

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie

Placówka realizująca kurs: Centrum Edukacji w Szczytnie

Numer projektu: FEWM.06.04-IZ.00-0030/24

Tytuł projektu: Szczycieńska Szkoła Branżowa II stopnia ZDZ z plusem

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Barista

Nr kursu: 10/170/2025

Uczestników: 11 w tym kobiet: 9, mężczyzn: 2

Termin realizacji: 14.08.2025-18.08.2025



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu)
14.08.2025	09:00-09:45	Czym jest kawa? – pochodzenie, historia, gatunki kawowca	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	09:45-10:30	Botaniczne cechy owocu kawowca i jego cykl życia	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	10:30-10:35	PRZERWA	
	10:35-11:20	Regiony upraw kawy i ich wpływ na profil smakowy ziaren	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	11:20-12:05	Arabika, robusta i inne odmiany – cechy, różnice, zastosowanie	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	12:05-12:25	PRZERWA	
	12:25-13:10	Profile smakowe kaw z różnych regionów świata	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	13:10-13:55	Kawy specjalty, blendy i kawy komercyjne – klasyfikacja i jakość	ul. Chrobrego 4; Szczytno
15.08.2025	09:00-10:30	Metody alternatywne: drip, chemex, aeropress, french press – zasady, techniki, praktyka	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	10:30-10:35	PRZERWA	
	10:35-11:20	Metody alternatywne: drip, chemex, aeropress, french press – zasady, techniki, praktyka	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	11:20-12:05	Espresso i jego pochodne – parametry ekstrakcji, czas, mielenie, dozowanie	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	12:05-12:25	PRZERWA	
	12:25-13:55	Espresso i jego pochodne – parametry ekstrakcji, czas, mielenie, dozowanie	ul. Chrobrego 4; Szczytno
16.08.2025	09:00-10:30	Mleko w kawie – spienianie, temperatura, techniki latte art	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	10:30-10:35	PRZERWA	
	10:35-11:20	Mleko w kawie – spienianie, temperatura, techniki latte art	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	11:20-12:05	Poprawna obsługa młynków, wag i innych akcesoriów	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	12:05-12:25	PRZERWA	
17.08.2025	12:25-13:55	Poprawna obsługa młynków, wag i innych akcesoriów	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	09:00-10:30	Przygotowywanie napojów kawowych	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	10:30-10:35	PRZERWA	
	10:35-12:05	Przygotowywanie napojów kawowych	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	12:05-12:25	PRZERWA	
	12:25-13:10	Budowa i zasada działania ekspresu kolbowego i automatycznego	ul. Chrobrego 4; Szczytno
18.08.2025	13:10-13:55	Czyszczenie i konserwacja sprzętu – codzienna rutyna baristy	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	07:00-07:45	Kalibracja młynka i ustawianie parametrów ekstrakcji	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	07:45-08:30	Wykonywanie napojów zgodnie z kartą menu i techniką przygotowania	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	08:30-08:35	PRZERWA	



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



18.08.2025	08:35-09:20	Rola baristy w redukcji odpadów i oszczędzaniu zasobów; odpowiedzialne zakupy – kawa fair trade, opakowania biodegradowalne	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	09:20-10:05	Zachowania proekologiczne w codziennej pracy (np. rezygnacja z plastiku); przykłady eko-działań w kawiarniach (case studies)	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	10:05-10:25	PRZERWA	
	10:25-11:10	Czym są produkty ekologiczne? – rozpoznawanie i właściwości; kawa ekologiczna vs. konwencjonalna – smak, jakość, certyfikaty	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	11:10-11:55	Oszczędne użytkowanie ekspresu, młynka, spieniacza – jak nie marnować energii i wody; planowanie pracy z uwzględnieniem minimalizacji zużycia prądu i zasobów	ul. Chrobrego 4; Szczytno



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

