



Kurs nr 16/047/2021

DZIENNIK ZAJĘĆ

Kurs: Barista

Realizowany przez Centrum Edukacji w Braniewie

w ramach projektu
„Moc młodych 1619”
nr POWR.01.02.01-28-0030/19-01
współfinansowanego przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Cel kursu: doskonalenie zawodowe
Czas trwania kursu: 05.07.2021 - 16.07.2021



1. Wykaz przedmiotów i materiał nauczania

Lp.	Nazwa przedmiotu / bloku zagadnień	Liczba godzin ogółem	Temat zajęć	Liczba godzin		Nazwisko i imię wykładowcy/ instruktora
				zajęć teoretycznych	zajęć praktycznych	
1	Historia kawy i podstawowe informacje	2	Historia odkrycia kawy. Wędrownica kawowca po świecie. Uprawa, gatunki i odmiany, rodzaje zbiorów, rodzaje obróbek, sztuka wypalania kawy.	2	0	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
Razem przedmiot / blok zagadnień:				2	0	
2	Organizacja miejsca pracy	2	Rozmieszczenie poszczególnych elementów baru. Odpowiednie zatowarowanie baru / zapobiegawczość. Znaczenie organizacji miejsca pracy.	2	0	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
Razem przedmiot / blok zagadnień:				2	0	
3	Espresso	21	Historia espresso. Parametry poprawnego espresso (reguła 4M).	2	0	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
4			Rodzaje i budowa młynków i ekspresów ciśnieniowych.	2	0	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
5			Przygotowanie espresso krok po kroku / błędy wykonania. Prawidłowe serwowanie espresso. Ekstrakcja - poprawna/ błędy ekstrakcji (degustacja).	2	0	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
6			Ćwiczenie parzenia poprawnego espresso przez uczestników. Ustawianie młynka - zrozumienie istotności i praktyka. Umiejętność sporządzania kawy i sposoby jej podawania.	0	15	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
Razem przedmiot / blok zagadnień:				6	15	
7	Kawy mleczne	15	Skład mleka / charakterystyka. Rodzaje mleka / napoje roślinne. Rodzaje klasycznych kaw mlecznych i prawidłowe serwowanie.	2	0	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
8			Proces spieniania mleka - demonstracja. Cappuccino - charakterystyka / demonstracja.	1	0	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
9			Latte art - podstawowe wzory. Latte art - poprawne wykonanie / demonstracja.	0	3	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
10			Nauka poprawnego spieniania mleka. Przygotowywanie kaw mlecznych z wzorami latte art: - technika free pour - technika etching Praktyka zdobienia napojów latte art.	0	9	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
Razem przedmiot / blok zagadnień:				3	12	

1. Wykaz przedmiotów i materiał nauczania

11	Parzenie kawy - co ma wpływ na smak naparu	2	Co ma wpływ na na smak naparu: 1. grubość i równość mielenia 2. proporcja wody do kawy 3. odpowiednie parametry wody (mineralizacja i chemia wody, temperatura) 4. agitacja pod czas parzenia 5. czas parzenia 6. znaczenie stopnia mineralizacji wody w praktyce – CUPPING	2	0	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
Razem przedmiot / blok zagadnień:				2	0	
12	Praktyczne wskazówki dotyczące receptur kaw	2	Praktyczne wskazówki dotyczące receptur kaw.	0	2	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
Razem przedmiot / blok zagadnień:				0	2	
13	Metody alternatywne	6	Czym są metody alternatywne.	1	0	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
14			Demonstracja dostępnych metod.	0	1	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
15			Degustacja i porównanie. 1. AEROPRESS 3. CHEMEX 4. V60 5. KALITA WAVE 6. DELTA PRESS	0	4	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
Razem przedmiot / blok zagadnień:				1	5	
16	Nowe trendy sztuki baristycznej	5	Nowe trendy sztuki baristycznej.	2	0	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
17			Nowe trendy sztuki baristycznej.	0	3	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
Razem przedmiot / blok zagadnień:				2	3	
18	Różne rodzaje kaw i sposoby ich ekspozycji	5	Aranżacje różnych rodzajów kaw i sposoby ich ekspozycji. Sporządzanie kawy i sposoby jej podawania.	0	5	Kruczyńska Laura/ Izabela Ciechomska
Razem przedmiot / blok zagadnień:				0	5	
RAZEM				18	42	

2. Dane osobowe uczestników

L.p.	Nazwisko i imię	PESEL	Miejsce urodzenia	Adres zamieszkania	Nr telefonu
1	Portka Natalia Klaudia	98093000225	Braniewo, woj. WARMIŃSKO-MAZURSKIE	ul. 9 Maja 72/1 14-500 Braniewo	516 141 301

3. Efekty kształcenia

- Zna profesjonalne zasady parzenia kawy
- Zna czynniki mające wpływ na smak naparu i jego jakość
- Zna i potrafi charakteryzować rodzaje i gatunki kawy na świecie
- Potrafi obsługiwać ekspres ciśnieniowy do kawy oraz dokonywać konserwacji i czyszczenia urządzenia
- Posiada wiedzę i umiejętności praktyczne w zakresie parzenia kawy i przygotowywania napojów kawowych
- Posiada umiejętność rysowania wzorów na kawie
- Zna i stosuje narzędzia pomocne w pracy baristy

4. Lista obecności

Lista obecności jest jednocześnie pokwitowaniem skorzystania z poczęstunku (kawowo-ciasteczkowego i obiadu zgodnie z harmonogramem) oraz odbioru materiałów szkoleniowych.

Nazwisko i imię uczestnika		05.07.2021	06.07.2021	07.07.2021	08.07.2021	09.07.2021	12.07.2021
Portka Natalia Klaudia	Podpis						
	N*						

N* - Wypełnia W-M ZDZ. Należy podać liczbę godzin opuszczonych w danym dniu zajęć.

16/047/2021 Str. 5

4. Lista obecności

Lista obecności jest jednocześnie pokwitowaniem skorzystania z poczęstunku (kawowo-ciasteczkowego i obiadu zgodnie z harmonogramem) oraz odbioru materiałów szkoleniowych.

Nazwisko i imię uczestnika		13.07.2021	14.07.2021	15.07.2021	16.07.2021
Portka Natalia Klaudia	Podpis				
	N*				

N* - Wypełnia W-M ZDZ. Należy podać liczbę godzin opuszczonych w danym dniu zajęć.

16/047/2021 Str. 6

5. Realizacja materiału

Data	Godziny realizacji		Temat zajęć	Podpis wykładowcy/ instruktora	Uwagi
	od	do			
05.07.2021	09:00	10:30	Historia odkrycia kawy. Wędrówka kawowca po świecie. Uprawa, gatunki i odmiany, rodzaje zbiorów, rodzaje obróbek, sztuka wypalania kawy.		
	10:30	10:40	PRZERWA		
	10:40	12:10	Rozmieszczenie poszczególnych elementów baru. Odpowiednie zatowarowanie baru / zapobiegawczość. Znaczenie organizacji miejsca pracy.		
	12:10	12:20	PRZERWA		
	12:20	13:50	Historia espresso. Parametry poprawnego espresso (reguła 4M).		
06.07.2021	09:00	10:30	Rodzaje i budowa młynków i ekspresów ciśnieniowych.		
	10:30	10:40	PRZERWA		
	10:40	12:10	Przygotowanie espresso krok po kroku / błędy wykonania. Prawidłowe serwowanie espresso. Ekstrakcja - poprawna/ błędy ekstrakcji (degustacja).		
	12:10	12:20	PRZERWA		
	12:20	13:50	Ćwiczenie parzenia poprawnego espresso przez uczestników. Ustawianie młynka - zrozumienie istotności i praktyka. Umiejętność sporządzania kawy i sposoby jej podawania.		
07.07.2021	09:00	10:30	Skład mleka / charakterystyka. Rodzaje mleka / napoje roślinne. Rodzaje klasycznych kaw mlecznych i prawidłowe serwowanie.		
	10:30	10:40	PRZERWA		
	10:40	11:25	Proces spieniania mleka - demonstracja. Cappuccino - charakterystyka / demonstracja.		
	11:25	12:10	Latte art - podstawowe wzory. Latte art - poprawne wykonanie / demonstracja.		
	12:10	12:20	PRZERWA		
	12:20	13:50	Latte art - podstawowe wzory. Latte art - poprawne wykonanie / demonstracja.		

5. Realizacja materiału

Data	Godziny realizacji		Temat zajęć	Podpis wykładowcy/ instruktora	Uwagi
	od	do			
08.07.2021	09:00	10:30	Nauka poprawnego spieniania mleka. Przygotowywanie kaw mlecznych z wzorami latte art: - technika free pour - technika etching Praktyka zdobienia napojów latte art.		
	10:30	10:40	PRZERWA		
	10:40	12:10	Nauka poprawnego spieniania mleka. Przygotowywanie kaw mlecznych z wzorami latte art: - technika free pour - technika etching Praktyka zdobienia napojów latte art.		
	12:10	12:20	PRZERWA		
	12:20	13:50	Nauka poprawnego spieniania mleka. Przygotowywanie kaw mlecznych z wzorami latte art: - technika free pour - technika etching Praktyka zdobienia napojów latte art.		
09.07.2021	09:00	10:30	Nauka poprawnego spieniania mleka. Przygotowywanie kaw mlecznych z wzorami latte art: - technika free pour - technika etching Praktyka zdobienia napojów latte art.		
	10:30	10:40	PRZERWA		
	10:40	11:25	Nauka poprawnego spieniania mleka. Przygotowywanie kaw mlecznych z wzorami latte art: - technika free pour - technika etching Praktyka zdobienia napojów latte art.		
	11:25	12:10	Ćwiczenie parzenia poprawnego espresso przez uczestników. Ustawianie młynka - zrozumienie istotności i praktyka. Umiejętność sporządzania kawy i sposoby jej podawania.		
	12:10	12:20	PRZERWA		

5. Realizacja materiału

Data	Godziny realizacji		Temat zajęć	Podpis wykładowcy/ instruktora	Uwagi
	od	do			
09.07.2021	12:20	13:50	Ćwiczenie parzenia poprawnego espresso przez uczestników. Ustawianie młynka - zrozumienie istotności i praktyka. Umiejętność sporządzania kawy i sposoby jej podawania.		
12.07.2021	09:00	10:30	Co ma wpływ na na smak naparu: 1. grubość i równość mielenia 2. proporcja wody do kawy 3. odpowiednie parametry wody (mineralizacja i chemia wody, temperatura) 4. agitacja pod czas parzenia 5. czas parzenia 6. znaczenie stopnia mineralizacji wody w praktyce – CUPPING		
	10:30	10:40	PRZERWA		
	10:40	12:10	Praktyczne wskazówki dotyczące receptur kaw.		
	12:10	12:20	PRZERWA		
	12:20	13:50	Ćwiczenie parzenia poprawnego espresso przez uczestników. Ustawianie młynka - zrozumienie istotności i praktyka. Umiejętność sporządzania kawy i sposoby jej podawania.		
13.07.2021	09:00	09:45	Czym są metody alternatywne.		
	09:45	10:30	Demonstracja dostępnych metod.		
	10:30	10:40	PRZERWA		
	10:40	12:10	Degustacja i porównanie. 1. AEROPRESS 3. CHEMEX 4. V60 5. KALITA WAVE 6. DELTA PRESS		
	12:10	12:20	PRZERWA		

5. Realizacja materiału

Data	Godziny realizacji		Temat zajęć	Podpis wykładowcy/ instruktora	Uwagi
	od	do			
13.07.2021	12:20	13:50	Degustacja i porównanie. 1. AEROPRESS 3. CHEMEX 4. V60 5. KALITA WAVE 6. DELTA PRESS		
14.07.2021	09:00	10:30	Ćwiczenie parzenia poprawnego espresso przez uczestników. Ustawianie młynka - zrozumienie istotności i praktyka. Umiejętność sporządzania kawy i sposoby jej podawania.		
	10:30	10:40	PRZERWA		
	10:40	12:10	Ćwiczenie parzenia poprawnego espresso przez uczestników. Ustawianie młynka - zrozumienie istotności i praktyka. Umiejętność sporządzania kawy i sposoby jej podawania.		
	12:10	12:20	PRZERWA		
	12:20	13:50	Ćwiczenie parzenia poprawnego espresso przez uczestników. Ustawianie młynka - zrozumienie istotności i praktyka. Umiejętność sporządzania kawy i sposoby jej podawania.		
15.07.2021	09:00	10:30	Nowe trendy sztuki baristycznej.		
	10:30	10:40	PRZERWA		
	10:40	12:10	Nowe trendy sztuki baristycznej.		
	12:10	12:20	PRZERWA		
	12:20	13:05	Nowe trendy sztuki baristycznej.		
	13:05	13:50	Ćwiczenie parzenia poprawnego espresso przez uczestników. Ustawianie młynka - zrozumienie istotności i praktyka. Umiejętność sporządzania kawy i sposoby jej podawania.		
16.07.2021	09:00	10:30	Aranżacje różnych rodzajów kaw i sposoby ich ekspozycji. Sporządzanie kawy i sposoby jej podawania.		
	10:30	10:40	PRZERWA		
	10:40	12:10	Aranżacje różnych rodzajów kaw i sposoby ich ekspozycji. Sporządzanie kawy i sposoby jej podawania.		
	12:10	12:20	PRZERWA		

5. Realizacja materiału

Data	Godziny realizacji		Temat zajęć	Podpis wykładowcy/ instruktora	Uwagi
	od	do			
16.07.2021	12:20	13:05	Aranżacje różnych rodzajów kaw i sposoby ich ekspozycji. Sporządzanie kawy i sposoby jej podawania.		
	13:05	13:50	Ćwiczenie parzenia poprawnego espresso przez uczestników. Ustawianie młynka - zrozumienie istotności i praktyka. Umiejętność sporządzania kawy i sposoby jej podawania.		

Potwierdzam realizację

.....
(podpis kierownika kursu)

6. Hospitacje / Wizytacje

L.p.	Data	Imię i nazwisko	Stanowisko/funkcja hospitującego/wizytującego	Przedmiot/cel hospitacji/wizytacji	Podpis

Laura Kruczyńska

Imię i nazwisko wykładowcy / instruktora

Oświadczenie

W związku z zaangażowaniem mnie do prowadzenia zajęć na kursach realizowanych w ramach projektu „**Moc młodych 1619**” (POWR.01.02.01-28-0030/19-01) oświadczam, że:

1. posiadam niezbędne kompetencje i doświadczenie umożliwiające ich realizację tj. biegłą znajomość przedmiotu, co najmniej 2-letnie doświadczenie szkoleniowe (w tym zrealizowanie 100h szkoleń w ciągu ostatniego roku), umiejętność przekazywania wiedzy oraz wszelkie wymagane uprawnienia
2. otrzymałem i zapoznałem się z *Klauzulą informacyjną dla osoby, której dane są przetwarzane w ramach realizacji Projektu*

.....
Podpis wykładowcy / instruktora