АНО «Развитие человеческого капитала»
Обособленное подразделение «Техноград»

УТВЕРЖДЕНО
Приказом Исполняющего обязанности
генерального директора
АНО «Развитие человеческого капитала»
№ ОД-95/24 от «02» сентября 2024 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

Наименование программы

«Бариста. Базовый уровень»

Категория слушателей: лица старше 18 лет, с образованием не ниже среднего, заинтересованные в получении новых компетенций, сотрудники кафе-баров, отрасли сферы услуг, будущие индивидуальные предприниматели и специалисты организаций сферы услуг в категории ресторанно-отельного бизнеса

Объем: 8 часов.

Форма обучения: очная.

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:
сертификат о прохождении курса.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Наименование компонентов программы	Обязательные аудиторные учебные занятия (ч.)		Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (ч.)	Всего учебной нагрузки (ч.)
	всего	в т.ч. практических и семинарских занятий		
Тема 1. Бариста. Введение в профессию.	0,5			**0,5**
Тема 2. Виды, строение и параметры кофемашин.	1			**1**
Тема 3. Кофемолки, их виды и строение.	0,5			**0,5**
Тема 4. Эспрессо. Стандарты настройки.	2,5	2		**2,5**
Тема 5. Молоко и особенности работы с ним: техника взбивания и вливания.	2,5	2		**2,5**
Тема 6. Базовая техника латте-арт.	1	1		**1**
ИТОГО:	**8**	**5**	**0**	**8**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ, РАЗДЕЛАМ (МОДУЛЯМ)

Наименование тем, разделов (разделов)	**Содержание тем, разделов (модулей)**
Тема 1. Бариста. Введение в профессию.	Кто такой бариста. Обязанности, специфика работы. Появление первых эспрессо-машин. Мировой опыт развития профессии бариста. Бариста в России. Профессиональная подготовка бариста в России и мире. История происхождения кофе.
Тема 2. Виды, строение и параметры кофемашин.	Автоматическая кофемашина. Капсульная кофемашина. Рожковая кофемашина (эспрессо-машина): однобойлерная, двухбойлерная и мультибойлерная. Строение однобойлерной эспрессо-машины. Параметры эспрессо-машины для оптимальной экстракции.
Тема 3. Кофемолки, их виды и строение.	Ручные и автоматические кофемолки. Строение кофемолок. Ротационная кофемолка. Жерновая кофемолка. Плоские и конические жернова. Вращение кольца помола Fine, Grosso. Закручивание кольца помола. Чистка кофемолки. Инструменты для чистки кофемолки.
Тема 4. Эспрессо.	Стандарты эспрессо. Этапы приготовления эспрессо. Дозировка. Темперовка. Взаимодействие кофе и воды. Время экстракции. Выход готового напитка. Оценка визуальная и тактильная. Технологическое оборудование и инвентарь. Подготовка рабочего места. Техника безопасности при работе с кофемашиной. **Практическая работа № 1. Заваривание эспрессо**
Тема 5. Молоко и особенности работы с ним.	Структура молока: белки, жиры, углеводы. Пищевая ценность растительного и коровьего молока. Техника взбивания. Температура взбивания молока для конкретного напитка. Соединение молока и эспрессо. Техника вливания молока. **Практическая работа № 2. Техника взбивания молока** **Практическая работа № 3. Техника вливания молока**
Тема 6. Базовая техника латте-арт.	**Практическая работа № 4. Создание рисунка «сердце»**