ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Министерство образования Оренбургской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Академия сервиса»

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического совета
ГАПОУ «Академия сервиса»
Протокол № __ от «___»_____2026 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГАПОУ «Академия сервиса»

_____ Е. А. Кальченко

Приказ №____ от «__» _____ 2026 г.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации

«Мастер бариста и титестер»

г. Оренбург, 2026 год

Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Мастер бариста и титестер»

1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Мастер бариста и титестер» направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Программа направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций в области приготовления кофейных и чайных напитков, профессиональной дегустации (каппинга) кофе, органолептического анализа чая (титестерства), а также навыков работы с профессиональным оборудованием и обслуживания гостей предприятий общественного питания.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

№ п/п	Содержание совершенствуемой или вновь формируемой компетенции
1	Осуществление приготовления кофейных напитков согласно рецептуре и стандартам
2	Осуществление приготовления чаев и чайных напитков согласно рецептуре и стандартам
3	Проведение профессиональной дегустации кофе (каппинг) и оценка качества кофейного сырья
4	Проведение органолептического анализа чая (титестерство) и оценка качества чайного сырья
5	Создание авторских кофейных и чайных напитков, купажирование и составление кофейно-чайной карты
6	Обслуживание гостей и презентация напитков с учётом правил этикета и стандартов сервиса
7	Обеспечение требований охраны труда, санитарии и гигиены при работе с оборудованием и напитками

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом «Бариста» (код ОКПДТР № 100655), утверждённым в соответствии с приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации;

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование и лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование. При освоении дополнительной профессиональной программы параллельно с получением среднего профессионального образования и (или) высшего образования

удостоверение о повышении квалификации выдается одновременно с получением соответствующего документа об образовании и о квалификации.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения дополнительной профессиональной программы у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

– законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;

– ассортимент кофейных и чайных напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания;

– перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т.д.;

– необходимые дополнения к напиткам;

– тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков;

– правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей кофейными и чайными напитками;

– способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования;

– классификацию чая по степени ферментации, методы заваривания чая; нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности;

– классификацию кофе по видам и степени обжарки, сорта кофе (арабика, робуста, либерика), регионы произрастания;

– сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;

– правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания;

– правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;

– порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар;

– виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей;

– технику продаж и презентации блюд и напитков;

– методику проведения каппинга кофе: правила дегустации, колесо вкусов, оценка качества;

– методику проведения органолептического анализа чая (титестерства): оценка внешнего вида листа, цвета настоя, аромата, вкуса, разваренного листа;

– принципы купажирования кофе и чая, создание авторских напитков;

– требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

уметь:

– подавать различные виды кофе и чая;

– приготовить и сервировать кофе с использованием специализированного оборудования: эспрессо, капучино, латте и др.;

– приготовить чай (чёрный, зелёный, белый, пуэр, улун) и нечайный чай;

– сервировать кофе и чай на банкетах и приёмах;

– владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учётом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания;

– проводить профессиональную дегустацию кофе (каппинг) с использованием стандартной методологии;

– проводить органолептический анализ чая (титестерство) по методике ГОСТ 32572-2013;

– создавать авторские кофейные и чайные напитки, осуществлять купажирование;

– выполнять латте-арт (базовые и продвинутые узоры);

– работать с профессиональным кофейным и чайным оборудованием (эспрессо-машина, кофемолка, темпёр, сифон, гейзерная кофеварка, V60, Аэропресс, Chemex и др.);

– соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей;

– эффективно работать, чтобы сократить объёмы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;

– презентовать напитки и консультировать гостей по выбору кофе и чая.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 216 академических часа.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	*Наименование разделов/модулей*	*Всего, ак. час.*	*теория*	*практ. занятия*	*промежут. и итог. контроль*	*Форма контроля*
1	Основы приготовления кофейных напитков	36	10	24	2	Зачёт
2	Латте-арт, искусство создания рисунков	36	6	28	2	Зачёт
3	Каппинг (профессиональная дегустация)	36	8	26	2	Зачёт
4	Методы альтернативного заваривания	36	8	26	2	Зачёт
5	Купажирование	36	10	24	2	Зачёт
6	Чайные церемонии	30	8	20	2	Зачёт
	Итоговая аттестация	**6**	**—**	**—**	**6**	**Демонстрационный экзамен**
	ИТОГО:	**216**	**50**	**148**	**18**	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежут. и итог. контроль	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1	**Основы приготовления кофейных напитков**	**36**	**10**	**24**	**2**	
1.1	История кофейной культуры	**2**	2			
1.2	Зерновая идентичность. Анатомия кофе	**2**	2			
1.3	Обработка кофе. Обжарка и помол	**2**	2			
1.4	Устройство профессиональной эспрессо-кофемашины и кофемолки	**2**	2			
1.5	Технология приготовления эспрессо. Настройка экстракции	**2**	2			
1.6	Отработка приготовления эспрессо	**6**		6		
1.7	Темперовка. Влияние темперовки на вкус кофе	**4**		4		
1.8	Приготовление молочных напитков: капучино, латте, флэт уайт	**6**		6		
1.9	Обслуживание и чистка оборудования	**4**		4		
1.10	Создание кофейной карты. Сочетаемость с десертами	**4**		4		
	Промежуточная аттестация	**2**			**2**	**Зачет**
2	**Латте-арт, искусство создания рисунков**	**36**	**6**	**28**	**2**	
2.1	Основы латте-арт. Виды рисунков	**2**	2			
2.2	Техника вливания молока. Текстура микропены	**2**	2			
2.3	Декоративные техники:	**2**	2			

	etching, стенсил, 3D латте-арт					
2.4	Отработка базового рисунка «Сердце»	**6**		6		
2.5	Отработка рисунка «Розетта»	**6**		6		
2.6	Отработка рисунка «Тюльпан»	**6**		6		
2.7	Комбинированные рисунки и авторские узоры	**4**		4		
2.8	Декоративные техники: стенсил и etching	**4**		4		
2.9	Скорость и эстетика в условиях рабочего потока	**2**		2		
	Промежуточная аттестация	**2**			2	**Зачет**
3	**Каппинг (профессиональная дегустация)**	**36**	**8**	**26**	**2**	
3.1	Колесо вкусов. Основы сенсорного анализа	**2**	2			
3.2	Методология каппинга по стандартам SCA	**2**	2			
3.3	Оценка кофе: аромат, вкус, послевкусие, кислотность, тело, баланс	**2**	2			
3.4	Дефекты кофе. Влияние обжарки и хранения на вкус	**2**	2			
3.5	Проведение каппинга. Оценка моносортов	**6**		6		
3.6	Сравнительный каппинг разных обжарок	**6**		6		
3.7	Определение дефектов во вкусе	**6**		6		
3.8	Слепая дегустация	**4**		4		
3.9	Описание вкусового профиля кофе. Заполнение куппинг-форм	**4**		4		
	Промежуточная аттестация	**2**			2	Зачет
4	**Методы альтернативного заваривания**	**36**	**8**	**26**	**2**	

4.1	Обзор альтернативных методов заваривания	**2**	2			
4.2	Влияние помола, температуры и времени на экстракцию	**2**	2			
4.3	Рецепты и пропорции для каждого метода	**2**	2			
4.4	Подача и презентация альтернативного кофе	**2**	2			
4.5	Приготовление кофе методом V60 (Hario)	**6**		6		
4.6	Приготовление кофе в Chemex	**6**		6		
4.7	Приготовление кофе в Аэропрессе	**6**		6		
4.8	Колд брю и заваривание на френч-прессе	**4**		4		
4.9	Приготовление кофе методом Оригами	**4**		4		
	Промежуточная аттестация	**2**			2	**Зачет**
5	Купажирование	**36**	**10**	**24**	**2**	
5.1	Принципы купажирования кофе. Цели и задачи	**2**	2			
5.2	Сочетаемость сортов: арабика + робуста, региональные купажи	**2**	2			
5.3	Профиль обжарки для купажей	**2**	2			
5.4	Купажирование чая. Виды чайных купажей	**2**	2			
5.5	Ароматизация чая. Создание авторских купажей	**2**	2			
5.6	Создание кофейного купажа под заданный профиль	**6**		6		
5.7	Сравнительный каппинг купажей	**6**		6		
5.8	Создание чайного купажа. Подбор ингредиентов	**6**		6		

5.9	Дегустация авторских купажей. Оценка и корректировка	**6**		6		
	Промежуточная аттестация	**2**			2	**зачет**
	Чайные церемонии	**30**	**8**	**20**	**2**	
6.1	История чая. Ботаника чайного куста. Зоны культивации		2			
6.2	Классификация чая. Нечайные чаи		2			
6.3	Чайная химия. Биохимия чая. Влияние температуры и времени		2			
6.4	Чайные церемонии мира. Гунфу Ча, японская чайная церемония		2			
6.5	Приготовление чая способом Гунфу Ча			6		
6.6	Заваривание разных типов чая			6		
6.7	Приготовление нечайных чаёв			4		
6.8	Титестерство: органолептический анализ чая			4		
	Промежуточная аттестация				2	**Зачет**
	Демонстрационный экзамен	**6**			**6**	**ДЭ**
	ИТОГО:	**216**				

3.3. Рабочие программы разделов

Таблица 4 – Рабочая программа

Модуль 1. Основы приготовления кофейных напитков

№	*Наименование тем*	*Виды учебных занятий*	*ак. час*	*Содержание*
1	1.1 История кофейной культуры	Лекция	2	Происхождение кофе. Кофейные легенды. Распространение кофейной культуры. Развитие кофейной индустрии в России и мире.
2	1.2 Зерновая идентичность. Анатомия кофе	Лекция	2	Генеалогия кофе. Арабика, робуста, либерика. Дикий кофе и гибриды. Методы сбора урожая:

				стриппинг, пиккинг. Виды обработки и их влияние на вкус.
3	1.3 Обработка кофе. Обжарка и помол	Лекция	2	Мытая, сухая, полумытая обработка. Степени обжарки. Стили обжарки. Ростеры. Профиль обжарки. Виды помола и их влияние на экстракцию.
4	1.4 Устройство профессиональной эспрессо-кофемашины и кофемолки	Лекция	2	Устройство эспрессо-машины: группы, бойлер, пар. Кофемолки: жернова, дозировка. Обслуживание и чистка оборудования.
5	1.5 Технология приготовления эспрессо. Настройка экстракции	Лекция	2	Рецептура эспрессо. Влияние помола, дозы, температуры. Ристретто, эспрессо, лунго. Признаки правильной и неправильной экстракции.
6	1.6 Отработка приготовления эспрессо	Практическое занятие	6	Настройка помола. Дозировка, темперовка. Отработка рецептов эспрессо, ристретто, лунго. Чтение экстракции по виду струи и крема.
7	1.7 Темперовка. Влияние темперовки на вкус кофе	Практическое занятие	4	Техника темперовки. Давление и равномерность. Влияние темперовки на каналение и вкус. Отработка навыков.
8	1.8 Приготовление молочных напитков: капучино, латте, флэт уайт	Практическое занятие	6	Технология взбивания молока. Текстура микропены. Соотношение кофе и молока. Приготовление капучино, латте, флэт уайт, мокка.
9	1.9 Обслуживание и чистка оборудования	Практическое занятие	4	Ежедневная чистка групп, кофемолок. Декальцинация. Замена уплотнений. Косметический уход.
10	1.10 Создание кофейной карты. Сочетаемость с десертами	Практическое занятие	4	Принципы составления кофейной карты. Подбор напитков под концепцию заведения. Сочетаемость кофе с десертами и выпечкой.
11	Промежуточная аттестация	Промежуточная аттестация (зачёт)	2	Тестирование и практическая демонстрация навыков приготовления эспрессо и молочных напитков.
	ИТОГО по модулю:		**36**	**Теория: 10 / Практика: 24 / Контроль: 2**

Модуль 2. Латте-арт, искусство создания рисунков

№	*Наименование тем*	*Виды учебных занятий*	*ак. час*	*Содержание*

1	2.1 Основы латте-арт. Виды рисунков	Лекция	2	История латте-арт. Виды: сердце, розетта, тюльпан. Базовые принципы вливания молока в кофе.
2	2.2 Техника вливания молока. Текстура микропены	Лекция	2	Взбивание молока: позиция кувшина, угол, скорость. Достижение однородной микропены. Температура молока.
3	2.3 Декоративные техники: etching, стенсил, 3D латте-арт	Лекция	2	Техники декорирования: etching (рисование палочкой), стенсил (трафареты), 3D латте-арт. Использование топпингов и посыпок.
4	2.4 Отработка базового рисунка «Сердце»	Практическое занятие	6	Позиция кувшина, высота, скорость потока. Отработка литья и формирования сердца на капучино и латте.
5	2.5 Отработка рисунка «Розетта»	Практическое занятие	6	Техника покачивания кувшина. Формирование листьев. Завершающий штрих. Отработка до стабильного результата.
6	2.6 Отработка рисунка «Тюльпан»	Практическое занятие	6	Многослойное вливание. Контроль потока. Формирование бутона. Отработка на разных типах напитков.
7	2.7 Комбинированные рисунки и авторские узоры	Практическое занятие	4	Сочетание базовых элементов. Создание авторских узоров. Развитие собственного стиля.
8	2.8 Декоративные техники: стенсил и etching	Практическое занятие	4	Применение трафаретов. Рисование сиропом и палочкой. Создание контрастных узоров. Использование посыпок (корица, какао).
9	2.9 Скорость и эстетика в условиях рабочего потока	Практическое занятие	2	Тренировка качества рисунков в условиях ограниченного времени. Имитация рабочего потока кофейни.
10	Промежуточная аттестация	Промежуточная аттестация (зачёт)	2	Демонстрация трёх базовых рисунков (сердце, розетта, тюльпан) на время с оценкой качества.
	ИТОГО по модулю:		**36**	**Теория: 6 / Практика: 28 / Контроль: 2**

Модуль 3. Каппинг (профессиональная дегустация)

№	*Наименование тем*	*Виды учебных занятий*	*ак. час*	*Содержание*
1	3.1 Колесо вкусов. Основы сенсорного анализа	Лекция	2	Классификация вкусовых ощущений. Колесо вкусов SCA. Развитие вкусовой памяти.

				Основы дегустационного анализа.
2	3.2 Методология каппинга по стандартам SCA	Лекция	2	Протокол каппинга SCA. Стандарты обжарки, помола, дозировки, температуры воды. Этапы: аромат, вкус, послевкусие, кислотность, тело, баланс. Шкала оценки.
3	3.3 Оценка кофе: аромат, вкус, послевкусие, кислотность, тело, баланс	Лекция	2	Описание вкусового профиля кофе. Виды кислотности (цитрусовая, яблочная, молочная). Понятие тела и текстуры. Баланс и комплексность.
4	3.4 Дефекты кофе. Влияние обжарки и хранения на вкус	Лекция	2	Дефекты зеленого зерна и их влияние на вкус. Дефекты обжарки. Влияние свежести и хранения на вкус готового напитка. Окисление и потеря ароматики.
5	3.5 Проведение каппинга. Оценка моносортов	Практическое занятие	6	Подготовка каппинг-стола. Обжарка, помол, заливка. Проведение каппинга моносортов из разных регионов. Заполнение куппинг-форм.
6	3.6 Сравнительный каппинг разных обжарок	Практическое занятие	6	Каппинг одного сорта с разной степенью обжарки. Сравнение светлой, средней, тёмной обжарки. Оценка влияния на вкусовой профиль.
7	3.7 Определение дефектов во вкусе	Практическое занятие	6	Сравнение качественного и дефектного кофе. Распознавание дефектов: травянистость, пустота, горечь, плесень, прогорклость.
8	3.8 Слепая дегустация	Практическое занятие	4	Каппинг без маркировки образцов. Определение региона, способа обработки, степени обжарки по вкусовому профилю.
9	3.9 Описание вкусового профиля кофе. Заполнение куппинг-форм	Практическое занятие	4	Дегустация и словесное описание вкуса по протоколу SCA. Заполнение форм. Сравнение оценок разных дегустаторов.
10	Промежуточная аттестация	Промежуточная аттестация (зачёт)	2	Самостоятельное проведение каппинга по протоколу SCA с заполнением формы и устной защитой оценок.
	ИТОГО по модулю:		**36**	**Теория: 8 / Практика: 26 / Контроль: 2**

Модуль 4. Методы альтернативного заваривания

№	Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
1	4.1 Обзор альтернативных методов заваривания	Лекция	2	V60 (Hario), Chemex, Аэропресс, френч-пресс, колд брю, сифон, гейзерная кофеварка, перколятор, вакуумная кофеварка. История и принципы каждого метода.
2	4.2 Влияние помола, температуры и времени на экстракцию	Лекция	2	Степень помола под каждый метод. Температура воды и её влияние на вкус. Время экстракции. Понятие пере- и недоэкстракции.
3	4.3 Рецепты и пропорции для каждого метода	Лекция	2	Пропорции кофе и воды. Базовые рецепты для V60, Chemex, Аэропресса, колд брю. Расчёт дозировки. Корректировка рецепта.
4	4.4 Подача и презентация альтернативного кофе	Лекция	2	Сервировка альтернативного кофе. Выбор посуды. Подача с гейзером или karaf. Презентация напитка гостю. Описание вкусового профиля.
5	4.5 Приготовление кофе методом V60 (Hario)	Практическое занятие	6	Подготовка фильтра, помол, дозировка. Техника заливки: блюминг, пульсирующая заливка. Отработка рецепта V60 до стабильного результата.
6	4.6 Приготовление кофе в Chemex	Практическое занятие	6	Особенности фильтров Chemex. Помол и дозировка. Техника заливки. Сравнение результата с V60.
7	4.7 Приготовление кофе в Аэропрессе	Практическое занятие	6	Стандартный и инвертированный метод. Рецепты для Аэропресса. Эксперименты с температурой и временем.
8	4.8 Колд брю и заваривание на френч-прессе	Практическое занятие	4	Приготовление колд брю: помол, пропорции, время настаивания. Френч-пресс: техника погружения. Сравнение вкусовых профилей.
9	4.9 Приготовление кофе методом Оригами	Практическое занятие	4	Особенности воронки Оригами. Помол и дозировка. Техника заливки. Сравнение результата с V60.
10	Промежуточная аттестация	Промежуточная аттестация (зачёт)	2	Приготовление альтернативного кофе выбранным методом с описанием вкусового профиля и оценкой качества.
	ИТОГО по модулю:		**36**	**Теория: 8 / Практика: 26 / Контроль: 2**

Модуль 5. Купажирование

№	Наименование тем	Виды учебных занятий	ак. час	Содержание
1	5.1 Принципы купажирования кофе. Цели и задачи	Лекция	2	Назначение купажов: эспрессо-бленды, фильтр-бленды. Принципы балансировки: кислотность, тело, сладость. Целевой вкусовой профиль.
2	5.2 Сочетаемость сортов: арабика + робуста, региональные купажи	Лекция	2	Роль робусты в купажах: тело, crema, кофеин. Региональные купажи: Бразилия + Колумбия, Эфиопия + Кения. Классические пропорции.
3	5.3 Профиль обжарки для купажей	Лекция	2	Обжарка моносортов и купажа: раздельная и совместная. Профиль обжарки под целевой напиток. Влияние обжарки на баланс купажа.
4	5.4 Купажирование чая. Виды чайных купажей	Лекция	2	Английский завтрак, ирландский завтрак, эрл грей. Принципы составления чайных купажей. Сочетаемость сортов. Добавки и ароматизация.
5	5.5 Ароматизация чая. Создание авторских купажей	Лекция	2	Натуральная и искусственная ароматизация. Использование цветов, фруктов, масел. Принципы составления авторского купажа под концепцию заведения.
6	5.6 Создание кофейного купажа под заданный профиль	Практическое занятие	6	Каппинг моносортов. Подбор компонентов под целевой профиль. Расчёт пропорций. Составление купажа. Сравнение с эталоном.
7	5.7 Сравнительный каппинг купажей	Практическое занятие	6	Каппинг созданных купажей в сравнении с коммерческими образцами. Оценка баланса, сладости, тела, послевкусия. Корректировка пропорций.
8	5.8 Создание чайного купажа. Подбор ингредиентов	Практическое занятие	6	Дегустация базовых чаёв. Подбор компонентов: основа, ароматизатор, декоративные элементы. Составление рецептуры. Пробное заваривание.
9	5.9 Дегустация авторских купажей. Оценка и корректировка	Практическое занятие	6	Органолептическая оценка авторских купажей (чай). Сравнение с целевым профилем. Корректировка рецептур. Финальная презентация.

10	Промежуточная аттестация	Промежуточная аттестация (зачёт)	2	Защита авторского купажа (чай) с описанием концепции, рецептуры и дегустационной оценкой.
	ИТОГО по модулю:		**36**	**Теория: 10 / Практика: 24 / Контроль: 2**

Модуль 6. Чайные церемонии

№	*Наименование тем*	*Виды учебных занятий*	*ак. час*	*Содержание*
1	6.1 История чая. Ботаника чайного куста. Зоны культивации	Лекция	2	Происхождение чая. Восток и запад. Ботаника: Camellia sinensis. Разновидности чайного куста. Условия выращивания. Зоны культивации: Китай, Индия, Шри-Ланка, Япония, Африка.
2	6.2 Классификация чая. Нечайные чаи	Лекция	2	Чёрный, зелёный, белый, жёлтый, улун, пуэр, бирюзовый. Степень ферментации. Нечайные чаи: травяные, фруктовые, ройбуш, мате. Характеристики и отличительные особенности.
3	6.3 Чайная химия. Биохимия чая. Влияние температуры и времени	Лекция	2	Ключевые составляющие чая: катехины, кофеин, танины, аминокислоты. Влияние температуры воды и времени заваривания на экстракцию. Чай без кофеина.
4	6.4 Чайные церемонии мира. Гунфу Ча, японская чайная церемония	Лекция	2	Китайская церемония Гунфу Ча: посуда, последовательность, философия. Японская чайная церемония (тя-но ю). Английская чайная традиция. Посуда для церемоний.
5	6.5 Приготовление чая способом Гунфу Ча	Практическое занятие	6	Подготовка посуды (гайвань, чайник исин, чахай, пиалы). Промывка чая. Многократное заваривание. Контроль температуры и времени. Дегустация улунов и пуэров.
6	6.6 Заваривание разных типов чая	Практическое занятие	6	Зелёный чай: низкая температура, короткое время. Белый чай: деликатное заваривание. Улуны: средняя ферментация. Пуэр: кипяток, проливы. Отработка параметров.
7	6.7 Приготовление нечайных чаёв	Практическое занятие	4	Травяные сборы (ромашка, мята, тизан). Фруктовые чаи. Ройбуш и мате. Технология заваривания.

				Подача. Сочетаемость с добавками.
8	6.8 Титестерство: органолептический анализ чая	Практическое занятие	4	Оценка внешнего вида сухого листа, цвета настоя, аромата, вкуса, вкусового профиля, разваренного листа. Колесо вкусов чая. Заполнение дегустационных листов.
9	Промежуточная аттестация	Промежуточная аттестация (зачёт)	2	Проведение чайной церемонии Гунфу Ча с органолептической оценкой чая и заполнением дегустационного листа.
	ИТОГО по модулю:		**30**	**Теория: 8 / Практика: 20 / Контроль: 2**

Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

1.1.1. Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

1.1.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

Раздел	Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество
1	*2*	*3*	*4*	5
Основы приготовления кофейных напитков	Лекции Практические занятия Промежуточная аттестация	Аудитория №209	Кофемолка	1
			Кофемашина	1
			Термопот	1
Латте-арт, искусство создания рисунков	Лекции Практические занятия Промежуточная аттестация	Аудитория №209	Кофемолка	1
			Кофемашина	1
			Термопот	1
Каппинг (профессиональная дегустация)	Лекции Практические занятия Промежуточная аттестация	Аудитория №209	Профессиональная кофемашина	1
			Кофемолка	1
Методы альтернативного заваривания	Лекции Практические занятия Промежуточная аттестация	Аудитория №209	Электрический чайник	1
			Термопот	1
Купажирование	Лекции Практические занятия Промежуточная аттестация	Аудитория №209	Электрический чайник	1
			Термопот	1
Чайные церемонии	Лекции Практические занятия Промежуточная аттестация	Аудитория №209	Электрический чайник	1
			Термопот	1
Итоговая аттестация	Экзамен	Аудитория № 209	Профессиональная кофе машина	1
			Кофемолка	1
			Термопот	1

Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 5 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

1 Нормативные правовые акты, иная документация
1.1 Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
1.2 Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г., регистрационный № 29444)
1.3 Профессиональный стандарт
1.4 Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
2 Основная литература
2.1 Лани Кингстон, Идеальный кофе. Наука и искусство приготовления/Лани Кингстон; [перевод с английского Э. Веселковой]. – Москва: Эксмо, 2022. -160. С.:ил. _ (Вина и напитки мира). – ISBN 978-5-699-91494-4
2.2 Китинг, Брайн, Идеальный чай: наука и искусство приготовления/ Брайн Китинг, Ким Лонг; перевод с английского Эльвиры Веселковой. – Москва: Эксмо,2020. -160 с.: ил. – (Вина и напитки мира). – ISBN 978-5-699-91494-4.
2.3 Торз, Джемери, Настоящий свежий кофе: как выбрать, обжарить, смолоть и приготовить идеальную чашку/ Джереми Торз, Стивен Макатония; [перевод с английского Е. А. Зегоновой]. – Москва: Эксмо, 2023. – 176 с.: ил. – (Кофе и чай. Магия напитка. – ISBN 978-5-04-114057-1
3 Дополнительная литература
3.1 Полякова Т.А., Кофе для Profi. Зерно. Технологии. Оборудование. Рецепты от бариста // Т.А. Полякова, Д. И. Денисов, С. В. Цыро. – Ресторанные ведомости. -2018 – 192 с. – ISBN 978-5-9908119-5-9
4 Интернет-ресурсы
4.1 Russian barista [сайт]. – URL: https://rutube.ru/channel/24803542/ (дата обращения 20.09.2024 г.). – Текст: электронный.
5 Электронно-библиотечная система
5.1 Электро-библиотечная система Юрайт

1.1.3. Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации:

Положение о Центре дополнительного профессионального образования

Правила внутреннего распорядка ГАПОУ «Академия сервиса»

Положение о промежуточной и итоговой аттестации

Положение о текущей аттестации

Формы аттестации

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям, разделам) и итоговой аттестации слушателей по программе.

1.1.1. Текущий контроль успеваемости

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.1.2. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.1.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

Итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы. Порядок прохождения итоговой аттестации определяется локальными нормативными актами образовательной организации.

Порядок и основания перевода, отчисления и восстановления слушателей по программам дополнительного профессионального образования.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Текущий контроль

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебным планом.

Методами текущего контроля являются: устные опросы, тестовые практико-ориентированные задания, практические работы.

Текущий контроль успеваемости проводится с целью проверки своевременного и качественного выполнения слушателями всех видов учебной аудиторной работы и самостоятельной работы, предусмотренных рабочей программой учебных предметов, дисциплин (модулей), включенных в учебный план дополнительной профессиональной программы. Текущий контроль успеваемости проводится преподавателями, ведущими учебные занятия по данному учебному предмету, дисциплине (модулю). Текущий контроль успеваемости представляет собой единый постоянный процесс оценки знаний обучающихся. Целью текущего контроля успеваемости является оценка качества освоения слушателями образовательной программы в течение всего периода обучения.

Методы осуществления текущего контроля успеваемости определяются преподавателем с учетом предусмотренных учебным графиком видов учебных занятий и количеством учебных часов по учебной дисциплине и профессиональному модулю. Текущий контроль успеваемости может осуществляться в следующих видах: устные опросы, тестовые практико-ориентированные задания, практические работы.

Критерии оценивания текущего контроля

Оценка **«отлично»** выставляется слушателю, показавшему всестороннее и глубокое знание программного материала, умение свободно выполнять задания и решать задачи по учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю), усвоившему основную и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной программой, проявившему творческие способности в понимании, изложении и применении учебно-программного материала;

Оценка **«хорошо»** выставляется слушателю, показавшему полное знание программного материала, усвоившему основную литературу, рекомендованную

программой, способному к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе профессиональной деятельности;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется слушателю, показавшему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимому для профессиональной деятельности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой по учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю), знакомому с основной литературой по программе курса;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется слушателю, показавшему пробелы в знании основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Промежуточная аттестация

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), сопровождается промежуточной аттестацией, проводимой в формах, определенных.

Промежуточная аттестация базируется на результатах текущего контроля. Целью промежуточной аттестации является оценка качества освоения слушателями программы по завершении отдельных этапов обучения. Промежуточная аттестация проводится после изучения полного курса дисциплины (раздела, модуля). Предметом промежуточной аттестации являются знания, умения и компетенции.

Сроки проведения промежуточной аттестации определяются календарным учебным графиком программы. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, устно и (или) письменно либо в формате тестирования.

Критерий оценивания промежуточной аттестации

Оценка **«зачтено»** («аттестован») выставляется слушателю, не имеющему неудовлетворительных результатов по всем видам текущего контроля успеваемости, предусмотренным утвержденной программой по учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю), и (или) показавший знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшего обучения и профессиональной деятельности;

Оценка **«не зачтено»** («не аттестован») выставляется слушателю, имеющему неудовлетворительный результат по одному или нескольким видам текущего контроля успеваемости, предусмотренным утвержденной программой по учебному предмету,

курсу, дисциплине (модулю), и (или) показавшему пробелы в знании основного учебно-программного материала.

Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией. Форма итоговой аттестации: 6.

Формат экзамена: очный

Форма участия: индивидуальная

СОДЕРЖАНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Критерии оценивания

Оценка «***отлично***» ставится при правильном выполнении практического задания, а также демонстрации уверенного и точного владения технологией выполнения поставленной задачи, самостоятельном выполнении работы с применением основных приёмов, самоконтроле за выполнением поставленной задачи;

Оценка «***хорошо***» ставится при выполнении практического задания с 1-2 ошибками, а также демонстрации уверенного и точного владения технологией выполнения поставленной задачи, самостоятельном выполнении работы с применением основных приёмов, самоконтроле за выполнением поставленной задачи;

Оценка «***удовлетворительно***» ставится за выполнение практического задания с 2-3 ошибками, которые могут быть исправлены слушателем самостоятельно при выполнении работы;

Оценка «***неудовлетворительно***» ставится при выполнении практического задания с 4-5 ошибками, которые не могут быть исправлены слушателем самостоятельно при выполнении работы.