

**ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ, МОЛОДЕЖИ И СПОРТА АДМИНИСТРАЦИИ
КИРОВСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Шубинский учебно-воспитательный комплекс «Школа-детский сад»
Кировского района Республики Крым**

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

 М.В.Анищенко

от 28.08.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

И.о. директора

 А.С.Титаренко

Приказ № 197 от 28.08.2025 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
кружка «Бариста»**

Направленность: социально-гуманитарная

Срок реализации программы: 1 год

Уровень программы: базовый

Вид программы: модифицированная

Возраст обучающихся: 13-17 лет

Составитель: Ферзуллаева Эльвина
Мудесировна

Педагог дополнительного образования

с.Шубино, 2025г.

Раздел №1. Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа кружка «Бариста» разработана в соответствии с нормативно-правовым обеспечением программы:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федеральный закон Российской Федерации от 24.07.1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Указ Президента Российской Федерации от 24.12.2014 г. № 808 «Об утверждении Основ государственной культурной политики» (в действующей редакции);
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015г. № 996р;
- Стратегия научно-технологического развития Российской Федерации, утверждённая Указом Президента Российской Федерации от 01.12.2016 г. № 642 (в действующей редакции);
- Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2024 г. № 309 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 г. № 114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Минпросвещения России от 03.09.2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем развития дополнительного образования детей» (в действующей редакции);
- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (в действующей редакции);
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 17.08.2024 г. № 2233-р «Об утверждении Стратегии реализации молодежной политики в Российской Федерации на период до 2030 года»
- Федеральный закон Российской Федерации от 13.07.2020 г. № 189-ФЗ «О

- государственном (муниципальном) социальном заказе на оказание государственных (муниципальных) услуг в социальной сфере» (в действующей редакции);
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 г. № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
 - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (в действующей редакции);
 - Указ Президента Российской Федерации от 9 ноября 2022 г. № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей»;
 - Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 г. № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года» (в действующей редакции);
 - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
 - Об образовании в Республике Крым: закон Республики Крым от 06.07.2015 г. № 131-ЗРК/2015 (в действующей редакции);
 - Приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 03.09.2021 г. № 1394 «Об утверждении моделей обеспечения доступности дополнительного образования для детей Республики Крым»;
 - Приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 09.12.2021 г. № 1948 «О методических рекомендациях «Проектирование дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ»;
 - Распоряжение Совета министров Республики Крым от 11.08.2022 г. № 1179-р «О реализации Концепции дополнительного образования детей до 2030 года в Республике Крым»;
 - Постановление Совета министров Республики Крым от 20.07.2023 г. № 510 «Об организации оказания государственных услуг в социальной сфере при формировании государственного социального заказа на оказание государственных услуг в социальной сфере на территории

- Республики Крым»;
- Постановление Совета министров Республики Крым от 17.08.2023 г. № 593 «Об утверждении Порядка формирования государственных социальных заказов на оказание государственных услуг в социальной сфере, отнесенных к полномочиям исполнительных органов Республики Крым, и Формы отчета об исполнении государственного социального заказа на оказание государственных услуг в социальной сфере, отнесенных к полномочиям исполнительных органов Республики Крым»;
 - Постановление Совета министров Республики Крым от 31.08.2023 г. № 639 «О вопросах оказания государственной услуги в социальной сфере «Реализация дополнительных образовательных программ» в соответствии с социальными сертификатами»;
 - Письмо Минпросвещения России от 19.03.2020 г. № ГД-39/04 «О направлении методических рекомендаций по реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;
 - Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 31.07.2023 г. № 04-423 «О направлении методических рекомендаций для педагогических работников образовательных организаций общего образования, образовательных организаций среднего профессионального образования, образовательных организаций дополнительного образования по использованию российского программного обеспечения при взаимодействии с обучающимися и их родителями (законными представителями)»;
 - Письмо Минпросвещения России от 01.06.2023 г. № АБ-2324/05 «О внедрении Единой модели профессиональной ориентации» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации профориентационного минимума для образовательных организаций Российской Федерации, реализующих образовательные программы основного общего и среднего общего образования», «Инструкцией по подготовке к реализации профориентационного минимума в образовательных организациях субъекта Российской Федерации»);
 - Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 29.09.2023 г. № АБ-3935/06 «Методические рекомендации по формированию механизмов обновления содержания, методов и технологий обучения в системе дополнительного образования детей, направленных на повышение качества дополнительного образования детей, в том числе включение компонентов, обеспечивающих формирование функциональной грамотности и компетентностей, связанных с эмоциональным, физическим, интеллектуальным, духовным развитием человека, значимых для вхождения Российской Федерации в

- число десяти ведущих стран мира по качеству общего образования, для реализации приоритетных направлений научно технологического и культурного развития страны»;
- Устав Муниципального бюджетного образовательного учреждения Шубинский учебно-воспитательный комплекс «Школа-детский сад» Кировского района Республики Крым
 - Положением о дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программах
 - Положением о дополнительном образовании

Направленность программы.

Программа «Бариста» имеет социально-гуманитарная. Программа направлена на ознакомление обучающихся с профессиональной эстетикой и этикой мастера сервиса, основами психологии и конфликтологии, техникой безопасности и санитарными требованиями к работе. Занятия позволяют обеспечить занятость обучающихся, в внеучебное время, каникулярное время.

Ведущие направления деятельности:

- Организационная и методическая работа.
- Учебно-образовательная и воспитательная.
- Участие в конкурсных и проектных мероприятиях школьного, муниципального и Республиканского уровней.

Актуальность программы В связи с ростом популярности профессии бариста, а также из-за отсутствия единых стандартов приготовления кофе на предприятиях общественного питания – возникла необходимость в квалифицированных специалистах.

Для нашей страны — это новая профессия. Лет десять назад она еще не была настолько популярна. Но постепенно посещение кофеен вошло в моду, количество заведений, где подают кофе, увеличивалось, соответственно, стал появляться спрос на мастеров, умеющих профессионально готовить кофе. Возрастающая любовь к напитку сделала популярным мастерство бариста.

Профессия бариста весьма востребована как в мелких частных кофейнях, так и в ресторанах, гостиницах, сетевых заведениях общепита, в буфетах.

К сожалению, обучиться профессии бариста, в основном можно через систему дополнительного профессионального образования, а это не всем под силу, особенно для детей и молодежи в студенческую пору.

Новизна программы состоит в том, что данная программа предназначена для обучающихся и позволяет им освоить азы профессии во внеучебное время.

Обучение бариста, как и любой другой профессии, состоит из двух этапов:

- теоретического
- практического.

Профессионал приготовления кофе должен усвоить большой объем информации по истории кофе, о существующих сортах, а также способах приготовления напитка. Именно этому и посвящена первая теоретическая часть обучения. Практика включает в себя приготовление и дегустацию различных видов кофе и напитков на его основе.

Отличительная особенность образовательной программы.

Программа "Бариста" ориентирована на практическое обучение навыкам профессионального приготовления кофе и работы с кофейным оборудованием. Её ключевые особенности:

- Практико-ориентированность — акцент на отработке умений через реальные мастер-классы и тренировки на оборудовании.

- Комплексный подход — охватываются все этапы: от выбора кофейных зёрен, помола, настройки оборудования до техники приготовления различных кофейных напитков.

- Развитие профессиональных компетенций — ученики получают знания и навыки, востребованные в сфере общественного питания и кофейного бизнеса.

- Воспитание культуры обслуживания — формирование этикета бариста и навыков коммуникации с клиентами.

- Дополнительное образование для школьников — программа адаптирована под возраст и уровень подготовки подростков, способствует развитию творческого и предпринимательского мышления

Педагогическая целесообразность заключается в том, что образовательная программа построена с учётом возрастных особенностей, интересов и мотивации школьников. Это обеспечивает:

- Оптимальное усвоение знаний и навыков через доступные методы обучения и постепенное усложнение материала.

- Практическую направленность — формирование умений, которые школьники могут применять в реальной жизни и будущей профессиональной деятельности.

- Развитие личностных качеств (ответственности, внимания, творчества) и коммуникативных навыков.

- Стимулирование мотивации и интереса к учебной деятельности за счёт вовлечения в актуальные и востребованные темы.

- Соответствие современным образовательным стандартам и требованиям дополнительного образования, что повышает качество подготовки.

Таким образом, педагогическая целесообразность обеспечивает эффективное и осмысленное обучение школьников, максимально приближая его к их потребностям и возможностям.

Адресат программы

Программа ориентирована на обучающихся в возрасте от 13 до 17 лет. Основной акцент сделан на развитие ключевых компетенций, навыков критического мышления, самостоятельности и готовности к социальной и

профессиональной реализации. Учитываются возрастные и психологические особенности подростков, их уровень знаний и интересы, что позволяет эффективно адаптировать содержание и методы обучения под потребности этой возрастной группы.

Объем и срок освоения: обучения включает 34 учебных часа, срок освоения программы – 1 год.

Уровень программы: базового уровня обучения

Форма обучения - очная.

Форма проведения занятий – групповая.

Особенности организации образовательного процесса: организация образовательного процесса происходит в группе. Группа разновозрастная. Состав группы: постоянный; занятия: групповые. Наполняемость учебной группы - не менее 12 человек. Виды занятий определяются содержанием программы и могут предусматривать лекции, практические и творческие занятия, выполнение самостоятельной работы в подготовке конкурсных материалов и другие виды учебно-познавательных и учебно-практических задач. По особенностям коммуникативного взаимодействия: лекция с элементами беседы, рассказ, практикум, исследование, проект, презентации.

Основные виды деятельности: познавательная, практическая.

Режим занятий в течение учебного года занятия проводятся 1 раз в неделю по 1 академическому часу (1 академический час 45 минут), согласно расписанию. Занятия проводятся в учебных кабинетах, выделенных МБОУ «Шубинский УВК».

1.2. Цель и задачи программы

Цель - обучение базовым навыкам, которыми должен обладать бариста

Задачи:

Образовательные: -

- изучение правовых основ профессиональной деятельности;
- ознакомление с историей происхождения и рынком кофе;
- изучение товароведных характеристик, видов и ассортимента кофе;
- изучение теоретических основ и практических аспектов профессиональной деятельности;
- изучение кофейной культуры и стандартов работы бариста

Развивающие: -

- расширить кругозор учащихся;
- привить обучающимся кофейный этикет, изучение правил подачи кофе и сервировки десертного стола;
- знания об основах работы в кофейне и общепите в общем.

Воспитательные: -

- совершенствовать навыки работы в коллективе;
- формировать положительную самооценку обучающегося в конкретной практической деятельности;
- формировать опыт практических навыков, умение вести диалог во время работы, развить их коммуникативные способности;

- способствовать нравственному воспитанию обучающихся, доброжелательности, терпимости в отношении к другим;
- воспитать уважение к своему труду и труду других людей, аккуратность, усидчивость, терпение;
- сформировать умения довести начатое дело до конца, воспитать ответственность за порученное дело.

Формы организации деятельности учащихся на занятии:

- фронтальная (проведение опросов, бесед, лекций-визуализаций, обсуждения и т.п.) при изучении нового материала, отработке навыков и закреплении пройденного материала, просмотре и анализе фильмов;
- групповая (работа в парах и малых группах, в т.ч. переменного состава) - во время выполнения практических заданий;
- индивидуальная (проведение консультаций, оказание помощи в разработке самостоятельных проектов, рефератов, исследовательских работ).

Основные виды деятельности в период освоения программы:

- Теоретическое обучение
Изучение основ кофейной культуры, видов кофе, особенностей обжарки, методов заваривания и обслуживания клиентов.
 - Практическое обучение
Освоение навыков приготовления различных кофейных напитков (эспрессо, капучино, латте и др.), работа с кофемашиной, настройка помола и дозировки, техника вспенивания молока.
 - Контроль качества
Проведение дегустаций, оценка вкуса и аромата, обучение распознаванию дефектов кофе и их устранению.
 - Обслуживание клиентов
Формирование коммуникативных навыков, работа с заказами, стандарты сервиса и этикет.
 - Гигиенические и санитарные процедуры
Изучение и выполнение правил чистоты и безопасности на рабочем месте.
 - Рефлексия и самоконтроль
Анализ своих успехов и ошибок, коррекция техники приготовления и обслуживания.
- Эти виды деятельности обеспечивают комплексное освоение профессии бариста и позволяют развить профессиональные и коммуникативные компетенции.

1.3. Воспитательный потенциал дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы.

Дополнительная программа Бариста обладает значительным воспитательным потенциалом, формируя у обучающихся не только профессиональные навыки, но и важные личностные качества:

- Ответственность и дисциплина
Работа с кофейным оборудованием и соблюдение стандартов приготовления требуют внимательности, последовательности и аккуратности.
- Коммуникативные навыки

Программа способствует развитию умения вежливо и эффективно общаться с клиентами, работать в команде, учитывать потребности других.

- Творческий подход и самовыражение

Приготовление кофейных напитков позволяет проявлять креативность через дизайн подачи, эксперименты с рецептами и техникой.

- Культурное воспитание

Знакомство с историей кофе, традициями разных стран расширяет кругозор и формирует уважение к культурным особенностям.

- Умение работать в стрессовых условиях

Быстрая и качественная работа за баром в условиях высокой нагрузки развивает стрессоустойчивость и мобильность мышления.- Гигиена и культура труда

Обучение правилам санитарии и организации рабочего места формирует привычку к порядку и заботе о здоровье.

Таким образом, программа Бариста способствует комплексному развитию личности, воспитывает ответственность, коммуникабельность и творческое мышление, что важно как для профессиональной, так и социальной адаптации молодёжи.

1.4. Планируемые результаты.

Предметные результаты у учащихся будут сформированы:

- законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;
- ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания;
- перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы;
- необходимые дополнения к кофейным напиткам;
- тенденции и модные течения в продаже и сервировке кофейных напитков;
- наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе;
- способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования бара;
- технологию приготовления смешанных горячих напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бариста с гостям

Метапредметные результаты у учащихся будут сформированы:

- умение ориентироваться в различных областях,
- умение организовывать собственную учебную деятельность, использовать средства информационных и коммуникационных технологий, коммуникативные навыки конструктивного взаимодействия и сотрудничества со сверстниками и взрослыми; учащиеся овладеют навыками анализа, обобщения, сравнения при работе с разными- источниками информации, умениями творчески выполнить задание, проявить критичность и гибкость

мышления, свою индивидуальность, свой стиль;

- учащиеся будут способны принимать решения и управлять своей и чужой-деятельностью.

Личностные:

— Работа в режиме многозадачности, быстрое обслуживание заказов

— Ведение коммуникации с клиентами с целью повышения уровня сервиса

— Самостоятельное решение технических и организационных задач

1.4. Содержание программы
1.4.1. Учебный план (1 час в неделю)

№	Наименование темы	всего	Общее количество часов		Форма аттестации/ контроля
			теория	практика	
1	Введение в профессию Бариста	1	1		Устный опрос
2	История появления кофе и способы его обработки	1	1		
3	Сырьё и обработка кофейных зёрен	6			
3.1	Типы зерна и их характеристики	1	1		
3.2	Правила хранения кофе	1		1	
3.3	Устройство и принцип работы эспрессо-машин	1		1	Демонстрационный
3.4	Этапы приготовления классического эспрессо	1		1	Проверочная практика
3.5	Основы правильной экстракции	1		1	Практическое задание
3.6	Методы помола и дозировки	1		1	Отчет по практике
4	Правильное обращение с молоком	3			
4.1	Молоко и молочные продукты в приготовлении кофе	1	1		Теоретический тест
4.2	Основные рецепты молочной пенки	1		1	Урок-практикум
4.3	Простые рисунки на поверхности кофе («латте-арт»)	1		1	Творческое задание
5	Влияние кофе на организм	2			
5.1	Основы мастерства подачи и оформления кофе	1		1	Практическая проверка
5.2	Здоровье и употребление	1	1		Анкетирование

	кофе				
6	Рецептурная база и техника подачи	5			
6.1	Подбор ингредиентов для кофейных коктейлей	1	1		Конструирование рецептов
6.2	Рецептура популярных кофейных напитков	1	1		Составление меню
6.3	Работа с нестандартными ингредиентами	1		1	Экспериментальная деятельность
6.4	Использование добавок и специй	1	1		Анализ готовых образцов
6.5	Температурный режим приготовления напитков	1		1	Мини-тест
7	Этикет, культура и гигиена бариста	9			
7.1	Этикет обслуживания клиентов	1		1	Проигрывание ситуаций
7.2	Профессиональная культура и гигиена бариста	1	1		
7.3	Стандарты гигиены на рабочем месте бариста	1	1		Самооценка
7.4	Психология взаимодействия с клиентами	1	1		Проведение ролевой игры
7.5	Критерии оценки качества кофе	1		1	Дегустация
7.6	Современные тенденции в мире кофе	1	1		Проектная презентация
7.7	Особенности устройства кафе и точек продаж	1	1		
7.8	Закупка и выбор сырья для бизнеса	1	1		
7.9	Решение организационных вопросов в работе бариста	1	1		Беседа
8	Итоговые занятия (кофейная карта)	4			
8.1	Итоговая творческая работа	1	1		Создание портфолио
8.2	Обобщающее занятие	1		1	
8.3	Самостоятельная защита	1	1		Презентация

	творческого проекта				собственного рецепта
8.4	Практическое применение полученных навыков	1		1	Мастер-класс
9	Экскурсии и внеклассные мероприятия	3			
9.1	Организация экскурсионного мероприятия	1		1	Посещение места работы профессионалов
9.2	Оформление отчетов и документации	1		1	Документальное оформление отчета
9.3	Завершающее мероприятие	1		1	Выпускное испытание

1.4.2. Содержание дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Бариста».

1. Введение в профессию Бариста (1 час)

Теория: Что такое профессия бариста? Историко-культурные корни и современная роль бариста в обществе.

2. История появления кофе и способы его обработки (1 час)

Теория: Происхождение кофе, этапы развития кофейной культуры, традиционные и современные методы обработки кофе.

3. Сырьё и обработка кофейных зёрен (6 часов)

Теория: Типы зерна, их классификация, различия по вкусу и аромату. Способы хранения кофе.

Практика: Правила обращения с кофейными зёрнами, исследование степени обжарки и её влияние на вкус.

4. Правильное обращение с молоком (3 часа)

Теория: Свойства молока, процессы нагревания и взбивания, методы подбора оптимальной температуры.

Практика: Совершенствование навыков взбивания молока, изготовление базовой молочной пенки.

5. Влияние кофе на организм (2 часа)

Теория: Польза и потенциальный вред кофе, индивидуальные реакции организма, рекомендации по употреблению кофе.

Практика: Освоение приёмов подачи кофе с точки зрения здоровья клиента.

6. Рецептурная база и техника подачи (5 часов)

Теория: Классические и современные рецепты кофейных напитков, технология подачи и сервировки.

Практика: Исследование различных рецептурных комбинаций, эксперименты с необычными ингредиентами.

7. Этикет, культура и гигиена бариста (9 часов)

Теория: Стандартные процедуры обслуживания клиентов, профессиональная этика и санитарные нормы.

Практика: Речевые ситуации и ролевые игры, дегустация кофе.

8. Итоговые занятия (4 часа)

Теория: Повторение пройденного материала, обобщение знаний.

Практика: Итоговая творческая работа, создание кофейной карты.

9. Экскурсии и внеклассные мероприятия (3 часа)

Практика: Посещение мест профессиональной деятельности бариста, взаимодействие с действующими специалистами.

1.5. Планируемые результаты программы:

К концу обучения по программе обучающиеся будут знать:

- Историю происхождения кофе и эволюцию профессии бариста:
- Первоначальные стадии распространения кофе.
- Традиции потребления кофе в разных странах мира.
- Важнейшие события и персоналии, повлиявшие на развитие кофейной культуры.
- Разновидности кофейных зёрен и методы их обработки:
- Процесс обжарки и факторы, влияющие на вкус кофе.
- Безопасность работы с оборудованием.
- Основные этапы приготовления эспрессо и кофейных напитков:
 - Выбор подходящего молока для кофе.
 - Способ достижения идеальной текстуры пены.
- Основополагающие приёмы нанесения рисунка на кофе.
- Медицинские аспекты воздействия кофе на организм:
- Особенности поведения бариста с посетителями.

- Психологические аспекты коммуникации с клиентом.
- Основы грамотного решения конфликтных ситуаций.
- Санитарные нормы и безопасность на рабочем месте
- Аналитические подходы к оценке качества кофе
- Современные тенденции в кофейной индустрии

К концу обучения по программе обучающиеся будут уметь:

Готовить классический эспрессо

Грамотно настраивать кофемолку и регулировать крупность помола.

Добиваться стабильного и равномерного потока экстракта.

Работать с молоком и готовить кофейные напитки с добавлением молока:

Правильно подогреть и взбивать молоко разными способами (паром, механическим устройством, ручным методом).

Сохранять нужную консистенцию молочной пены и текстуру крема.

Смешивать кофе и молоко для получения идеальной эмульсии и гладкой поверхности напитка.

Владеть техникой заполнения кружки горячим молоком и создании красивых рисунков на поверхности кофе.

Проводить дегустацию кофе и определять важные вкусовые оттенки.

Следить за качеством сырья и сохранять его свежесть.

Решать конфликты и удовлетворять потребности клиентов.

Соблюдать санитарно-гигиенические нормы и поддерживать чистоту оборудования

Представлять себя и вести бизнес-проекты в сфере кофе

Четко формулировать личные цели и планы профессионального развития.

Строить карьеру бариста, планировать открытие своего кофейного бизнеса или продвижение внутри существующих компаний.

Раздел №2. Комплекс организационно-педагогических условий.

2.1. Календарный учебный график реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Бариста»

Год обучения	Дата занятий. начала	Дата окончания занятий.	Количество учебных недель.	Количество учебных часов.
1	01.09.	26.05	34	34

Продолжительность образовательного процесса - 34 учебных недель: начало занятий - 1 сентября, завершение - 26 мая.

График занятий: 1 раз в неделю, занятия по 1 академическому часу.

2.2. Условия реализации программы

Кадровое обеспечение - педагог дополнительного образования должен обладать компетенциями в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».

Материально-технические условия реализации программы.

Материально-техническое обеспечение программы: помещение для занятий - учебный кабинет, который соответствует всем санитарно-гигиеническим нормам, и подготовлен к началу учебного года. Для занятий используется ноутбук для показа наглядных материалов и обучающих фильмов, проектор, плита электрическая, чашки и стаканы для подачи кофе и тренировочных упражнений, тарелки и полотенца для уборки стола и поддержания порядка, щетки и моющие средства для чистки оборудования. Занятия проводятся в кабинете технологии, расположенном на 1 этаже МБОУ «Шубинский УВК».

ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА

№ п/п	Наименование	Кол-во
1	Стол учительский	1
2	Стул ученический	12
3	Стул преподавателя	1
4	Кухонный гарнитур с электрической плитой	1
5	Доска классная	1
6	Ноутбук	1
7	Стол сервировочный	1
8	Стол ученический	12
9	Стенды (Классный уголок, по ТБ, информационный)	1
10	Экспонаты	1

Информационное обеспечение дополнительной общеобразовательной программы - видео-, фото-, интернет-источники; Программа предусматривает использование интернет-ресурсов (видеоматериалов, мастер-классов)

Учебно-методическое обеспечение программы.

К дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе создан учебно-методический комплекс (УМК), представляющий собой совокупность систематизированных материалов, необходимых для осуществления образовательного процесса и обеспечивающих результативное освоение обучающимися данной программы.

Методическое обеспечение образовательной программы:

Принципы построения работы:

- от простого к сложному.
- связь знаний, умений с жизнью, с практикой.
- научность.
- доступность.
- системность знаний.
- воспитывающая и развивающая направленность.
- активность и самостоятельность.
- учет возрастных и индивидуальных особенностей.

Методы обучения:

1. Словесные методы;
2. Наглядные методы;
3. Практические методы.

Методы контроля: опрос и тестирование, разбор дистанций.

Методы воспитания: убеждение, поощрение, упражнение, стимулирование, мотивация и др.

Педагогические технологии:

Личностно-ориентированные технологии:

- введение обучающихся в мир ценностей и оказание им помощи в выборе личностно-значимой системы ценностных ориентаций;
- формирование у обучающихся разнообразных способов деятельности и развитие творческих способностей
- использование методики разноуровневого подхода.

2.3. Формы аттестации/контроля

Формы аттестации:

- Тесты.
- Контрольные вопросы
- Проекты.
- Презентации.
- Экспериментальная деятельность

Критерии оценки уровня теоретической подготовки:

Владение терминологией и ключевыми понятиями

Критерии оценки уровня практической подготовки:

Эффективность работы с оборудованием

Критерии оценки уровня личностного развития детей:

- культура организации практической деятельности; культура поведения; творческое отношение к выполнению заданий; самостоятельность и коммуникативность.

Предмет оценивания: набор основных знаний, умений, практических навыков по изучаемому виду деятельности; универсальные учебные действия; личностные свойства. В качестве методов, определяющих соответствие результатов обучения программным требованиям, являются:

-система включённого наблюдения;

-зачётные занятия, проектные и практические работ, реализация творческих проектов: экскурсии (в том числе виртуальные), мультимедийные презентации, игры, викторины.

Дидактический материал:

- Тесты.
- Фрагменты источников.
- Статистические данные.
- Анкеты и опросники.

Успешной реализации образовательной программы учреждения способствует структурированный, качественный, разнообразный комплекс информационно-методических и методических материалов, содержащий нормативно-правовые документы по вопросам дополнительного образования и воспитания, образовательные программы педагогов дополнительного образования детей, методическую продукцию из опыта работы педагогов школы, Республики Крым, РФ; научно-педагогические периодические издания, электронные образовательные, информационные и методические ресурсы.

Технологии и методы организации учебно-воспитательного процесса.

Для реализации программы используются методы обучения, в основе которых лежит уровень деятельности учащихся:

-объяснительно-иллюстрированный (используется для восприятия и усвоения готовой информации);

-репродуктивные методы.

Для успешного выполнения задач, поставленных в программе «Бариста», используются следующие технологии: информационная, коммуникативная, здоровьесберегающая.

Использованные методы и технологии позволяют обучающимся сформировать знания, умения и навыки, а также углублять основные понятия теории и практики по краеведению, истории своей страны, района, села, школы.

Способы проверки ожидаемых результатов.

1. Устный опрос;
2. Наблюдение;
3. Создание проектов;
4. Обсуждение выполненных работ учащихся;

5. Участие в выставках, конкурсах, акциях.

Педагогические технологии.

Для реализации программы используются педагогические технологии:

- группового обучения;
- коллективного взаимообучения;
- разноуровневого обучения;
- развивающего обучения;
- проблемного обучения;
- коллективной творческой деятельности;
- развития критического мышления;
- здоровьесберегающая технология;

Алгоритм учебного занятия.

Структура занятия состоит из следующих частей:

1. Предшествующая работа
2. Подготовительная часть.
3. Основная часть
4. Заключительная часть

Подведение итогов, личные выводы и умозаключения.

Дети совместно с педагогом отмечают свои успехи и ошибки, которые допустили. Этот этап работы учит детей осознано подходить к анализу, а также защищать свою позицию, быть открытым, эмоционально раскрепощённым.

Данная структура занятий развивает у детей интеллектуальную деятельность и всестороннее развитие.

2.4. Список литературы

Литература для обучающихся

1. Шеламова, Г.М. Деловая культура взаимодействия: учеб. пособие / Г.М. Шеламова. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 64 с. – (Торговля, сервис).
2. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для нач. проф. образования / Г.М. Шеламова. - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 192 с.
3. Шеламова, Г.М. Психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. - М.: Академия, 2018. - 128 с.
4. Иванников, В.А. Психология: учебник для СПО / В.А. Иванников. - М.: Юрайт, 2018. - 480 с. - (Серия: Профессиональное образование)

Список литературы для родителей

1. Виктория Гольберг, *«Путеводитель по миру кофе. Путешествие от фермы до чашечки»*. Газета Культура, № 12, 2021 г.
2. Кирилл Попков, *«Большая книга латте-арта»*, учебно-практическое руководство, Москва, Манн Иванов Фербер, 2022 г.
3. Ирина Кузнецова, *«Профессиональная техника заваривания кофе. От классического напитка до авторских рецептов»*. Издательство Росгосиздат, 2023 г.
4. Михаил Чикуров, *«История развития искусства подачи кофе в России XIX—XXI веков»*. Журнал «Наука и жизнь», выпуск № 10, октябрь 2022 г.
5. Сергей Николаев, *«Мир спешелти кофе: Региональные особенности вкуса и аромата зерен»*. Санкт-Петербург, Фирма «Инфра-М», 2022 г.
6. Владимир Павлов, *«Технология приготовления кофе: секреты мастерства профессионалов»*. Российский журнал гастрономии, № 3, 2023 г.*

Литература для педагога

Используемая литература Законодательные и нормативные документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания, определения [Электронный ресурс]. - Режим доступа: law.ru/gosts/gost/54758
2. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

Основная литература:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений

сред. Проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 320 с.

2. . Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч.1/А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. -256 с.

3. . Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учеб. пособие для СПО / Е.П. Кошевой. - 2-е изд., испр. И доп. - М.: Издательство Юрайт, 2018. - 226 с. - Серия: Профессиональное образование.

4. . Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. -240 с.

5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитарная и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. 4.2. / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.

- 240 с.

6. . Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Сеницына, Е.С. Соколова. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 304 с.

7. . Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр

«Академия», 2018. -304 с. Дополнительная литература:

Методическое пособие:

1. «Теоретический курс кофе». Электронный ресурс
[Режим доступа] <http://lib.knigi-x.ru/23istoriva/582767-1-teoreticheskiv-kurskofe-metodicheskoe-posobie-dlva-konsultantov-biwell-metodicheskoe-posobie-dlva.php>

2. Кофейный обучающий центр. Электронный ресурс
[Режим доступа] <http://senseofcoffee.ru/>

3. Журнал «Кондитерские изделия: чай, кофе, какао» Электронный ресурс
[Режим доступа] <http://vww.mv-ki.ru/>

4. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru:>

5. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

6. Библия бариста (интернет-источник)

7. Библия бариста или правила профессионала (интернет-источник)

8. Кофе: рецепты, коктейли, советы, мастер-классы – Денисов Д.И., Цыров С.В. М: -ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2018г.

9. Кофе Эспрессо, руководство для профессионала, Дэвид С. Шомер, перевод с англ. В.В. Полонского, М: ООО «Гурмэ Стайл» 2019.

**Календарный учебный график
I год обучения**

	1 полугодие																2 полугодие																			
Месяц	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май			
Кол-во учебных занятий	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
Кол-во часов	4				4				4				4				4				4				4				4							
Кол-во часов в в	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Аттестация/ формы контроля					Входной контроль												Промежуточный контроль																Итоговая аттестация.			
Объем учебной нагрузки на учебный год 34 часа на одну группу																																				

РАЗДЕЛ №3

3.1. Оценочные материалы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов. По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки *по двухбалльной системе: «зачтено»/«не зачтено»*.

1. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации

1. По вкусу эспрессо должен быть:

- А. Кислым, сладким и горьким одновременно
- Б. Сладким с кислинкой
- В. Кислым с горчинкой

2. Основная задача баристы:

- А. Не мешать кофе вариться
- Б. Впечатлить клиента своим мастерством
- В. Приготовить вкусный напиток из любых зерен

3. Пенка эспрессо должна быть:

- А. Матовой, мягкой, однородной
- Б. неоднородной с маленькими пузырьками
- В. однородной, глянцевой и эластичной

4. Правильная температура воды для эспрессо

- А. не превышает 96 градусов
- Б. 85-75 градусов
- В. 98-100 градусов

5. Дольше всего кофе можно хранить

- А. обжаренным и молотым
- Б. обжаренным, но немолотым
- В. не обжаренным

Эталон ответов:

1	2	3	4	5
А	А	В	А	В

2. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации

1. Молоко для кофе взбивают

- А. Венчиком
- Б. Стимером
- В. Гриндером

2. Молотый кофе теряет аромат

- А. За два часа
- Б. За два месяца

В. За два дня

3. Основная задача баристы

- А. Впечатлять, гостя свои мастерством
- Б. Не мешать кофе вариться
- В. Приготовить вкусный напиток из любых зерен

4. Чтобы лучше ощутить вкус кофе, нужно

- А. съесть кусочек лимона
- Б. Пить маленькими глотками
- В. Его сербать

5. На языке баристы «мышинные хвостики» — это

- А. светлые разводы на кофейной пенке
- Б. струйки кофе, которые перетекают из кофемашины в чашку
- В. струйки взбитого молока, который вливают в кофе

Эталон ответов:

1	2	3	4	5
Б	А	Б	В	Б

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

1. Типовые задания для проведения итогового тестирования

1. Эспрессо нужно вливать в чашку

- А. пока экстракция не посветлеет
- Б. пока в пенке не начнут появляться пузыри
- В. Пока наберется полная чашка

2. По вкусу эспрессо должен быть

- А. пока экстракция не посветлеет
- Б. пока в пенке не начнут появляться пузыри
- В. Пока наберется полная чашка

3. Пенка эспрессо должна быть

- А. неоднородной с маленькими пузырями
- Б. матовой, мягкой, однородной
- В. Однородной, глянцевой и эластичной

4. Правильная температура воды для эспрессо

- А. 98-100С
- Б. не превышает 96С
- В. 85-75С

5. Долше всего кофе можно хранить

- А. Не обжаренным
- Б. Обжаренным и молотым

В. Обжаренным, но не молотым

6. На языке баристы «мышинные хвостики» — это

А. Струйки кофе, которые перетекают из кофе машину в чашку

Б. Струйки взбитого молока, который вливают в кофе

В. Светлые разводы на кофейной пенке

7. Питчер — это

А. Помощник бариста

Б. Кувшин для взбивания молока

В. Десерт к эспрессо

8. Эспрессо готовят

А. В кофе машине

Б. Как в турке так и в кофе машине

В. В турке

9. На высоту пенки влияет

А. Помол зерен

Б. Давление воды

В. Температура холдера

10. Сладковатый вкус капучино дает

А. Двойное кипячение воды

Б. Специальная обжарка зерен

В. Молоко

11. Свежесорванный кофе баристы предпочитают не готовить, потому что

А. Он будет слишком горьким

Б. Напиток будет иметь медный вкус и аромат

В. Аромат и вкус будет не выраженным

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
А	А	В	Б	А	А	В	Б	А	Б	В

2. Типовое задание для проведения демонстрационного экзамена

Задание 1. Приготовить 2 порции кофе, 1 порция с использованием молока, 1 порция без использования молока

Задание 2. Из предложенных ингредиентов составить и приготовить фантазийный кофе.

3.2 Методические материалы

План конспект урока

Конспект занятия дополнительного образования кружка «Бариста»

Эпиграф к занятию:

"Каждый глоток кофе — маленький праздник"

Участники занятия:

Обучающиеся подросткового возраста (от 13 до 17 лет)

Тип занятия:

Практико-теоретическое занятие комбинированного типа

Форма занятия:

Фронтально-групповая, индивидуальная деятельность, элементы демонстрации и игры

Оформление:

Класс оборудован рабочими местами, столом с оборудованием бариста, образцами кофе и чайником, плакатами с изображением этапов приготовления кофе, картой стран-производителей кофе, меню готовых напитков.

Методы и технологии обучения:

Наглядно-демонстративный метод, игровой метод, фронтальные беседы, индивидуальный инструктаж, лабораторно-практические упражнения, проектно-исследовательские методики.

Цель занятия:

Формирование первоначальных компетенций будущих бариста и воспитание уважительного отношения к профессии бариста.

Образовательные задачи:

1. Раскрыть историю появления кофе и познакомить учащихся с процессом роста, сбора урожая и обработки кофейных зерен.
2. Объяснить значение основных понятий («обжарка», «помол», «экстракция»).
3. Продемонстрировать процесс приготовления классического эспрессо и капучино на профессиональном оборудовании.

Воспитательные задачи:

1. Повышение уровня осознанности важности труда бариста и уважения к своему труду.
2. Создание позитивного настроения на успешное овладение профессией и повышение самооценки.

Развивающие задачи:

1. Развитие наблюдательности, мелкой моторики рук, координации движений.
2. Формирование коммуникативных навыков взаимодействия в коллективе и взаимовыручки.

Основные понятия:

- Бариста — специалист по приготовлению кофе.
- Экстракция — процесс извлечения растворимых веществ из кофейных зерен водой.
- Обжарка — процесс термообработки зеленых кофейных зерен.
- Помол — степень измельченности кофейных зерен.
- Латте-арт — художественное украшение поверхности молока рисунками.

Плановое мероприятие:

Создание собственных образцов кофейных напитков с применением полученных знаний и навыков.

Ожидаемый результат:

Обучающиеся освоят базовые принципы приготовления кофе, овладеют элементарными навыками работы с профессиональным оборудованием и проявят способность самостоятельно создавать классические кофейные напитки.

Источники информации:

- Книга Александра Кокорёва «Искусство приготовления эспresso»
- Учебник Сергея Николаева «Мир спешелти кофе»
- Интернет-ресурс www.baristaguide.ru

Методический замысел занятия и обоснование его темы:

Цель данного занятия — обеспечить комплексное представление школьников о профессии бариста и привлечь внимание подростков к сфере обслуживания и гостеприимства. Это важно для формирования устойчивого интереса к различным направлениям профессиональной деятельности, повышения общей осведомленности и стимулирования мотивации к дальнейшему развитию творческих способностей.

Выбор именно этой темы обусловлен востребованностью квалифицированных кадров в гостиничном бизнесе и ресторанной индустрии, необходимостью расширения представлений молодёжи о рынке профессий и формировании культурных традиций питания.

Этапы занятия:

I. Подготовительная часть (1 мин.)

Организационная фаза: приветствие преподавателя, постановка цели и задач занятия, объявление плана работы.

II. Теоретическая часть (5 мин.)

1. Историческая справка о происхождении кофе и этапах его распространения.
2. Основы терминологии: виды кофейных деревьев, стадии созревания ягод, обработка зерен.
3. Важнейшие процессы в подготовке кофе: помол, экстракция, классификация степеней обжарки.

III. Практическая часть (20 мин.)

1. Показ преподавателем правильной последовательности действий при варке кофе на профессиональной машине.
2. Индивидуальное выполнение учениками операций по приготовлению классического эспresso и капучино.
3. Оценка результатов работы, коррекция выявленных недостатков.

IV. Игровая ситуация (15 мин.)

Игра «Правильный заказ» — учащиеся имитируют работу бариста, принимая заказы от воображаемых клиентов и демонстрируя умение быстро и качественно обслуживать гостей.

V. Итоговая рефлексия (5 мин.)

Заключительное слово учителя, оценка проделанной работы, награждение активных участников символическими призами.

Используемое оборудование:

- Кофейная турка,

- Весы кухонные,
- Термометр,
- Набор стаканчиков и стаканов,
- Запас свежей воды,
- Зеленые и обжаренные кофейные зерна.

Конспект подготовлен в соответствии с программой кружковой деятельности «Бариста» и направлен на формирование устойчивых профессиональных качеств среди подростков.

3.3. Календарно-тематическое планирование

№	Наименование темы	всего	Общее количество часов		Форма аттестации/ контроля
			теория	практика	
Сентябрь					
1	Введение в профессию Бариста	1	1		Устный опрос
2	История появления кофе и способы его обработки	1	1		
	Сырьё и обработка кофейных зёрен	6			
3	Типы зерна и их характеристики	1	1		
4	Правила хранения кофе	1		1	
Октябрь					
5	Устройство и принцип работы эспрессо-машин	1		1	Демонстрационный
6	Этапы приготовления классического эспрессо	1		1	Проверочная практика
7	Основы правильной экстракции	1		1	Практическое задание
8	Методы помола и дозировки	1		1	Отчет по практике
Ноябрь					
	Правильное обращение с молоком	3			
9	Молоко и молочные продукты в приготовлении кофе	1	1		Теоретический тест
10	Основные рецепты молочной пенки	1		1	Урок-практикум
11	Простые рисунки на поверхности кофе («латте-арт»)	1		1	Творческое задание

	Влияние кофе на организм	2			
12	Основы мастерства подачи и оформления кофе	1		1	Практическая проверка
Декабрь					
13	Здоровье и употребление кофе	1	1		Анкетирование
	Рецептурная база и техника подачи	5			
14	Подбор ингредиентов для кофейных коктейлей	1	1		Конструирование рецептов
15	Рецептура популярных кофейных напитков	1	1		Составление меню
16	Работа с нестандартными ингредиентами	1		1	Экспериментальная деятельность
Январь					
17	Использование добавок и специй	1	1		Анализ готовых образцов
18	Температурный режим приготовления напитков	1		1	Мини-тест
	Этикет, культура и гигиена бариста	9			
19	Этикет обслуживания клиентов	1		1	Проигрывание ситуаций
20	Профессиональная культура и гигиена бариста	1	1		
Февраль					
21	Стандарты гигиены на рабочем месте бариста	1	1		Самооценка
22	Психология взаимодействия с клиентами	1	1		Проведение ролевой игры
23	Критерии оценки качества кофе	1		1	Дегустация
24	Современные тенденции в мире кофе	1	1		Проектная презентация
Март					
25	Особенности устройства кафе и точек продаж	1	1		

26	Закупка и выбор сырья для бизнеса	1	1		
27	Решение организационных вопросов в работе бариста	1	1		Беседа
	Итоговые занятия (кофейная карта)	4			
28	Итоговая творческая работа	1	1		Создание портфолио
Апрель					
29	Обобщающее занятие	1		1	
30	Самостоятельная защита творческого проекта	1	1		Презентация собственного рецепта
31	Практическое применение полученных навыков	1		1	Мастер-класс
	Экскурсии и внеклассные мероприятия	3			
32	Организация экскурсионного мероприятия	1		1	Посещение места работы профессионалов
Май					
33	Оформление отчетов и документации	1		1	Документальное оформление отчета
34	Завершающее мероприятие	1		1	Выпускное испытание

3.5 План воспитательной работы

Воспитательная работа в рамках программы «Бариста» направлена на воспитание чувства патриотизма и бережного отношения к русской культуре, ее традициям; уважение к высоким образцам культуры других стран и народов; развитие доброжелательности в оценке творческих работ товарищей и критическое отношение к своим работам; воспитание чувства ответственности при выполнении своей работы.

Для решения поставленных воспитательных задач и достижения цели программы, учащиеся привлекаются к участию (подготовке, проведению) в мероприятиях кружка, учреждения, района, благотворительных акциях, выставках, мастер-классах, лекциях, беседах, соревнованиях и т.д.

№	Наименование	Направление	Дата проведения (факт)
Сентябрь			
1	Проведение инструктажей с обучающимися. -инструктаж по охране труда по правилам безопасного поведения на дорогах и на транспорте; - инструктаж по охране труда (вводный) инструктаж по электробезопасности; -инструктаж по пожарной безопасности.	Здоровье сберегающее	
2	Информационный час, Посвященный Дню солидарности в борьбе с терроризмом. Действия при угрозе возникновения нештатных ситуаций различного характера.	Здоровье сберегающее	
3	Индивидуальные консультации педагога с родителями. Беседа с родителями по теме «Профилактика детского травматизма».	Духовно- нравственное	
4	Беседа «Безопасность на дорогах».	Здоровье	
5	Участие в Дне открытых дверей, мастер-классах.	Культурно-досуговое	
Октябрь			

6	Беседа «День учителя – всемирный праздник».	Общекультурное	
7	Беседа «Крепкая семья – сильное государство».	Духовно-нравственное	
8	Беседа «О профилактике простудных заболеваний гриппа и ОРВИ».	Здоровьесберегающее	
9	Беседа о недопущении пожаров в быту. Действия при пожаре.	Здоровьесберегающее	
10	Участие в выставке.	Социальное	
Ноябрь			
11	Муниципальный этап Республиканского открытого конкурса «Космические фантазии».	Культурно-досуговое	
12	Проведение конкурса на лучшую работу членов объединений.	Общеинтеллектуальное	
13	Беседа «Всемирный день милосердия».	Духовно-нравственное	
14	Беседа «Международный день отказа от курения «Скажи нет!»».	Здоровьесберегающее	
Декабрь			
15	Информационный час, посвященный дню Неизвестного солдата	Духовно-нравственное	
16	Беседа, посвященная Международному дню инвалидов «Люди, сильные духом».	Духовно-нравственное	
17	Индивидуальные консультации педагога с родителями.	Духовно-нравственное	
18	Беседа по осторожному обращению с пиротехническими изделиями, по антитеррористической защищённости и пожарной безопасности -Правила пожарной безопасности во время празднования Нового года.	Профилактическое	
19	Беседа «О поведении на зимних каникулах, противопожарной безопасности, безопасном использовании пиротехнических изделий. О	Профилактическое	

	соблюдении правил дорожного движения».		
Январь			
20	Беседа «О безопасности при угрозе возникновения нештатных ситуаций различного характера, угрожающих жизни и здоровью».	Профилактическое	
21	Беседа «День Республики Крым».	Общекультурное	
22	Беседа «Сделай правильный выбор!».	Здоровьесберегающее	
Февраль			
23	Беседа «Есть такая профессия – Родину защищать!».	Общекультурное	
24	Проведение Республиканского патриотического конкурса детского творчества «Ради жизни на Земле!..»	Общеинтеллектуальное	
25	Беседа «Профилактика простудных заболеваний».	Здоровьесберегающее	
Март			
26	Беседа «Закон обо мне, мне о Законе».	Общеинтеллектуальное	
27	<i>18 марта</i> - День воссоединения Крыма с Россией	Гражданско-патриотическое	
28	Беседа «Правила поведения на дороге».	Профилактическое	
Апрель			
29	Муниципальное мероприятие «Колокола памяти» Минута молчания по воинам, погибшим в боях за освобождение Сакского района	Общекультурное	
30	Проведение конкурса на лучшую работу членов объединений	Культурно-досуговое	
31	Беседа, посвященная Международному дню Земли «Эта Земля твоя и моя».	Общекультурное	
Май			

32	Беседа «Поклонитесь Матери солдата».	Духовно-нравственное	
33	Информационный час «В жизни всегда есть место подвигу». Встречи с героями и участниками СВО. Конкурс стихов «Герои – среди нас».	Гражданско-патриотическое	
34	Беседа «Правила безопасного поведения на каникулах».	Профилактическое	

6. Сценарий воспитательного мероприятия.

Сценарий воспитательного мероприятия по кружку дополнительного образования "Бариста" в школе на тему «Путешествие в ароматный мир кофе: искусство быть бариста».

Время проведения: 45 минут

Ход мероприятия

1. Организационный момент (3 минуты)

Приветствие, проверка готовности аудитории, объявление цели встречи.

2. Теоретическая часть: Кофе – напиток с историей (8 минут)

Формат: Рассказ педагога с элементами беседы и показом презентации с иллюстрациями видов зерен, оборудования и способов приготовления кофе.

Краткое содержание лекции:

- Происхождение кофе (Эфиопия).
- Основные сорта кофе (Арабика, Робуста).
- Популярные способы обработки кофе (мытая обработка, сухая обработка).

- Особенности процесса обжарки кофе.

Вопросы классу:

- Какие ассоциации возникают у вас, когда слышите слово "кофе"?
- Пробовали ли вы готовить кофе дома?

3. Игра-викторина "Все о кофе" (10 минут)

Дети делятся на две команды. Проводится викторина на знание фактов о кофе. За каждый правильный ответ команда получает балл.

Примеры вопросов:

- Сколько чашек кофе выпивал Наполеон ежедневно?
- Какой сорт кофе является самым дорогим в мире?
- Из какого растения добывают кофе?

Команда-победительница награждается символическими призами (например, значком с изображением чашечки кофе).

4. Мастер-класс "Искусство взбивать молочную пену" (15 минут)

Детям демонстрируется техника вспенивания молока с использованием капучинатора или обычного френч-пресса. Педагог показывает процесс пошагово, комментируя каждое действие. Затем ребята пробуют сделать пенку самостоятельно, создавая рисунок на поверхности напитка.

5. Творческое задание "Моя первая чашечка" (5 минут)

Каждый ребенок рисует свою фантазийную чашечку кофе, украшая её теми мотивами, которые ассоциируются у него с любимым напитком.

6. Подведение итогов (4 минуты)

Педагог совместно с ребятами подводит итоги занятия, обсуждая впечатления и достижения, полученные на мероприятии. Дети отвечают на вопросы:

- Понравилось ли вам занятие?
- Чему новому научились?

Завершение занятия положительными эмоциями и вручением памятных дипломов участникам.

Таким образом, мероприятие проходит динамично, увлекательно и познавательно, позволяя ребятам познакомиться с культурой и искусством приготовления кофе, развить творческие способности и коммуникативные навыки.