

## ყავისა და ჩაის მომზადების თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი - II ჯგუფი

25.11.2022 - 28.11.2022

### ტრენინგის შესახებ

აჭარაში კვების და განთავსების ობიექტების წარმომადგენლებისათვის, კერძოდ, ბარმენებისათვის, ყავისა და ჩაის მომზადების ტექნოლოგიის (ბარისტას) თემატიკაზე ოთხდღიანი თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი გაიმართება.

მიზანი:

აჭარის რეგიონის ტურისტულ ობიექტებში სერვისის დონის ამაღლება;

აჭარის რეგიონში კვების და განთავსების ობიექტებში დასაქმებულთათვის მომსახურების ხარისხის ამაღლების შესახებ თეორიული და პრაქტიკული ცოდნის გაზიარება;

აჭარის რეგიონის კვების და განთავსების ობიექტებში პროფესიული ყავისა და ჩაის მომზადების ტექნოლოგიის სპეციფიკური ცოდნის თეორიისა და პრაქტიკის გაზიარება;

ყავისა და ჩაის მომზადების საერთაშორისო ნორმების და სტანდარტებისა გაზიარება და დანერგვა;

ყავისა და ჩაის მომზადება-მირთმევის კულტურის ამაღლება.

---

### განრიგი და ფორმატი

თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგის ხანგრძლივობაა 16 საათი და ჩატარდება ოთხი დღის განმავლობაში, დღეში 4 საათი.

მისამართი: ქ. ბათუმი, ნ. ჟორდანიასა და ზ. გამსახურდიას კვეთა 8/15, სასტუმრო „დივან სუიტ ბათუმი“.

---

### პროგრამა

დღე I - 25 ნოემბერი, 2022 წელი

15:00 - 17:00 - ტრენინგის დაწყება

**ყავის ისტორია, ყავის სახეობები, ჯიშები, ყავის მოსავლის აღება-დამუშავება შენახვა, ყავის მოხალვის ტექნოლოგია, მოხალული ყავა**

#### ყავის ისტორია

- ყავის მწარმოებელი რეგიონები
- დედამიწის ყავის ქამარი
- ყავის ხის გავრცელების ქრონიკა

## ყავის სახეობები, ჯიშები

- არაბიკა და რობუსტა
- ყველაზე ცნობილი ჯიშები და ჰიბრიდები
- ყავის ხის ზრდის პირობები და ადგილმდებარეობა
- ყავის ხის ნაყოფიერება
- ყავის გზა პლანტაციიდან - მომხმარებელამდე

### 17:00 - 17:30 - შესვენება

### 17:30 - 19:30 - ტრენინგის გაგრძელება

#### ყავის მოსავლის აღება, დამუშავება და შენახვა

- ყავის მარცვალი
- ყავის მოსავლის აღების მეთოდები
- ყავის მარცვლების დამუშავების მეთოდები
- ყავის მწვანე მარცვლის დახარისხება
- ყავის მწვანე მარცვლების შენახვა
- ყავის მწვანე მარცვლის მსოფლიოს ძირითადი ვაჭრობის ცენტრები

#### ყავის მოხალვის ტექნოლოგია

- ყავის მოხალვის ტექნოლოგია
- მოხალვის დროს ყავის მარცვალში ცვლილებების თავისებურებები
- მოხალვის საფეხურები და ხარისხი
- მოხალვის სახეობა

#### მოხალული ყავა

- ყავის მონოხარისხი
- ყავის კუპაჟი „ბლენდი“
- ყავის დეკოფეინიზაცია (ყავის მარცვლებიდან კოფეინის ამოღების პროცესი)
- ყავის არომატიზაცია
- მოხალული ყავის შენახვა

## დღე II - 26 ნოემბერი, 2022 წელი

### 15:00 - 17:00 - ტრენინგის დაწყება

#### პროფესიონალური ყავის საფეხავები, ყავის დაფქვევა, პროფესიონალური ყავის მანქანები და მათი ექსპლუატაცია

##### პროფესიონალური ყავის საფეხავები

- პროფესიონალური და საყოფაცხოვრებო საფეხავების შორის განსხვავებები
- პროფესიონალური ყავის საფეხავების სახეები
- ყავის საფეხავის მონწყობილობა
- ყავის საფეხავის მოვლის და ექსპლუატაციის წესი

##### ყავის დაფქვევა

- ყავის დაფქვევა და ექსტრაქცია

- დაფქვევის სახეები
- ყავის მარცვლის დაფქვევის რეგულირების თავისებურებანი

**17:00 - 17:30 - შესვენება**

**17:30 - 19:30 - ტრენინგის გაგრძელება**

**პროფესიონალური ყავის მანქანები და მათი ექსპლუატაცია**

- პროფესიონალური ყავის დამზადების ძირითადი მეთოდები
- ესპრესოს დასამზადებლად საჭირო აღჭურვილობა
- ესპრესო მანქანების ტიპები
- ტრადიციული ესპრესოს აპარატის ზოგადი ხედი
- ტრადიციული ესპრესოს აპარატის მოწყობილობა და მართვის ღილაკების დანიშნულება
- ტრადიციული ესპრესოს აპარატის მუშაობის პრინციპი
- ბარისტას აქსესუარები
- ტრადიციული ესპრესოს აპარატის მუშაობის და ექსპლუატაციის წესები

**დღე III - 27 ნოემბერი, 2022 წელი**

**15:00 - 17:00 - ტრენინგის დაწყება**

**ესპრესოს მომზადება**

- ესპრესოს განმარტება
- ესპრესოს მომზადების პარამეტრები
- ტემპერატურის რეჟიმი
- ესპრესოს მომზადების ეტაპები
- ხოლდერის სამუშაოდ მომზადება
- ყავის დაფქვევის რეგულირება და დობირება
- ყავის ტაბლეტის ფორმირება
- ყავის ექსტრაქცია
- ჰოლდერიდან ყავის ნარჩენების მოცილება და გასუფთავება
- ესპრესოს ხარისხის შეფასება, დეგუსტაცია

**ფრენი პრესი**

- ფრენი პრესში ყავის მომზადების პარამეტრები
- ფრენი პრესის მოწყობილობა
- ფრენი პრესის მუშაობის წესი
- ფრენი პრესში მომზადებული ყავის ხარისხის ვიზუალური შეფასება
- ფრენი პრესში მომზადებული ყავის სტუმართან მიტანის სტანდარტი

**17:00 - 17:30 - შესვენება**

**17:30 - 19:30 - ტრენინგის გაგრძელება**

**რძის მომზადების ტექნიკა**

- რძის მახასიათებლები
- სამუშაოდ მომზადება
- პირველი ფაზა

- რძის ათქვეფის ხმით კონტროლი
- მეორე ფაზა
- რძის ტემპერატურის კონტროლი
- ათქვეფის პროცესის დამთავრება
- ათქვეფილი რძის ტექსტურა და გემო

## **დღე IV - 28 ნოემბერი, 2022 წელი**

**15:00 - 17:00 - ტრენინგის დაწყება**

### **კაპუჩინო**

- სასმელის ისტორია
- მომზადების ეტაპები და ტექნოლოგია
- ტემპერატურა
- ყავის, რძის და რძის ქაფის თანაფარდობა
- სტუმართან მიტანის სტანდარტი

### **ლატე**

- სასმელის ისტორია
- მომზადების ეტაპები და ტექნოლოგია
- ტემპერატურა
- ყავის, რძის და რძის ქაფის თანაფარდობა
- სტუმართან მიტანის სტანდარტი

**17:00 - 17:30 - შესვენება**

**17:30 - 19:30 - ტრენინგის გაგრძელება**

### **ლატე არტი**

- ტექნიკა ლატე არტი (Placing, Pushing, Turbo, Shaking, Fishtailing, Cutting, Dragging, Windmill)
- ძირითადი პრინციპები და მიმართილება (ეტრინგი, კაპუჩინო არტი, მულტი არტი, ესპრესო არტი)
- კლასიკური ლატე არტის საბაზისო ფიგურები (ვაშლი, ყვავილი, როზეტა, გული, ტიტა, გედი)

### **სხვადასხვა ტიპის ჩაის მომზადება**