DERS BİLGİ FORMU

<table>
<tr><td>DERSİN ADI</td><td colspan="4">Profesyonel Kahve Hazırlayıcı (Barista)</td></tr>
<tr><td>DERSİN SINIFI</td><td colspan="4">11-12.Sınıf</td></tr>
<tr><td>DERSİN SÜRESİ</td><td colspan="4">Haftalık 3 Ders Saati</td></tr>
<tr><td>DERSİN AMACI</td><td colspan="4">Bu derste öğrenciye; iş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda profesyonel kahve hazırlayıcısı ile ilgili bilgi ve becerilerin kazandırılması amaçlanmaktadır.</td></tr>
<tr><td>DERSİN ÖĞRENME KAZANIMLARI</td><td colspan="4">1. Kahvenin tanımı, önemi ve çeşitlerini açıklar.
2. Kahve hazırlamada kullanılan makinaları kullanır.
3. Kahve demleme yöntemlerini kullanarak kahve hazırlar.
4. Süt işleme yöntemlerini kullanarak kahve hazırlar.
5. Soğuk kahve çeşitlerini hazırlayarak servise hazır hale getirir.
6. İçecek menüsü tasarlayarak birim maliyeti hesaplar.</td></tr>
<tr><td>EĞİTİM-ÖĞRETİM ORTAM VE DONANIMI</td><td colspan="4">Ortam: Servis atölyesi
Donanım: Masalar,sandalyeler,servis bankosu,servis tepsileri, fincanlar, Süt köpürtücü, süzgeçler, french press, Kavurma makinesi, espresso makineleri, değirmenler Türk kahvesi ekipman ve makineleri, filtre kahve ekipman ve makineleri, hassas terazi, sıcak su demliği, karıştırıcı ve kaşıklar, minimum 54 parçalık koku seti , aroma çarkı, karaf ve termometre</td></tr>
<tr><td>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</td><td colspan="4" rowspan="2">Bu derste; öğrenci performansı belirlemeye yönelik çalışmalar değerlendirilirken gözlem formu, derecelendirme ölçeği ve dereceli puanlama anahtarı gibi ölçme araçlarından uygun olanlar seçilerek kullanılabilir.</td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td rowspan="7">KAZANIM SAYISI VE SÜRE TABLOSU</td><td>ÖĞRENME BİRİMİ</td><td>KAZANIM SAYISI</td><td>DERS SAATİ</td><td>ORAN (%)</td></tr>
<tr><td>Kahvenin Tanımı</td><td>5</td><td></td><td>16</td></tr>
<tr><td>İçecek Ekipmanları</td><td>3</td><td></td><td>18</td></tr>
<tr><td>Kahve Demleme</td><td>3</td><td></td><td>30</td></tr>
<tr><td>Temel Süt İşleme Teknikleri ve Çeşitleri</td><td>2</td><td></td><td>8</td></tr>
<tr><td>Soğuk kahve çeşitleri</td><td>4</td><td></td><td>20</td></tr>
<tr><td>Maliyet Kontrolü ve Menü Oluşturma</td><td>2</td><td></td><td>8</td></tr>
<tr><td colspan="2">TOPLAM</td><td>19</td><td></td><td>100</td></tr>
</table>

ÖĞRENME BİRİMİ	KONULAR	ÖĞRENME BİRİMİ KAZANIMLARI ve KAZANIM AÇIKLAMALARI
Kahvenin Tanımı	**1.** Kahvenin Tanımı ve Tarihçesi **2.** Yeşil Kahve Çekirdeği **3.** Kahve Çekirdeği Üretim Aşamaları **4.** Kahve Çekirdeğini Demleme Yöntemleri **5.** Kahve Çekirdeği Duyusal Analizi (Kahve Tadımı)	**1.** Kahvenin tanımını ve tarihçesini açıklar. **2.** Yeşil kahve çekirdeği çeşitlerini açıklar. **3.** Kahve çekirdeği üretim aşamalarını açıklar. **4.** Kahve çekirdeği demleme yöntemlerini açıklar. **5.** Kahve çekirdeği duyusal analizini açıklar.
İçecek Ekipmanları	**1.** Kahve Hazırlama Ekipmanları **2.** Kahve Demleme Ekipmanları **3.** Diğer Araç ve Gereçler	1. Kahve hazırlamada kullanılan ekipmanları kullanır, temizlik ve periyodik bakımlarını yapar. 2. Kahve demleme ekipmanlarını kullanır, temizlik ve periyodik bakımlarını yapar. 3. Diğer araç ve gereçleri tanır, temizlik ve periyodik bakımlarını yapar.
Kahve Demleme	**1.** Basınçlı Makinelerle Demlenen kahveler (Esspresso Bazlı içecekler) **2.** Basınçsız Makinelerle Demlenen Kahveler (Filtre Kahve Çeşitleri) **3.** Telvesi İle Beraber Pişirilen Kahveler (Türk Kahvesi ve Çeşitleri)	1. Basınçlı makinelerle kahve demleme yöntemlerini kullanarak kahve çeşitleri hazırlar. • Espresso ve çeşitlerini hazırlar. 2. Basınçsız makinelerle kahve demleme yöntemlerini kullanarak kahve çeşitleri hazırlar. • Filtre kahve ve çeşitlerini hazırlar. 3. Telvesi ile beraber pişirilen kahve demleme yöntemlerini kullanarak kahve çeşitleri hazırlar. • Cezve ile Türk Kahvesi hazırlar. • Türk kahvesi makinesi ile Türk Kahvesi hazırlar.
Temel Süt İşleme Teknikleri Ve Çeşitleri	**1.** Sütün Kalitesi ve Önemi **2.** Latte Art (Süt Döküm Sanatı)	**1.** Kahve hazırlamada kullanılan sütün kalitesi ve önemini açıklar. **2.** Kahve ile sütü birleştirerek farklı yöntemlerle süt döküm sanatının çeşitli örneklerini uygular.

Soğuk kahve çeşitleri	**1.** Klasik soğuk kahve hazırlama **2.** Milkshake Çeşitleri **3.** Smoothie Çeşitleri **4.** Frozen Çeşitleri	**1.** Soğuk kahve çeşitlerini hazırlar. • Frappe hazırlar • Frappuccino hazırlar • Ice Mocha hazırlar • Coco Brew hazırlar. • Iced Americano • Iced Latte **2.** Milkshake çeşitlerini hazırlar. **3.** Smoothie çeşitlerini hazırlar. **4.** Frozen çeşitlerini hazırlar.
Maliyet Kontrolü ve Menü Oluşturma	**1.** İçecek Maliyeti (cost kontrol) Hesaplama **2.** Menü Tasarlama	1. İçecek maliyeti hesaplar. 2. İçecek menüsü tasarlar.
UYGULAMA FAALİYETLERİ/TEMRİNLER		
Uygulama faaliyeti/temrinler; ders kazanımına uygun olarak okulun fiziki kapasitesi ve donatımı, öğrenci sayısı göz önünde bulundurularak en fazla uygulama faaliyeti/temrini yaptıracak şekilde meslek alan zümre öğretmenler kurulu tarafından seçilir. Meslek alan zümre öğretmenleri tarafından aşağıda yer alan temrinlerden farklı temrinlerin uygulanmasına karar verilebilir**.**		
Kahvenin Tanımı	**1.** Kahvenin tanımını ve tarihçesi ile ilgili sunum hazırlar. **2.** Yeşil kahve çekirdeği çeşitleri ile ilgili pano hazırlar. **3.** Kahve işleme aşamalarını açıklayan bir video hazırlar. **4.** Kahve demleme aşamalarını ile ilgili araştırma sonuçlarını arkadaşları ile paylaşır. **5.** Kahve çekirdeğinin duyusal analizi ile ilgili sunum hazırlar.	
İçecek Ekipmanları	**1.** Espresso makinasını kullanıma hazır hale getirir. **2.** Filtre kahve makinasını temizler. **3.** Türk kahvesi makinasını kullanır. **4.** Kahve öğütücü kahve çekirdeklerini öğütür. **5.** Soğuk içecek dolaplarını temizler **6.** Soğuk içecek dolaplarının dolumunu yapar. **7.** Makinaların bakımı ile ilgili talimatname oluşturur.	
Kahve Demleme	**1.** Espresso ve çeşitlerini hazırlar. **2.** Filtre kahve ve çeşitlerini hazırlar. **3.** Cezve ile Türk Kahvesi hazırlar. **4.** Türk kahvesi makinesi ile Türk Kahvesi hazırlar.	
Temel Süt İşleme Teknikleri Ve Çeşitleri	**1.** Kahve ile sütü birleştirerek yaprak deseni yapar. **2.** Kahve ile sütü birleştirerek serbest dökme tekniğini kullanır. **3.** Kahve ile sütü birleştirerek işleme tekniğini kullanır. **4.** Kahve ile sütü birleştirerek gökkuşağı tekniğini kullanır.	

Soğuk kahve çeşitleri	**1.** Frappe hazırlar, **2.** Frappuccino hazırlar **3.** Ice Mocha hazırlar **4.** Coco Brew hazırlar. **5.** Muzlu (vb) smothiee hazırlar. **6.** Limon frozen hazırlar.
Maliyet Kontrolü ve Menü Oluşturma	**1.** İçecek maliyetini oluşturan gider kalemlerini açıklayan bir sunum hazırlar. **2.** 1 fincan espresso maliyetini hesaplar. **3.** Kahve çeşitleri sunan bir işletme için içecek menüsü örneği tasarlar.

DERSİN UYGULANMASINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

- Her öğrencinin uygulama yapması sağlanmalıdır.
- Öğrenciler ders sırasında KKD (ön önlük, kep veya bone, mutfak bezi, eldiven, maske) giymelidir.
- İş sağlığı ve güvenliği konusunda risk ve tehlike oluşturacak her türlü duruma karşı tedbirler alınmalıdır.
- Uygulamalar yiyecek içecek hizmetleri atölyelerinde yaptırılmalıdır.
- Uygulamalar bölgesel ve donanıma göre seçilerek yapılmalıdır.
- Bu dersin işlenişi sırasında, özdenetim, işbirliği, sorumluluk, birlikte iş yapabilme, farklılıklara saygı, zamana riayet ile ilgili değer, tutum ve davranışları ön plana çıkaran etkinliklere yer verilmelidir. Bu etkinliklerde grup tartışması, düz anlatım, soru cevap, örnek olay incelemesi, gösterip yaptırma gibi yöntem ve teknikler kullanılabilir.
- Öğrencilerin iş sağlığı ve güvenliği kurallarına yönelik somut açıklamalar yapılmalıdır.
- Anahtar yetkinliklerin kazandırılması yönünde açıklamalar yazılmalıdır. Ders kazanımları anahtar yetkinliklerle ilişkilendirmeye uygunsa bu konuda uyarı yazılmalıdır. Örnek: Bu derste öğrencilere yaptığı çalışmalara sınıf arkadaşlarına sunmasına fırsat verilerek iletişim becerilerinin gelişmesi sağlanmalıdır.
- Anlatımdan ve örnek çalışmalardan sonra, dersin öğrenme kazanımlarının öğrencide pekiştirilmesi amacıyla birden fazla uygulama faaliyeti yapılmalıdır.
- Ders ile ilgili program uygulayıcısı öğretmenlere uyarı niteliğinde önem arz eden ve yukarıdaki açıklamalar dışında bulunan hususlara burada yer verilebilir.