

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



«ЗАТВЕРДЖЕНО»  
вченою радою БНАУ  
протокол № 8 від 30.09.2025р.

Голова вченої ради БНАУ  
Олена ШУСТ

Наказ БНАУ № 210/0 від 30.09.2025р.

ПРОГРАМА МІКРОКВАЛІФІКАЦІЇ

“БАРИСТА”

Рівень національної рамки кваліфікацій (5 рівень)

Погодження


Керівник Програми

 доцент, Загоруй Л.П.

Розглянуто на засіданні кафедри Харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва

Протокол № 2 від 21 серпня 2025р

Завідувач кафедри

 доцент, Загоруй Л.П.

Розглянуто на засіданні Вченої ради Біолого-технологічного факультету

Протокол № 1 від 24 серпня 2025р

Голова вченої ради факультету

 професор Мерзлов С.В.

Розглянуто на засіданні науково-методичної комісії Університету

Протокол № 2 від 26.09.2025

Голова НМК Університету

## Профіль Програми

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Керівник програми</b>	Загоруй Л.П., кан. вет. наук, доцент
<b>Члени робочої групи з розроблення програми</b>	Загоруй Л.П., кан. вет. наук, доцент Гребельник О.П., кан. тех. наук, доцент Феорук Н.М., кан. с.-г. наук, доцент Калініна Г.П., кан. тех. наук, доцент Король-Безпала Л.П., кан. с.-г. наук, доцент
<b>Повна назва закладу вищої освіти та структурного підрозділу, який реалізує програму</b>	Білоцерківський національний аграрний університет, кафедра Харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва
<b>Рівень національної рамки кваліфікацій</b>	Відповідність мікрокваліфікації «Бариста» рівню 5 Мікрокваліфікація «Бариста» охоплює базові професійні знання та навички, необхідні для виконання завдань у кавовій індустрії, таких як: Приготування еспreso та інших кавових напоїв. Робота з кавовим обладнанням. Обслуговування клієнтів. Знання основ гігієни та безпеки праці..
<b>Офіційна назва програми</b>	“БАРИСТА”
<b>Обсяг програми в кредитах ЄКТС та академічних годинах</b>	Обсяг програми в кредитах ЄКТС і академічних годинах (4 <i>кредитів ЄКТС, 120 годин</i> )
<b>Мова(и) навчання / оцінювання</b>	Мова навчання та оцінювання - <i>українська</i>
<b>2. Мета програми</b>	
Мета програми – підготувати кваліфікованого фахівця з приготування кавових напоїв, здатного професійно обслуговувати споживачів, володіти сучасними техніками роботи з кавою та обладнанням, дотримуючись стандартів якості та культури сервісу.	
<b>3. Характеристика програми</b>	
<b>Орієнтація, особливості та завдання програми</b>	Коротка характеристика Програма орієнтована на підготовку фахівців для сфери обслуговування та харчових послуг. Основні освітні акценти спрямовані на формування практичних умінь приготування кавових напоїв, володіння сучасним кавовим обладнанням, знання основ сенсорики, технік латте-арту

	<p>та сервісної культури.</p> <p><b>Специфіка й особливості програми</b>  Вона поєднує теоретичні знання про каву, її походження та властивості з інтенсивною практичною підготовкою. Значна увага приділяється якості обслуговування, комунікативним навичкам і дотриманню стандартів безпеки харчових продуктів.</p> <p><b>Основні завдання програми:</b>  -навчити учасників професійного приготування кавових напоїв;  -сформувані навички роботи з обладнанням і сировиною;  -розвинути культуру сервісу та комунікації з клієнтами;  -забезпечити знання з основ гігієни, безпеки й організації робочого процесу.</p>
<p><b>Основний фокус програми</b></p>	<p><b>Основний фокус програми</b> – професійна підготовка фахівців з приготування кавових напоїв, розвиток практичних навичок роботи з кавовим обладнанням та формування високої культури сервісу у сфері обслуговування.</p>
<p><b>5. Викладання та оцінювання</b></p>	
<p><b>Викладання та навчання</b></p>	<p><b>Основні підходи</b>  Практико-орієнтоване навчання з акцентом на відпрацювання професійних навичок.  Компетентнісний підхід – формування знань, умінь і професійних якостей.  Інтерактивний підхід – залучення учасників до обговорень, дегустацій та рольових вправ.</p> <p><b>Методи навчання</b>  Майстер-класи та демонстрації від тренера.  Практичні заняття з приготування кавових напоїв.  Сенсорний аналіз (дегустації кави та молока).  Тренінги з комунікації та культури сервісу.  Індивідуальні та групові практичні завдання.</p> <p><b>Технології навчання</b>  Використання сучасного кавового обладнання (еспресо-машини, кавомолки, фільтр-методи, альтернативні способи</p>

	<p>заварювання).</p> <p>Цифрові ресурси (відеоуроки, інтерактивні презентації, симуляції).</p> <p>Методи контролю якості – калібрування обладнання, перевірка параметрів напоїв.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних норм і технологічних регламентів.</p>
<b>Оцінювання</b>	<p>Поточний контроль (усне опитування, тести).</p> <p>Підсумковий контроль: теоретичний тест, практичний іспит.</p> <p>Сертифікація: присвоєння мікрокваліфікації «Бариста»</p>
<b>6. Результати навчання (компетентності)</b>	
<p>Основні програмні результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знати види кавових зерен, процеси їх обробки, обсмажування, помелу, зберігання</li> <li>- вміти готувати кавові напої з урахуванням різних технік та рецептур</li> <li>- знати будову кавомашин, кавомолок, іншого обладнання, правила їх використання та обслуговування</li> <li>- мати навички роботи з молоком тваринного і рослинного походження</li> <li>- знати правила роботи з харчовими продуктами, санітарні норми</li> <li>- вміти ефективно комунікувати, швидко і якісно обслуговувати клієнта, вирішувати конфліктні ситуації</li> </ul>	
<b>7. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b>	
<b>Кадрове забезпечення</b>	<p>Загоруй Л.П., кан. вет. наук, доцент</p> <p>Гребельник О.П., кан. тех. наук, доцент</p> <p>Феорук Н.М., кан. с.-г. наук, доцент</p> <p>Калініна Г.П., кан. тех. наук, доцент</p> <p>Король-Безпала Л.П., кан. с.-г. наук, доцент</p> <p>Викладачі для проведення теоретичних лекцій, організації та контролю практичних занять. Оцінки знань та навичок слухачів під час іспиту та практичних демонстрацій.</p> <p>Директор кавярні «Марідель» - Лазоренко М.С.</p> <p>Асистенти та працівники кав'ярні або баристи-практики, які супроводжують слухачів під час практики.</p>
<b>Матеріально-технічне забезпечення</b>	<p>Матеріально-технічне забезпечення мікрокваліфікації «Бариста» включає:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кавове обладнання.</li> <li>2. Інструменти бариста.</li> <li>3. Кухонне та допоміжне обладнання.</li> </ol>

	<p>4. Кава та допоміжні матеріали.</p> <p>5. Технічне забезпечення та мультимедіа.</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>1. Інформаційне забезпечення: Електронні ресурси, професійні портали та бази знань: SCA (Specialty Coffee Association), міжнародні та українські ресурси для бариста.</p> <p>2. Навчально-методичне забезпечення: Навчальні програми та плани (силлабуси) з переліком тем, годин та очікуваних результатів. Методичні посібники та інструкції, рецептурні картки. Демонстраційні матеріали: схеми роботи кавомашини, відео-покази етапів приготування напоїв та латте-арту. Тестові та контрольні матеріали: тести, контрольні завдання, інструкції для оцінки практичних навичок.</p> <p>3. Засоби контролю: Тести та завдання для оцінки теоретичних знань. Практичні іспити та дегустаційні листи для оцінки навичок приготування напоїв.</p>

**Зміст Програми (перелік компонентів програми)**  
**Лекції**

№	Назва	Кількість годин
1	Історія кави, сорти, обробка зерна. Хто такий бариста: роль і етика.	10
2	Технологія приготування еспресо Помилки та їх виправлення	10
3	Приготування класичних кавових напоїв	10
4	Сенсорика: органолептичний аналіз кави	10
5	Тайм-менеджмент бариста.	10

**Практичні заняття**

№	Назва	Кількість годин
1	Ознайомлення з обладнанням кав'ярні. Техніка безпеки.	10
2	Обладнання: кавомашини, млин, приладдя - Помел, доза, трамбування.	10