самоконтролю, вимоги до виконання різних видів індивідуальних завдань, критерії оцінювання знань студентів та список рекомендованих джерел інформації.

Контроль засвоєння програми дисципліни «Кавовий стартап» здійснюється через проведення заліку.

1. МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

Повне вивчення навчального матеріалу дисципліни «Кавовий стартап» передбачає такі форми роботи:

- опрацювання лекційного матеріалу;
- підготовка до практичних занять;
- участь у проведенні практичних занять;
- виконання та захист обов'язкового проекту з обраної теми (стартапу);
- виконання окремих видів вибіркових індивідуальних завдань;
- залік.

Опрацювання лекційного матеріалу. Під час проведення лекції викладач надає студентам основну інформацію, допомагає опанувати ключові знання, спонукає замислюватись над проблемними питаннями, аналізувати пропонований матеріал. Складений під час прослуховування лекції конспект – короткий тезисний запис головних положень матеріалу, що вивчається, – допомагає студентам у якісній підготовці до семінарських занять, контрольних робіт та екзамену, вказує напрямок подальшої роботи з літературними джерелами та необхідність використання додаткової літератури. На лекціях висвітлюються лише основні теоретичні положення та найбільш актуальні проблеми, тому більшість питань може виноситися на самостійне опрацювання.

Підготовка до практичних занять починається з опрацювання лекційного матеріалу та конспекту лекцій. Студент має ознайомитися з відповідним розділом програми дисципліни, перевірити свої знання, відповівши на контрольні запитання.

Практичні заняття доповнюють та закріплюють теоретичні знання студентів, розвиваючи їхню творчу активність, допомагають у набутті практичних навичок роботи за предметом дисципліни.

Самостійна робота студентів у процесі підготовки до практичних занять – обов'язкова частина навчальної роботи, без якої успішне та якісне засвоєння навчального матеріалу є неможливим. Таким чином, необхідним є спрямування

самостійної роботи студентів викладачем способом упровадження організаційних та контрольних заходів.

Відповідно до навчального плану з кожної теми проводиться практичне заняття. Кожного навчального року викладачі уточнюють їхній тематичний план та ознайомлюють з ним студентів на першому занятті. Готуючись до практичних занять з тієї чи іншої теми дисципліни, для успішного закріплення знань студенти повинні самостійно вивчити питання, надані в програмі певної дисципліни, у визначеній послідовності згідно з логікою засвоєння навчального матеріалу.

Викладач на наступній лекції рекомендує студентам основну й додаткову літературу, а також методичні рекомендації до самостійної роботи з цієї дисципліни. У методичних указівках з кожної теми наведено перелік питань для теоретичної підготовки до заняття.

Якщо студент не може самостійно розібратись у будь-якому питанні, він має отримати консультацію у викладача згідно з графіком проведення індивідуально-консультативної роботи (ІКР), що дозволить спрямувати самостійну роботу студента в потрібне русло, зробити її раціональною та ефективною.

Для засвоєння матеріалу дисципліни студент має брати активну участь у проведенні практичних занять. Структура заняття включає фронтальне опитування з ключових теоретичних питань, тестування, виконання ситуаційних завдань, захист, обговорення та оцінювання індивідуальних завдань, підготовлених самостійно окремими студентами або групою студентів.

Виконання обов'язкового індивідуального завдання. Для написання індивідуального завдання (стартапу) студенти обирають тему та погоджують із викладачем основні питання, які необхідно розглянути та проаналізувати. У пункті 4 методичних указівок наведені рекомендації та вимоги щодо виконання такого виду роботи.

Виконання *додаткових індивідуальних завдань* віднесене до вибіркових видів робіт для самостійного опрацювання студентами. Методичні вказівки до їх виконання містяться у пункті 5.

Підсумковою формою контролю знань студентів із дисципліни «Кавовий стартап» є *залік*, за результатами якого оцінюється системність засвоєння лекційного матеріалу, ситуаційних завдань, розглянутих на практичних заняттях, а також питань, досліджених самостійно. Для оцінювання результатів заліку робиться висновок про вміння студента логічно, чітко та повно викладати сутність теоретичних питань, знаходити правильні відповіді на тестові завдання, виконувати самостійний діяльності кавових підприємств.

Завершальна частина методичних указівок з дисципліни «Кавовий стартап» містить перелік рекомендованої літератури.

Лекційний матеріал дисципліни засновано на матеріалах підручників та навчальних посібників з готельного господарства відомих вітчизняних та зарубіжних авторів, періодичних виданнях із запропонованої тематики, офіційних статистичних джерел.

2. НАВЧАЛЬНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

№	ТЕМА	Кількість годин					Форма контролю
		Усього	із них				
			Лекції	Практ. заняття	Індивід. завдання	Самост. робота	
1	2	3	4	5	6	7	8
<i>Модуль 1</i>							
1.	Кава, її природа та історія	14	2	4	-	8	Опитування, тестування, практичні завдання
2.	Шлях від зерна до чашки	16	2	4	2	8	Опитування, тестування, практичні завдання
3.	Мистецтво бариста	18	2	4	2	10	Опитування, тестування, практичні завдання
4.	Базова кавова термінологія та роль води у смаку кави	16	2	4	-	10	Опитування, тестування, практичні завдання
5.	Вплив ступеня помелу та обсмаження на смак та якість кавового напою	16	2	4	-	10	Опитування, тестування, практичні завдання
6.	Альтернативні методи приготування кави	16	2	4	2	8	Опитування, тестування, практичні завдання
<i>Модуль 2</i>							
7.	Бренд-менеджмент та маркетинг стартапу	16	2	4	2	8	Опитування, дискусія
8.	Бізнес-модель стартапу	12	2	4	-	6	Опитування, дискусія
9.	Оцінка витрат та інвестицій стартап проекту	12	2	4	-	6	Опитування, дискусія
10.	Державна реєстрація бізнесу	14	2	4	2	6	
	Усього	180	20	40	12	108	

3. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИВЧЕННЯ ТЕМ

Тема 1. Кава, її природа та історія

- 1.1. Історія виникнення та вживання кави у різні часи.
- 1.2. Розповсюдження кави у різних країнах.
- 1.3. Становлення кавової промисловості.
- 1.4. Новітні тенденції: Specialty Coffee Association, Starbucks та інше.

За легендою кавове дерево відкрив пастух із Ефіопії, на ім'я Калді (Калдим), у 850 р. На жаль, прямих доказів, цій історичній події немає, тому ще досі ведуться суперечки, де ж зародилась традиція пити каву. Та найбільш правдоподібною є версія, за якою кава стала відома для кочових племен Оромо (Ефіопія, Південний Судан). Вживання напою теж було вкрай цікавим та різноманітним. Наприклад, перш ніж кава отримала свій сучасний вигляд, з її м'якоті робили щось схоже на протеїнові батончики: змішуючи кавові ягоди, молоко та тваринний жир (не повторювати в домашніх умовах). Кава – це невід'ємна частина арабського світу. Першою країною, де зародилась промислове виробництво кави став Ємен. Протягом 200 років країна зберігала монополію на вирощування та експорт зерна. Що цікаво, аби запобігти вирощуванню кави в інших країнах, її постачали вже в обсмаженому вигляді.

Згодом кава стала відома в Персії, Єгипті, Сирії та Туреччині. Її вживання стало невід'ємною частиною релігійних ритуалів, а самі заклади, перші кав'ярні, ставали центрами інтелектуального та культурного обміну, швидкої соціалізації і звичайно ж пліток.

Кава в Європі. До Європи кава потрапила абсолютно різними шляхами в 16 ст. через підприємців, мандрівників та торговців, але всіх їх на початку об'єднувало скептичне ставлення до напою. Та згодом європейці радо змінили свою думку і почали ввозити каву на батьківщину. Далі в Європі кава без зайвих зусиль стала одним із найулюбленіших напоїв. І в той же період почала утворюватися «культура кав'ярень», що зберігається і до наших днів.

Оскільки попит на каву почав стрімко зростати, з'явилась і потреба в більшій пропозиції. Тому було прийнято рішення створювати нові кавові плантації. Тут треба віддати належне голландцям, які зіграли важливу роль у галузі і почали вирощувати каву у своїх колоніях, зокрема в Індонезії. Далі плантації стрімко розповсюдились по Азії, Африці та Америці. Вони сформували ландшафти та економіку не одної країни, які тримаються і в наш час.

Промислова революція 18-20 ст. підняла каву на небачені до цього висоти. Були вдосконалені технологічні процеси та методи транспортування, а відповідно розповсюдження. Тож кава потроху припинила бути елітарним напоєм.

1901 рік, італійським інженером Луїджі Беццера, була створена перша кавова машина. З часом італійська кавова культура розвивалась, і почали з'являтися перші бариста.

Говард Шульц, натхненний кавовою культурою Італії, заснував кавову імперію Старбакс у 1987.

Спешелті. Спешелті кава існує завдяки самовідданості людей, які зробили якісну каву своє місією та справою всього життя.

Завдяки прагненню до найвищої якості вся кавова індустрія працює як один злагоджений механізм. Уперше термін specialty coffee використала Ерна Натсен в 1978 році у журналі «Tea & Coffee Trade Journal». Цей термін використовували для позначення кавового зерна, вирощеного в особливому мікрокліматі, що володіє унікальними смако-ароматичними характеристиками.

SCA (Specialty Coffee Association). У 1982 році в США група поціновувачів кави заснувала організацію «Specialty Coffee Association of America» (SCAA). Specialty у вільному перекладі з англійської – «особливий», адже тільки особливе та якісне зерно отримує високу оцінку. Місія SCA полягає в тому аби залучати, надихати та розширювати вже існуючу спільноту спешелті кави через лідерство в подіях, освіті та дослідженнях.

У 2009 році Рік Райнхарт, виконавчий директор SCA, офіційно заявив, що SPECIALTY COFFEE – це більше, ніж просто виробництво та обробка. У своєму блозі на веб-сайті SCAA він написав: «Кава потрапляє в руки кінцевого споживача після довгої серії передач естафети від фермера до працівників обробної станції, далі від посередників до обсмажувальників, а в фіналі до бариста, тобто остаточний результат залежить від того, що жоден з учасників ланцюжка не покине естафету».

Рекомендована література: 1-2, 4, 7

Питання для самоконтролю

1. Як виникла легенда про відкриття кавового дерева пастухом Калді з Ефіопії у 850 році, і чому суперечки досі існують?
2. За якою версією кава стала відомою для кочових племен Оромо, і яким чином використовувалась її м'якоть перед отриманням сучасного вигляду?
3. Яка країна стала першою, де зародилась промислове виробництво кави, і яким чином вони уникнули конкуренції з іншими країнами?
4. Як кава стала відомою в Персії, Єгипті, Сирії та Туреччині, і як вона стала частиною релігійних ритуалів?
5. Як кава потрапила до Європи в 16 столітті, і яке було початкове ставлення європейців до цього напою?
6. Як промислова революція 18-20 століть вплинула на поширення та доступність кави?
7. Хто і коли створив першу кавову машину, і як це вплинуло на розвиток кавової культури?
8. Як Говард Шульц, інспірований італійською кавовою культурою, заснував кавову імперію Starbucks у 1987 році?
9. Що таке «спешелті кава» і які особливості роблять її унікальною в індустрії?

10. Як асоціація SCA (Specialty Coffee Association) сприяє розвитку та підтримці спеціальної кави, і яка її місія в галузі?

Тести для самоконтролю

У кожному тесті потрібно вибрати одну відповідь із чотирьох варіантів, яка вважається правильною.

1. За легендою пастух відкрив кавове дерево у 850 році в:

- а) Сирії;
- б) Єгипті;
- в) Ефіопії;
- г) Туреччині.

2. Кава стала відома для кочових племен Оромо в:

- а) Сирії;
- б) Єгипті;
- в) Індонезії;
- г) Південному Судані.

3. М'якоть кавових ягід перед отриманням сучасного вигляду кави використовувалась для:

- а) виготовлення батончиків;
- б) приготування сирів;
- в) зберігання на сонці;
- г) заморожування.

4. Перша країна, де зародилось промислове виробництво кави:

- а) Індія;
- б) Єгипті;
- в) Ємен;
- г) Індонезія.

5. Кава стала відома у Європі у:

- а) 15 ст.;
- б) 16 ст.;
- в) 17 ст.;
- г) 18 ст..

6. На початку у Європі ставлення до кави можна було охарактеризувати:

- а) ентузіазм;
- б) скептицизм;
- в) зацікавленість;
- г) враження.

7. Важливу роль у галузі відіграли, почавши вирощувати каву у своїх колоніях:

- а) італійці;
- б) греки;
- в) голландці;
- г) іспанці.

8. Промислова революція 18-20 ст. вплинула на популярність кави:

- а) зробила її елітарною;
- б) збільшила попит;
- в) зменшила виробництво;
- г) збільшила обробку.

9. У 1901 р. італійським інженером Луїджі Беццero було створено:

- а) першу кавову плантацію;
- б) кавовий автомат;
- в) школу бариста;
- г) кавовий фестиваль.

10. Кавову імперію Starbucks заснував у 1987 році:

- а) Говард Шульц;
- б) Луїджі Беццero;
- в) Єрнесто Натсен;
- г) Рік Райнхарт.

11. Основною ідеєю спеціальної кави (specialty coffee), згідно з Ріком Райнхартом є:

- а) виробництво на спецобладнанні;
- б) використання тільки органічних інгредієнтів;
- в) комплексна мережа постачання;
- г) висока якість виробництва та обробки.

12. Вперше термін «specialty coffee» використала Ерна Натсен у:

- а) 1978 році;
- б) 1982 році;
- в) 1988 році;
- г) 2017 році.

13. Асоціація спеціальної кави в США була створена:

- а) 1978 році;
- б) 1982 році;
- в) 1988 році;
- г) 2017 році.

14. Місією SCA є:

- а) забезпечити просування кави;
- б) залучати, надихати та розширювати спільноту спеціальної кави;
- в) створювати нові технології обробки кави;
- г) поширювати елітарність кави.

15. У 2009 р. виконавчим директором SCA був:

- а) Говард Шульц;
- б) Луїджі Беццero;
- в) Єрнесто Натсен;
- г) Рік Райнхарт.

Тема 2. Шлях від зерна до чашки

- 2.1. Розвиток кавового дерева та структура кавової вишні.
- 2.2. Етапи культивуації кавового дерева.
- 2.3. Кліматичні умови.
- 2.4. Хвороби кавового дерева.
- 2.5. Сорти кави.

На плантаціях кавове дерево досягає 1,5 м у висоту. Цьому є 2 пояснення: комфортний збір врожаю та полегшений ріст для дерева. Завдяки кліматичним умовам, на кавових деревах завжди можна побачити кавові плоди. Арабіка дає перші плоди на 6-9 місяць. Робуста – на 10-11.

Рентабельна тривалість плодоносіння кавового дерева 2-50 років. Перший суттєвий врожай кавове дерево дасть на 3-4 рік. У залежності від дерева та погодних умов можна очікувати від 400 до 1000 грамів сирової кави готової до реалізації.

Будова кавової вишні:

- Шкірка;
- М'якоть (pulp);
- Клейковина (mucilage);
- Пергаментна оболонка (parchment);
- Срібляста оболонка (silver skin);
- Зерно.

Етапи культивуації кавового дерева:

- кавові зерна висаджують в так званих яслах (nursery);
- Через 6-10 тижнів з'являються перші ростки, кавові солдатики;
- Саджанці виростають до 5-10 сантиметрів у висоту і отримують право зайняти свій персональний горщик.

Після 8-10 місяців саджанці досягають 50-60 см і готові до пересадки на справжню плантацію.

Перше цвітіння станеться на 2-3 рік життя на плантації, а перший врожай - на 4, при належному догляді. Цикл плодоносіння кавового дерева триває 5 років. Таких циклів може бути від 5 до 7.

Сухий та вологий сезони. Аби кавове дерево зацвіло, йому необхідний сухий сезон, під час якого рослина накопичує максимум корисних речовин.

Під час сезону дощів відбувається процес зростання та накопичення репродуктивного матеріалу в зернах.

Види тіньових плантацій:

- традиційна (високі дерева та 2 види дерев середнього рівня);
- традиційна багатокультурна плантація (має менше дерев середнього рівня);
- комерційна багатокультурна плантація (не має високих дерев першого рівня);
- тіньова багатокультурна плантація (має лише один вид невисоких тіньових дерев);
- повністю відкрита сонцю.

Найбільш розповсюджені хвороби кавового дерева:

- Ройя або кавова іржа;
- Жук-бурильщик;
- Охо-де-гайо або ж око півня;
- Нематоди.

Арабіка та робуста. Основні відмінності. Арабіка та робуста складають 98-99% від загального об'єму всієї вирощеної кави. 65% дістала арабіка, 35% - робуста.

Теруар – умови в яких росте кава. До них належать: опади та їх кількість; температура; якість ґрунту; висота вирощування; кількість світла.

Висота вирощування – є одним з найголовніших факторів, який вплине на якість та смак нашої кави.

Чим вище висота, тим нижче температура і ти нижче метаболізм рослини. Ідеальний рівень опадів – 150-250 см.

Температура повітря вночі має бути низькою, вдень високою. Такий перепад дозволяє вишні дозрівати довше, і, як наслідок, накопичувати в собі більше цікавого смаку.

Способи збору врожаю:

- Пікінг;
- Стріпінг;
- За допомогою розчіски;
- Механізований;
- Натуральний.

Основні види обробок кави:

- Мита;
- Суха Хані (напівмита);
- Екстремальна.

Також обробка хані може поділятися на кольори, у залежності від відсоткової кількості мюсіляжа, що залишився на зерні.

Чіткої градації немає, і вона може відрізнитись у залежності від країни.

Методи сушки кавового зерна:

- бетонні або глиняні патію;
- Африканські ліжка;
- Параболічні ліжка;
- Механічні сушилки.

Рекомендована література: 1-2, 4, 8

Питання для самоконтролю

1. Які чинники впливають на конкуренцію на готельно-ресторанному ринку?
2. Чому кавове дерево досягає висоти 1,5 метра на плантаціях, і які два пояснення для цього явища?
3. Який період першого плодоносіння у кавового дерева залежно від виду (Арабіка та Робуста)?

4. Яка рентабельна тривалість плодоносіння кавового дерева та коли можна очікувати перший суттєвий врожай?
5. Які структурні елементи входять у будову кавової вишні, та як вони розташовані?
6. Які етапи культивуації кавового дерева, починаючи від висадження кавових зерен у яслах?
7. Які різновиди тіньових плантацій існують, і що визначає кожен вид?
8. Які є найпоширеніші хвороби кавового дерева та як їх можна уникнути або лікувати?
9. Які основні відмінності між Арабікою та Робустою, і яка кількість вирощеної кави припадає на кожен вид?
10. Як теруар впливає на ріст та якість кавового зерна, і які параметри враховуються?
11. Які способи збору врожаю та види обробки кави існують, та які переваги і недоліки кожного методу?

Тести для самоконтролю

У кожному тесті потрібно вибрати одну відповідь із чотирьох варіантів, яка вважається правильною.

1. Кавове дерево дає перші плоди Арабіка та Робуста:

- а) Арабіка – 6-9 місяців; Робуста – 10-11 місяців;
- б) Арабіка – 10-11 місяців; Робуста – 6-9 місяців;
- в) Арабіка – 3-4 роки; Робуста – 2-3 роки;
- г) Арабіка – 2-3 роки; Робуста – 4 роки.

2. Структурна частина будови кавової вишні, що відповідає за захист зерна:

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| а) шкіра; | в) пергаментна оболонка; |
| б) срібляста оболонка; | г) клейковина. |

3. Етап культивуації кавового дерева на якому з'являються перші ростки, що відомі як «кавові солдатики»:

- а) підготовка ясел;
- б) пересадка на плантацію;
- в) саджанці в горщики;
- г) висаджування кавових зерен у ясла.

4. Вид тіньових плантацій, що характеризується наявністю високих дерев та двох видів дерев середнього рівня:

- а) традиційна багатокультурна плантація;
- б) традиційна плантація;
- в) тіньова багатокультурна плантація;
- г) повністю відкрита сонцю.

5. Сезон дощів впливає на кавове дерево та процес формування репродуктивного матеріалу в зернах:

- а) забезпечує сухі умови для цвітіння;
- б) накопичує корисні речовини в рослині;
- в) забезпечує сезон відпочинку для дерева;
- г) прискорює зростання саджанців.

6. Хвороба відома як «кавова іржа»:

- а) Ройя;
- б) Жук-бурильщик;
- в) Охо-де-гайо;
- г) Нематоди.

7. Основною відмінністю між Арабікою та Робустою є:

- а) вік, на якому вони дають перший врожай;
- б) висота, на якій вони виростають;
- в) відсоток загального об'єму вирощеної кави;
- г) спосіб обробки плодів.

8. Термін «теруар» у контексті вирощування кави – це:

- а) висота вирощування;
- б) умови, в яких росте кава;
- в) тривалість плодоносіння;
- г) методи збору врожаю.

9. Вплив висоти вирощування зерен на якість та смак кави:

- а) визначає колір зерна;
- б) впливає на рентабельність вирощування;
- в) забезпечує більше сонячного світла;
- г) впливає на температурний режим та метаболізм рослини.

10. Способи збору врожаю, що використовуються в кавовому виробництві:

- а) пікінг і стріпінг;
- б) механізований і натуральний;
- в) за допомогою розчіски і сухий хані;
- г) всі відповіді правильні.

11. Види обробки кави, що вибирають за умови повного видалення мюсіляжу:

- а) мита і суха хані;
- б) екстремальна і мита;
- в) суха хані і механізована;
- г) всі види обробки.

12. Методи сушки кавового зерна, що є найбільш поширеними:

- а) бетонні або глиняні патіо і африканські ліжка;
- б) параболічні ліжка і механічні сушилки;
- в) африканські ліжка і механізовані сушилки;
- г) бетонні або глиняні патіо і парові сушилки.

13. Розділяють обробку хані за відсотковою кількістю мюсіляжу на зерні:

- а) немає градації, різниця в залежності від країни;
- б) легка, середня та темна обробка;
- в) напівмита і екстремальна;
- г) усі вищезазначені.

14. Ідеальний рівень опадів для кавового дерева – є:

- а) 50-100 см;
- б) 100-150 см;
- в) 150-250 см;
- г) 250-300 см.

15. Характеристика, що описує перепад температур вночі та вдень, який впливає на смак кави:

- а) зміна вологості;
- б) тривалість дня;
- в) різниця в температурі;
- г) кількість сонячних днів.

Тема 3. Мистецтво бариста

3.1. Бариста як основний елемент кавового бізнесу.

3.2. Культура споживання кави в Італії.

3.3. Starbucks – феномен кавового бізнесу.

3.4. Обов'язки та навички бариста.

З італійської, слово бариста перекладається як людина, що стоїть за баром. Саме слово почали широко вживати у 30-х роках 20-го ст., коли Італія взяла курс на глобальну італінізацію.

Часто бариста були не лише працівниками, а й власниками закладів. Ця роль переходила у спадок, разом із невеличкою кав'ярнею, і вважалася дуже престижною.

Культура споживання кави в Італії унікальна. Акцент робився не на смаковому профілі кави, а на специфіці обслуговування. Бариста (власник, член родини, знайомий) створював неповторну атмосферу закладу, покращував настрої споживачам та збирав навколо продукту абсолютно різних людей.

Такими принципами дуже сильно був вражений американець Говард Шульц, засновник Старбакс, та захопився ідеєю перенести всі ці стандарти до рідної Америки.

Він значно вплинув на розвиток кавового бізнесу та культури, не тільки в США, а й по всьому світу (окрім Італії, мабуть).

Після старту Старбакс, окрім членів родини, почали брати на роботу не пов'язаних тісними зв'язками найманих працівників, але залишився принцип, що бариста – це обличчя компанії. Бариста, втягують у діалоги людей, цікавляться їхніми справами, вподобанням, думками щодо певного питання, а іноді виступають навіть порадиниками та психологами.

Але за такою комунікативною маскою прихований неймовірний об'єм знань та навичок. У наші часи кавова культура поєднує не лише обслуговування, а й робить великий акцент на самому зерні.

Часто бариста мають суміжні обов'язки: робота з касовим апаратом, узгодження постачання, підтримка чистоти на робочому місці і т.д.

Тож бариста – це людина, яка володіє особистими якостями, залучаючими аудиторію, а також специфічними навичками, що дозволяють робити якісний продукт.

Бариста, крім того, є своєрідним сомельє, тільки кавовим. Від його вміння розрізняти смакові властивості кави буде залежати смак усіх чашок, що він готуватиме за день.

Також бариста має правильно збити молоко, аби досягти правильної текстури і ідеально довершити молочний напій.

Є спеціальні змагання, чемпіонати, в яких бариста випробовують свою майстерність, це навіть більше схоже на спорт із шаленою конкуренцією, і окрім навичок, в оцінку входить і артистизм, та вмінням себе подати.

Рекомендована література: 1-4, 9-12

Питання для самоконтролю

1. Як перекладається слово «бариста» з італійської мови?
2. Коли і в якому контексті почало широке вживання терміна «бариста»?
3. Яку роль в італійських кав'ярнях виконували бариста, і чому ця роль вважалася престижною?
4. Яким чином відзначалася унікальність культури споживання кави в Італії за акцентом на обслуговуванні?
5. Як Говард Шульц, засновник Старбакс, вплинув на розвиток кавового бізнесу та культури по всьому світу?
6. Які принципи залишилися в Старбаксі щодо бариста як обличчя компанії?
7. Які обов'язки можуть включати в себе баристи крім приготування кави, згідно з текстом?
8. Які особисті якості та навички вважаються важливими для баристи, що взаємодіє з аудиторією?

9. У чому полягає схожість між бариста та сомельє, зазначена в тексті?
10. Які аспекти роботи баристи визначають смак усіх готових напоїв, зокрема кави та молочних напоїв?

Тести для самоконтролю

У кожному тесті потрібно вибрати одну відповідь із чотирьох варіантів, яка вважається правильною.

1. Слово «бариста» з італійської мови перекладається:

- а) професіонал кавового бізнесу; в) експерт з кави;
б) людина, що стоїть за баром; г) офіціант у кав'ярні.

2. Термін «бариста» широко почали вживати у:

- а) 18 ст.; в) 20 ст.;
б) 19 ст.; г) 21 ст.

3. Рівень престижу ролі бариста в італійських кав'ярнях був:

- а) низький; в) високий;
б) середній г) престиж не мав значення.

4. Культура споживання кави в Італії акцентувалася на:

- а) смаковому профілі кави; в) виробництві кави;
б) специфіці обслуговування; г) ціні кави.

5. Засновником мережі Старбакс був:

- а) Говард Шульц; в) Єрнесто Натсен;
б) Луїджі Беццери; г) Рік Райнхарт.

6. Принципи в Старбаксі щодо бариста залишилися:

- а) бариста має бути членом родини;
б) бариста має стояти за баром;
в) бариста є обличчям компанії;
г) бариста не впливає на імідж компанії.

7. Суміжні обов'язки баристи можуть включати в себе:

- а) узгодження постачання; в) підтримка чистоти на робочому місці;
б) робота з касовим апаратом; г) усі відповіді правильні.

8. Для баристи відіграє важливу роль:

- а) знання сфери гостинності;
- б) спілкування з клієнтами;
- в) вміння забезпечення якості надання послуг;
- г) володіння знаннями про барну діяльність.

9. Схожість між бариста та сомельє полягає у:

- а) обидва розрізняють смакові властивості кави;
- б) обидва володіють навичками ораторського мистецтва;
- в) обидва виготовляють каву;
- г) обидва мають низький рівень кваліфікації.

10. Аспекти роботи баристи, що визначають смак усіх готових напоїв:

- а) вміння готувати;
- б) вміння розрізняти кольори;
- в) вміння розрізняти смакові властивості кави;
- г) вміння заміряти температуру.

11. Бариста регулює правильну текстуру молока:

- а) завдяки тому, яке молоко використовується;
- б) завдяки температурі молока;
- в) завдяки тривалості збиття молока;
- г) усі відповіді правильні.

12. На змаганнях бариста оцінюється:

- а) капінг;
- б) вміння готувати каву;
- в) артистизм;
- г) усі відповіді правильні.

13. Оцінка навичок баристи не включає:

- а) швидкість роботи;
- б) артистизм;
- в) спілкування з клієнтом;
- г) робота з шейкером.

14. Результатом правильного збивання молока баристою є:

- а) однорідна структура;
- б) не пухка «суха» пінка;
- в) має еластичність у напої;
- г) усі відповіді правильні.

15. Міцна кава, яка готується в об'ємі меншому, ніж еспресо:

- а) лате;
- б) капучино;
- в) ристрето;
- г) американо.

Тема 4. Базова кавова термінологія та роль води у смаку кави

- 4.1. Обсмаження кавового зерна.
- 4.2. Склад речовин у каві, що впливають на смакові властивості.
- 4.3. Коефіцієнт заварювання та його регулювання.
- 4.4. Контроль якості кави.

За своєю структурою кавове зерно містить величезну кількість маленьких камер. Вони заповнені різними смачними речовинами, які ми хочемо отримати в нашій чашці. Але іноді кава на смак буває не якісною. На зрізу обсмаженого кавового зерна ми можемо побачити крихітні дірочки, що колись були живими клітинами зерна, коли воно дозрівало всередині ягоди на кавовому дереві.

Коли кавове зерно обсмажують, клітини заповнюються CO₂ (вуглекислим газом) і розширюються. У кожній клітині зберігаються розчинні речовини (solubles), які ми хочемо випустити в наш напій, екстрагувати.

Екстрагувати каву – означає використовувати воду як розчинник, щоб розчинити речовини, замкнені в клітинах кавових зерен. У каві містяться речовини найрізноманітніших форм і розмірів. Розділяють 4 основні категорії речовин, які присутні в зернах, і унікальні відтінки смаку та аромату, які кожною з них привносяться в напій.

Мінерали та солі, що знаходяться в кавовому зернятку, найважчі, тому з легкістю вимивається, в першу чергу, через свою вагу. Далі йдуть фруктові кислоти, і відповідають вони, власне, за фруктові нотки в каві. Разом із кислотами в парі починають вимиватися прості цукри.

Ще є ліпіди – це натуральні олії та жири. Технічно вони не розчиняються у воді, але вода все ж може вимити їх з клітин зерна. Також у зерні міститься кофеїн та меланоїдини.

Коли каву обсмажують, у ході реакцій Маяра виникають меланоїдини, які відповідають за коричневий колір обсмажених зерен і напою. Вуглеводи складають 50% загальної маси сухих зерен, але тільки деякі з них розчиняються у воді. Вони додають напою солодкості та землистого присмаку і аромату.

При приготуванні кави, всі ці речовини витягуються за допомогою води. Тільки 30% загальної маси кавової зернини складається з розчинних речовин. Решта 70% – з нерозчинних волокон і вуглеводів, які складають структуру зерна.

Близько 20% зернятка містять смачні речовини, а решта 10% – неприємні на смак. Щоб приготувати відмінну чашку кави – потрібно постаратися не допустити у напій речовини, що зроблять смак неприємним. На щастя, такі речовини рухаються повільніше і розчиняються довше, ніж смачні, тож можна скоординувати процес приготування таким чином, щоб тривалість дії води сприяла доброму смаку.

У світі кави ступінь екстракції – це поняття, яке позначає, скільки речовин повинно залишитися в змеленому зерні, а скільки ми хочемо вивільнити в чашку. Чим довше вода знаходиться в клітині, тим більше речовин може розчинитися. Оптимальна ступінь екстракції, визначена SCAA, – 18-22%. Це означає, що 18-22% від загальної маси наших зерен розчиниться водою і потрапить в нашу чашку.

Однією з особливостей при приготуванні еспресо є співвідношення меленої кави та води, зване «Коефіцієнтом заварювання» або ж брью ретіо (brew ratio).

Відправною точкою для цього співвідношення зазвичай є 1:2, тобто одна частина кави на дві частини води, з точністю до грама. Тому для 18 грамів кави базовою пропорцією води буде 36 грамів. Це і буде остаточна вага напою у чашці.

Слід пам'ятати, що це співвідношення не обов'язково має бути лише 1:2. Припустимо відхилення в більшу або меншу сторону відповідно до особистих смакових уподобань або специфіки конкретних видів кавових зерен. Залежно від сорту кави, смаку і цілей, доцільно використовувати і інші співвідношення, такі як 1:1,5 або 1:3. Однак найбільш близька до оптимальної екстракції (18-22%) зазвичай досягається при співвідношенні 1:2.

Якщо результат екстракції недостатньо екстрагований (показує кислотність), можна виправити ситуацію таким чином:

1. Змінити brew ratio, зменшивши кількість меленої кави або збільшивши кількість кавового напою.

2. Збільшити час розливу в розумних межах, збільшивши розмір помелу кавових зерен.

3. Збільшити температуру води.

Вода є одним із ключових факторів, що впливає на смак кави. Прозора, без запаху і хлору – це базові характеристики при виборі води для кави.

Вода – це не тільки формула H_2O , в її складі можна знайти кальцій, магній, залізо, мідь, свинець, солі натрію і калію. Рівень концентрації цих речовин визначає загальну мінералізацію води. Коли відчувається, що вода жорстка – це значить, що в її складі є велика кількість мінералів і солей, а якщо м'яка – то мало.

З кавового зерна потрібно виїняти всі смачні речовини, і зберегти їх у балансі. На це дуже сильно може вплинути мінералізація води.

Еталонні показники води для кави:

- загальна мінералізація води має знаходитися в межах 75-250 мг/л, оптимальним вважається показник 150 мг/л. Якщо мінералізація вище 200 мг/л – в каві може з'явитися неприємна гіркота і зникнуть тонкощі смаку конкретного сорту;

- Ph – баланс між кислотністю і лужністю має знаходитися в межах 6.5-7.5 з оптимальним значенням – 7.

- допустимий вміст кальцію у воді для кави, це 17-85 мг/л, з рекомендованим значенням до 68 мг/л.

- концентрація натрію не має перевищувати показник 30 мг/л.

Тому в закладах використовують найкращу воду для приготування кави. У цьому добре допомагають системи очищення.

Іонний обмін – вода проходить через спеціальний фільтр, у результаті чого кальцій перетворюється на натрій. Показник загальної мінералізації води

при цьому не змінюється. Таким чином можна захистити кавоварку від накипу, але смак води залишається той самий.

Очищення за допомогою зворотньоосмотичних мембран – дозволяє знизити мінералізацію води і очистити її від забруднень. Після такого очищення невелика кількість солей в ній залишається. Іноді цього не достатньо для гарної роботи побутової техніки, оскільки при контакті з металами така вода може викликати корозію. Щоб цього не відбувалося, у систему очищення води встановлюють спеціальні картриджі, які знову насичують воду солями, але в зниженій кількості.

Рекомендована література: 1, 3-4, 7-12

Питання для самоконтролю

1. Які структурні особливості кавового зерна впливають на смак та аромат напою?
2. Які речовини заповнюють камери в кавовому зерні, і чому вони важливі для процесу екстракції?
3. Як відбувається процес екстрагування кави, і чому вода використовується як розчинник?
4. Які основні категорії речовин містяться в кавовому зерні, і як вони впливають на смак та аромат напою?
5. Які мінерали та солі впливають на смак кави, і чому вони легко вимиваються в першу чергу?
6. Як відбувається обсмаження кавового зерна, і які реакції при цьому відбуваються?
7. Як ліпіди, кофеїн та меланоїдини впливають на смак та аромат кави?
8. Які фактори визначають ступінь екстракції кави, і чому це поняття важливе для приготування напою?

7. Речовини, що складають структуру зерна кави:

- а) розчинні речовини;
- б) нерозчинні волокна та вуглеводи;
- в) ліпіди та мінерали;
- г) фруктові кислоти.

8. Частина зерна, що містить смачні речовини:

- а) 30%;
- б) 20%;
- в) 50%;
- г) 70%.

9. Для того, щоб виправити недостатньо екстрагований результат екстракції (кислотність) необхідно:

- а) змінити brew ratio;
- б) зменшити температуру води;
- в) збільшити кількість меленої кави;
- г) зменшити час розливу.

10. Співвідношення між меленою кавою та водою, що використовується для еспресо:

- а) 1:1,5;
- б) 1:2;
- в) 1:3;
- г) 1:4.

11. Співвідношення води та кави, що рекомендується для найбільш оптимальної екстракції:

- а) 1:1,5;
- б) 1:2;
- в) 1:3;
- г) 1:4.

12. Може викликати корозію в побутовій техніці при використанні очищеної води з низькою мінералізацією:

- а) мінерали;
- б) солі;
- в) ліпіди;
- г) мідь.

13. Загальну мінералізацію води визначає:

- а) смак;
- б) кольоровий відтінок;
- в) кількість мінералів і солей;
- г) запах.

14. Баланс між кислотністю і лужністю, що є оптимальним для води у каві:

- а) 5.0;
- в) 8.0;

б) 6.5-7.5;

г) 9.0.

15. Етап приготування кави, який є важливим для збереження балансу розчинних речовин:

а) обсмаження;

в) очищення води;

б) екстракція;

г) зберігання кави.

Тема 5. Вплив ступеня помолу та обсмаження на смак та якість кавового напою

5.1. Екстракція зерна.

5.2. Роль розміру помолу.

5.3. Роль обсмаження.

5.4. Капінг.

Якщо занурити ціле зерно у воду – вода матиме доступ тільки до клітин, що розташовані зовні. Для екстрагування необхідно вимити всі смачні речовини із зерна, тому доведеться перемолоти його, аби надати доступ воді до внутрішніх клітин. Тобто, якщо змолоти кавове зерно, то кількість клітин, до яких має доступ вода, збільшиться.

Якщо однакові за розміром частинки кави занурити у воду на різну кількість часу, то проникнення води у клітини буде відрізнятися. Чим довше контакт із водою тим глибше дістає вода, і тим більше речовин екстрагується.

Розмір помолу впливає на швидкість екстракції. Кількість клітин у каві різного помолу однакова, проте контакт води із цими клітинами відрізняється за часом.

Час екстракції (знаходження зерна у воді) має пропорційне співвідношення до розміру помолу. Інакше екстракцію можна назвати балансом між розміром помолу і часом контакт води до зерна.

Якщо обрати одну незмінну, час, і на однакову кількість секунд занурити зерно різного ступеня помолу, побачимо таку картину: зерна з дрібним помолом, знаходячись у довгому контакті із водою, починають

переекстраговуватись. При середньому (оптимальний помолу в даній ситуації) кава екстрагується рівномірно, та вода досягає всіх клітин. Якщо ж помол занадто крупний, то залишається значна частина клітин неекстрагованих.

Важливо аби всі змелені частинки кави були однакового розміру. Якщо помол нерівномірний – частина зерна буде переекстарогована, або ж навпаки, і в обох випадках це негативно вплине на смак готового напою.

Окрім помолу, важливим фактором, який впливатиме на смак кави є обсмаження, під час якого відбувається величезна кількість хімічних реакцій. Вони формують смаковий потенціал, тому в залежності від ступеня обсмаження ми можемо корегувати смак напою.

Можна виділити основні типи обсмаження:

- Світле – має яскраво виражену кислинку та не перенасичений смак. Використовують для найякісніших сортів арабіки. Це дозволяє розкрити багатий смаковий потенціал зерна.

- Середнє та середньотемне обсмаження – в цих обсмаженнях з'являється характерна гірчинка, та більш яскраво розкривається солодкість за рахунок карамелізації цукрів, але кислинка все ж зберігається в смаковому профілі.

- Темне та дуже темне обсмаження – цим обсмаженням притаманний дуже темний колір зерна. В таких обсмаженнях на перший план виходить гіркота, а кислинка або мінімальна, або ж взагалі відсутня. Таке обсмаження використовується або ж як данина традиціям певної країни/регіону, або ж з метою приховати якість зерна.

Капінг – це дегустація кави. Завдяки ньому ми можемо оціни смакові та ароматичні властивості кави. Така дегустація має певні правила та чіткий протокол оцінки, хоча для ознайомлення і складання загального враження від кави спрощеної процедури теж може вистачити.

У підготовку до капінгу входять такі пункти:

- відбір зеленого зерна, та в залежності від цілей використання підбір правильного обсмаження;
- власне обсмаження та відстоювання зерна протягом визначеного періоду задля розкриття смакового потенціалу;
- підготовка/підбір води;
- підготовка необхідного обладнання: чаші, ложки, чайники, ваги, серветки і т.д.;
- заварювання самого зерна;
- дегустація, яка може проводитись у декілька етапів, у залежності від температури завареної кави;
- запис вражень в оціночні листи.

Рекомендована література: 1-4, 7-12

Питання для самоконтролю

1. Як впливає розмір помолу на екстракцію кави при зануренні зерна у воду?
2. Чому для екстрагування смачних речовин із кавового зерна необхідно перемолоти його?
3. Як розмір помолу впливає на час контакту води з клітинами кавового зерна?
4. Які наслідки можуть виникнути при занадто довгому контакті води з зерном кави з дрібним помолом?
5. Як впливає розмір помолу на рівномірність екстракції кави під час занурення води на однаковий час?
6. Які основні типи обсмаження впливають на смак кави, і які якості вони надають напою?
7. Як обсмаження впливає на хімічні реакції в зерні кави та формування його смакового потенціалу?

8. Які етапи входять у підготовку до капінгу, і чому вони важливі для оцінки смакових та ароматичних властивостей кави?
9. Які пункти включає в себе дегустація кави під час капінгу, і чому це є важливою частиною процесу?
10. Як використовувати знання про розмір помолу, обсмаження та капінг для досягнення оптимального смаку кави в кавовому стартапі?

Тести для самоконтролю

У кожному тесті потрібно вибрати одну відповідь із чотирьох варіантів, яка вважається правильною.

1. Дрібний помол впливає на екстракцію кави:

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| а) зменшує кількість клітин; | в) посилює кислинку; |
| б) збільшує гіркоту; | г) збільшує час контакту. |

2. Фактори, що впливають на смак кави під час обсмаження:

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| а) температура води; | в) тривалість обсмаження; |
| б) вологість повітря; | г) розмір чашки. |

3. Ознаки які має темне обсмаження кавового зерна:

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| а) яскрава кислинка; | в) мінімальна кислинка; |
| б) гірчинка та солодкість; | г) зелений відтінок. |

4. Вплив нерівномірного помолу на смак готової кави:

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| а) посилює аромат; | в) негативно впливає на смак; |
| б) збільшує гіркоту; | г) підсилює кислинку. |

5. Вид обсмаження, що використовується для найякісніших сортів арабіки:

- | | |
|-------------|----------------|
| а) темне; | в) світле; |
| б) середнє; | г) дуже темне. |

6. Етапи, що включає в себе підготовка до капінгу:

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| а) відзначення зеленого зерна; | в) заварювання зерен; |
| б) обсмаження кави; | г) усі відповіді правильні. |

7. Смаковий потенціал зерна під час обсмаження визначає:

- а) розмір зерна;
- б) хімічні реакції;
- в) температура кави;
- г) спосіб заварювання.

8. Час контакту води з кавовим зерном впливає на екстракцію:

- а) зменшує її;
- б) збільшує її;
- в) не впливає;
- г) змінює кислотність.

9. Види обсмаження, що характеризуються гірчинкою та розкриттям солодкості:

- а) темне;
- б) середнє та середньотемне;
- в) світле;
- г) дуже темне.

10. Термін «капінг» у контексті кави визначає:

- а) спосіб заварювання;
- б) дегустація кави;
- в) температурний режим;
- г) зберігання зерен.

11. Темне обсмаження кави впливає на кислотність у смаку кави:

- а) посилює;
- б) зменшує;
- в) не впливає;
- г) зберігає незмінною.

12. Змелені частинки кави важливо, щоб були однакового розміру, бо це:

- а) збільшує аромат;
- б) забезпечує рівномірну екстракцію;
- в) зменшує кислотність;
- г) збільшує гіркоту.

13. Температура води впливає на процес капінгу:

- а) збільшує інтенсивність аромату;
- б) зменшує гіркоту;
- в) не впливає на смак;
- г) посилює кислотність.

14. Етапи, що включає в себе дегустація кави під час капінгу:

- а) вибір обладнання;
- б) заварювання кави;
- в) оцінка вражень у листках;
- г) усі відповіді правильні.

15. До переекстрагування кави під час дегустації може призвести:

- а) дрібний помір помолу;
- б) нерівномірний помол;
- в) середнє обсмаження;
- г) надто темне обсмаження.

Тема 6. Альтернативні методи приготування кави

6.1. Історія розвитку альтернативних методів заварювання.

6.2. Джезва.

6.3. Френчпрес.

6.4. Аеропрес.

6.5. Кемекс.

6.6. V60 Пуровер.

Після створення першої кавомашини на початку 20 ст., еспресо набув такої широкої популярності, що він сам та всі напої на його основі встигли стати класикою. Та з розвитком культури спешелті кави та безперервними експериментами інші варіанти приготування кави не просто вибороли собі місце в кавовому світі, а й стали користуватися неабиякою увагою.

Якщо сказати простими словами, то альтернативні методи заварювання, або ж «альтернатива», це вся кава, що приготована не в кавомашині. Також її називають «хенд брью», з англійської, зварена вручну.

До найбільш розповсюджених методів альтернативних методів заварювання можна віднести «Джезва», «Френчпрес», «Аеропрес», «Кемекс», «V60» та інше розмаїття воронок.

Джезва є одним із найбільш стародавніх методів заварювання кави. Окрім того, що саме приготування напою виглядає як захоплюючий ритуал, ще його високо оцінюють за легкість процесу і можливість контролювати всі етапи приготування. Класичний рецепт кави у джезві: використовуємо пропорцію 10 грам змеленої кави на 120 мл води. Змелене зерно заливаємо холодною водою, бажано фільтрованою, або бутильованою. Обов'язково перемішуємо суміш для того, аби розчинити всі можливі грудочки. Ставимо на маленький вогонь, приблизно на 2 хвилини (з часом можна експериментувати і обирати рецепт собі до смаку). Після цього знов перемішуємо ложкою каву по всьому периметру джезви, щоб вирівняти температуру і очікуємо момент вдиху (коли

піднімається піна). Після того, як піна піднялась, можемо знімати каву з плити і швидко переливати її в чашку.

Французький прес, ще також френчпрес, виглядає як циліндричний «стакан», найчастіше зі скла, з поршнем. Поршень виконаний у вигляді сітки, яка пропускає рідину і затримує велику за розміром кавову гущу.

Після крапельної кавоварки даний спосіб заварювання один з найпростіших і найменш трудомістких способів приготування кави. Крім того, на відміну від запарювання або «аеропресу», є можливість швидко приготувати каву на всю родину.

Аеропрес був винайдений американським інженером Аланом Адлером і складається з поршня, колби та фільтра. Такий метод заварювання є досить зручним та швидким. Крім того, для виготовлення аеропресу використовується харчовий пластик, який не впливає на смак кави, але дозволяє брати девайс за межі дому і не перейматись за його збереження.

Спрощено аеропрес працює за принципом шприца. Вода під тиском продавлюється поршнем через каву. Можна зустріти декілька варіантів приготування кави в аеропресі: прямий та перевернутий.

Такий девайс, як кемекс майже не змінився з часу його винайдення, тому можна сказати, що кава заварена у кемексі пройшла неабияку перевірку часом. Винаходу кесекса 1941 р. ми завдячуємо хіміку Пітеру Шлюмбому. Завдяки експериментам він дійшов до використання термостійкого боросилікатного скла та стильного та елегантного дизайну, який отримав не одну нагороду.

V60 або пуровер – це один із найпопулярніших методів заварювання кави серед оцінювачів кави. Цей метод передбачає пролив гарячої води (90-96 градусів) через змелену каву. Завдяки чому і отримав таку назву.

Пуровер дозволяє створити чистий, насичений та багатогранний смак кави, що вирізняється делікатною кислинкою та вишуканою складністю букета. Також напій має більш щільне та складне тіло в порівнянні із кемексом.

Рекомендована література: 1-4, 7-12

Питання для самоконтролю

1. Які основні альтернативні методи заварювання кави наведені у тексті?
2. Як виникла популярність еспресо на початку 20 століття та яку роль відігравала кавомашина в цьому процесі?
3. Що означає термін "хенд брью" та чому його використовують для опису альтернативних методів заварювання?
4. Які варіанти альтернативних методів заварювання розглядаються як найбільш розповсюджені?
5. Яким чином виготовляється кава у джезві, та які переваги цього методу визначаються в тексті?
6. У чому полягає принцип роботи френчпресу та які його переваги порівняно з іншими методами?
7. Яким чином аеропрес працює за принципом шприца та які варіанти його приготування існують?
8. Які основні особливості та переваги методу заварювання кави у кемексі зафіксовані у тексті?
9. Що відомо про V60 (пурвер) та які характеристики його методу заварювання виділяються в тексті?
10. Які завдання можна виділити для використання методів капінгу у вивченні та оцінці смакових властивостей кави?

Тести для самоконтролю

У кожному тесті потрібно вибрати одну відповідь із чотирьох варіантів, яка вважається правильною.

1. Поняття, що описує всю каву, що приготована не в кавомашині:

- а) еспресо;
- б) альтернативна;
- в) хенд брю;
- г) джезва.

2. Метод заварювання кави, що визначається як один із найбільш стародавніх та захоплюючих ритуалів:

- а) джезва;
- б) френчпрес;
- в) аеропрес;
- г) кемекс.

3. Пропорція кави та води, що використовується для класичного рецепту кави у джезві:

- а) 5 грам кави на 100 мл води;
- б) 10 грам кави на 120 мл води;
- в) 5 грам кави на 150 мл води;
- г) 20 грам кави на 200 мл води.

4. Французький прес схожий на:

- а) циліндричний «стакан»;
- б) кавомашину з поршнем;
- в) воронку з поршнем;
- г) спеціальний гарнітур.

5. Метод заварювання кави, що є одним із найпростіших та найменш трудомістких:

- а) крапельна кавоварка;
- б) френчпрес;
- в) аеропрес;
- г) кемекс.

6. Аеропрес винайшов:

- а) Пітер Шлюмбом;
- б) Алан Адлер;
- в) Інженер Франсуа;
- г) Джон Джексон.

7. Аеропрес працює за принципом:

- а) запарювання;
- б) шприца;
- в) варіантного заварювання;
- г) крапельного способу.

8. Кемекс винайшов:

- а) Луї Паскаль;
- б) Пітер Шлюмбом;
- в) бариста Том Сміт;
- г) Шакью Вуаль.

Тема 7. Бренд-менеджмент та маркетинг стартапу

- 7.1. Формування ідеї та концепції продукту.
- 7.2. Дослідження сегментів споживачів.
- 7.3. Складання аватарів споживача.
- 7.4. Сутність бренд-менеджменту продукту стартапу.

У даній темі досліджується: формування ідеї та концепції продукту; дослідження сегментів споживачів; складання аватарів споживача; досліджується сутність бренд-менеджменту продукту стартапу; розуміння маркетингу продукту та маркетингу кавового стартапу; ознайомлення зі специфікою роботи над ціннісною пропозицією.

Основний акцент робиться на формування: уміння аналізувати зовнішнє оточення та побачити сучасні потреби кавового бізнесу; уміння визначати стартові потреби майбутнього кавового бізнесу; здатності до ефективної комунікаційної взаємодії, у т.ч. з використанням засобів сучасних інформаційних технологій; здатності до реалізації теоретичних знань на практиці; здатності до засвоєння нових знань, до саморозвитку; здатності до системного мислення, творчого пошуку, комплексного аналізу проблем, прийняття рішень; навички взаємодії у команді; навичок презентації результатів командної роботи.

Рекомендована література: 1-2, 4-7, 9-12

Питання для самоконтролю

1. Як формується ідея та концепції продукту"?
2. Які аспекти включає в себе дослідження сегментів споживачів у кавовому стартапі?
3. Що таке аватар споживача і як вони використовуються у роботі над кавовим стартапом?

4. Яка сутність бренд-менеджменту продукту у контексті стартапу?
5. Які аспекти маркетингу продукту досліджуються в рамках даної теми?
6. Як маркетинг кавового стартапу відрізняється від загального маркетингу продукту?
7. Які основні елементи цінної пропозиції вивчаються у рамках даного курсу?
8. Які ключові навички необхідні для ефективної комунікаційної взаємодії в контексті роботи над кавовим стартапом?
9. Які вміння та навички сприяють успішній реалізації теоретичних знань на практиці у стартапі?
10. Які переваги має системне мислення та творчий пошук для розвитку кавового бізнесу?

Тести для самоконтролю

У кожному тесті потрібно вибрати одну відповідь із чотирьох варіантів, яка вважається правильною.

1. Формування ідеї та концепції продукту кавового стартапу включає:

- а) вивчення потреб та очікувань цільової аудиторії;
- б) аналіз конкурентного середовища;
- в) генерацію креативних ідей;
- г) усі відповіді правильні.

2. Дослідження сегментів споживачів кавового продукту передбачає:

- а) вивчення демографічних характеристик;
- б) вивчення психографічних характеристик;
- в) вивчення поведінкових характеристик;
- г) усі відповіді правильні.

3. Складання аватара споживача кавового продукту:

- а) дозволяє створити узагальнений портрет типового клієнта;
- б) допомагає чітко зрозуміти його потреби, цінності та мотиви;
- в) дозволяє прогнозувати його поведінку та прийняття рішень щодо покупки;

г) усі відповіді правильні.

4. Сутність бренд-менеджменту продукту кавового стартапу полягає в:

- а) розробці назви та логотипу бренда;
- б) створення чіткого позиціонування бренда на ринку;
- в) розробці стратегії комунікації та просування бренда;
- г) усі відповіді правильні.

5. Ефективний бренд-менеджмент продукту кавового стартапу дозволяє:

- а) підвищити впізнаваність бренда;
- в) збільшити частку ринку;
- б) збільшити лояльність клієнтів;
- г) усі відповіді правильні.

6. Методи дослідження сегментів споживачів кавового продукту, що є найбільш ефективними:

- а) опитування;
- в) глибинні інтерв'ю;
- б) фокус-групи;
- г) усі відповіді правильні.

7. При складанні аватара споживача кавового продукту важливо врахувати:

- а) Демографічні характеристики;
- в) Поведінкові характеристики;
- б) Психографічні характеристики;
- г) усі відповіді правильні.

8. Бренд-менеджмент продукту кавового стартапу має бути:

- а) стратегічним;
- в) гнучким;
- б) креативним;
- г) усі відповіді правильні.

9. До ключових елементів бренд-платформи кавового продукту належать:

- а) місія бренда;
- в) цінності бренда;
- б) бачення бренда;
- г) усі відповіді правильні.

10. Ефективна комунікація бренда кавового продукту:

- а) дозволяє чітко донести цінності бренда до цільової аудиторії;
- б) допомагає створити емоційний зв'язок з клієнтами;
- в) сприяє формуванню лояльності до бренда;
- г) усі відповіді правильні.

11. Інструменти просування бренда кавового продукту, що є найбільш ефективними:

- а) реклама;
- б) PR;
- в) SMM;
- г) усі відповіді правильні.

12. Бренд кавового продукту має бути:

- а) унікальним;
- б) впізнаваним;
- в) привабливим для цільової аудиторії;
- г) усі відповіді правильні.

13. Успішний бренд-менеджмент кавового стартапу дозволяє:

- а) виділитися серед конкурентів;
- б) збільшити прибутковість бізнесу;
- в) підвищити інвестиційну привабливість стартапу;
- г) усі відповіді правильні.

14. Розробка бренд-менеджмент стратегії кавового стартапу має враховувати:

- а) тенденції розвитку кавового ринку;
- б) потреби та смаки цільової аудиторії;
- в) фінансові можливості стартапу;
- г) усі відповіді правильні.

15. Оцінка ефективності бренд-менеджменту кавового стартапу здійснюється за допомогою:

- а) моніторингу впізнаваності бренда;
- б) аналізу динаміки продажу;
- в) дослідження лояльності клієнтів;
- г) усі відповіді правильні.

Тема 8. Бізнес-модель стартапу

8.1. Ознайомлення з бізнес-моделюванням та його сутністю.

8.2. Формування канви бізнес-моделі кавового стартапу за методологією А. Остервальдера..

8.3. Визначення стартових потреб майбутнього кавового бізнесу.

8.4. Навчання навичок презентації результатів командної роботи.

Тема спрямована на ознайомлення зі сутністю бізнес-моделювання та основними елементами бізнес-моделі. Формується канва бізнес-моделі кавового стартапу (основні блоки) по А. Остервальдеру.

Основний акцент робиться на формування: здатності до реалізації теоретичних знань на практиці; здатності до засвоєння нових знань, до саморозвитку; здатності до системного мислення, творчого пошуку, комплексного аналізу проблем, прийняття рішень; уміння визначати стартові потреби майбутнього кавового бізнесу; здатності до ефективної комунікаційної взаємодії, у т.ч. з використанням засобі сучасних інформаційних технологій; навичок презентації результатів командної роботи.

Рекомендована література: 1-2, 4-7, 9-12

Питання для самоконтролю

1. Що є основною бізнес-моделі?
2. На якому методологічному підході базується формування бізнес-моделі кавового стартапу?
3. Які основні елементи включає канва бізнес-моделі за методологією А. Остервальдера?
4. Який акцент робиться у цій дисципліні щодо формування теоретичних знань?
5. Які здатності важливі для успішної реалізації теоретичних знань на практиці?
6. Які потреби майбутнього кавового бізнесу визначаються в ході навчання цієї дисципліни?
7. Які навички сприяють ефективній комунікаційній взаємодії в контексті кавового стартапу?
8. Які засоби сучасних інформаційних технологій можуть бути використані для здійснення комунікації у кавовому бізнесі?
9. Які аспекти системного мислення важливі для успішного аналізу проблем та прийняття рішень у кавовому стартапі?
10. Як важливо навички презентації результатів командної роботи для успішного розвитку кавового бізнесу?

Тести для самоконтролю

У кожному тесті потрібно вибрати одну відповідь із чотирьох варіантів, яка вважається правильною.

1. Бізнес-моделювання – це:

- а) процес створення візуального представлення того, як працює ваш бізнес;
- б) процес аналізу та прогнозування майбутніх результатів вашого бізнесу;
- в) процес визначення та оцінки потенційних ринків для вашого продукту;
- г) усі відповіді правильні.

2. Канва бізнес-моделі за методологією А. Остервальдера включає:

- а) 9 ключових блоків, які описують ваш бізнес;
- б) 12 ключових блоків, які описують ваш бізнес;
- в) 12 ключових блоків, які описують ваш бізнес;
- г) усі відповіді правильні.

3. До стартових потреб кавового бізнесу належать:

- а) фінансування;
- б) приміщення;
- в) устаткування;
- г) усі відповіді правильні.

4. Навички презентації результатів командної роботи:

- а) дозволяють чітко донести інформацію до аудиторії;
- б) дозволяють переконати аудиторію в цінності вашого продукту;
- в) дозволяють зацікавити аудиторію вашим проектом;
- г) усі відповіді правильні.

5. Ефективна презентація результатів командної роботи має:

- а) мати чітку структуру;
- б) бути візуально привабливою;
- в) бути лаконічною;
- г) усі відповіді правильні.

6. Із перерахованих блоків канви бізнес-моделі кавового стартапу є найважливішими:

- а) ціннісні пропозиції;
- б) сегменти клієнтів;
- в) канали збуту;
- г) усі відповіді правильні.

7. При формуванні канви бізнес-моделі кавового стартапу важливо враховувати:

б) чітка структура ;

г) усі відповіді правильні.

14. Навички презентації результатів командної роботи:

а) дозволяють ефективно працювати над спільними проектами;

б) дозволяють генерувати нові ідеї;

в) дозволяють приймати кращі рішення;

г) усі відповіді правильні.

15. Використання методології А. Остервальдера:

а) дозволяє чітко окреслити цільову аудиторію вашого продукту;

б) допомагає визначити конкурентні переваги вашого продукту;

в) дозволяє сформуванню ефективну стратегію маркетингу;

г) усі відповіді правильні.

Тема 9. Оцінка витрат та інвестицій стартапу проекту

9.1. Визначення видів витрат кавового стартапу.

9.2. Формування плану грошових потоків кавового стартапу.

9.3. Визначення необхідного обсягу інвестицій кавового стартапу.

9.4. Формування ключових навичок та компетенцій.

Тема спрямована на визначення одноразових, періодичних, поточних постійних та поточних змінних витрат кавового стартапу. Формування плану грошових потоків кавового стартапу. Визначення необхідного обсягу інвестицій кавового стартапу.

Основний акцент робиться на формування: здатності до реалізації теоретичних знань на практиці; здатності до засвоєння нових знань, до саморозвитку; здатності до системного мислення, творчого пошуку, комплексного аналізу проблем, прийняття рішень; уміння визначати стартові потреби майбутнього кавового бізнесу; здатності до ефективної комунікаційної взаємодії, у т.ч. з використанням засобі сучасних інформаційних технологій; навичок презентації результатів командної роботи.

Рекомендована література: 1-2, 4-7, 9-12

Питання для самоконтролю

1. Які види витрат характерні для кавового стартапу?
2. Які витрати вважаються одноразовими для кавового бізнесу?
3. Що входить до періодичних витрат кавового стартапу?
4. Які витрати можна віднести до поточних постійних?
5. Які фактори впливають на змінні витрати кавового стартапу?
6. Які основні етапи формування плану грошових потоків кавового стартапу?
7. Які принципи варто враховувати при визначенні необхідного обсягу інвестицій для кавового бізнесу?
8. Як системне мислення сприяє формуванню плану грошових потоків?
9. Як визначення стартових потреб майбутнього кавового бізнесу впливає на формування плану грошових потоків?
10. Які інформаційні технології можна використовувати для комплексного аналізу витрат та планування грошових потоків у кавовому стартапі?

Тести для самоконтролю

У кожному тесті потрібно вибрати одну відповідь із чотирьох варіантів, яка вважається правильною.

1. До видів витрат кавового стартапу належать:

- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| а) фіксовані витрати; | в) разові витрати; |
| б) змінні витрати; | г) усі відповіді правильні. |

2. План грошових потоків кавового стартапу:

- а) дозволяє прогнозувати надходження та виплати коштів;
- б) допомагає оцінити фінансову стійкість вашого бізнесу;
- в) дозволяє визначити потребу в інвестиціях;
- г) усі відповіді правильні.

3. Необхідний обсяг інвестицій для кавового стартапу:

- а) визначається на основі плану грошових потоків;
- б) залежить від виду кавового бізнесу;

- в) враховує ризики та можливості вашого бізнесу;
- г) усі відповіді правильні.

4. До ключових навичок та компетенцій, необхідних для успішного розвитку кавового стартапу, належать:

- а) знання кавового ринку;
- в) маркетингові навички;
- б) підприємницькі навички;
- г) усі відповіді правильні.

5. Ефективний план грошових потоків кавового стартапу:

- а) дозволяє контролювати ваші витрати;
- б) допомагає залучити інвестиції;
- в) дозволяє прогнозувати прибуток;
- г) усі відповіді правильні.

6. Із видів витрат кавового стартапу є найістотнішими:

- а) оренда приміщення;
- в) витрати на маркетинг;
- б) закупівля обладнання;
- г) усі відповіді правильні.

7. При формуванні плану грошових потоків кавового стартапу важливо врахувати:

- а) тенденції розвитку кавового ринку;
- в) фінансові можливості стартапу;
- б) потреби та смаки цільової аудиторії;
- г) усі відповіді правильні.

8. Навички ведення переговорів:

- а) дозволяють успішно залучати інвестиції;
- б) дозволяють налагоджувати партнерські відносини;
- в) дозволяють вирішувати конфліктні ситуації;
- г) усі відповіді правильні.

9. До ключових помилок при формуванні плану грошових потоків кавового стартапу належать:

- а) недооцінка витрат;
- в) не врахування ризиків;
- б) переоцінка доходів;
- г) усі відповіді правильні.

10. Формування ключових навичок та компетенцій:

- а) дозволяє вам стати більш конкурентоспроможним;
- б) допомагає вам досягти успіху в кавовому бізнесі;

- в) дозволяє вам реалізувати ваш потенціал;
- г) усі відповіді правильні.

11. Використання методів прогнозування дозволяє:

- а) оцінити майбутній продаж кавового стартапу;
- б) сформувавши ефективну цінову стратегію;
- в) планувати закупівлю сировини;
- г) усі відповіді правильні.

12. Робота над помилками після презентації результатів командної роботи дозволяє:

- а) підвищити командну ефективність;
- б) покращити навички презентації;
- в) вдосконалити бізнес-модель кавового стартапу;
- г) усі відповіді правильні.

13. Фінансова грамотність:

- а) дозволяє ефективно управляти фінансовими ресурсами кавового стартапу;
- б) допомагає приймати обґрунтовані фінансові рішення;
- в) дозволяє мінімізувати фінансові ризики;
- г) усі відповіді правильні.

14. Розвиток навичок критичного мислення дозволяє:

- а) оцінювати потенціал кавового бізнес-проекту;
- б) виявляти слабкі сторони конкурентів;
- в) ідентифікувати ризики та можливості вашого бізнесу;
- г) усі відповіді правильні.

15. Навчання на помилках:

- а) є важливим етапом розвитку власників кавового бізнесу;
- б) дозволяє підвищити ефективність роботи команди;
- в) сприяє формуванню стресостійкості;
- г) усі відповіді правильні.

Тема 10. Державна реєстрація бізнесу

10.1. Процедура реєстрації нової компанії.

10.2. Роль вдалого найменування у формуванні сприйняття ділового оточення.

10.3. Вибір організаційно-правової форми бізнесу.

Тема розглядає: процедуру реєстрації нової компанії; особливості реєстрації фірми з інвестором; введення інвестора до складу співвласників фірми; роль вдалого найменування у формуванні сприйняття ділового оточення; вимоги до найменування компанії; вибір організаційно-правової форми бізнесу; вибір між індивідуальним і інституціональним підприємництвом; відмінності між ТОВ та ІП; особливості основних організаційно-правових форми бізнесу (ІП, ТОВ, товариство, АТ). Тема допомагає підприємцям розібратися в усіх аспектах реєстрації та управління кавовим бізнесом, сприяючи створенню міцного фундаменту для подальшого розвитку та визначенню власного напрямку в індустрії кави.

Основний акцент робиться на формування: здатності до реалізації теоретичних знань на практиці; здатності до засвоєння нових знань, до саморозвитку; здатності до системного мислення, творчого пошуку, комплексного аналізу проблем, прийняття рішень; уміння визначати стартові потреби майбутнього кавового бізнесу; здатності до ефективної комунікаційної взаємодії, у т.ч. з використанням засобів сучасних інформаційних технологій; навичок презентації результатів командної роботи.

Рекомендована література: 1-2, 4-7, 9-12

Питання для самоконтролю

1. Які етапи включає в себе процедура реєстрації нової компанії?
2. Які особливості реєстрації фірми з інвестором порівняно зі звичайною реєстрацією?
3. Як введення інвестора до складу співвласників фірми може вплинути на її діяльність?

4. Яка роль відводиться вдалому найменуванню компанії у формуванні сприйняття ділового оточення?
5. Які вимоги висуваються до найменування компанії під час реєстрації?
6. Як вибрати організаційно-правову форму бізнесу для кавового стартапу?
7. У чому полягають відмінності між індивідуальним підприємництвом та інституціональним?
8. Які основні організаційно-правові форми бізнесу в Україні і які їх особливості?
9. Як тема реєстрації та управління бізнесом допомагає підприємцям у подальшому розвитку?
10. Які ключові навички та компетенції формуються у процесі вивчення цієї теми?

Тести для самоконтролю

У кожному тесті потрібно вибрати одну відповідь із чотирьох варіантів, яка вважається правильною.

1. Процедура реєстрації нової компанії в Україні включає:

- а) подання заяви до державного реєстратора;
- б) отримання витягу з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань;
- в) виготовлення печатки;
- г) усі відповіді правильні.

2. Вдале найменування кавового стартапу:

- а) дозволяє сформувати позитивний імідж вашої компанії;
- б) допомагає виділитися на тлі конкурентів;
- в) полегшує запам'ятовування вашого бренда;
- г) усі відповіді правильні.

3. При виборі організаційно-правової форми бізнесу для кавового стартапу важливо врахувати:

- а) кількість засновників; в) рівень відповідальності засновників;
- б) розмір стартового капіталу; г) усі відповіді правильні.

4. До основних етапів реєстрації нової компанії в Україні належать:

- а) вибір та резервування найменування;
- б) підготовка та подання документів до державного реєстратора;
- в) отримання свідоцтва про державну реєстрацію;
- г) усі відповіді правильні.

5. Найменування кавового стартапу має:

- а) бути лаконічним та легко запам'ятовуватися;
- б) відбивати суть вашого бізнесу;
- в) бути оригінальним та відрізнятися від найменувань конкурентів;
- г) усі відповіді правильні.

6. Які з організаційно-правових форм бізнесу є найпоширенішими для кавових стартапів:

- а) фізична особа-підприємець; в) товариство з додатковою відповідальністю;
- б) товариство з обмеженою відповідальністю; г) усі відповіді правильні.

7. При реєстрації нової компанії важливо:

- а) дотримуватися вимог чинного законодавства;
- б) правильно заповнити всі необхідні документи;
- в) сплатити державне мито;
- г) усі відповіді правильні.

8. Вдале найменування може:

- а) збільшити впізнаваність вашого бренда; в) збільшити лояльність клієнтів;
- б) підвищити довіру до вашої компанії; г) усі відповіді правильні.

9. До помилок, які часто допускаються при реєстрації нових компаній, належать:

- а) неправильне заповнення документів;
- б) недотримання вимог чинного законодавства;
- в) сплата не того державного мита;
- г) усі відповіді правильні.

10. Вибір організаційно-правової форми бізнесу:

- а) впливає на систему оподаткування вашого кавового стартапу;
- б) визначає рівень відповідальності засновників;
- в) впливає на можливості залучення інвестицій;
- г) усі відповіді правильні.

11. Реєстрація нової компанії:

- а) може бути здійснена он-лайн;
- б) може бути здійснена через державного реєстратора;
- в) може бути доручена юридичній фірмі;
- г) усі відповіді правильні.

12. При виборі організаційно-правової форми бізнесу для кавового стартапу треба врахувати:

- а) масштаби вашого бізнесу;
- в) очікувані обсяги продажу;
- б) планування виходу на міжнародний ринок;
- г) усі відповіді правильні.

13. Коротке та зрозуміле найменування кавового стартапу:

- а) дозволяє легко розмістити його на упаковці;
- б) сприяє ефективному просуванню бренда в соціальних мережах;
- в) дозволяє легко знайти інформацію про вашу компанію в інтернеті;
- г) усі відповіді правильні.

14. Перевірка доступності обраного найменування:

- а) є важливим етапом перед реєстрацією кавового стартапу;
- б) дозволяє уникнути юридичних проблем у майбутньому;
- в) захищає ваш бренд від копіювання;
- г) усі відповіді правильні.

15. Організаційно-правова форма бізнесу:

- а) впливає на процес управління кавовим стартапом;
- б) визначає права та обов'язки засновників;
- в) визначає права та обов'язки засновників;
- г) усі відповіді правильні.

4. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ (обов'язкові)

У дисципліні «Кавовий стартап» передбачене виконання індивідуального завдання (ІЗ): роботи для студентів денної форми навчання. Метою виконання індивідуального завдання є систематизація, закріплення і розширення теоретичних і практичних знань студентів із дисципліни. Студенти виконують ІЗ самостійно протягом вивчення дисципліни з проведенням консультацій викладачем дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

ІЗ припускає зміст таких елементів наукового дослідження: практичну значимість; комплексний і системний підходи до вирішення поставленого завдання; застосування творчого підходу й відбиття власного бачення вирішення поставленого завдання.

Студент самостійно обирає бізнес-ідеєю.

Метою ІЗ є закріплення та поглиблення знань студентів, пошук та обробка інформаційних джерел, набуття навичок «мережного серфінгу», ознайомлення з готельним потенціалом і готельною базою країн світу, формування сучасного мислення та професійності майбутніх спеціалістів.

Складовими елементами ІЗ є:

- 1) титульна сторінка;
- 2) вступ;
- 3) основна частина;
- 4) висновки;
- 5) список використаних джерел;
- 6) додатки.

Обсяг готового ІЗ має становити в друкованому варіанті 25-30 сторінок. Орієнтовна кількість сторінок у розділах: вступ – 1-2 с.; основна частина – 20-25 с.; висновки – 1-2 с.

Загальні вимоги Мова ІЗ – державна, стиль – науковий, чіткий, без орфографічних і синтаксичних помилок, послідовність – логічна. Пряме переписування в роботі матеріалів і літературних джерел є неприпустимим.

Роботу оформлюють на аркушах формату А4 (210 x 297 мм). При необхідності допускається використання аркушів формату А3 (297 x 420 мм).

У друкованому варіанті текст розташовують із 1,5 міжрядковим інтервалом до тридцяти рядків на сторінці (комп'ютерний набір – 14-й кегль, шрифт – Times New Roman). Абзацний відступ має бути однаковим упродовж усього тексту роботи і дорівнювати п'яти знакам.

Текст ІЗ розміщують на аркуші з дотриманням таких розмірів полів: з лівого боку – не менше ніж 20 мм, з правого – не менше ніж 15 мм, зверху – не менше ніж 20 мм, знизу – не менше ніж 20 мм.

Структурні елементи «ЗМІСТ», «ВСТУП», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» не нумерують, а їхні назви друкують великими літерами симетрично до тексту без крапки в кінці, не підкреслюючи.

Розділи й підрозділи, пункти й підпункти повинні мати заголовки. Заголовки підрозділів, пунктів і підпунктів треба починати з абзацного відступу та друкувати маленькими літерами, крім першої великої, не підкреслюючи, без крапки в кінці. Якщо заголовок складається з двох і більше речень, їх розділяють крапкою. Перенесення слів у заголовку розділів не допускається. Відстань між заголовком і подальшим чи попереднім текстом має бути не менше двох рядків. Не допускається розміщення назви розділу, підрозділу, а також пункту й підпункту в нижній частині сторінки, якщо після цієї назви знаходиться тільки один рядок тексту.

Усі сторінки роботи, включаючи додатки, повинні мати порядкову нумерацію в межах усєї роботи і позначаються арабськими цифрами без крапки в кінці.

Вступ і висновок не нумерують. Першою сторінкою вважають титульну сторінку, другою – зміст, далі – текст основної частини тощо. Номери сторінок

(починаючи з другої) ставлять у правому верхньому кутку арабськими цифрами без знака «№». Не допускається проставляти номери сторінок у лапках та інших знаках.

Розділи повинні мати порядкову нумерацію в межах викладення основної частини роботи й позначатися арабськими цифрами без крапки, наприклад, 1, 2, 3 і т. д. Підрозділи – порядкову нумерацію в межах кожного розділу. Їхню нумерацію також здійснюють арабськими цифрами, при цьому номери розділу й підрозділу розділяють крапкою, наприклад 2.5 (п'ятий підрозділ другого розділу).

Цифровий матеріал, як правило, оформлюють у вигляді таблиць.

Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над нею і друкують симетрично до тексту. Слово «Таблиця» і назву таблиці починають із великої літери. Назву не підкреслюють. На всі таблиці мають бути посилання в тексті роботи. У правому верхньому куті розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера, який складається з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставлять крапку: наприклад, «Таблиця 2.1» (перша таблиця другого розділу), нижче розміщують назву таблиці.

У разі перенесення таблиці на іншу сторінку над подальшими частинами пишуть, наприклад, «Продовження табл. 2.1».

Індивідуальне завдання готується у вигляді письмової роботи та захищається з мультимедійною технікою.

Максимальна кількість балів, яку може отримати студент за виконання індивідуального завдання, складає 20 балів. Складові оцінки розподіляються так: зміст та оформлення – 10 балів, презентація – 10 балів.

5. ВИМОГИ ДО ЗАХИСТУ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ

Захист індивідуального завдання здійснюється у визначений викладачем час в присутності групи студентів для оцінювання рівня проведеного дослідження, а також розширення кругозору всіх присутніх щодо розвитку готельного господарства в різних регіонах України.

Для захисту індивідуального завдання студентові потрібно підготувати доповідь та презентацію, зроблену в Power Point, основні вимоги до якої такі:

1) повнота викладення інформації: найменування теми; зазначення авторства; формулювання мети дослідження; зміст індивідуального завдання; виділення суттєвих аспектів теми; результати й висновки, отримані в ході дослідження; використані ресурси;

2) якість виконання: різноманітність видів надання інформації (таблиці, графіки, гістограми, схеми, фотографії тощо); простота сприйняття (дозування інформації); кількість символів на слайді (від цього залежить бажання читати текст); єдиний стиль презентації; оригінальність ідеї подання інформації;

3) складність: рівень використовуваного програмного забезпечення (анімація як метод передачі інформації, як засіб залучення та утримання уваги); навігація (зручність переходу при перегляді); ступінь мультимедійності в цілому;

4) загальний вигляд: дотримана стилістика тексту; грамотність постановки фраз; дотримання правил дизайну (гармонія колірної палітри та поєднання тексту і фону); урахований розмір шрифтів (від чого залежить фізична можливість прочитати текст); заміна слайдів за часом (можливість встигнути побачити, прочитати, осмислити);

5) структура презентації: загальний обсяг слайдів – не менше ніж 15, де:

– слайд № 1 – титульна сторінка, на якій відображена приналежність до освітнього закладу, тема індивідуального завдання, прізвище та ім'я студента, прізвище, ініціали, науковий ступінь та вчене звання керівника, рік захисту індивідуального завдання;

– слайд № 2 – вступ, який містить актуальність теми, об'єкт і предмет

дослідження, мету і завдання індивідуальної роботи;

- слайди № 3-14 – розподіляються рівномірно на основні частини роботи;
- слайд № 15 – висновок, що відображає основні результати дослідження.

Доповідь, яка супроводжує презентацію, не має перевищувати за часом 8-10 хвилин.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ (вибіркові)

Додаткові індивідуальні завдання виконуються за бажанням студента. Це завдання може здійснюватися на вибір за такими формами:

1. Написання на належному рівні та публікація наукової статті.
2. Результати навчання в неформальній освіті.
3. Підготовка доповіді на студентську конференцію.
4. Створення презентації для проєкту.
5. Створення відеороліку для проєкту.
6. Участь у стартап-батлі

7. ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ (ПМК)

Контроль за результатами тренінгу проводиться в таких формах:

- перевірка розрахунків;
- захист презентацій;
- обговорення презентацій у групі.

Підсумковий контроль знань здійснюється у вигляді презентації бізнес-ідеї з викладачем (комісією викладачів) з тематики навчальної дисципліни.

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

8.1. Визначення поточного рейтингу студентів з дисципліни.

**Карта розподілу балів
за результатами самостійної роботи здобувачів вищої освіти
з навчальної дисципліни «Кавовий стартап»
у 6 семестрі 2026 - 2027 н. р.**

Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Економіка та організація готельно-ресторанної справи»
Форма навчання	Денна
Форма контролю	Залік

№ з/п	Назва заходу контролю ¹	Термін виконання (згідно з РПНД та графіком ІКР)	Форма контролю	Кількість балів ² (за рішенням кафедри)
<i>Обов'язкові</i>				
1	Активність на заняттях	продовж семестру	Поточний контроль	20
	<i>вивчення обов'язкової та додаткової літератури, текстів лекцій</i>		<i>Активна участь у різних видах аудиторних занять (робота в малих групах, дискусія, ділова гра тощо)</i>	10
	<i>підготовка до семінарських (практичних) занять</i>		<i>Активна участь у семінарських заняттях (обговорення проблемних питань, доповідь, презентація тощо)</i>	10
	<i>Для здобувачів вищої освіти за індивідуальним графіком навчання: вивчення обов'язкової та додаткової літератури, текстів лекцій, опрацювання матеріалів семінарських (практичних) занять</i>		<i>Онлайн-опитування за результатами розгляду проблемних питань, розв'язання розрахункових задач, перевірка виконання домашніх завдань, доповідь, презентація тощо</i>	10
2	Виконання усіх етапів тренінгу	8-й тиждень	Поточний контроль	40
<i>Вибіркові</i>				
3	Індивідуальні завдання	9-й тиждень	Поточний контроль	20
	<i>пошуково-аналітична робота</i>	9-й тиждень	Поточний контроль	20
	<i>Підготовка відеоролику проекту</i>		<i>Розгляд підготовлених матеріалів під час аудиторних занять або ІКР</i>	10
	<i>Підготовка презентації</i>		<i>Обговорення (захист) матеріалів під час аудиторних занять або ІКР</i>	10
	<i>Участь у стартап-батлі</i>		<i>Розгляд підготовлених матеріалів, доповідь</i>	20

¹ Кількість та внутрішнє наповнення заходів контролю №1-3 має варіативний характер та обирається провідним викладачем.

² Кількість балів може варіюватися з урахуванням особливостей навчальної дисципліни та рівня складності завдань.

	<i>науково-дослідна робота</i>	9-й тиждень	Поточний контроль	30
	<i>участь у наукових конференціях, семінарах, круглих столах, олімпіадах, конкурсах наукових робіт тощо</i>		<i>Доповіді на наукових конференціях і семінарах, круглих столах, виконання завдань на олімпіадах, презентація матеріалів на конкурсах наукових робіт</i>	20
	<i>підготовка наукових публікацій</i>		<i>Обговорення підготовлених матеріалів, подача до друку</i>	10
	<i>виконання завдань у рамках дослідницьких проєктів кафедри</i>		<i>Використання матеріалів у звіті з НДР кафедри</i>	10
	<i>робота в наукових гуртках</i>		<i>Доповіді на актуальні теми</i>	20
	<i>практична робота, результати навчання в неформальній освіті</i>	9-й тиждень	Поточний контроль	10
	<i>практична робота на філіях кафедри, на підприємстві</i>		<i>Звітування за результатами роботи</i>	10
	<i>проходження за тематикою дисципліни тренінгу, участь у вебінарах, у роботі конференцій, у майстер-класах, навчання на курсах</i>		<i>Звітування за результатами участі у відповідних заходах (сертифікат, свідоцтво, грамота, диплом, інший документ, що підтверджує вміння, які набув здобувач вищої освіти під час навчання)</i>	10
	Усього	На останньому за розкладом занятті	Підсумковий контроль	100

Для визначення поточного рейтингу студентів ураховується систематична аудиторна та самостійна робота, якість і своєчасність виконання індивідуальної роботи, рівень засвоєння матеріалу дисципліни.

Максимальна оцінка балів, яку може отримати студент, вивчаючи дисципліну «Кавовий стартап», дорівнює 100, і може бути набрана:

- 10 балів – за активність роботи на семінарських заняттях;
- 10 балів – за поточний тестовий контроль;
- 40 балів – за виконання всіх етапів тренінгу;
- 10 балів – за підготовку відеороліку проєкту;
- 10 балів – за підготовку презентації;
- 20 балів – за участь у стартап-батлі;
- 20 балів – за публікацію наукової статті;
- 10 балів – результати навчання в неформальній освіті.

1. Як стати баристою і готувати каву правильно. URL: <https://osvita.diia.gov.ua/courses/barista>

Під час оцінювання проєкту, крім повноти розкриття питання, урахується логічність мислення, послідовність викладення матеріалу в письмовій формі, грамотність аналізу, відповідність оформлення результатів дослідження наявним стандартам, обґрунтованість висновків, наявність елементів наукової новизни.

8.2. Підсумкова оцінка з дисципліни.

Остаточний рейтинг студента розраховується як сума балів, отримана із поточного і підсумкового контролю. Оскільки рейтингова оцінка не є в цей час єдиною системою оцінювання знань, то здійснюється перерахунок рейтингових балів у дійсні оцінки за чотирибальною шкалою за наведеною схемою та оцінкою за шкалою ECTS (табл. 1).

Таблиця 1

Оцінка за шкалою ECTS	Загальний рейтинговий бал із дисципліни	Оцінка
A	90 – 100	5 («відмінно»)
B	82-89	4 («добре»)
C	74-81	
D	64-73	
E	60-63	3 («задовільно»)
FX	35 – 59	2 («незадовільно») – з можливістю повторного складання екзамену
F	0 – 34	2 («незадовільно») – з обов'язковим повторним курсом вивчення дисципліни

Оцінка «відмінно» ставиться у випадку, коли студент, згідно з програмою дисципліни, поглиблено та всебічно розкрив зміст питань, зробив необхідні узагальнення та висновки, аргументовано та логічно виклав свої знання.

Оцінка «добре» ставиться в тому випадку, коли студент згідно з програмою дисципліни, розкрив зміст питань, але не досить повно й аргументовано виклав матеріал, допустив несуттєві неточності й не проявив належної самостійності у викладенні думок.

Оцінка «задовільно» ставиться тоді, коли студент, відповідно до програми дисципліни, не повністю розкрив зміст питань, поверхово ознайомився з рекомендованою літературою, побудував свою відповідь на звичайному повторенні лекційного матеріалу без самостійного творчого мислення.

Оцінка «незадовільно» ставиться тоді, коли студент, відповідно до програми дисципліни, не розкрив зміст питань, не ознайомився з рекомендованою літературою, не зміг застосувати теоретичні положення та методичний інструментарій у практичних аналітичних завданнях.

ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ ІНФОРМАЦІЇ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Основний список літератури

1. Майклмен Джордан, Карлсен Закері. Нові кавові правила. Львів: Видавництво Старого Лева, 2021. 158 с.
2. Шульц Говард. Історія Starbucks. Усе почалося з чашки кави. К.: Наш формат, 2020. 408 с.
3. Матюшенко Р. В. Барна справа і робота сомельє : конспект лекцій. Київ : НУХТ, 2014. 333 с. URL: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_72.pdf
4. Що я знаю про роботу кав'ярень. Реалії бізнесу від власника мережі 3fe Coffee. URL: <http://surl.li/qofsn>
5. Остервальдер А., Пінье І., Бернарда Г., Сміт А. Розробляємо ціннісні пропозиції. Як створити продукти та послуги, яких хочуть клієнти. Київ, Наш формат, 2023. 324 с.
6. Hrinchenko R. V. Detection of changes and their causes in the environment of the enterprise. East European Science Journal. 2019. № 8 (48), part 5. P. 23–27.

Допоміжні літературні джерела

7. Фещенко О.М., Герасимова Є. В. Кав'ярний бізнес як перспективний вид малого та середнього підприємництва в Україні. ВВК 72 D728. 2018. С. 831.
8. Івашина Л. Л., Бишовець Л. Г., Куракін О. Б. Кав'ярні: сучасні тенденції ресторанного бізнесу. Вчені записки Таврійського національного університету імені ІВ Вернадського. Серія: Економіка і управління. 2020. Т. 31. №. 5. С. 77-80.
9. Зибарева О. В., Воронюк Т. А. Ринок кави в Україні: поточний стан та перспективи розвитку. Економічний форум. 2018. №. 1. С. 25-30.

10. Галасюк С. С. Сучасні реалії розвитку кавового бізнесу в Україні. *Anti-crisis management: state, region, enterprise: III International scientific conference*. Le Mans, France: Baltija Publishing, 2019. P. 72-75.

11. Галасюк С. С., Торжинська Ю.В. Основні формати створення кав'ярень в умовах сьогодення. Перспективи розвитку економічної системи з урахуванням сучасних євроінтеграційних процесів: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 16.11.2019 р. Дніпро: НО «Перспектива», 2019. Ч. 1. С. 78-82.

12. Галасюк С. С., Торжинська Ю.В. Дослідження особливостей функціонування мережевих та авторських кав'ярень. Засади реформування економічної системи країни в контексті міжнародного співробітництва: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 09.11.2019 р. Одеса: ЦЕДР, 2019. С. 43-47.

Методичні вказівки
до самостійної роботи з дисципліни
«Кавовий стартап»
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності
«Готельно-ресторанна справа» за освітньо-професійною програмою
«Економіка та організація готельно-ресторанної справи»

УКЛАДАЧ: Ольга Володимирівна Шикіна

Підписано до друку «___» _____ 2024 р. Зам. ____
Формат паперу 60X84 1/16 обсяг 2,3 авт.арк.
Тир. ____ прим. ОНЕУ, м. Одеса, вул. Преображенська, 8