

T.C.
MILLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

**BARİSTA
KURS PROGRAMI**

Ankara, 2023

İÇİNDEKİLER

PROGRAMIN ADI

PROGRAMIN DAYANAĞI

PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI

EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ

PROGRAMIN AMAÇLARI

PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

PROGRAMIN KREDİSİ

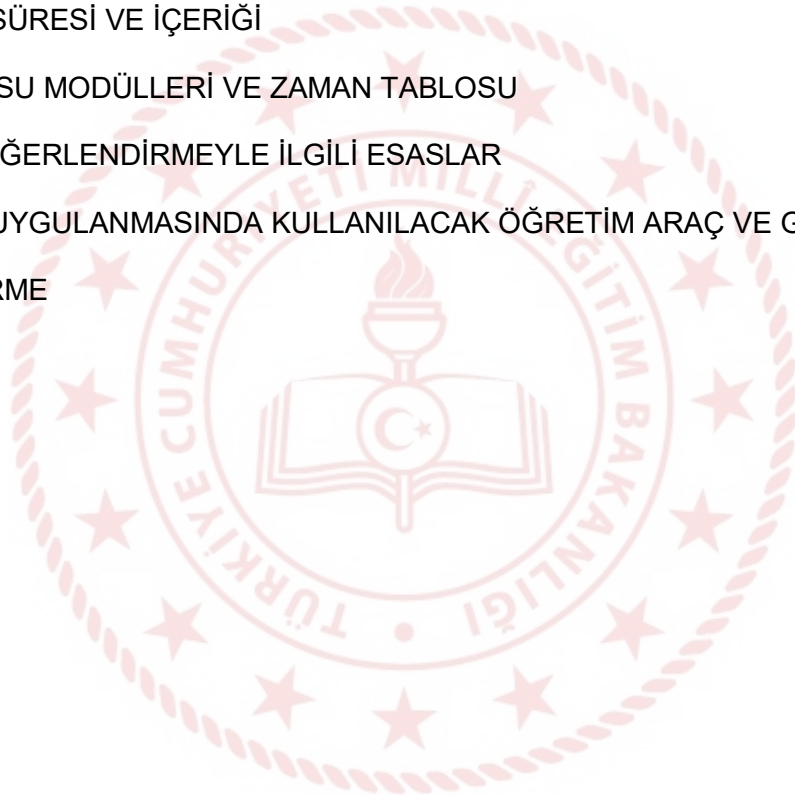
PROGRAMIN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

BARİSTA KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ VE GEREÇLERİ

BELGELENDİRME



PROGRAMIN ADI

Barista

PROGRAMIN DAYANAĞI

1. 10.07.2018 tarihli ve 30474 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Cumhurbaşkanlığı Teşkilatı Hakkında Cumhurbaşkanlığı Kararnamesi (Kararname Numarası: 1),
2. 24.06.1973 tarihli ve 14574 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan 1739 sayılı Millî Eğitim Temel Kanunu,
3. 11.04.2018 tarihli ve 30388 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Millî Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Kurumları Yönetmeliği,
4. Talim ve Terbiye Kurulunun 20.04.2016 tarihli ve 19 sayılı kararı ile kabul edilen Yaygın Eğitim Kurumları Çerçeve Kurs Programı,
5. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 17.07.2017 tarih ve 104 sayılı "Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinin 53 Alanına Ait Haftalık Ders Çizelgeleri ile Çerçeve Öğretim Programları" konulu Kurul kararı.

PROGRAMA GİRİŞ KOŞULLARI

1. Okuryazar olmak,
2. 18 yaşını tamamlamış olmak,
3. Kurs programının öngördüğü temel becerileri gerçekleştirebilecek yeterliliğe(fiziksel, psiko-motor) sahip olmak.

EĞİTİMCİLERİN NİTELİĞİ

Kurs programının uygulanmasında eğitimciler aşağıdaki öncelik sırasına göre görevlendirilirler:

1. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelge" ye göre Yiyecek İçecek Hizmetleri alan öğretmeni olarak atananlar, bu alanlarda Hayat Boyu Öğrenme Kurumlarındaki öğretmenler ve kadrolu usta öğreticiler,
2. Yiyecek İçecek Hizmetleri alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim kurumlarında görevli öğretim üyesi, öğretim görevlileri,

3. Resmi kurumlarda çalışanlardan Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelge" ye göre Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında/alanına kaynak teşkil eden yüksek öğretim programları/fakülte mezunları,
4. Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığınca yayımlanan "Öğretmenlik Alanları, Atama ve Ders Okutma Esaslarına İlişkin Çizelge" ye göre Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında/alanına kaynak teşkil eden yükseköğretim programları/fakülte mezunları,
5. Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında/alanına ilgili ön lisans programlarından mezun olanlar,
6. Mesleki ve teknik eğitim veren ortaöğretim kurumlarının Yiyecek İçecek Hizmetleri alan mezunu veya bu alanda asgari dördüncü seviyede eğitim almış olanlar.

PROGRAMIN AMAÇLARI

Barista Kurs Programı'nı bitiren bireyin,

1. İş sağlığı ve güvenliği kurallarını uygulaması,
2. Kişisel bakım yapması, iş kıyafetini giymesi ve vücut mekaniklerine uygun hareket etmesi,
3. Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlaması,
4. İletişim süreci içinde, iş ve sosyal hayatında iletişim araçlarını kullanarak iletişim kurması,
5. Baristanın asil ve yan görevleri hakkında temel bilgiye sahip olması,
6. Kahvenin ulusal ve uluslararası düzeyde yerini ve önemini kavraması,
7. Kahve çeşitlerinin analiz ve değerlendirmesi konusunda yeterli bilgiye sahip olması,
8. Hijyen kurallarına uyarak farklı yoğunluk ve aromada kahve hazırlaması ve sunması,
9. Süt işleme teknikleri ve bu sırada ortaya çıkan sorunları giderme konusunda yeterlilik geliştirmesi,
10. Etkili servis ve müşteri memnuniyetinin gerektirdiği ilke ve esaslar hakkında bilgi sahibi olması,
11. Kahvenin tat ve kokusunu tarif etmek ve sınıflandırmak konusunda yeterlilik geliştirmesi

amaçlanmaktadır.

PROGRAMIN UYGULANMASIYLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. Barista Kurs Programı'nı bitiren bireylerin, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili temel bilgiye sahip olması; servis, araç gereç ve ekipmanları ile hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun olarak kahveyi ulusal ve uluslararası kurallara uygun olarak pişirmesi ; servise hazırlaması ve sunumunu yapması amaçlanmaktadır.
2. Programın uygulanmasında ağırlıklı olarak mesleki yeterlilik kazandırmaya yönelik yöntem ve teknikler uygulanmalıdır. Anlatım, soru-cevap, grup çalışması, beyin fırtınası, tartışma, araştırma, problem çözme, gösterip yaptırma, uygulama yapma gibi öğretim yaklaşımlarından programa uygun olanlarından grupla/bireysel öğretim yöntem ve teknikleri uygulanmalıdır.
3. Kurs programı, Millî Eğitim Bakanlığında görevli uzman, alan öğretmenleri ve alan uzmanları ile iş birliği içinde hazırlanmıştır.
4. Program, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğüne bağlı eğitim kurumlarında veya diğer kurumlarca açılan ve eğitim-öğretime uygun ortamlarda uygulanır.
5. Programın uygulanmasında gerektiğinde iş piyasasının eğitim olanaklarından faydalanılabilir.
6. Barista Kurs Programı'nda yer alan "kök değerler" şunlardır: kurallara uyma, sorumluluk, etik değerleri uygulayabilme, doğruluk, dürüstlük, yardımlaşma, empati. Bu değerler, öğrenme ve öğretme sürecinde hem kendi başlarına hem de diğer kök değerlerle birlikte ele alınarak hayat bulacaktır.

PROGRAMIN KREDİSİ

Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 29.11.2013 tarihli ve 135 sayılı kararı ile kabul edilen "Mesleki ve Teknik Eğitimde Kredilendirme Esasları" doğrultusunda, kurs programını başarı ile tamamlayanlara 6 (altı) kredi verilir.

PROGRAMIN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs programının süresi; günde en fazla 8 ders saati uygulanacak şekilde toplam 159 saattir.

BARİSTA KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU

MODÜL ADI	KAZANIM	ÖĞRENME KAZANIMLARI	Süre (Ders Saati)
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İş sağlığı ve güvenliğinin önemini kavrar.	<ul style="list-style-type: none">• İş sağlığı ve güvenliğinin amacını ve önemini açıklar.• İş kazası ve meslek hastalıklarından korunma yöntemlerini sıralayarak gerekli önlemleri alır.• Tehlikelerden kaynaklanacak risklere karşı gerekli önlemleri alır.• Acil durumlarda gerekli tedbirleri alır.	8
ETKİLİ İLETİŞİM	İletişim süreci içinde iş, sosyal ve kültürel hayatında iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurar.	<ul style="list-style-type: none">• Temel iletişim araçlarını kullanarak etkili iletişim kurar.• Bireysel özelliklerini tanıyıp çeşitli aktiviteler yaparak kendini geliştirir.• İnsan ilişkilerini düzenleyen toplumsal kurallara uygun davranır.• İşletme hakkında bilgi sahibi olarak çalışma hayatında etkili iletişim kurar.• Kültürel faaliyetlerle kendini ifade etme yolları geliştirir.	11
HİJYEN VE SANİTASYON	Ulusal ve uluslararası mevzuata göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda, çalışma ortamı ve ekipmanlarının hijyenini sağlar.	<ul style="list-style-type: none">• Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre hijyen ve sanitasyon kurallarını açıklar.	12

		<ul style="list-style-type: none"> • Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde gıda hijyenini sağlar. • Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu gıda üretimi yapılan yerlerde çalışma ortamının hijyenini sağlar. • Ulusal ve uluslararası mevzuata (HACCP, TSE EN, ISO vb.) göre toplu üretim yapılan yerlerde ekipman hijyenini sağlar. 	
KİŞİSEL HİJYEN	Hijyen kurallarını ve kıyafetin işe uygunluğunu dikkate alarak iş öncesi kişisel hazırlığını yapar.	<ul style="list-style-type: none"> • Hijyen kurallarına uyarak kişisel bakım yapar. • Yapacağı işe uygun iş kıyafetleri giyer. • Hizmet sunarken fiziksel sağlığını korumak için vücut mekaniğine uygun hareket eder. 	12
MUTFAK ÜNİTELERİ	İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uyarak mutfak ünitelerini hijyen, sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.	<ul style="list-style-type: none"> • Mutfak ünitelerini yerleşim planı ve kullanım amacına uygun kullanır. • Hazırlık ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun olarak kullanır. • Pişirme ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve 	18

		<p>sanitasyon kurallarını dikkate alarak amacına uygun kullanır.</p> <ul style="list-style-type: none">• Servise hazır ürünlerin bekleme ünitesindeki araç gereçlerini hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.• Bulaşık yıkama ünitesinde kullanılan araç gereçleri hijyen ve sanitasyon kurallarına göre amacına uygun kullanır.• Malzemeleri, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun şekilde depolar.	
İÇECEK MAKİNELERİNİ HAZIRLAMA	İş sağlığı ve güvenliği kurallarına dikkat ederek içecek makinelerini hazırlar.	<ul style="list-style-type: none">• İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri alarak soğuk içecek makinelerini servise hazır hâle getirir.• İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri alarak sıcak içecek makinelerini servise hazır hâle getirir.	18
BARİSTA	İş sağlığı ve güvenliği tedbirleri doğrultusunda profesyonel kahve hazırlar.	<ul style="list-style-type: none">• Kahvenin tanımı ve çeşitleri hakkında genel bilgiye sahip olur.• Kahve kavurma ve hazırlama tekniklerini uygular.• Kahve demleme yöntemlerini kullanarak kahve hazırlar.• Süt işleme yöntemlerini kullanarak kahve hazırlar.	80

		<ul style="list-style-type: none">• İçecek menüsü tasarlayarak birim maliyeti hesaplar.	
TOPLAM			159

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

1. Kurslarda başarı, programın özelliğine göre ders öğretmeni tarafından değerlendirilir.
2. Değerlendirme; yazılı, uygulamalı sınavlar veya varsa ödev ya da projelere göre yapılır. Birden fazla sınav şekli ile sınavı yapılan kursun puanı, bu sınavların aritmetik ortalaması ile belirlenir. Bu puan, kursun başarı puanı olarak değerlendirilir.
3. Kursiyerlerin kendi kendine yaptıkları tüm öğrenme faaliyetleri de değerlendirme kapsamına alınabilir.
4. Her modülün sonunda başarı değerlendirmesi yapılır. Bireyin modüldeki başarısı, öğrenme çıktılarının başarı oranları dikkate alınarak bütüncül biçimde değerlendirilir.
5. Ölme araçlarında kullanılacak kriterler başarı ölçütlerinden oluşturulur. Öğrenme kazanımlarına ait başarı ölçütlerine modül bilgi sayfasında yer verilmiştir.
6. Programların özelliğine göre sınavlar ve başarı değerlendirmesi bilişim teknolojisi kullanılarak da yapılabilir.
7. Kursiyerlerin sağlık durumları veya bedensel engelleri nedeniyle bazı derslerdeki sınavlar, durumlarına uygun sınav yöntemiyle yapılır.
8. Kursiyerlerin kendi kendine yaptığı tüm öğrenme faaliyetleri ile kursiyere kurs sonunda yapılan yazılı, sözlü ve performansa dayalı (uygulamalı) tüm sınavlar 100 puan üzerinden değerlendirilir.

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ VE GEREÇLERİ

Programın uygulama sürecinde;

1. Ders kitabı olarak Millî Eğitim Bakanlığının yayımlamış olduğu materyaller kullanılmalıdır.
2. Kaynak ders kitapları, bireysel öğrenme materyalleri, kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notları kullanılmalıdır.
3. Yararlanılacak kaynak araç gereçlerin, programın amaçlarını gerçekleştirecek nitelikte, öğretim yöntem ve tekniklerine uygun olması önem taşımaktadır.
4. Yararlanılacak araç ve gereçler:

- Projeksiyon
- Bilgisayar ve donanımları
- Masalar-sandalyeler
- Servis bankosu
- Servis tepsi
- Espresso makinesi
- Kahve değirmi
- Kavurma makinesi
- Cezve çeşitleri
- Kahve çeşitleri
- Bardak çeşitleri
- Fincan çeşitleri
- Şeker
- Süt
- Süt ısıtıcısı
- Süt köpürtücüsü
- Dolum araçları
- Frenchpress
- Karaf
- Karıştırıcı
- Termometre
- Kahve ölçeđi
- Hassas terazi
- Özel süzgeçler
- Şablonlar
- Aroma çarkı
- Kaşık çeşitleri
- Buzdolabı
- Ocak çeşitleri
- Bone- kep
- Eldiven çeşitleri
- Dezenfektanlar
- Kâğıt havlu
- Sabun
- Sünger
- Temizlik bezleri
- Temizlik deterjanları.



BELGELENDİRME

Kurs programını başarı ile tamamlayanlara Kurs Bitirme Belgesi, not döküm çizelgesi ve talep edenlere Europass Sertifika Eki verilir. Kursu tamamlamadan ayrılanlar ile bütün modülleri başaramayanlara başardıkları modülleri gösteren not döküm çizelgesi verilir.

