ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4A05C920DA3ED69B4FD5A8BA66CAB7F9
Владелец: КАЛЬЧЕНКО ЕВГЕНИЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ
Действителен: с 31.10.2025 до 24.01.2027

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «Академия сервиса»
_____Е.А.Кальченко
07 октября 2026 г. М.П.

**Расписание занятий**
**по дополнительной профессиональной программе**
**повышения квалификации «Мастер бариста и титестер»**
**Раздел «Основы приготовления кофейных напитков»**
**Группа 1**

**Срок обучения с 13.10.2025 по 14.12.2026г.**

**Адрес: пр-кт Гагрина, 13, объем 36 ак. Часов**

| Модуль программы | Наименование дисциплины | Начало занятий | Дата | Объем часов | Место проведения занятия | Преподаватель | Вид занятия |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Основы приготовления кофейных напитков | 1.1 История кофейной культуры | 14:30-15:15<br>15:25-16:10 | **13.10.2026** | 2 | Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13 | Имамова Р. В. | Лекция |
| | 1.2 Зерновая идентичность. Анатомия кофе | 14:30-15:15<br>15:25-16:10 | 14.10.2026 | 2 | Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13 | Имамова Р. В. | Лекция |
| | 1.3 Обработка кофе. Обжарка и помол | 14:30-15:15<br>15:25-16:10 | 19.10.2026 | 2 | Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13 | Имамова Р. В. | Лекция |
| | 1.4 Устройство профессиональной эспрессо-кофемашины и кофемолки | 14:30-15:15<br>15:25-16:10 | 20.10.2026 | 2 | Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13 | Имамова Р. В. | Лекция |
| | 1.5 Технология приготовления эспрессо. Настройка | 14:30-15:15<br>15:25-16:10 | 26.10.2026 | 2 | Уч. аудитория | Имамова Р. В. | Лекция |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | экстракции | | | | 209, пр. Гагарина, 13 | | |
| | 1.6 Отработка приготовления эспрессо | 14:30-15:15<br>15:25-16:10 | 9.11.2026 | 2 | Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13 | Имамова Р. В. | Практическое занятие |
| | 1.6 Отработка приготовления эспрессо | 14:30-15:15<br>15:25-16:10 | 10.11.2026 | 2 | Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13 | Имамова Р. В. | Практическое занятие |
| | 1.6 Отработка приготовления эспрессо | 14:30-15:15<br>15:25-16:10 | 16.11.2026 | 2 | Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13 | Имамова Р. В. | Практическое занятие |
| | 1.7 Темперовка. Влияние темперовки на вкус кофе | 13:30-14:15<br>14:20-15:05<br>15:10-15:55<br>16:00-16:45 | 17.11.2026 | 4 | Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13 | Имамова Р. В. | Практическое занятие |
| | Приготовление молочных напитков: капучино, латте, флэт уайт | 14:30-15:15<br>15:25-16:10 | 23.11.2026 | 2 | Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13 | Имамова Р. В. | Практическое занятие |
| | Приготовление молочных напитков: капучино, латте, флэт уайт | 14:30-15:15<br>15:25-16:10 | 24.11.2026 | 2 | Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13 | Имамова Р. В. | Практическое занятие |
| | Приготовление молочных напитков: капучино, латте, флэт уайт | 14:30-15:15<br>15:25-16:10 | 01.12.2026 | 2 | Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13 | Имамова Р. В. | Практическое занятие |
| | Обслуживание и чистка оборудования | 14:30-15:15<br>15:25-16:10 | 02.12.2026 | 2 | Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13 | Имамова Р. В. | Практическое занятие |
| | Обслуживание и чистка оборудования | 14:30-15:15<br>15:25-16:10 | 10.12.2026 | 2 | Уч. аудитория | Имамова Р. В. | Практическое занятие |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 209, пр. Гагарина, 13 | | |
| | Создание кофейной карты. Сочетаемость с десертами | 13:30-14:15<br>14:20-15:05<br>15:10-15:55<br>16:00-16:45 | 11.12.2026 | 4 | Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13 | Имамова Р. В. | Практическое занятие |
| Промежуточная аттестация | | 14:30-15:15<br>15:25-16:10 | 14.12.2026 | 2 | Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13 | Имамова Р. В. | Зачет |
| **Всего** | | | | **36** | | | |