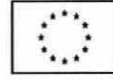


## HARMONOGRAM PLANOWANEGO KURSU

Wykonawca kursu			Open Bar Tomasz Szczęsny		
Nazwa kursu			Kurs baristy		
Termin kursu			19-23.10.2020r		
Miejsce realizacji kursu			Zajęcia przeprowadzone zdalnie za pośrednictwem aplikacji DISCORD dla uczniów Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych i. W. Witosa w Strzalkowie		
Łączna liczba godzin dydaktycznych			22	w tym teorii	6
				w tym praktyki	16
Dzień	Data	Godzina od... do...	Ilość godzin	Wykładowca imię i nazwisko	Temat zajęć
1	19.10.2020r	15-19	4h	Tomasz Szczęsny Katarzyna Górnicka	<p>Kawa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jako roślina – historia, rejony uprawy, wymagania klimatyczne, odmiany, największe plantacje</li> <li>- jako ziarno – obróbka , wypalanie, różnice ze względu na odmianę (Arabika, Robusta)</li> <li>- jako napój – sposoby sporządzania kawy, spożycie kawy na świecie</li> </ul> <p>Barista:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- początki zawodu na świecie</li> <li>- kwalifikacje i zakres obowiązków – cechy dobrego baristy</li> </ul> <p>Sprzęt baristy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ekspres ciśnieniowy – budowa, parametry, rodzaje, konserwacja</li> <li>- młynek – budowa, rodzaje, ustawienia</li> </ul>
2	20.10.2020r	15-19	4h	Tomasz Szczęsny Katarzyna Górnicka	<p>Przygotowanie espresso w teorii –zasada 4M</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Miscela</li> <li>- Macinacaffe</li> <li>- Machina</li> <li>- Mano</li> </ul> <p>Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ubicie</li> </ul>



					<ul style="list-style-type: none"> <li>- parametry</li> <li>- fazy ekstrakcji</li> <li>- ocena jakości</li> </ul> <p>Pienienie mleka</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- właściwości mleka</li> <li>- techniki spieniania mleka</li> </ul>
3	21.10.2020r	15-19	4h	Tomasz Szczęsny Katarzyna Górnicka	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Pienienie mleka</li> <li>- właściwości mleka</li> <li>- techniki spieniania mleka</li> </ul> <p>Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem – latte, cappuccino, latte machiato</p>
4	22.10.2020r	14-19	5h	Tomasz Szczęsny Katarzyna Górnicka	<p>Omówienie i wykorzystanie dodatków do kaw – czekolada (mocha), lody(espresso affogato), bita śmietana, sosy</p>
5	23.10.2020r	14-19	5h	Tomasz Szczęsny Katarzyna Górnicka	<p>Latte art – sztuka „rysowania na kawie”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- serce</li> <li>- rozeta</li> <li>- tulipan</li> </ul> <p>Dobra Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna wykorzystywany przez system zarządzania HACCP w pracy baristy</p>
6					
...					

Kierownik projektu  
*Sylwia Barczewska*