

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı

| | | |
|---------------------------------------|------------|---|
| Sayı | 86 | Konu: Profesyonel Barista ve Kahve Hazırlama Eğitimi Kurs Programı |
| Tarih | 13.06.2018 | |
| Kurulda Gör. Tarihi | 31/05/2018 | |
| Önceki Kararın Tarih ve Sayısı | | |

Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün 04/04/2018 tarihli ve 10058203-101.02-E.6856757 sayılı yazısı üzerine Kurulumuzda görüşülen Profesyonel Barista ve Kahve Hazırlama Eğitimi Kurs Programı'nın ekli örneğine göre uygulanması hususunu uygun görüşle arz ederiz.

Dr. Mustafa OTRAR
Üye

Dr. Hüseyin KORKUT
Üye

Prof. Dr. Erkan DİNÇ
Üye

Dr. Hasan KAVGACI
Üye

Kâmil YEŞİL
Üye

Dr. Mehmet SÜRMELİ
Üye

Dr. Hüseyin ŞİRİN
Üye

Alpaslan DURMUŞ
Kurul Başkanı

UYGUNDUR
.../.../2018

İsmet YILMAZ
Millî Eğitim Bakanı

PROFESYONEL BARİSTA VE KAHVE HAZIRLAMA EĞİTİMİ KURS PROGRAMI

KURUMUN ADI :

KURUMUN ADRESİ :

KURUCUNUN ADI :

PROGRAMIN ADI : Profesyonel Barista ve Kahve Hazırlama Eğitimi Kurs Programı

PROGRAMIN DAYANAĞI : 5580 sayılı Özel Öğretim Kurumları Kanunu, Özel Öğretim Kurumları Yönetmeliği ile 14.08.2015 tarihli ve 72 sayılı Kurul Kararıyla kabul edilen Özel Çeşitli Kurslar Çerçeve Programı

PROGRAMIN SEVİYESİ : Bu program, 19 yaşından gün almış, en az ilkokul ve/veya ilköğretim düzeyinde eğitimini tamamlamış bireyler için hazırlanmıştır.

PROGRAMIN AMAÇLARI :

Bu Program ile kursiyerlerin;

1. Kahvenin tarihçesi hakkında temel bilgiler edinmeleri,
2. Kahve tarımını ana hatlarıyla tanıyarak tarımsal yöntemlerdeki (hasat, işleme) farklılıkların kahve üzerinde oluşturacağı etkileri fark etmeleri,
3. Dünya çapındaki kahve çeşitleri ve özelliklerini sıralamaları,
4. Kahvenin ticari formları, kullanım alanları ve yöntemleri hakkında bilgi edinmeleri,
5. Kahve demleme yöntemlerini açıklamaları,
6. Kahvenin sağlık üzerindeki etkileri hakkında bilgi sahibi olmaları,
7. Gıda güvenliğini sağlama yöntemlerini tanıyarak temel hijyen kurallarını eksiksiz olarak yerine getirmeleri,
8. Kendisinin ve diğer çalışanların sağlıklarını koruyucu ve can güvenliğini sağlayıcı tedbirleri almaları,
9. Kahve ve çeşitlerinin duyu analizi, değerlendirilmesi konusunda bilgi ve deneyim edinmeleri,

10. Kahvelerin amaca göre harmanlanma şekilleri hakkında bilgi edinmeleri,
11. Farklı kahve türlerine uygun kahve öğütülme derecelerini tanımaları,
12. Farklı kahveleri kuralına uygun öğütme becerisi kazanmaları,
13. Kahve kavurma makinesini kullanma ve temizleme becerisi kazanmaları,
14. Harman kahvelerin kavrulma işlemini kavramaları,
15. Isı profillerinin kahve kavurma işleminin sonucuna etkisini kavramaları,
16. Farklı aroma ve yoğunluğa sahip Türk kahvesi yapabilmeleri,
17. Türk kahvesi yapımında ortaya çıkan sorunları giderme becerisi kazanmaları,
18. Demleme (filtre) kahve yapımında kullanılan araç, gereç ve diğer ekipmanı kuralına uygun olarak kullanma ve temizleme becerisi kazanmaları,
19. Demleme (filtre) kahve yapımında ortaya çıkan sorunları analiz ederek giderme becerisi kazanmaları,
20. Yeni kahve demleme cihazlarını tanımaları ve kullanmaları,
21. Espresso yapımında kullanılan araç, gereç ve diğer ekipmanı kuralına uygun olarak kullanma ve temizleme becerisi kazanmaları,
22. İstenen aroma ve yoğunluğa sahip espresso ve espresso bazlı içecekler hazırlayabilmeleri,
23. Espresso hazırlanırken ortaya çıkan sorunları giderme becerisi kazanmaları,
24. Süt işleme tekniklerini kazanmaları,
25. Değişik yoğunluklarda süt hazırlama becerisi kazanmaları,
26. Cappuccino, latte ve krem şanti hazırlayarak sunabilmeleri,
27. Sütlü ve espresso bazlı değişik sıcak içecekler hazırlamaları,
28. Krem şanti kullanarak espresso hazırlayabilmeleri,
29. Süt işleme işlemlerinde ortaya çıkan sorunları giderme becerisi kazanmaları,
30. Sıcak çikolata hazırlama becerisi kazanmaları,
31. Kahve süsleme sanatını tanıyarak süsleme yapabilmeleri,
32. Kahve ve yemek uyumu hakkında bilgiye sahip olmaları,
33. Soğuk sütlü ve sütsüz espresso bazlı içecekler hazırlayabilmeleri,
34. Misafir (müşteri) memnuniyetinin gerektirdiği ilke ve esasları kavramaları,
35. Etkili servis yönetim becerisi kazanmaları,
36. İş planı yapma ile ilgili ilke ve esasları kavramaları,
37. Bütçe yönetimi, kayıt, raporlama, ruhsat ve izin işlemleri ile ilgili temel beceriler edinmeleri,
38. Çalışma alanında ilgili yasaların öngördüğü tedbirlerin alınmamasından doğacak hukuki

sorumlulukları öğrenmeleri,

39. Mesleğin gerektirdiği etik ilke ve sorumlulukların farkında olmaları,

40. Sektördeki diğer kişi ve kurumlarla iş birliği yapma becerisi kazanmaları amaçlanmaktadır.

PROGRAMIN UYGULANMASI İLE İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Kahve, ülkemizde en çok tüketilen içecekler arasında yer alır. Yüzerce yıldır kültürümüzün vazgeçilmez bir ögesi olan kahvenin son yıllarda marka yatırımı ve şubeleşme atağı ile hem tüketimi hem de pazar payı yükselmektedir. Son dönemde tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de kahve kültürü önemli bir gelişme göstermekte, kahve sevenler farklı şekillerde hazırlanmış kahve çeşitlerini denemekten büyük keyif almaktadır. Uluslararası kahve zincirlerinin ülkemizdeki yatırımları ve şubeleşme çalışmaları da hızla artmaktadır.
2. Kahve sektöründe müşterinin (misafirin) talebine göre farklı aroma ve yoğunluğa sahip kahve hazırlayabilmek ve hazırlanan kahveyi talep doğrultusunda sunabilmek büyük önem arz etmektedir. Bu nedenle sürekli büyüyen ve gelişen sektörde her geçen gün daha fazla sayıda ve daha kalifiye elemana ihtiyaç duyulmaktadır.
3. Kurs programı; kahve çekirdeklerinin seçiminden öğütülmesine, harmanlanmasından kavrulmasına, pişirilmesinden sunumuna kadar kahvecilik sektörünün ihtiyaç duyduğu tüm becerileri edinmiş elemanlar yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Kursu başarıyla tamamlayanlar kahve sektöründeki firmaların ilgili birimlerinde “barista” unvanı ile istihdam edilebilirler. Barista, kahveyi hazırlayan ve sunan kişiye denir. Bu kişiler kahvenin çekirdeğinden anlayan, kahve makinelerini kullanan ve başlıca arızalarını giderebilen, makinenin günlük temizliği ve bakımını yapabilen, kahve türlerini kuralına uygun olarak tadına ve kıvamına göre pişirip müşteri (misafir) zevkine uygun olarak servis yapabilen kişidir.
4. Kurs programı, kuramsal ve uygulamalı olmak üzere iki bölümden oluşmaktadır. Programın kuramsal eğitiminde anlatım, soru-cevap, gösterip-yaptırma, tartışma, işbirlikçi öğrenme gibi katılımın esas olduğu yöntem ve teknikler kullanılır. Ayrıca süreçte basitten karmaşığa, kolaydan zora, somuttan soyuta gibi ilkelere bağlı kalınır.
5. Konular uygulama ve ödevlerle desteklenir. Uygulama ve ödevlerde bireysel çalışmanın yanında grup çalışmalarına da yer verilir. Böylelikle kursiyerlerin hem ekip çalışması bilinci hem de bireysel sonuç elde etme yeteneği geliştirilir.
6. Programın konuları bağlantılı olup birbirinin ön şartı olacak şekilde sıralanmıştır. Konular bir sistem bütünlüğü içinde verildiğinden gerektiğinde geçmiş konularla ilgili geri bildirimde bulunularak pekiştirilir.

7. Programda öğrencilere dünyanın değişik yörelerinden (3 kıta ve en az 6 ülke) gelen kahve çeşitleri duyuşal değerdendirme yaptıılır ve özellikleri hakkında bilgi sahibi olmaları sağlanır.
8. Kahve çekirdeklerinden başta “robusta/arabica” ayrımının yapılabilmesi, değişik hasat ve işleme yöntemlerinin fiziksel olarak nasıl gözlemlenebileceği ve çekirdekte oluşabilecek bozuklukların anlaşılabilir olmasının sağlanması için kursiyerler arasında numune paylaşımı yapılır.
9. Kursiyerlerin koku ve tat alma yetilerinin gelişebilmesi için 30 değişik koku koklatılır ve beş temel tat (tuzlu, tatlı, ekşi, acı ve umami) tattırılır.
10. Kurs sırasında kültürümüzde kahve ile yeni dostluklar kurulduğu, kimi zaman mutlulukların kahve ile pekiştirildiği kimi zaman da yorgunlukların bir fincan kahve ile atıldığı vurgulanarak “Bir fincan kahvenin kırk yıllık hatırı vardır.” atasözüne ve bu atasözünün arka planına atıfta bulunulur.
11. Kahve ile sağlık arasındaki etkileşim konusu işlenirken kahvenin sağlık üzerine etkisinin içilen kahve miktarına, kahve içen kişinin yaşına ve bireysel özelliklerine göre değışebildiği önemle vurgulanır.
12. Müşteriyi karşılama, etkili servis yöntemleri ve müşteri memnuniyeti üzerinde önemle durulur.

PROGRAMIN SÜRESİ : Günlük süre : 3 saat

Haftalık süre : 3 gün x 3 saat = 9 saat

Toplam süre : 9 saat x 7 hafta = 63 saat

PROGRAM İÇERİĞİNİN TOPLAM KURS SÜRESİNE GÖRE HAFTALIK DAĐILIMI:

1. HAFTA

A. KAHVE

1. Kahvenin Tarihçesi
2. Kahve Tarımı
3. Kahvenin Çeşitleri
4. Kahvenin Ticarî Formları
5. Kahve Demleme Yöntemleri
6. Kahve ve Sağlık

B. GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN

1. Besin Güvenliği
2. Ekip ve Araç Hijyeni
3. Personel Hijyeni ve Sağlığı (İş Güvenliği)
4. Hazırlama ve Sunumda HACCP Prensipleri

2. HAFTA

A. DUYUSAL YETENEK GELİŞTİRME (SENSORY SKILLS)

1. Koku Alma
2. Tat Alma

B. KAHVE TADIM ORTAMI HAZIRLIĞI (CUPPING)

1. Tadılacak Kahvelerin Seçimi
2. Tadım Tezgâhının Hazırlaması
3. Duyusal Değerlendirme Analizi

C. HARMANLAMA (BLENDING)

Ç. ÖĞÜTME (GRINDING)

D. KAVURMA (ROASTING)

1. Ekipman Eğitimi ve Temizliği
2. Değişik Kahvelerin Kavrulması
3. Harman Kahvelerin Kavrulması
4. Değişik Isı Profillerinin Kavrulma Sonucuna Etkisi

3. HAFTA

A. TÜRK KAHVESİ

1. Ekipman Eğitimi ve Temizliği
2. Ocak ve Cezve Kullanımı
3. Türk Kahvesi Makineleri Kullanımı (Elektrikli Cezve, Telve, Okka, Telve Pro Makineleri)
4. Aromalı Türk Kahvelerin Hazırlanması ve Yapımı
5. Kapsüllü Türk Makinesi Kullanımı

B. FİLTRE KAHVE

1. Ekipman Eğitimi ve Temizliği
2. Filtre Kahve Makineleri Kullanımı
3. Yeni Demleme Cihazlarının (French Press, V60, Chemex, Aeropress, Syphon, Mocca Pot) Kullanımı

4. HAFTA

A. ESPRESSO

1. Ekipman Eğitimi ve Temizliği
2. Espresso Makinelerinin Kullanımı
3. Belirlenmiş Reçeteye Göre Kahve Kalibrasyonu
4. Espresso Bazlı Değişik Sıcak İçeceklerin Hazırlanması ve Yapımı

5. HAFTA

A. SÜTLÜ ÜRÜNLER

1. Süt İşleme Tekniklerini Kullanarak Değişik Yoğunluklarda Süt Hazırlanması
2. Sütlü ve Espresso Bazlı Değişik Sıcak İçeceklerin Hazırlanması ve Yapımı
3. Krem Şanti Kullanılarak Espresso Bazlı İçecekler Hazırlanması ve Yapımı

6. HAFTA

A. SICAK ÇİKOLATA

B. KAHVE SÜSLEME SANATI (LATTE ART)

C. YİYECEK EŞLEŞTİRME (FOOD PAIRING)

Ç. SOĞUK SÜTLÜ/SÜTSÜZ ESPRESSO BAZLI İÇECEKLERİN HAZIRLIĞI

7. HAFTA

A. KAFE İŞLETMECİLİĞİ VE MÜŞTERİ HİZMETLERİ

1. Müşteri Hizmetleri (Karşılama, Uğurlama ve Müşteri Memnuniyeti)
2. İş Planı Yapma
3. Bütçe Hazırlama
4. Kayıt ve Raporlama
5. Ruhsat ve İzin İşlemleri
6. Pazarlama ve Tutundurma Eğitimi

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

Ölçme ve değerlendirme faaliyetleri Millî Eğitim Bakanlığı Özel Öğretim Kurumları Mevzuatı çerçevesinde gerçekleştirilir. Kurs sonunda kurs bitirme sınavı yapılır. Bu sınavda başarılı olanlara kurs bitirme belgesi düzenlenir. Sınavda başarısız olan kursiyerlere ikinci bir sınav hakkı tanınır.

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ VE GEREÇLERİ

1. Eğitim personeli tarafından hazırlanacak ve kursiyerlere dağıtılacak notlar
2. Bilgisayar
3. Projeksiyon cihazı
4. Kavurma makinesi (Minimum 1 kg. lık)
5. Espresso makineleri (tam otomatik, yarı otomatik, manuel, kapsüllü)
6. Değirmenler (perakende tipi, öğütülmüş kahve hazneli ve porsiyonlanmış şekilde öğütülmüş kahve veren)
7. Türk kahvesi ekipman ve makineleri (ocak, cezve, elektrikli cezve, okka, telve, telvepro)
8. Filtre kahve ekipman ve makineleri (filtre kahve makinesi, French press, V60, chemex, aeropress, syphon, mocca pot)
9. Hassas terazi
10. Sıcak su demliği
11. Temiz su sebili
12. Karıştırıcı ve kaşıklar
13. Minimum 54 parçalık koku seti
14. Masa, tezgâh ve sandalye
15. Aroma çarkı
16. Fincanlar ve bardaklar
17. Karaf ve termometre
18. Bez ve kâğıt peçete
19. Masaüstü bilgisayar