

Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Κυπριακή Δημοκρατία

Διαρθρωτικό Ταμείο
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.



Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

Τίτλος Μαθήματος	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΜΠΑΡΙΣΤΑ				
Κωδικός Μαθήματος	REST 0306				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό / Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^{ον} Έτος, Γ΄ ή Δ΄ Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Μικαέλλα Πιτσιλλίδου				
ECTS	10	Lectures / Week		Labs / week	10
Στόχος Μαθήματος	<p>Σκοπός του μαθήματος είναι να εισάγει τους σπουδαστές στις τεχνικές και μεθόδους παρασκευής και παράθεσης καφέ, τσαγιού και άλλων ροφημάτων. Γίνεται αναφορά στην καλλιέργεια, την ταξινόμηση, και την επεξεργασία και τη ζύμωση, καθώς το μάθημα παρέχει μια ολοκληρωμένη επισκόπηση της αλυσίδας του καφέ και του τσαγιού. Βασική έμφαση δίνεται στις επαγγελματικές και πρακτικές δεξιότητες που θα αναπτύξουν οι σπουδαστές πίσω από το μπαρ, προκειμένου να μπορούν να παράγουν μια μεγάλη ποικιλία από διαφορετικά είδη καφέ, ροφημάτων και τσαγιού. Επίσης, οι σπουδαστές θα είναι σε θέση να εντοπίσουν και να διορθώσουν πιθανά ποιοτικά προβλήματα στην παρασκευή και παράθεση καφέ, τσαγιού ή ροφημάτων.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι σπουδαστές/στριες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γνωρίζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και τις λειτουργίες του προϊόντος • Παράγουν μια μεγάλη ποικιλίας καφέ, τσαγιού και ροφημάτων βάσει των ποιοτικών χαρακτηριστικών, • Εφαρμόζουν σωστά τις μεθόδους και τεχνικές παρασκευής και παράθεσης ποτών, • Εξυπηρετούν τις ανάγκες των πελατών • Καθαρίζουν και συντηρούν τον εξοπλισμό. 				
Προαπαιτούμενα	REST0205	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Χαρακτηριστικά Προέλευση, ιστορικό, γεύση και οπτικά χαρακτηριστικά του καφέ, διάφορες ποικιλίες τσαγιού και σοκολάτας, προέλευση και μέθοδοι επεξεργασίας, γεύση και χαρακτηριστικά απόδοσης διαφόρων ποικιλιών γάλακτος, φρούτα σε χυμούς και ροφήματα, διάρκεια αποθήκευσης, συσκευασμένα ή μετά το πρώτο άνοιγμα, πιθανές τροφικές αλλεργίες.</p> <p>Προϊόντα και Συστατικά Καφές, τσάι, προσμίξεις, χυμοί, φρούτα και συστατικά για ροφήματα, σοκολάτα, γάλα, κρέμα γάλακτος, σιρόπια, γάλα σόγιας, ζωικό γάλα, σκόνη κανέλας.</p>				

Προέλευση

Χώρα προέλευσης, καλλιέργεια, συγκομιδή, απελευθέρωση, προετοιμασία για εξαγωγή, υγρή και ξηρή διαδικασία (επεξεργασία καφέ).

Διαδικασίες

Αποκαφεϊνώσεις, ψήσιμο, συσκευασία.

Αποθήκευση και Χειρισμός

Αποθήκευση, χρήση κατά ημερομηνίες, πώληση κατά ημερομηνία, προβολή εμπορευμάτων.

Εξοπλισμός

Μύλος καφέ εσπρέσο, μηχανή εσπρέσο, φίλτρο εκχύλισης, γέμισμα φλιτζανιού με το χέρι ή πλήρως αυτοματοποιημένη μηχανή, λέβητας, μπλέντερ, αποχυμωτής, μηχανές σοκολάτας, φίλτρα, μηχανή χυμών, barista kit, διανεμητής κρέμας γάλακτος.

Είδη Καφέ

- Εισαγωγή και Ιστορία του Καφέ/«Μπαρίστα»
- Παραγωγή, Καλλιέργεια και Επεξεργασία Καφέ
- Ποιοτικοί Παράγοντες για την Παρασκευή Καφέ
- Ελληνικός Καφές / Ιστορία / Παρασκευή Ελληνικού Καφέ
- Στιγμαίος Καφές / Ιστορικό / Μέθοδος Παραγωγής / Παρασκευή Στιγμαίου Καφέ-Φραπέ
- Εσπρέσο / Ιστορικό / Μηχανές Παρασκευής Εσπρέσο / Παρασκευή Εσπρέσο και Παράγωγα
- Εσπρέσο και Γάλα / Ζεστό Αφρόγαλα
- Ζεστά και Κρύα Ροφήματα
- Κρύα Ροφήματα με βάση το Εσπρέσο / Κρύο Αφρόγαλα / Συνταγές Κρύων Ροφημάτων
- Καφές Φίλτρου / Διάφοροι Μέθοδοι Παρασκευής Καφέ Φίλτρου / Παρασκευή Καφέ Φίλτρου
- Σοκολάτα / Κακαόδεντρο - Ιστορικό - Παραγωγή Σοκολάτας - Είδη Σοκολάτας / Παρασκευή Ζεστής Σοκολάτας
- Τσάι / Ιστορικό - Τύποι Τσαγιού - Παραγωγή Τσαγιού / Παρασκευή Τσαγιού.

Διακόσμηση Καφέ (Αφρόγαλα, Γαρνιτούρες κλπ).

Διαδικασία Καθαρισμού

Ειδικός και Γενικός Καθαρισμός.

Κοινά Σφάλματα στη Λειτουργία Μηχανής Εσπρέσο

Προβλήματα πίεσης, προβλήματα θερμοκρασίας / ατμού, διαρροές, φίλτρο, βραχίονας ατμού, μόλυνση / αποκλεισμός.

Πρότυπα Ποιότητας / Ποιοτικά Χαρακτηριστικά

Γεύση, εμφάνιση, παρουσίαση, θερμοκρασία σερβιρίσματος.

Ρύθμιση (Calibration) και Λειτουργία του Εξοπλισμού

	<p>Ρύθμιση του μύλου για την παραγωγή μετρούμενης ποσότητας εσπρέσο, ρύθμιση του μηχανήματος εσπρέσο (ποσότητα και θερμοκρασία νερού), αφρός και υφή γάλακτος, παραγωγή καφέ φίλτρου και καφέ, χειρισμός μπλέντερ και αποχυμωτή, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.</p> <p>Φλυτζάνια και Συμπληρωματικά Είδη Κύπελλα, κούπες, ποτήρια ανάλογα με το κάθε ποτό, εξοπλισμός barista (ταμπέρ, κανάτες, θερμόμετρα), εξοπλισμός κουζίνας.</p> <p>Κοινά Προβλήματα Παρουσίασης Κακή κρέμα σε εσπρέσο, κακή υφή γάλακτος σε καπουτσίνο και καφέ latte, ακατάλληλο σκεύος και συνοδευτικό που χρησιμοποιούνται, πολύ αδύναμη γεύση ή εκτεταμένο βράσιμο, λάθος χρόνος παραγωγής</p> <p>Επαγγελματική Εικόνα</p> <p>Τεχνικές Επικοινωνίας</p> <p>Τεχνικές Γλώσσας του Σώματος</p> <p>Απαιτούμενα Υλικά: Προβλεπόμενη πλήρης στολή (σιδερωμένη και καθαρή) για το μάθημα της ημέρας, προβλεπόμενα παπούτσια, τιρμπουσόν, 2 στυλό και ένα μικρό σημειωματάριο για τις παραγγελίες του εδεσματολογίου.</p>
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	<p>Το διδακτικό προσωπικό επιλέγει μία ή περισσότερες από τις παρακάτω μεθόδους διδασκαλίας για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του μαθήματος (χωρίς να περιορίζεται σε αυτές): διαλέξεις, επίδειξη, εργαστήριο, πρακτική εξάσκηση, συζήτηση, σχέδια δράσης, μικρο-διδασκαλία, εξωσχολικές διδακτικές δραστηριότητες με τη μέθοδο του project, μέθοδο της ανεστραμμένης τάξης, περιπτώσιολογικές μελέτες, συνθετικές εργασίες, διερευνητική μέθοδο, εκπαιδευτικές επισκέψεις, παρουσιάσεις επισκεπτών, βιωματική μέθοδο στον χώρο εργασίας, εκμάθηση με πολυμέσα ηλεκτρονικής τεχνολογίας/ψηφιακές ικανότητες, συνεντεύξεις με ειδικούς.</p>
Βιβλιογραφία	<p>Moldvaer, A. Τα μυστικά του Καφέ. Ψυχογιός. 9786180108521</p> <p>Banks, M., McFadden, C., Atkinson, C. Το Μεγάλο Βιβλίο του Καφέ. Τσιτσιλώνης Α. 960-8058-33-3.</p> <p>Folmer, B. The Craft and Science of Coffee. Academic Press. ISBN-10: 9780128035207</p> <p>Perry, S. Roasting, Brewing and More: How to Enjoy Coffee Beyond your Morning Routine. Independently published. ISBN-10: 1073062597</p> <p>Hoffmann, J., Beazley, M. The World Atlas of Coffee: From beans to brewing - coffees explored, explained and enjoyed. ISBN-10: 1784724297</p> <p>Rao, S. The Professional Barista's Handbook: An Expert Guide to Preparing Espresso, Coffee, and Tea. ISBN-10: 1605300985</p>
Αξιολόγηση	<p>Συμμετοχή / Παρουσία: 10%</p> <p>Εργασίες / Project (Ομάδα ή Ατομική): 0% - 50%</p>



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικό Ταμείο
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.



Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

	Μεσοπρόθεσμη Εξέταση: 0% - 30% Τελική Εξέταση: 0% - 40%
Γλώσσα	Ελληνική