



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  
دم آوری قهوه**



**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  
دم آوری قهوه

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 **دم آوری قهوه** 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.

رای صادره جلسه ۱۷۲ مورخ ۱۳۹۸/۶/۱۲ گروه فرهنگ و هنر در خصوص برنامه آموزشی و درسی علمی-کاربردی دوره تک درس  
«دم آوری قهوه» 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 جلالی جواران

معاون آموزشی و نائب رئیس  
شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی

## دوره آموزشی تک درس دم آوری قهوه

### مقدمه:

لزوم تخصصی و آکادمیک شدن علوم قهوه و میزبان 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 دانشگاه 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 «دم آوری قهوه» شامل مجموعه ای از قابلیت ها است که دست یافتن به آنها نیازمند گذراندن مباحث نظری و عملی است، که فرد را برای دم آوری قهوه تخصصی و فراوری ها و تاثیر آن بر قهوه آماده می کند. هدف از اجرای این تک درس، تربیت نیروهای ماهر و کار آمد برای انجام مهارت یا بخشی از مهارت باریستا و کار در کافه است.

### ضرورت برگزاری دوره:

سالهاست که صنعت غذا و نوشیدنی در مسیر اعتلای خود ضرورت آموزش های آکادمیک و استاندارد در فضای آکادمیک و تخصصی را حس کرده و می کند و 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 جمله ضرورت های ایجاد این دوره می باشد.

### شایستگی ها و مهارت های قابل انتظار:

- فراوری ها و تاثیر آن بر قهوه تخصصی
  - دم آوری قهوه تخصصی
  - نگهداری و حفظ تجهیزات مرتبط
- انتظار می رود مهارت پذیر پس از گذراندن این درس، موفق به کسب مهارت تکمیلی مربوط به شغل متصدی دم آوری قهوه شود.



## دوره آموزشی تک درس دم آوری قهوه

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	۳۱	۱۰	نظری
حد اقل ۷۰ درصد	۶۹	۲۲	عملی
۱۰۰	۱۰۰	۳۲	جمع



## دوره آموزشی تک درس دم آوری قهوه

نام درس: دم آوری قهوه				
عملی	نظری	ساعت	۱۰	۲۲
پیش نیاز/هم‌نیاز: -				
الف: هدف از ارائه این درس کسب توانمندی‌ها و قابلیت‌های مهم ذیل توسط مهارت پذیر است: آشنایی با تاریخچه قهوه و مراحل کشت آن ، بودادن(رست قهوه )، شناخت انواع قهوه، شناخت معایب و بیماریهای میوه و گیاه قهوه، چگونگی چشایی و دم آوری قهوه تخصصی				
ب: سر فصل آموزشی (رئوس مطالب و ریز محتوا)				
ردیف	مبحث کلی و رئوس مطالب سرفصل	ریز محتوای آموزشی سرفصل	زمان آموزش (ساعت)	
			عملی	نظری
۱	مقدمات و آماده سازی قهوه	<b>شرح نظری</b>		
		۱- معرفی انجمن‌ها و سازمان‌های قانونگذار و مرجع در مباحث تخصصی قهوه		
		۲- تاریخچه پیدایش قهوه و تاریخچه کشف قهوه		
		۳- گسترش و نقشه عبور و گسترش قهوه از مناطق مختلف جهان در طول تاریخ		
		۴- کمربند جغرافیایی قهوه		
		۵- بزرگ‌ترین مصرف‌کننده‌ها و بزرگ‌ترین تولیدکننده‌ها		
		۶- روش‌های انتشار و تأثیر گیاه قهوه		
		۷- فرآیند رشد گیاه قهوه		
		۸- رشد در سایه		
		۹- میوه قهوه و لایه‌های آن و توضیح و شناخت لایه‌های مختلف میوه قهوه		
		۱۰- شناخت خانواده‌های گیاه قهوه		
		۱۱- بحث و کارشناسی در مورد دو خانواده عربیکا و روبستا		
		۱۲- کافئین چیست؟		
		۱۳- انواع زیرگونه و چگونگی به وجود آمدن زیرگونه‌های مختلف گیاه عربیکا		
		۱۴- برداشت محصول و انواع برداشت و فصول برداشت		
		۱۵- پراسسینگ (پردازش) انواع پراسس‌ها، دلیل و نتیجه هر پراسس و تأثیر آن در نوشیدنی نهایی		
		۱۶- آفات و بیماری‌های گیاه قهوه		
		۱۷- معایب دانه سبز و شناخت و تأثیر هر عیوب بر فنجان نهایی		
		۱۸- دلیل رُست کردن (بو دادن) و شناخت مراحل مختلف رُست قهوه و تأثیر آن بر فنجان نهایی		
۱۹- درک چشایی قهوه، مقدمه‌ای بر کاپینگ- شناخت نحوه نمره دادن به قهوه‌ها و شناخت اسیدها، قندها، لیپیدهای داخل قهوه				
	<b>شرح کار عملی</b>			
	۱- کاپینگ کردن (قهوه‌آزمایی)			
	۲- قهوه‌آزمایی بین قهوه‌های تجاری و قهوه‌های تخصصی			
	۳- قهوه‌آزمایی بین قهوه‌های تخصصی			
			۸	



## دوره آموزشی تک درس دم آوری قهوه

زمان آموزش (ساعت)	ریز محتوای آموزشی سرفصل	مبحث کلی و رئوس مطالب سرفصل	ردیف
۴	<b>شرح نظری</b>		مهارت‌های دم آوری
	۱- شناخت تیپ‌های متفاوت دم کردن		
	۲- تفاوت‌های کلی اسپرسو و قهوه‌های دمی		
	۳- قوانین مهم در دم کردن قهوه		
	۴- <i>Ratio</i> (رشیو) نسبت قهوه به آب		
	۵- آسیاب و شناخت سایز آسیاب		
	۶- دوزینگ و نسبت‌های متفاوت		
	۷- تفاوت ریزش در قهوه‌های دمی با شیوه <i>Drip</i> و تفاوت سایز آسیاب در آنها		
	۸- آب و کیفیت آب طبق <i>SCA</i>		
	۹- میزان آکالینتی و سایر موارد مهم در آب استاندارد در دم کردن قهوه		
	۱۰- ویژگی‌های مهم قهوه مورد استفاده در متدهای دم‌آوری		
	۱۱- فیلترینگ		
	۱۲- انواه گجت (متد یا وسیله) دم‌آوری		
	۱۳- جدول و سیکل زمانی دم‌آوری		
	۱۴- چرخه‌های زمانی دم‌آوری		
	۱۵- فاکتورهای مهم در عصاره‌گیری مثل: زمان، دما و میزان ارتباط قهوه با آب		
	۱۶- عصاره‌گیری و فرمول عصاره‌گیری		
	۱۷- فرمول عصاره‌گیری در دم‌آوری		
	۱۸- رابطه گرایندسایز در میزان استرنج و میزان عصاره‌گیری		
۱۹- شرح جدول کنترل چارت دم‌آوری			
۱۴	<b>شرح کار عملی</b>		
	۱- شناخت و انجام عمل پورینگ کردن آب بر بستر قهوه		
	۲- انجام عمل دم‌آوری طبق آموزش‌های نظری در هر یک از متد		
	۳- انجام و آزمون و خطا در سایز گرانیدر و تأثیر آن در میزان عصاره‌گیری		
	۴- دم‌آوری با قهوه‌ها با رُست‌های متفاوت و تأثیر آن در عصاره‌گیری		
	۵- عصاره‌گیری سه سیکل اصلی دم‌آوری		
۶- شناخت چگونه برطرف کردن معایب در حین عصاره‌گیری و طعمی و فرمولی قهوه‌های دمی آندراکستراکت و اُراکستراکت			

ج: منابع درسی :

۱- دفترچه راهنمای قهوه‌های دمی (انجمن قهوه تخصصی) سال انتشار ۱۳۹۸ ناشر گروه بونو - مشهد

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

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

3- The world Atlas Coffee ( James Hoffmann ) 2014 London

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

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

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

7- Water Quality ( SCA) 2017 Usa

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

9- Perfect Daily Grind ( website ) Usa



## دوره آموزشی تک درس دم آوری قهوه

د) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: دم آوری قهوه

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 و دم آوری

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۸ سال

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

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی

■ خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی

■ خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

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

الف) کلاس مترمربع  آزمایشگاه ..... مترمربع،  کارگاه ۸۰ مترمربع، و سایر موارد با ذکر نام و مساحت .....

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

۱- اسپرسو ماشین مولتی بویلر ۴- گرایندر ساده ۱ عدد ۷- لاین کامل گجت های دم آوری

۲- اسپرسو ماشین سینگل بویلر ۵- پروجکشن و وایت بورد ۸- میز و صندلی هنرجویان

۳- گرایندرهای اسپیشیالیتی ۲ عدد ۶- میز های تجهیزات ۹- اکسسوریز و سینک و محل مناسب شستشو

ب) کار در محیط:

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

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

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 دم آوری قهوه

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: 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	مدرك تحصيلی	تلفن	پست الکترونیکی
جواد اکبری	خبره تخصصی قهوه SCA coffee		

