

مشخصات کلی و محتوای دوره آموزش عالی آزاد

الف – مشخصات دوره

عنوان: متصدی کافی شاپ			
Course Title: Coffee Shop Operator			
مقدمه: امروزه صنعت سرویس چه در بخشهای بزرگ و چه در کوچک از تنوع و نوآوریهای منحصر به فردی برخوردار است که نشان از درک مستقیم نیازهای مشتریان خود تراوش می کند. به همین دلیل می تواند در زمره صنایع زودبازده قرار بگیرد و سلايق جامعه میزبان را تحت الشعاع قرار دهد. بنابراین برای ایجاد جاذبه و علاقه مندی در این حرفه طرح های آموزشی حائز اهمیت است زیرا در تشویق مخاطب نمایشی زیبا را به رخ می کشد و تمایل به تجربه آنرا ایجاد می کند. امروزه دست اندرکاران این صنعت با استفاده از نوآوری های اتفاقی توانسته اند در رقابت با نامهای تجاری دست و پنجه نرم کنند.			
مقایسه ساعت آموزش نظری و عملی:	نوع آموزش	ساعت	درصد
	نظری	۵	۲۰
	عملی	۱۹	۸۰
	جمع	۲۴	۱۰۰

ب – ضوابط و شرایط پذیرش مهارت جو

الف – (حداقل مدرک تحصیلی / رشته تحصیلی / تجربه) ■ دیپلم متوسطه (رشته های مورد نظر:) به همراه سال تجربه کاری مرتبط □ کاردانی (رشته های مورد نظر:) به همراه سال تجربه کاری مرتبط □ کارشناسی (رشته های مورد نظر:) به همراه سال تجربه کاری مرتبط □ کارشناسی ارشد (رشته های مورد نظر:) به همراه سال تجربه کاری مرتبط	ب – گواهی های مورد نیاز (در صورت لزوم)
ج – نحوه پذیرش آزمون تعیین سطح □، مصاحبه حضوری □، عدم نیاز به آزمون و یا مصاحبه ■ سایر روش ها با ذکر مورد:	

ج – محتوای آموزشی دوره

الف: هدف دوره: (حداقل ۲ هدف قابل سنجش و اندازه گیری) آموزش و تربیت نیروی انسانی متخصص در حوزه کافی شاپ بدین صورت که فرد بتواند به صورت حرفه ای این شغل را دنبال کند. توانمندی های مهارت پذیر پس از پایان دوره به شرح زیر می باشد: ۱- درست کردن قهوه ۲- انواع نوشیدنی سرد و بستنی ۳- انواع کیک های قهوه سراهای مدرن ۴- سرویس و نگه داری ابزار و تجهیزات قهوه سراهای مدرن			
ب: محتوای آموزشی (رئوس مطالب و ریز محتوا)			
ردیف	مبحث کلی و رئوس مطالب	ریز محتوا	زمان آموزش (ساعت)
۱	شناخت انواع قهوه و شیوه های آماده سازی آن در کافی شاپ	۱. فرمولاسیون اسموتی ۲. فرمولاسیون فرایه ۳. عوامل موثر در ساخت قهوه ۴. شناخت قهوه مرغوب ۵. شرایط و نگهداری انواع قهوه ۶. آشنایی با تزئینات قهوه ۷. تشخیص طعم و اجزای تشکیل دهنده انواع قهوه ۸. آشنایی با تاریخچه قهوه ۹. شناخت دما و رطوبت لازم برای رست کردن انواع قهوه ۱۰. تعریف قهوه سرای مدرن ۱۱. مراحل اخذ مجوز کسب برای کافی شاپ ۱۲. استانداردهای بهداشت محیط، اماکن، نیروی انتظامی و شهرداری و اتحادیه مربوطه مورد نظر برای کافی شاپها ۱۳. نحوه پذیرایی و تشریفات مدرن در کافی شاپها ۱۴. شناخت بازار هدف و نوع ارتباط با آن ۱۵. معیارهای مهم برای منونویسی کافی شاپ ۱۶. کنترل هزینه	۵



			۱۷. تشخیص مکان و شرایط مناسب برای تأسیس قهوه سرای مدرن ۱۸. شرایط نگهداری انواع ابزار و تجهیزات مورد استفاده در قهوه سرای مدرن ۱۹. شناخت شوینده های مناسب ۲۰. انتخاب و درست کردن شیر ۲۱. زمان و حرارت شیربرای تهیه لاته آرت ۲۲. نسبت شیر به قهوه
۱۹	شرح کار عملی	۱. کار با آسیاب قهوه ۲. انواع کاپاچینو، پانا، ایرلندی، مکزیکی، ایرانی، کافه لاته و کافه اوله، موکا و موکا کرم، کافه بیانا، کافه فیبز، آیس کافه، فراپاچینو، هات چاکلت، وایت چاکلت، آیس پاکلت ۳. نحوه میکس کردن ۴. کار با دستگاه های اسپرسو صنعتی و خانگی و قهوه ساز ۵. نحوه سرو کردن قهوه ۶. کار با انواع فنجان و لیوان های مورد استفاده در کافه شاپ ۷. رست کردن، دم کردن و درست کردن انواع قهوه ۸. تشخیص مکان و شرایط مناسب برای تأسیس قهوه سرای مدرن ۹. رفتار مناسب با مشتریان ۱۰. به کارگیری شاخص های بازاریابی برای کار در قهوه سرای مدرن ۱۱. تهیه منو ۱۲. قیمت گذاری و آنالیز قیمت ۱۳. شستشو و نگهداری ظروف قهوه سرای مدرن ۱۴. شستشو، سرویس و نگهداری دستگاه قهوه ساز ۱۵. شستشو، سرویس و نگهداری دستگاه سختی گیر اسپرسوساز ۱۶. شستشو، سرویس و نگهداری مخلوط کن ۱۷. شستشو، سرویس و نگهداری دستگاه خامه ساز ۱۸. شستشو، سرویس و نگهداری آبمیوه گیری، شستشو، سرویس و نگهداری اسموتی میکسر ۱۹. شستشو، سرویس و نگهداری شیکر ۲۰. انتخاب و درست کردن شیر ۲۱. زمان و حرارت شیربرای تهیه لاته آرت ۲۲. نسبت شیر به قهوه ۲۳. جوشاندن شیر برای غلظت لازم ۲۴. کار با بستو ۲۵. انواع طرح لاته آرت (طرح کپگل، طرح گندم، طرح ستاره، طرح برگ)	

ج: معرفی منابع درسی (حداقل ۲ منبع فارسی شامل کتاب، دستورالعمل، کاتالوگ فنی و سایر رسانه های آموزشی)

ردیف	عنوان منبع	مؤلف / مولفان	مترجم / مترجمان	ناشر	سال نشر
۱	دایره المعارف نکته ها و تکنیک های آشپزی	ساناز مینایی، ساناز شریفی، سانیا شریفی	-	ساناز سانیا	



د - شرایط محیط آموزش دوره

۱-ویژگی های مدرس			
معیار	عنوان رشته تحصیلی مدرس	حداقل تجربه کاری (سال)	گواهی نامه ها و مدارک (در صورت لزوم)
مقطع تحصیلی مدرس			
دکتری	-	-	-
کارشناسی ارشد	-	-	-
کارشناسی	-	-	-
خبره		۱۰ سال	۱. دوره جامع باریستا از فرهنگ قهوه ایرلند ۲. نوشیدنی های سرد و گرم هتل هما
۲-کلاس آموزشی، تجهیزات و ملزومات مورد نیاز			
نوع فضای آموزشی	متراژ(متر مربع)	حداکثر ظرفیت(نفر)	ماشین آلات، تجهیزات و ملزومات مورد نیاز متناسب با سرفصل و ظرفیت(سرمایه ای - مصرفی)
کلاس	۵۰	۱۵	کلاس استاندارد
آزمایشگاه/ کارگاه/ مزرعه/ عرصه/ محیط شبیه سازی شده	۵۰	۱۵	۱. دستگاه قهوه ساز ۲. دستگاه اسپرسوساز ۳. دستگاه خامه ساز ۴. دستگاه مخلوط کن ۵. دستگاه آبمیوه گیری
۳-روش تدریس			
کار گروهی و مشارکتی ■	ایفای نقش □	مطالعه موردی □	بازدید و گردش علمی □
حل مساله و کاوشگری □	مباحثه ای □	تمرین و تکرار ■	کار عملی ■
سایر روش ها با ذکر مورد			
۴-نحوه سنجش و ارزیابی با توجه به اهداف تعریف شده دوره			
آزمون کتبی □	آزمون عملی ■	آزمون شفاهی □	ارائه پروژه □
ارائه نمونه کار ■	فعالیت های مستمر □	مشاهده رفتار ■	پوشه کار و ارائه گزارش □
سایر روش ها با ذکر مورد			

ه - مشخصات تهیه کنندگان

مشخصات	نام و نام خانوادگی	تجربه کاری مرتبط (سال)	مدرك تحصیلی	رشته تحصیلی	تلفن	پست الکترونیکی
تدوین کننده دوره	علی قاسم زاده	۱۷ سال	کاردانی	کامپیوتر	۰۲۸- ۳۳۶۸۷۶۳۶	rasel.q@gmail.com

این دوره در چهارمین جلسه مورخ ۱۴۰۲/۱۲/۱۹ کمیسیون برنامه ریزی درسی استانی قزوین به تصویب رسید.

دکتر محمد دوسرانیان مقدم

رئیس دانشگاه جامع علمی کاربردی استان قزوین و

رئیس کمیسیون برنامه ریزی درسی استانی

