ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4A05C920DA3ED6984FD5A8BA66CAB7F9
Владелец: КАЛЬЧЕНКО ЕВГЕНИЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ
Действителен: с 31.10.2025 до 24.01.2027

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «Академия сервиса»
_____Е. А. Кальченко
«___»_____2026 г
М.П

Расписание занятий
по дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации «Мастер гастрономии»
Раздел «Бариста и титестер»
Группа 1

Срок обучения с 12.10.2025 по 15.12.2026г.

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

Модуль программы	Наименование дисциплины	Начало занятий	Дата	Объем часов	Место проведения занятия	Преподаватель	Вид занятия
Начало кофейной культуры. Зерновая идентичность. Анатомия кофе. Обработка кофе. Обжарка и помол	История происхождения кофе. Генеалогия кофе. Кофе Арабика. Кофе Робуста. Кофе Либерика. Дикий кофе и гибриды. Анатомия кофе.	14:30-15:15 15:25-16:10	**12.10.2026**	2	Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13	Имамова Р. В.	Лекция
	Методы сбора урожая: стриппинг. Пиккинг. Виды обработки урожая и их влияние на вкус кофе. Полумытая обработка. Профиль вкуса и аромата Обжарка и помол зеленых зерен. Обнаружение дефектов.Обжарка. Эффекты обжарки. Стили обжарки.	14:30-15:15 15:25-16:10	15.10.2026	2	Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13	Имамова Р. В.	Лекция

	Ростеры. Профиль обжарки. Помол.						
Заваривание и профессиональная дегустация кофе	Сифон/вакуумная кофеварка. Использование пара. Поршневой механизм.Перколятор.Автоматическая капельная кофеварка. Френч-пресс.Аэропресс. Колд брю. V60/HARIO, Кемекс. Гейзерная кофеварка. Техника приготовления фильтр кофе. Отработка навыков приготовления фильтр кофе Изучение вкусов кофе. Колесо вкусов. Качество кофе. Профессиональная дегустация. Экстракция: крепость и вкус. Каппинг кофе. Определение вкуса кофе	14:30-15:15 15:25-16:10	21.10.2026	2	Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13	Имамова Р. В.	Лекция
		14:30-15:15 15:25-16:10	22.10.2026	2	Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13	Имамова Р. В.	Лекция
Приготовление кофе в эспрессо-машине	Эспрессо-машина. Инструкция приготовления кофе.Ристретто. Метод медленной экстракции. Метод короткого шота. Разновидности Эспрессо	14:30-15:15 15:25-16:10	28.10.2026	2	Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13	Имамова Р. В.	Лекция
	Отработка навыков темперовки кофе Приготовление кофе на эспрессо-машине. Латте-арт	14:30-15:15 15:25-16:10	29.10.2026	2	Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13	Имамова Р. В.	Практическое занятие
	Отработка навыков	14:30-15:15	2.11.2026	2	Уч.	Имамова Р. В.	Практическое

	темперовки кофе Приготовление кофе на эспрессо-машине. Латте-арт	15:25-16:10			аудитория 209, пр. Гагарина, 13		занятие
	Отработка навыков темперовки кофе Приготовление кофе на эспрессо-машине. Латте-арт	14:30-15:15 15:25-16:10	3.11.2026	2	Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13	Имамова Р. В.	Практическое занятие
	Отработка навыков темперовки кофе Приготовление кофе на эспрессо-машине. Латте-арт	14:30-15:15 15:25-16:10	11.11.2026	2	Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13	Имамова Р. В.	Практическое занятие
	Отработка навыков темперовки кофе Приготовление кофе на эспрессо-машине. Латте-арт	14:30-15:15 15:25-16:10	12.11.2026	2	Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13	Имамова Р. В.	Практическое занятие
	Отработка навыков темперовки кофе Приготовление кофе на эспрессо-машине. Латте-арт	14:30-15:15 15:25-16:10	18.11.2026	2	Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13	Имамова Р. В.	Практическое занятие
	Отработка навыков темперовки кофе Приготовление кофе на эспрессо-машине. Латте-арт	14:30-15:15 15:25-16:10	19.11.2026	2	Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13	Имамова Р. В.	Практическое занятие
	Отработка навыков темперовки кофе Приготовление кофе на эспрессо-машине. Латте-арт	14:30-15:15 15:25-16:10	25.11.2026	2	Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13	Имамова Р. В.	Практическое занятие
	Отработка навыков темперовки кофе Приготовление кофе на эспрессо-машине. Латте-арт	14:30-15:15 15:25-16:10	26.11.2026	2	Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13	Имамова Р. В.	Практическое занятие
Наука и искусство приготовления чая	Происхождение чая. Восток и запад. Чай в соединенных	14:30-15:15 15:25-16:10	03.12.2026	2	Уч. аудитория	Имамова Р. В.	Лекция

	штатах. Множество названий чая. Ботаника чая. Разновидности чайного куста. Условия выращивания. Сорта. Производство чая. Зоны культивации чая Ключевые составляющие чая. Биохимия чая. Чай без кофеина Черный чай. Зеленый чай. Белый чай. Пуэр. Смешивание чая. Ароматизированные чаи. Чаи с добавками. Копченые чаи. Заваренный чай. Язык чая. Покупка и хранение чая Вода для чая. Количество и вес чая для заваривания. Температура воды. Заваривание чая. Турбулентность и заваривание. Добавки. Нечайные чаи Способы приготовления чая				209, пр. Гагарина, 13		
	Приготовление чая способом Гунфу Ча.	14:30-15:15 15:25-16:10	08.12.2026	2	Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13	Имамова Р. В.	Практическое занятие
	Приготовление чая способом Гунфу Ча.	14:30-15:15 15:25-16:10	09.12.2026	2	Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13	Имамова Р. В.	Практическое занятие
Промежуточная аттестация		14:30-15:15 15:25-16:10	15.12.2026	2	Уч. аудитория 209, пр. Гагарина, 13	Имамова Р. В.	Зачет
Всего				**36**			