

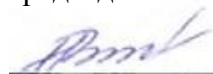
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о подписи:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:48
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Председатель КСН



Попов В.Г.

«30» августа 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Баристское дело

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность: Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30.08.2021 и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения дисциплины «Организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТТПП

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой  В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой  В.Г. Попов

«30» августа 2021 г

Рабочую программу разработал:

Буракова Л.Н. доцент, к.т.н.



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.

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) ¹	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 Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	31 Способен обрабатывать текущую производственную информацию
		У1 Анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции
		В1 Применять способы обработки текущей производственной информации, анализом полученных данных
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	32 Располагать методами определения продукции на всех этапах жизненного цикла
У2 Применять методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла		

		В2 Обладает 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 ПКС 4.3	устный опрос
2	2	Производство кофе	4	-	2	6	12	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
3	3	Кофейное оборудование, инвентарь, посуда, добавки	4	-	2	7	13	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
4	4	Метод приготовления и подачи эспрессо.	4	-	2	7	13	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
5	5	Метод приготовления смешанных напитков на основе кофе	4	-	2	5	11	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
6	6	История чай	4	-	2	4	10	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
7	7	Методы приготовления и подачи чая	4	-	2	4	10	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
	Курсовая работа –не предусмотрена		-	-	-	-			
	Экзамен		-	-	-	-	27		
Итого:			28	-	14	39	108		

5.2. Содержание дисциплины/модуля.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины/модуля (дидактические единицы).

Раздел 1. *История кофе. Кофейное зерно.* География произрастания кофе. История появления напитка кофе. Выращивание и сбор кофейных зёрен. Обработка и обжарка кофейных зерен. 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
Итого		28	

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
Итого:		14	

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,	работа с лекционным материалом, поиск и

			докладов, презентаций	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	
Итого:		39		

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

Технология традиционного обучения, информационные технологии.

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	№ недели
1	Работа на лекциях	0-5	1-6
2	Выполнение и защита практических работ	0-5	1-6
3	Тестирование 1 аттестация	0-7	6
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30	
4	Работа на лекциях	0-5	7-12
5	Выполнение и защита практических работ	0-5	7-12
6	Тестирование 2 аттестация	0-7	12
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30	
7	Работа на лекциях	0-5	13-17
8	Выполнение и защита практических работ	0-5	13-17
9	Тестирование 3 аттестация	0-6	17
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40	
ВСЕГО:		100	
16	Итоговое тестирование для задолжников	90	-

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

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>
 2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>
 3. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru
 4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
 5. Президентская библиотека www.prlib.ru
- 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

Перечень оборудования, необходимого для успешного освоения образовательной программы		
Наименование	Кол-во	Значение
Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)	1	Наглядность при изучении соответствующего материала
Microsoft Windows (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Microsoft Office (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Комплект учебной мебели		Для ведения занятий

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 ресторанного 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. Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	31 Способен обрабатывать текущую производственную информацию	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У1 Анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		В1 Применять способы обработки текущей производственной информации, анализом полученных данных	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	32 Располагать методами определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У2 Применять методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		В2 Обладает методами определения продукции на всех этапах жизненного	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов,	Демонстрирует достаточные знания указанных	Демонстрирует достаточные знания указанных

		цикла		допуская незначительные ошибки	вопросов	четко объясняя все нюансы и особенности
--	--	-------	--	--------------------------------------	----------	---

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, годиздания	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 : 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	Дубинина, Н. А. Организация производства на предприятии : учебное пособие / Н. А. Дубинина. - Астрахань : АГТУ, 2020. - 112 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/195070 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Лань".	ЭР	25	100	+
3	Артёмова, Елена Николаевна. Основы технологии продукции общественного питания : 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	-

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

Заведующий кафедрой ТППП

В.Г. Попов

« 30 » 08 2021 г.

Директор БИК Д.Х. Каюкова

« 30 » 08 2021 г.

М.П.

