

## Wymagania edukacyjne z uwzględnieniem efektów kształcenia i kryteriów weryfikacji niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z obowiązkowych zajęć edukacyjnych

### Specjalizacja barmańsko-baristyczna - klasa III

Wymagania opracowano na podstawie tematów realizowanych w ramach przedmiotu.

#### Organizacja pracy, bezpieczeństwo i higiena w pracowni barmańsko-baristycznej

| Ocena dopuszczająca  | Ocena dostateczna   | Ocena dobra  | Ocena bardzo dobra   | Ocena celująca  |
|--|---|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>zna regulamin pracowni i podstawowe zasady BHP</li> <li>wymienia zasady utrzymania porządku na stanowisku</li> <li>rozpoznaje podstawowe zagrożenia w pracy barmana</li> <li>zna pojęcie ergonomii pracy</li> <li>wie, że należy kontrolować daty przydatności produktów</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>wyjaśnia podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>opisuje czynności związane z przygotowaniem stanowiska</li> <li>rozdziela zasady czyszczenia sprzętu, blatów i szkła</li> <li>wskazuje skutki nieprzestrzegania regulaminu pracowni</li> <li>wykonuje proste czynności porządkowe zgodnie z instrukcją</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami BHP i ergonomii</li> <li>stosuje zasady higieny osobistej i produkcyjnej</li> <li>kontroluje daty przydatności i stan opakowań artykułów spożywczych</li> <li>dobiera kolejność czynności podczas przygotowania stanowiska</li> <li>wyjaśnia znaczenie czystości i porządku dla jakości obsługi</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>analizuje zagrożenia występujące w pracowni i dobiera sposoby ich ograniczania</li> <li>samodzielnie planuje organizację stanowiska przed wykonaniem zadania</li> <li>uzasadnia potrzebę przestrzegania procedur sanitarnych</li> <li>ocenia poprawność przygotowania stanowiska pracy</li> <li>reaguje na nieprawidłowości związane z bezpieczeństwem i higieną</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>proponuje usprawnienia organizacji stanowiska pracy</li> <li>samodzielnie instruuje innych w zakresie BHP, higieny i ergonomii</li> <li>analizuje sytuacje problemowe związane z jakością i bezpieczeństwem</li> <li>wykazuje ponadprogramową znajomość zasad pracy w barze i kawiarni</li> <li>dba o wzorcowy poziom czystości, porządku i kultury pracy</li> </ul> |

#### Standardy, jakość i organizacja zadań w gastronomii

| Ocena dopuszczająca  | Ocena dostateczna  | Ocena dobra  | Ocena bardzo dobra   | Ocena celująca   |
|--|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>zna pojęcie standardu i procedury wewnętrznej</li> <li>wymienia przykłady dokumentów i zasad obowiązujących w lokalu</li> <li>zna podstawowe pojęcie jakości w obsłudze barowej</li> <li>wymienia proste czynności wykonywane przed, w trakcie i po pracy</li> <li>wie, że zadania należy wykonywać w ustalonej kolejności</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>opisuje znaczenie procedur zarządzania jakością w barze</li> <li>wyjaśnia, dlaczego należy przestrzegać standardów wewnętrznych</li> <li>z pomocą nauczyciela ustala kolejność wykonywania prostych zadań</li> <li>wskazuje podstawowe elementy kontroli jakości produktów i obsługi</li> <li>rozdziela obowiązki związane z przygotowaniem i zakończeniem pracy</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>planuje kolejność wykonania typowych zadań na stanowisku barowym</li> <li>stosuje poznane procedury i standardy wewnętrzne</li> <li>kontroluje jakość wykonywanych czynności zgodnie z instrukcją</li> <li>wyjaśnia rolę powtarzalności w gastronomii</li> <li>wskazuje błędy organizacyjne i proponuje proste sposoby ich poprawy</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>samodzielnie organizuje pracę w oparciu o procedury jakości</li> <li>uzasadnia wpływ standardów na bezpieczeństwo gościa i wizerunek lokalu</li> <li>analizuje kolejność zadań pod kątem czasu, jakości i higieny</li> <li>rozwiązuje typowe problemy wynikające z nieprawidłowej organizacji pracy</li> <li>ocenia jakość wykonania zadania według przyjętych kryteriów</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>tworzy własne propozycje usprawnienia procedur i standardów pracy</li> <li>wykazuje wysoką samodzielność w planowaniu zadań zespołu</li> <li>przewiduje skutki organizacyjne błędów w pracy baru</li> <li>prezentuje wiedzę wykraczającą poza program zajęć</li> <li>konsekwentnie dąży do wysokiej jakości obsługi i efektu końcowego</li> </ul> |

#### Współpraca w zespole oraz obsługa gości

| Ocena dopuszczająca  | Ocena dostateczna   | Ocena dobra  | Ocena bardzo dobra   | Ocena celująca   |
|--|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>zna podstawowe zasady komunikacji w zespole</li> <li>wymienia osoby współpracujące z barmanem w lokalu</li> <li>zna podstawowe zwroty grzecznościowe używane wobec gościa</li> <li>wie, że barman i barista wpływają na atmosferę lokalu</li> <li>rozpoznaje sytuacje wymagające pomocy nauczyciela lub przełożonego</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>opisuje zasady przekazywania informacji w barze</li> <li>wyjaśnia podstawowe zasady etykiety w obsłudze gościa</li> <li>wskazuje sposoby pomagania gościowi przy wyborze dań i napojów</li> <li>omawia rolę barmana i baristy w budowaniu pozytywnej relacji z klientem</li> <li>wykonuje proste czynności obsługowe z pomocą nauczyciela</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>komunikuje się z zespołem w sposób jasny i uprzejmy</li> <li>stosuje zasady etykiety podczas symulowanej obsługi gościa</li> <li>udziela podstawowych informacji o napojach i dodatkach</li> <li>współpracuje z kelnerami, kuchnią i kierownikiem w typowych sytuacjach</li> <li>dobiera sposób komunikacji do sytuacji obsługowej</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>rozwiązuje typowe problemy komunikacyjne w zespole i w kontakcie z gościem</li> <li>uzasadnia znaczenie kultury osobistej w pracy barmana i baristy</li> <li>samodzielnie proponuje napój lub dodatek zgodnie z potrzebami gościa</li> <li>dba o profesjonalny język, postawę i atmosferę obsługi</li> <li>analizuje wpływ komunikacji na jakość</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>prezentuje wzorcową kulturę obsługi i komunikacji zawodowej</li> <li>samodzielnie prowadzi symulowaną rozmowę z wymagającym gościem</li> <li>proponuje rozwiązania poprawiające współpracę zespołu</li> <li>stosuje elementy sprzedaży doradczej bez naruszania zasad etyki</li> <li>inspiruje innych do wysokiego standardu obsługi</li> </ul> |

## Towaroznawstwo napojów, kawy i dodatków

| Ocena dopuszczająca  | Ocena dostateczna   | Ocena dobra  | Ocena bardzo dobra   | Ocena celująca  |
|--|---|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>zna podstawowe grupy napojów alkoholowych i beزالkoholowych</li> <li>wymienia podstawowe rodzaje kawy</li> <li>zna pojęcia arabica, robusta i mieszanka kawowa</li> <li>wymienia przykładowe dodatki do napojów</li> <li>zna podstawowe składniki napojów mieszanych</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteryzuje podstawowe rodzaje napojów alkoholowych i beزالkoholowych</li> <li>opisuje ogólnie historię kawy i jej znaczenie w gastronomii</li> <li>rozdziela arabikę, robustę i mieszanki kawowe</li> <li>wymienia owoce, syropy i przyprawy stosowane w napojach</li> <li>wskazuje składniki główne i dodatkowe napojów mieszanych</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>porównuje wybrane rodzaje napojów pod względem zastosowania w barze</li> <li>wyjaśnia znaczenie kawy w kulturze gastronomicznej</li> <li>dobiera dodatki do podstawowych napojów i prostych kompozycji</li> <li>omawia rolę składników głównych i dodatkowych w napojach mieszanych</li> <li>stosuje podstawową terminologię towaroznawczą</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>analizuje właściwości składników i dobiera je do oczekiwanego efektu smakowego</li> <li>uzasadnia wybór określonego rodzaju kawy lub dodatku</li> <li>charakteryzuje wpływ surowców na smak, aromat i wygląd napoju</li> <li>wyjaśnia znaczenie jakości surowców w pracy barmana i baristy</li> <li>interpretuje informacje podane na opakowaniach produktów</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>samodzielnie poszerza wiedzę o napojach, kawie i dodatkach</li> <li>proponuje nietypowe, uzasadnione połączenia smakowe</li> <li>prezentuje wysoką świadomość jakości i pochodzenia surowców</li> <li>przekazuje innym uczniom dodatkowe informacje towaroznawcze</li> <li>wykorzystuje wiedzę towaroznawczą w twórczych zadaniach praktycznych</li> </ul> |

## Przyjmowanie, magazynowanie i kontrola surowców

| Ocena dopuszczająca  | Ocena dostateczna  | Ocena dobra  | Ocena bardzo dobra   | Ocena celująca  |
|--|--|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>zna podstawowe zasady przyjmowania towarów do baru</li> <li>wymienia przykłady surowców i półproduktów wymagających właściwego przechowywania</li> <li>wie, że należy sprawdzać stan towaru i opakowania</li> <li>zna podstawowe warunki magazynowania produktów</li> <li>rozpoznaje produkty nieprzydatne do użycia</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>opisuje czynności wykonywane podczas przyjmowania towarów</li> <li>wyjaśnia znaczenie temperatury, czystości i zabezpieczenia produktów</li> <li>z pomocą nauczyciela kontroluje daty przydatności i stan opakowań</li> <li>wskazuje zasady rotacji zapasów</li> <li>omawia skutki niewłaściwego magazynowania</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>samodzielnie sprawdza podstawowe parametry przyjmowanego towaru</li> <li>stosuje zasadę pierwsze weszło - pierwsze wyszło</li> <li>dobiera warunki przechowywania do rodzaju surowca lub półproduktu</li> <li>dokumentuje proste czynności kontrolne zgodnie z poleceniem</li> <li>wyjaśnia wpływ magazynowania na bezpieczeństwo i jakość napojów</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>analizuje niezgodności podczas przyjmowania i przechowywania towarów</li> <li>proponuje działania korygujące w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości</li> <li>uzasadnia znaczenie prawidłowej gospodarki magazynowej w barze</li> <li>ocenia ryzyko użycia produktu o niepewnej jakości</li> <li>organizuje magazynowanie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa żywności</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>opracowuje propozycje usprawnienia kontroli surowców i zapasów</li> <li>samodzielnie przewiduje problemy wynikające z błędów magazynowych</li> <li>wykazuje ponadprogramową wiedzę o bezpieczeństwie żywności</li> <li>dba o wzorcową dokładność dokumentowania i kontroli</li> <li>wspiera innych uczniów w prawidłowej organizacji surowców</li> </ul> |

## Maszyny, urządzenia, sprzęt, szkło i narzędzia barmańsko-baristyczne

| Ocena dopuszczająca   | Ocena dostateczna   | Ocena dobra   | Ocena bardzo dobra   | Ocena celująca   |
|---|---|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>rozpoznaje podstawowe maszyny i urządzenia stosowane w barze</li> <li>wymienia drobny sprzęt barmański</li> <li>zna podstawowe elementy ekspresu kolbowego i młynka</li> <li>wymienia przykładowe rodzaje szkła do napojów</li> <li>wie, że sprzęt należy dobierać do rodzaju zadania</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>opisuje przeznaczenie podstawowych urządzeń i narzędzi barmańskich</li> <li>z pomocą nauczyciela posługuje się drobnym sprzętem barmańskim</li> <li>wyjaśnia podstawowe zasady obsługi ekspresu kolbowego i młynka</li> <li>dobiera szkło do prostych napojów według instrukcji</li> <li>omawia zasady bezpiecznego użytkowania sprzętu</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>poprawnie dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania wybranych napojów</li> <li>posługuje się drobnym sprzętem zgodnie z jego przeznaczeniem</li> <li>wykonuje podstawowe czynności przy ekspresie kolbowym i młynku</li> <li>dobiera szkło do podawania napojów z uwzględnieniem ich rodzaju</li> <li>czyści i porządkuje sprzęt po wykonanym zadaniu</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>samodzielnie organizuje zestaw sprzętu potrzebny do wykonania zadania</li> <li>uzasadnia dobór szkła, narzędzi i urządzeń do konkretnego napoju</li> <li>przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas pracy z urządzeniami</li> <li>rozpoznaje typowe błędy w obsłudze sprzętu i potrafi je skorygować</li> <li>ocenia wpływ doboru narzędzi na jakość i estetykę napoju</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>wykazuje bardzo dobrą znajomość zastosowania sprzętu barmańskiego i baristycznego</li> <li>proponuje alternatywne narzędzia lub rozwiązania technologiczne</li> <li>samodzielnie instruuje innych w zakresie bezpiecznej obsługi sprzętu</li> <li>dba o wzorcową organizację, czystość i konserwację wyposażenia</li> <li>stosuje wiedzę o sprzęcie w zadaniach twórczych i problemowych</li> </ul> |

**Tab. Kryteria oceniania według poziomu opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych**

| Ocena              | Poziom opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań edukacyjnych |
|--------------------|---|
| 1 (niedostateczna) | poniżej 30% wymagań   |
| 2 (dopuszczająca)  | 30 - 49% wymagań  |
| 3 (dostateczna)    | 50 - 69% wymagań  |
| 4 (dobra)          | 70 - 89% wymagań  |
| 5 (bardzo dobra)   | 90 - 95% wymagań  |
| 6 (celująca)       | 96 - 100% wymagań   |

Źródło: opracowanie własne

**Tabela. Opisowe kryteria oceniania w ramach obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu przedmiotu specjalizacja barmańsko-baristyczna**

| Ocena              | Kryteria  |
|--------------------|---|
| 1 (niedostateczna) | <p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nie rozumie poleceń nauczyciela dotyczących pracy w pracowni barmańsko-baristycznej;</li> <li>nie zapamiętuje podstawowych pojęć, zasad BHP, higieny i organizacji stanowiska;</li> <li>odrzuca pomoc nauczyciela i kolegów podczas ćwiczeń praktycznych;</li> <li>nie wykonuje poleceń, ćwiczeń oraz zadań praktycznych;</li> <li>nie uczestniczy w pracy zespołowej;</li> <li>nie prowadzi zeszytu przedmiotowego, dokumentacji lub portfolio ćwiczeń.</li> </ul>  |
| 2 (dopuszczająca)  | <p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>częściowo rozumie polecenia nauczyciela;</li> <li>zapamiętuje podstawowe wiadomości i odtwarza je z pomocą nauczyciela;</li> <li>rozpoznaje podstawowe pojęcia, sprzęt, surowce i zasady pracy;</li> <li>wykonuje z pomocą nauczyciela proste czynności organizacyjne, obsługowe lub technologiczne;</li> <li>uczestniczy w wykonywaniu zadań w zespole;</li> <li>prowadzi zeszyt przedmiotowy, dokumentację lub portfolio ćwiczeń.</li> </ul>   |
| 3 (dostateczna)    | <p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozumie polecenia i instrukcje;</li> <li>zapamiętuje podstawowe wiadomości i odtwarza je samodzielnie;</li> <li>rozumie omawiane zagadnienia z zakresu pracy barmana i baristy;</li> <li>samodzielnie i poprawnie wykonuje proste ćwiczenia oraz zadania praktyczne;</li> <li>stosuje podstawowe zasady BHP, higieny, obsługi gościa i organizacji stanowiska;</li> <li>aktywnie uczestniczy w wykonywaniu zadań w zespole;</li> <li>systematycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy, dokumentację lub portfolio.</li> </ul>   |
| 4 (dobra)          | <p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozumie polecenia i instrukcje oraz wykonuje je w sposób uporządkowany;</li> <li>zna omawiane na lekcjach zagadnienia i prezentuje je logicznie oraz spójnie;</li> <li>potrafi wyjaśniać zasady organizacji pracy, obsługi gościa i przygotowywania napojów;</li> <li>formułuje wnioski po wykonanych ćwiczeniach;</li> <li>uczestniczy w dyskusjach, przedstawia własną opinię i używa argumentów;</li> <li>aktywnie uczestniczy w lekcjach;</li> <li>poprawnie i sprawnie wykonuje ćwiczenia oraz zadania praktyczne;</li> <li>stosuje zdobyte umiejętności w typowych sytuacjach zawodowych;</li> <li>systematycznie i starannie prowadzi zeszyt przedmiotowy, dokumentację lub portfolio.</li> </ul> |
| 5 (bardzo dobra)   | <p>Na ocenę bardzo dobrą uczeń powinien spełnić kryteria jak na ocenę dobrą oraz dodatkowo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>posiada bogate wiadomości z zakresu wszystkich treści nauczania;</li> <li>wykazuje zainteresowanie dodatkowymi źródłami informacji dotyczącymi barmaństwa, baristyki i obsługi gościa;</li> <li>samodzielnie poszukuje informacji w różnych źródłach oraz je selekcjonuje;</li> </ul>  |

|              |   |
|--------------|---|
|              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• twórczo rozwiązuje problemy pojawiające się podczas ćwiczeń praktycznych;</li> <li>• dba o wysoką estetykę, jakość i bezpieczeństwo wykonywanych zadań;</li> <li>• potrafi koordynować pracę zespołu.</li> </ul>   |
| 6 (celująca) | <p>Na ocenę celującą uczeń powinien spełnić kryteria jak na ocenę bardzo dobrą oraz dodatkowo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zdobywa dodatkową wiedzę z zakresu omawianych zagadnień i przekazuje ją innym uczniom;</li> <li>• podejmuje się indywidualnie lub zespołowo wykonania dodatkowych zadań rozszerzających program nauczania;</li> <li>• proponuje własne rozwiązania organizacyjne, receptury lub sposoby prezentacji napojów;</li> <li>• wykazuje szczególną samodzielność, dokładność i kulturę pracy w sytuacjach typowych oraz problemowych.</li> </ul> |

Źródło: opracowanie własne