



**Я і МОЯ
ШКОЛА**



ЗАТВЕРДЖЕНО

Голова правління
Громадської організації
«Я І МОЯ ШКОЛА»

І. І. Мінковська

11. 10. 2024 р.

ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО ТРЕНІНГУ «BARISTA SKILLS PROGRAM»

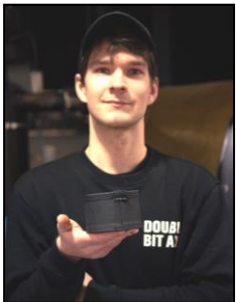
Найменування освітньої опції: «Barista skills program».

Напрямок: базові аспекти приготування кави (сенсорний аналіз, різні види й способи приготування, історичні відомості), кар'єрні можливості (робота в преміальних кав'ярнях та спеціалізованих кавових закладах).

Мета: засвоїти теоретичні й практичні знання про каву; набутти практичного досвіду роботи з еспресомашинами, кавомолками та іншим обладнанням, необхідним для приготування кави, і навичок, які можуть бути корисними як для роботи в кав'ярні, так і для особистого задоволення; розвивати сенсорний досвід; сприяти пошуку роботи та/або початку власної справи.

Суб'єкт підвищення кваліфікації: громадська організація «Я І МОЯ ШКОЛА».

Розробник програми:



Антон Метолькін — професійний обсмажувальник кави з 6-річним практичним досвідом роботи в кавовій сфері, контролер якості в компанії *Double Bit Ahe*, був долучений до підбору та встановлення обладнання для кав'ярень. У минулому — шеф-бариста, доповідач й учасник EdCamp Ukraine.

Форма й вид підвищення кваліфікації: форма — очна, вид — мінілекції, тренінги, практичні майстеркласи, зокрема інноваційного формату.

Цільова аудиторія: доросле населення від 18 років, яке прагне змінити професію, розширити свій набір навичок або розпочати власний бізнес у кавовій сфері; жителі /-ки прифронтових регіонів від 18 років, які потребують доступу до нових можливостей працевлаштування й навчання в умовах воєнного часу; поціновувачі /-ки кави від 18 років, які хочуть глибше зрозуміти процес приготування напою, розвинути свої сенсорні навички та перетворити захоплення кавою на професійну діяльність.

Обсяг в годинах та/або в кредитах ЄКТС: 40 годин (або 1,3 кредиту ЄКТС; години, які залишаються, будуть використані для проведення фінального іспиту й здійснення роботи над помилками).

Мова навчання: українська.

Строки і графік виконання програми: офлайн-зустрічі тричі на тиждень: понеділок, середа, п'ятниця. Упродовж чотирьох тижнів жовтня–листопада 2024 року.



Місце виконання програми: м. Харків, вул. Мироносицька, 79 і за місцезнаходженням мінікав'ярень «Sweeter».

Зміст

Програма тренінгу передбачає 5 модулів, фінальний іспит і буде доступна для 12 учасників /-ць, які поділяться на 2 групи.

Перший модуль «Сучасна індустрія кави від виробника та від споживача» покликаний занурити у захопливий світ кави, розкривши всі таємниці її походження, регіонів вирощування, оброблення та шляху

від плантації до чашки. Учасники /-ці дізнаються про різноманітність сортів кави, їхні особливості та відмінності (у тому числі спеціальні каву), найпоширеніші види кави. Ми детально розглянемо процеси вирощування, збору та оброблення кавових зерен, а також ознайомимося з різними методами обсмажування. Учасники /-ці зрозуміють, як різні фактори впливають на смак кінцевого продукту. **Загальна кількість годин за модулем — 7 (2 для теорії, 5 для практики).**

У другому модулі «Світ смаку: розвиток сенсорних навичок» ми зосередимося на тому, як навчитися сприймати, відчувати та аналізувати смаки, аромати й післясмак кави. Учасники /-ці дізнаються про будову нашої сенсорної системи, проаналізують різні види кави (з однієї країни, але різних регіонів; окремих ботанічних різновидів), а також ознайомляться з протоколом капінгу. **Загальна кількість годин за модулем — 7 (3 для теорії, 4 для практики).**

У третьому модулі «Мистецтво заварювання: від теорії до практики» учасники /-ці довідаються про вплив якості води, свіжості помелу та часу екстракції на смак напою. Ми детально розглянемо альтернативні методи заварювання, їхні особливості та зручності, навчимося підбирати оптимальні параметри. **Загальна кількість годин за модулем — 7 (1 для теорії, 6 для практики).**

Четвертий модуль «Еспreso: серце кавової культури» дозволить зосередитися на відмінностях між арабікою та робустою, дізнатися про те, як створюються кавові бленди і як важливо дотримуватися свіжості при заарюванні кави. Ми детально розглянемо процес приготування еспreso, від дозування та темперування кави

до налаштування кавомолки. Учасники /-ці також навчатимуться готувати популярні молочні напої на основі еспreso і загальне меню, опанують принципи роботи з молоком, базові знання з техніки безпеки, організації робочого місця, очищення й догляду за обладнанням, робочого потоку й швидкості. **Загальна кількість годин за модулем — 6 (1 для теорії, 5 для практики).**

П'ятий модуль «Обсмажування та зберігання кави: завершальні штрихи» присвячений процесу обсмажування кави та її правильному зберіганню. Учасники /-ці дізнаються про різні стилі обсмажування

та їхній вплив на смак кави. Ми також обговоримо, як правильно зберігати каву, щоб не втратити її свіжості

й аромату. **Загальна кількість годин за модулем — 5 (1 для теорії з презентацією та виступом професійного бариста; 4 для практики).**

По опануванні 5-ти модулів учасники /-ці складають підсумковий іспит, який дозволить оцінити їхні знання та навички й стане підставою для отримання персонального сертифікату про офіційне завершення тренінгу.

Детальніший розклад буде погоджений з учасниками /-цями й ГО «Я І МОЯ ШКОЛА» і буде розроблений таким чином, щоб максимально відповідати потребам усіх (заняття в вечірній час, у вихідні дні, за домовленістю у групах, модульна структура, додаткові індивідуальні консультації, гнучкість у виборі тем тощо). Щоб відкрити свій бізнес, учасникам /-цям необхідно спочатку опанувати «внутрішню кухню», а потім уже сміливо крокувати у світ підприємництва. «Barista skills program» дасть їм і теоретичні знання про каву, і можливість відточити практичні навички, які стануть у пригоді для роботи в кав'ярнях, ресторанах, готелях, а також в інших сферах (кейтеринг, кавові магазини та виробництво кави) і потенційно послугують поштовхом до відкриття власної справи.



Перелік компетентностей, що вдосконалюватимуться / набуватимуться.

Загальні компетентності (аналітичне мислення, практичні навички, комунікабельність, командна робота, креативність, уважність до деталей, самостійність):

- здатність аналізувати інформацію про каву, її походження, обробленні вплив різних факторів на смак;
- уміння приготувати різноманітні кавові напої, працювати з кавовим обладнанням, дотримуватися стандартів гігієни та безпеки;
- здатність ефективно спілкуватися з клієнтами /-ками, колегами ./-жанками та партнерами / ками;
- уміння працювати в команді, розподіляти завдання та досягати спільних цілей;
- здатність генерувати нові ідеї та підходи до приготування кави, обслуговування клієнтів /-ок;
- здатність дотримуватися технологічних процесів і контролювати якість готового продукту;
- здатність самостійно ухвалювати рішення та брати на себе відповідальність.

Фахові компетентності (знання про каву й обладнання, навички дегустації й роботи з молоком):

- глибоке розуміння походження, оброблення, сортів і характеристик кави;
- здатність аналізувати смак, аромат і післясмак кави, визначати її якість;
- розуміння принципу роботи кавомашин, еспreso-машин та іншого обладнання;
- навички роботи з молоком (створення малюнків).

Очікувані результати навчання.

По завершенню тренінгу учасники /-ці здобудуть базову кавову освіту, завдяки якій вони зможуть детально описувати процес вирощування, оброблення та обсмажування кави різних сортів, пояснювати вплив різних факторів на смак кави (сорт, регіон вирощування, метод оброблення, обсмажування, вода, помел), ідентифіковувати різні дефекти кави та їхній вплив на смак напою, описувати основні принципи роботи еспreso-машин та іншого кавового обладнання, пояснювати принципи створення кавових блендів та їхню роль у формуванні смаку напою, самостійно готувати кавові напої, дотримуючись стандартів якості, проводити професійну дегустацію кави, використовуючи протокол капінгу, налаштовувати кавомолку та еспreso-машину для отримання оптимального результату, створювати привабливий візерунок на молочній піні, очищувати кавове обладнання й доглядати за ним, розробляти просте кавове меню для невеликого закладу, працювати ефективно в команді, дотримуючись установлених стандартів, надавати якісне обслуговування клієнтів /-ок, відповідаючи на їхні запитання та надаючи рекомендації, дотримуватися правил гігієни й безпеки при роботі з продуктами харчування, проявляти креативність при створенні нових кавових напоїв і комбінацій, бути відкритими до нових знань і технологій у сфері кавового бізнесу.

Кількість осіб у групі: 6 осіб.

Можливість надання подальшої підтримки чи супроводу: онлайн-консультування, додаткові глибинні тематичні майстеркласи.

Документ, що видається за результатами підвищення кваліфікації: персональний сертифікат в електронному та/або паперовому вигляді з унікальним номером (засвідчений підписами Голови правління

ГО «Я І МОЯ ШКОЛА» Міньковської І. І. і розробника програми Метьюлкіна А. Е.). Сертифікат також публікується впродовж 10 днів із дня завершення навчання в онлайн-реєстрі офіційного вебсайту освітнього центру для педагогів, батьків і дітей «Я І МОЯ ШКОЛА» із метою перевірки будь-коли його актуальності та достовірності.