

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: 10/172/2025

Uczestników: 8 w tym kobiet: 6, mężczyzn: 2

Termin realizacji: 16.08.2025-21.08.2025



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)
16.08.2025	14:00-14:45	Czym jest kawa? – pochodzenie, historia, gatunki kawowca	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	14:45-15:30	Botaniczne cechy owocu kawowca i jego cykl życia	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	15:30-15:35	PRZERWA	
	15:35-16:20	Regiony upraw kawy i ich wpływ na profil smakowy ziaren	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	16:20-17:05	Arabika, robusta i inne odmiany – cechy, różnice, zastosowanie	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	17:05-17:25	PRZERWA	
	17:25-18:10	Profile smakowe kaw z różnych regionów świata	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	18:10-18:55	Kawy specjalty, blendy i kawy komercyjne – klasyfikacja i jakość	ul. Chrobrego 4; Szczytno
17.08.2025	14:00-15:30	Metody alternatywne: drip, chemex, aeropress, french press – zasady, techniki, praktyka	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	15:30-15:35	PRZERWA	
	15:35-16:20	Metody alternatywne: drip, chemex, aeropress, french press – zasady, techniki, praktyka	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	16:20-17:05	Espresso i jego pochodne – parametry ekstrakcji, czas, mielenie, dozowanie	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	17:05-17:25	PRZERWA	
	17:25-18:55	Espresso i jego pochodne – parametry ekstrakcji, czas, mielenie, dozowanie	ul. Chrobrego 4; Szczytno
19.08.2025	13:15-14:45	Mleko w kawie – spienianie, temperatura, techniki latte art	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	14:45-14:50	PRZERWA	
	14:50-15:35	Mleko w kawie – spienianie, temperatura, techniki latte art	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	15:35-16:20	Poprawna obsługa młynków, wag i innych akcesoriów	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	16:20-16:40	PRZERWA	
	16:40-18:10	Poprawna obsługa młynków, wag i innych akcesoriów	ul. Chrobrego 4; Szczytno
20.08.2025	13:15-14:45	Przygotowywanie napojów kawowych	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	14:45-14:50	PRZERWA	
	14:50-16:20	Przygotowywanie napojów kawowych	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	16:20-16:40	PRZERWA	
	16:40-17:25	Budowa i zasada działania ekspresu kolbowego i automatycznego	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	17:25-18:10	Czyszczenie i konserwacja sprzętu – codzienna rutyna baristy	ul. Chrobrego 4; Szczytno
21.08.2025	08:00-08:45	Kalibracja młynka i ustawianie parametrów ekstrakcji	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	08:45-09:30	Wykonywanie napojów zgodnie z kartą menu i techniką przygotowania	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	09:30-09:35	PRZERWA	



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



21.08.2025	09:35-10:20	Rola baristy w redukcji odpadów i oszczędzaniu zasobów; odpowiedzialne zakupy – kawa fair trade, opakowania biodegradowalne	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	10:20-11:05	Zachowania proekologiczne w codziennej pracy (np. rezygnacja z plastiku); przykłady eko-działań w kawiarniach (case studies)	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	11:05-11:25	PRZERWA	
	11:25-12:10	Czym są produkty ekologiczne? – rozpoznawanie i właściwości; kawa ekologiczna vs. konwencjonalna – smak, jakość, certyfikaty	ul. Chrobrego 4; Szczytno
	12:10-12:55	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

