

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 16.04.2024 11:27:38  
Уникальный программный ключ:  
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
**«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**УТВЕРЖДАЮ  
УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_ У.С. Путилова  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины: Баристское дело

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа разработана для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль):  
технология и организация ресторанного дела

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов  
питания

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ В.Г. Попов

Рабочую программу разработал:

Л.Н. Буракова; канд.техн.наук, доцент  
кафедры «Товароведения и технологии продуктов питания» \_\_\_\_\_

## 1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель освоение студентами основных положений организации баристского дела, а также умение студентов использовать на практике полученные знания при совершенствовании организационной структуры бара.

Задачи:

- изучить основы организации обслуживания в ресторанном деле;
- овладеть основными стилями работы бариста с ингредиентами;
- освоить правила работы с профессиональным инвентарем и оборудованием бара
- научиться правильно, составлять чайную карту, с учетом современных требований к стилю оформления и описания напитков;
- освоить правила подготовка бара и рабочего места к работе.

## 2. Место дисциплины/модуля в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.06.01 «Баристское дело» относится к дисциплинам, части формируемая участниками образовательных отношений учебного плана (элективные дисциплины (модуль)б).

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

- знание организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- умения осмысливать, анализировать и применять полученные знания к смежным дисциплинам;
- владение навыком работы с учебно-методической литературой.

Содержание дисциплины является логическим продолжением Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания и служит основой для освоения дисциплин: Организация ресторанного сервиса.

## 3. Результаты обучения по дисциплине/модулю

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) <sup>1</sup>	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС-4. Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Обработывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: 31 Способы обрабатывать текущую производственную информацию
		Уметь: У1 Анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции
		Владеть: В1 Способами обработки текущей производственной информации, анализом полученных данных
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: 32 Методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла
		Уметь: У2 Применять методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла
		Владеть: В2 Методами определения продукции на всех этапах жизненного цикла

#### 4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	4/7	28	-	14	39	27	экзамен

#### 5. Структура и содержание дисциплины/модуля

##### 5.1. Структура дисциплины.

##### Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля		Аудиторные занятия, час			СРС, час.	Всего, час	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	История кофе Кофейное зерно	4	-	2	6	12	ПКС 4.1	устный опрос
								ПКС 4.3	Лабораторная работа №1
2	2	Производство кофе	4	-	2	6	12	ПКС 4.1	устный опрос
								ПКС 4.3	Лабораторная работа №2
3	3	Кофейное оборудование, инвентарь, посуда, добавки	4	-	2	7	13	ПКС 4.1	устный опрос
								ПКС 4.3	Лабораторная работа №3
4	4	Метод приготовления и подачи эспрессо.	4	-	2	7	13	ПКС 4.1	устный опрос
								ПКС 4.3	Лабораторная работа №4
5	5	Метод приготовления смешанных напитков на основе кофе	4	-	2	5	11	ПКС 4.3	Лабораторная работа №5
6	6	История чай	4	-	2	4	10	ПКС 4.1	устный опрос
7	7	Методы приготовления и подачи чая	4	-	2	4	10	ПКС 4.3	Лабораторная работа №6,7
		Экзамен	-	-	-	-	27	ПКС 4.1	устный опрос
								ПКС 4.3	устный опрос
<b>Итого:</b>			<b>28</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>39</b>	<b>108</b>		

##### 5.2. Содержание дисциплины/модуля.

##### 5.2.1. Содержание разделов дисциплины.

Раздел 1. История кофе. Кофейное зерно. География произрастания кофе. История появления напитка кофе. Выращивание и сбор кофейных зёрен. Обработка и обжарка кофейных зёрен. Сортировка и классификация кофе. Моно сортовой и блиндированный кофе.

Раздел 2. Производство кофе. Страны производители кофе. Классификация кофейных деревьев.

Раздел 3. Кофейное оборудование, инвентарь, посуда, добавки.

Раздел 4. Метод приготовления и подачи эспрессо.

Раздел 5. Метод приготовления смешанных напитков на основе кофе

Раздел 6. История чай

Раздел 7. Методы приготовления и подачи чая

5.2.2. Содержание дисциплины/модуля по видам учебных занятий.

### Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	4	История кофе. Кофейное зерно
2	2	4	Производство кофе
3	3	4	Кофейное оборудование, инвентарь, посуда, добавки
4	4	4	Метод приготовления и подачи эспрессо.
5	5	4	Метод приготовления смешанных напитков на основе кофе
6	6	4	История чай
7	7	4	Методы приготовления и подачи чая
<b>Итого</b>		<b>28</b>	

Практические работы учебным планом не предусмотрены

### Лабораторные работы

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	1	2	Основа кофейного зерна. Способы и степени обжарки зерна.
2	2	2	Производители кофе, сорта и степени помола.
3	3	2	Подача горячих напитков. Выбор посуды в зависимости от вида напитка.
4	4	2	Подача эспрессо. Составление кофейной карты.
5	5	2	Подача капучино. Технология приготовления капучино.
6	6	2	Виды чая. Температуры хранения и заваривания.
7	7	2	Приготовление чая. Подача
<b>Итого:</b>		<b>14</b>	

### Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-7	5	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	1-7	18	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-7	5	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-7	5	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к аттестациям, экзамен
5	1-7	6	экзамен	
<b>Итого:</b>		<b>39</b>		

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

## 6. Тематика курсовых работ/проектов

*Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.*

## 7. Контрольные работы

*Контрольные работы учебным планом не предусмотрены*

## 8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Баллы
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита лабораторных работ	10
3	Устный опрос 1 аттестация	15
<b>ИТОГО за первую текущую аттестацию:</b>		<b>0-30</b>
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита лабораторных работ	10
6	Устный опрос 2 аттестация	15
<b>ИТОГО за вторую текущую аттестацию:</b>		<b>0-30</b>
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита лабораторных работ	15
9	Устный опрос 3 аттестация	20
<b>ИТОГО за третью текущую аттестацию:</b>		<b>0-40</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>100</b>

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/модуля (Оставить без изменений)

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование информационных ресурсов	Ссылка
1	Сайт ФГБОУ ВО ТИУ	<a href="https://www.tyuiu.ru/">https://www.tyuiu.ru/</a>
2	Система поддержки учебного процесса Educon	<a href="https://educon2.tyuiu.ru/">https://educon2.tyuiu.ru/</a>
3	Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ	<a href="http://webirbis.tsogu.ru/">http://webirbis.tsogu.ru/</a>
4	Веб интерфейс для веб конференций	<a href="https://bigbb.tyuiu.ru/b/">https://bigbb.tyuiu.ru/b/</a>

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

### 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

#### Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Баристское дело	<p>Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office Professional Plus</p> <p>Лабораторные занятия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации Лаборатория технологии производства продуктов питания Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте - 1 шт., проектор - 1 шт., проекционный экран - 1 шт., Блендер Bosch MSM 7400 - 1 шт., Блендер BraunMR 530 SauceCA - 1 шт., Варочная панель EURODOMOЕНС 604 G 2 - 1 шт., Весы электронные GAS SW-02 - 4 шт., Машина кухонная Bosch MUM 4855 - 1 шт., Миксер GORENJE M 701B - 1 шт., Пароконвектомат ПКА 6-1/1BM - 1 шт., Пароконвектомат ПКА 6-1/3П - 1 шт., Плита электрическая кухонная ЭПК-48 ЖШ-К-2/1 - 1 шт., Плита электрическая ПЭ-0.17СП - 4 шт., Посудомоечная машина МПК-500Ф - 1 шт., Слайсер BECKERS ES - 2 шт., Холодильник Mabe MRC 1 18 - 1 шт., Холодильник STINOL - 1 шт., Шкаф жарочный ШЖЭ-2 - 1 шт., Шкаф пекарный ШПЭМ-3 - 1 шт., Шкаф расстоечный ШРТ 10- 1/1М - 1 шт.</p>	<p>625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а</p> <p>625027, Тюменская область, г. Тюмень, ул. 50 лет Октября, д.38, ауд.223</p>

## **11. Методические указания по организации СРС**

*11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям. 11.2.*

*Методические указания по организации самостоятельной работы.*

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.



### Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Баристское дело

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанный дела

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ПКС-4.	ПКС-4.1 Обработывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: З1 Способы обрабатывать текущую производственную информацию	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
		Уметь: У1 Анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
		Владеть: В1 Способами обработки текущей производственной информации, анализом полученных данных	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: З2 Методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
		Уметь: У2 Применять методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
		Владеть: В2 Методами определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя

**КАРТА****обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой**

Дисциплина: Баристское дело

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании [Текст] : учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Дашков и К?, 2008. - 328 с	15	25	100	-
2	<b>Артёмова, Елена Николаевна.</b> <b>Основы технологии продукции общественного питания</b> : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии (по отраслям) / Е. Н. Артёмова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : КноРус, 2008. - 336 с.	10	25	100	-

# Лист согласования

Внутренний документ "Баристкое дело\_2022\_19.03.04\_ТТПП"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал: Путилова Ульяна Сергеевна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
1C 0C 74 3D 2B 3D 1C 01	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано
11 8D 86 18 00 03 73 98	Директор института	Халин Анатолий Николаевич		Согласовано
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано