



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری
شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی

دوره آموزش عالی تکمیلی بین سطوح تحصیلی

مشخصات کلی، برنامه و سرفصل تک درس

باریستا

Barista



گروه فرهنگ و هنر

این برنامه در جلسه ۱۷۲ مورخ ۱۳۹۸/۶/۱۲ گروه فرهنگ و هنر به تصویب رسید و بر اساس مصوبه جلسه ۲۵۳ مورخ ۱۳۹۴/۹/۱۵ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی از تاریخ ابلاغ، برای مؤسسات و مراکز آموزش علمی-کاربردی که مجوز اجرای آن را دارند قابل اجرا است.

بسمه تعالی

نظام آموزش عالی تکمیلی بین سطوح تحصیلی
برنامه درسی تک درس
بارستا

بر اساس مصوبه جلسه ۲۵۳ مورخ ۱۳۹۴/۹/۱۵ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی،
گروه فرهنگ و هنر در جلسه ۱۷۲ مورخ ۱۳۹۸/۶/۱۲ تک درس **بارستا** را تصویب نمود. این برنامه از
تاریخ ابلاغ در موسسات و مراکز آموزشی علمی- کاربردی که مجوز اجرای آن را از دانشگاه جامع علمی -
کاربردی اخذ نموده‌اند، قابل اجراست.

رأی صادره جلسه ۱۷۲ مورخ ۱۳۹۸/۶/۱۲ گروه فرهنگ و هنر در خصوص برنامه آموزشی و درسی علمی-کاربردی دوره تک درس
«**بارستا**» صحیح است. به واحدهای مجری ابلاغ شود.

محمد حسین امید

رئیس دانشگاه و

رئیس شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی

رونوشت :

معاون محترم آموزشی دانشگاه جامع علمی-کاربردی جهت ابلاغ به واحدهای مجری



مورد تأیید است:

رضا نوروززاده

مدیر کل دفتر برنامه ریزی درسی و دبیر شورای
برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی

مختار جواران

معاون آموزشی و نائب رئیس

شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی

دوره آموزشی تک درس باریستا

مقدمه:

لزوم تخصصی و آکادمیک شدن علوم قهوه و میزان رشد و فراگیری حرفه های دارای بازار کار و بی اثر کردن تحریم های حوزه آموزش تخصصی (مانند قهوه) ما را بر آن داشت که دوره های تخصصی قهوه را از طریق علمی پیش برده که علاوه بر استفاده از فضای آکادمیک دانشگاه، بنای پرورش افراد متخصص در رشته های دارای فضا و بازار کار مناسب و کاربردی را ایجاد کنیم.

تعریف و هدف:

برنامه درسی تک درس «باریستا» شامل مجموعه ای از قابلیت ها است که دست یافتن به آنها نیازمند گذراندن مباحث نظری و عملی است، که فرد را برای شغل باریستا و امور مربوطه آماده می کند. هدف از اجرای این تک درس، تربیت نیروهای ماهر و کارآمد برای کار در کافه به عنوان باریستا (متصدی قهوه) است.

ضرورت برگزاری دوره:

امروزه شاهد آن هستیم که سطح دانش و تشخیص عموم مردم نسبت به آنچه می نوشند و می خورند بیشتر از گذشته شده و اهمیت تربیت نیروهای انسانی متخصص در صنعت غذا و نوشیدنی کشور بیش از گذشته دیده می شود. تربیت نیروهای کارآمد برای ورود به بازار کار مرتبط با صنعت قهوه و کاهش نرخ بیکاری و پر کردن حلقه مفقوده پذیرایی صحیح و اصولی قهوه در هتل ها و صنعت گردشگری از ضرورت های برگزاری این دوره بشمار می رود.

شایستگی ها و مهارت های قابل انتظار:

- فرآوری ها و تأثیر آن بر قهوه تخصصی
 - فرهنگ سرو و برخورد با مشتری
 - نگهداری و حفظ تجهیزات مرتبط
- انتظار می رود مهارت پذیر پس از گذراندن این درس، موفق به کسب مهارت تکمیلی مربوط به شغل متصدی قهوه تخصصی (باریستا) شود.



دوره آموزشی تک درس باریستا

سطح آموزشی:

- تکمیلی بین سطوح تحصیلی دیپلم و کاردانی (دیپلم - کاردانی)
- تکمیلی بین سطوح تحصیلی کاردانی و کارشناسی (کاردانی - کارشناسی)
- تکمیلی بین سطوح تحصیلی کارشناسی و کارشناسی ارشد (کارشناسی - کارشناسی ارشد)
- تکمیلی بین سطوح تحصیلی کارشناسی ارشد و دکتری (کارشناسی ارشد - دکتری)

ضوابط و شرایط پذیرش ورودی:

الف -

- داشتن حداقل مدرک دیپلم متوسطه
- داشتن گواهی سلامت
- آشنایی با مباحث قهوه

ب- نحوه پذیرش:

- آزمون تعیین سطح □ ، مصاحبه حضوری ■ ، عدم نیاز به آزمون و یا مصاحبه □
سایر روش ها با ذکر مورد:

جدول ساعت نظری و عملی تک درس:

درصد استاندارد ساعت	درصد	ساعت	
حد اکثر ۳۰ درصد	۲۹	۱۰	نظری
حد اقل ۷۰ درصد	۷۱	۲۴	عملی
۱۰۰	۱۰۰	۳۴	جمع



دوره آموزشی تک درس باریستا

نام درس: باریستا Barista				
عملی	نظری			
۲۴	۱۰	ساعت		
<p>الف: هدف از ارائه این درس کسب توانمندی‌ها و قابلیت‌های مهم زیر توسط مهارت پذیر است:</p> <p>شناخت تیپ‌های متفاوت عصاره‌گیری، شناخت تجهیزات مرتبط با عصاره‌گیری، شناخت آب و تاثیر آن در عصاره‌گیری، تکنیک‌های صحیح باریستایی (تمپ، دوزینگ، ...)، شناخت جدول چارت عصاره‌گیری اسپرسو، شناخت شیر، شیمی شیر و فوم‌گیری صحیح، پورینگ (ریختن صحیح شیر بر بستر قهوه)، شناخت و اجرای صحیح منوی کلاسیک باریستا، شناخت اسپرسو <i>under Extract</i> (آندراکستراکت) کم عصاره‌گیری شده، شناخت اسپرسو <i>over Extract</i> (اُوراکستراکت) بیش عصاره‌گیری شده، شناخت ظاهر و طعم و همه عوامل یک اسپرسو عالی عصاره‌گیری شده، شناخت معایب و برطرف کردن عصاره‌گیری اشتباه و ...</p> <p>ب: سر فصل آموزشی (رئوس مطالب و ریز محتوا)</p>				
زمان آموزش (ساعت)		ریز محتوای آموزشی سرفصل	مبحث کلی و رئوس مطالب سرفصل	ردیف
عملی	نظری			
	۳	<p style="text-align: center;">شرح نظری</p> <p>۱- شناخت تیپ‌های متفاوت عصاره‌گیری و دم کردن</p> <p>۲- اسپرسو چیست؟ باریستا کیست؟</p> <p>۳- عوامل تأثیرگذار بر اسپرسو؟</p> <p>۴- شناخت قهوه مورد استفاده در اسپرسو</p> <p>۵- آشنایی با برگه امتیازدهی (اسکور شیت) اسپرسو در مسابقات ملی و جهانی</p> <p>۶- شناخت انواع آسیاب (گرایندر) آسیاب و تیغه‌ها و سایز و مقدار (دوزینگ)</p> <p>۷- زمان و مقدار عصاره‌گیری</p> <p>۸- شناخت انواع اسپرسو ماشین و تجهیزات جانبی</p> <p>۹- شناخت و تحلیل آب مصرفی و انواع فیلترینگ</p> <p>۱۰- آب استاندارد از دید <i>SCA</i>، برای قهوه انجمن قهوه تخصصی جهانی</p> <p>۱۱- دست باریستا، تیم وورک- ورک فلو (گردش کار)، ادبیات و رفتار بدن باریستا</p>	مهارت‌های باریستا <i>Barista Skills</i> (مقدمات و مباحث پایه)	۱
	۲	<p style="text-align: center;">شرح کار عملی</p> <p>۱- تمپ کردن صحیح</p> <p>۲- دوزینگ (مقدار صحیح) گرفتن قهوه</p> <p>۳- استفاده صحیح از ابزار کار</p> <p>۴- استفاده صحیح از آسیاب و اسپرسو ماشین</p> <p>۵- عصاره‌گیری استاندارد طبق <i>SCA</i></p> <p>۶- تهیه انواع اسپرسو (لانگو، ریسترتو و نرمال)</p> <p>۷- شناخت و برطرف کردن معایب عصاره‌گیری</p> <p>۸- تنظیم آسیاب</p> <p>۹- شناخت شیر، شیمی شیر و فوم‌گیری صحیح</p> <p>۱۰- پورینگ (ریختن صحیح شیر بر بستر قهوه)</p> <p>۱۱- تهیه مکیاتو و کاپوچینو کلاسیک به صورت کارگاهی</p> <p>۱۲- شناخت و اجرای صحیح منوی کلاسیک باریستا</p>		
۲				
۲				
۲				
۲				
۲				
۲				



دوره آموزشی تک درس باریستا

		شرح نظری	مهارت‌های باریستا <i>Barista</i> Skills) عصاره گیری و مباحث پیشرفته)
۷		۱- مفهوم عصاره‌گیری	
		۲- از یک قهوه چند درصد می‌توان عصاره‌گیری کرد؟	
		۳- تعریف و شرح کامل مفاهیم: TDS در قهوه Strength در قهوه Extraction در قهوه	
		۴- عوامل مؤثر در داشتن TDS و Strength مناسب در اسپرسو	
		۵- چگونه عصاره‌گیری ۲۲٪ تا ۱۸٪ داشته باشیم.	
		۶- شناخت اسپرسو <i>under Extract</i> (آندراکستراکت) کم عصاره‌گیری شده	
		۷- شناخت اسپرسو <i>over Extract</i> (اُوراکستراکت) بیش عصاره‌گیری شده	
		۸- شناخت ظاهر و طعم و همه عوامل یک اسپرسو عالی عصاره‌گیری شده.	
		۹- شناخت معایب و برطرف کردن عصاره‌گیری اشتباه	
		۱۰- مراحل حفظ و نگهداری و نظافت کامل و چگونگی نظافت اسپرسو ماشین، گرایندر و سایر تجهیزات جانبی	
		۱۱- فرمول عصاره‌گیری	
		۱۲- جدول کنترل چارت عصاره‌گیری صحیح اسپرسو	
	۱۳- اصول مشتری مداری		
۲		شرح کار عملی	
		۱- عصاره‌گیری کم (آندر)	
		۲- عصاره‌گیری بیش (اُور)	
		۳- عصاره‌گیری صحیح	
	۱	۴- تنظیم آسیاب برای عصاره‌گیری صحیح طبق (WBC-SCA)	
	۱	۵- تغییر دما و سایر پارامترها برای عصاره‌گیری صحیح	
	۱	۶- عصاره‌گیری متفاوت از قهوه تجاری و قهوه تخصصی	
	۱	۷- ویژگی‌های طعمی و عملی اسپرسو صحیح SCA	
	۲	۸- نظافت و نگهداری طبق چارت SCA	
	۳	۹- تمرین پورینگ (ریزش شیر در بستر قهوه) برای لاته‌آرت و انجام طرح‌های پایه و ترکیبی	
۱	۱۰- سرو قهوه		



دوره آموزشی تک درس باریستا

ج: منابع درسی :

- ۱- دفترچه راهنمای تازگی و طراوت قهوه (انجمن قهوه تخصصی) سال انتشار ۱۳۹۸ ناشر گروه بونو، مشهد
- ۲- دفترچه راهنمای واژه نامه درک حسی (انجمن قهوه تخصصی) سال انتشار ۱۳۹۸ ناشر گروه بونو، مشهد

3- **(SCA) Specialty Coffee Association (Handbook) 2014 to 2019 London/Usa**

*barista skills, brewing skills, sensory skills, green bean skills, roast skill

4- **The world Atlas Coffee (james Hoffmann) 2014 London**

5- **Barista `s guide to Coffee (Tristan Stephenson) 2015 London**

6- **The Coffee Roaster`s Companion (Scot Rao) 2014 Canada**

7- **Coffee New Rulles (Jordan Mishelman, Zachari) 2018 Usa**

8- **Water Quality (SCA) 2017 Usa**

9- **Modulating the Flavor Profile of Coffee (Rob Hoos) 2015**

10- **Perfect Daily Grind (website) Usa**



دوره آموزشی تک درس باریستا

(د) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: باریستا

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی) :

- حداقل مدرک تحصیلی در مقطع کارشناسی ، رشته/رشته های تحصیلی(متجانس) : خبره در امور قهوه

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۱۰ سال

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز: کافی دیپلما (SCA)

- حداقل سابقه تدریس مرتبط(به سال):

■ خوب

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی □

■ خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی □

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- محیط آموزشی(کلاس، آزمایشگاه، کارگاه، تجهیزات و وسایل مورد نیاز) :

الف) کلاس □ آزمایشگاهمترمربع، □ کارگاه ۸۰ مترمربع، و سایر موارد با ذکر نام و مساحت

- فهرست تجهیزات، ماشین آلات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۷- لاین کامل گجت های دم آوری

۴- گرایندر ساده ۱ عدد

۱- اسپرسو ماشین مولتی بویلر

۸- میز و صندلی هنرجویان

۵- پروجکشن و وایت بورد

۲- اسپرسو ماشین سینگل بویلر

۹- اکسسوریز و محل مناسب شستشو

۶- میز های تجهیزات

۳- گرایندرهای اسپیشالیتهی ۲ عدد

ب) کار در محیط:

■ کارگاه، ■ کارخانه، □ واحد تولیدی، مزرعه و

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ■، مباحثه ای ■، تمرین و تکرار ■، آزمایشگاهی □، کارگاهی ■، پژوهشی □، فیلم و اسلاید ■

و سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزشیابی درس: ارزیابی بر اساس: آزمون کتبی ■، آزمون عملی ■، آزمون شفاهی □، ارائه پروژه ■، مطالعه موردی، سایر روش ها با

ذکر مورد



ضمائم



دوره آموزشی تک درس باریستا

مشخصات تهیه کننده برنامه

الف: مرکز / موسسه تهیه کننده برنامه:

نام مرکز / موسسه تهیه کننده برنامه	نشانی، تلفن، پست الکترونیکی
مرکز آموزش علمی کاربردی فرهنگ و هنر - واحد ۲۳ تهران	نشانی: : خیابان شهید بهشتی - خیابان پاکستان - کوچه دوم - پلاک ۲۰ تلفن: ۸۸۵۲۷۷۸۹۹۲ آدرس پست الکترونیکی:

ب: اعضای گروه تدوین کننده برنامه:

نام و نام خانوادگی اعضای گروه تدوین کننده	مدرک تحصیلی	تلفن	پست الکترونیکی
جواد اکبری	خبره تخصصی قهوه SCA coffee		

