

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 IV

Wymagania opracowano na podstawie tematów realizowanych w ramach przedmiotu.

Przygotowanie i podawanie napojów zimnych oraz gorących - podstawy

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<ul style="list-style-type: none"> zna regulamin pracowni i przypomina podstawowe zasady BHP wymienia podstawowe napoje zimne i gorące zna proste zasady przygotowania stanowiska rozpoznaje podstawowy sprzęt do przygotowania napojów wie, że napój należy podać estetycznie i bezpiecznie 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje podstawowe czynności przy przygotowaniu napojów zimnych i gorących z pomocą nauczyciela dobiera sprzęt i surowce wyjaśnia znaczenie temperatury, czystości i kolejności czynności wykonuje proste napoje według instrukcji stosuje podstawowe zasady podawania napojów 	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie przygotowuje typowe napoje zimne i gorące zgodnie z instrukcją organizuje stanowisko pracy przed wykonaniem zadania dobiera szkło, filiżanki lub naczynia do rodzaju napoju przestrzega zasad bezpieczeństwa podczas pracy z gorącymi płynami ocenia podstawowe cechy przygotowanego napoju 	<ul style="list-style-type: none"> planuje przebieg przygotowania napojów z uwzględnieniem jakości i czasu pracy uzasadnia dobór techniki, sprzętu i sposobu podania koryguje typowe błędy podczas przygotowania napojów dba o powtarzalność, estetykę i kulturę serwowania analizuje wpływ temperatury, proporcji i kolejności czynności na efekt końcowy 	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie proponuje usprawnienia w przygotowaniu i podawaniu napojów wykonuje zadania z wysoką precyzją i estetyką prezentuje ponadprogramową wiedzę o technikach serwowania pomaga innym uczniom w bezpiecznym i prawidłowym wykonaniu zadania wykazuje twórcze podejście do kompozycji napojów

Receptury i techniki przygotowywania napojów mieszanych oraz niemieszanych

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<ul style="list-style-type: none"> zna pojęcie receptury napoju wymienia podstawowe składniki napojów alkoholowych i bezalkoholowych rozpoznaje techniki shakerowania i blendowania wie, czym różnią się napoje mieszane i niemieszane zna podstawowe zasady odpowiedzialnego podawania alkoholu 	<ul style="list-style-type: none"> odczytuje prostą recepturę napoju z pomocą nauczyciela przygotowuje napój według podanych proporcji opisuje zastosowanie shakera, blendera i mieszadeł wskazuje kolejność czynności podczas przygotowania napoju wyjaśnia zasady bezpiecznej i odpowiedzialnej pracy z alkoholem 	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie przygotowuje wybrane napoje alkoholowe i bezalkoholowe według receptur stosuje technikę shakerowania, blendowania lub przygotowania napoju niemieszanego odmierza składniki z zachowaniem proporcji dobiera szkło i sposób podania do rodzaju napoju zachowuje zasady higieny, BHP i odpowiedzialnej obsługi 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje recepturę i przewiduje wpływ zmian proporcji na smak oraz wygląd napoju uzasadnia wybór techniki przygotowania sprawnie organizuje stanowisko i kolejność czynności koryguje błędy technologiczne podczas wykonywania napoju ocenia napój pod względem smaku, estetyki i zgodności z recepturą 	<ul style="list-style-type: none"> tworzy własne warianty napojów z zachowaniem zasad technologicznych wykazuje wysoką precyzję odmierzania i łączenia składników prezentuje dodatkową wiedzę o recepturach klasycznych i współczesnych proponuje rozwiązania dla gości o różnych preferencjach wykonuje zadania twórcze z zachowaniem bezpieczeństwa i profesjonalizmu

Klasyczne koktajle, napoje bezalkoholowe i napoje autorskie

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<ul style="list-style-type: none"> zna przykłady klasycznych koktajli alkoholowych i bezalkoholowych wymienia przykłady drinków w wersji bezalkoholowej zna pojęcia smoothie i koktajlu autorskiego rozpoznaje przykładowe receptury Mojito Virgin i Tequila Sunrise Virgin wie, że napój powinien odpowiadać 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje podstawowe cechy klasycznych koktajli według receptur przygotowuje z pomocą nauczyciela prosty napój bezalkoholowy wskazuje składniki typowe dla wybranych koktajli wyjaśnia różnicę między recepturą klasyczną a autorską dobiera proste dodatki smakowe do 	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie wykonuje wybrane klasyczne drinki w wersji bezalkoholowej przygotowuje smoothie lub prosty koktajl autorski według założeń stosuje receptury klasycznych koktajli alkoholowych zgodnie z zasadami odpowiedzialnej pracy dopasowuje smak napoju do preferencji 	<ul style="list-style-type: none"> modyfikuje recepturę w sposób świadomy i uzasadniony analizuje potrzeby gościa i proponuje odpowiedni koktajl lub napój autorski zachowuje równowagę smaku, wyglądu i sposobu podania porównuje wersje alkoholowe i bezalkoholowe wybranych napojów uzasadnia dobór składników, dekoracji i 	<ul style="list-style-type: none"> tworzy dopracowane napoje autorskie o spójnym smaku i estetyce prezentuje ponadprogramową znajomość klasycznych koktajli i receptur IBA proponuje profesjonalne warianty bezalkoholowe klasycznych drinków potrafi opisać koncepcję napoju i uzasadnić ją przed grupą

preferencjom gościa	smoothie lub koktajlu	gościa • ocenia zgodność wykonania napoju z recepturą	szkła	• inspiruje innych do kreatywnego, ale odpowiedzialnego przygotowywania napojów
---------------------	-----------------------	--	-------	---

Kawa, metody parzenia i napoje kawowe

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<ul style="list-style-type: none"> zna podstawowe metody parzenia kawy wymienia ekspres ciśnieniowy, ekspres przelewowy i metody alternatywne rozpoznaje espresso, cappuccino i latte zna pojęcia aeropress, chemex i drip wie, czym jest kawa mrożona i kawa deserowa 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje podstawowe różnice między wybranymi metodami parzenia z pomocą nauczyciela przygotowuje prosty napój kawowy wyjaśnia ogólne zasady pracy z ekspresem i młynkiem rozdzieli klasyczne napoje kawowe wskazuje podstawowe składniki kaw mrożonych i deserowych 	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie przygotowuje wybrane napoje kawowe według instrukcji stosuje podstawowe parametry parzenia w ekspresie ciśnieniowym lub metodach alternatywnych dobiera metodę parzenia do oczekiwanego charakteru napoju przygotowuje proste kawy mrożone i deserowe ocenia podstawowe cechy naparu: smak, aromat, wygląd i temperaturę 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje wpływ mielenia, czasu, temperatury i proporcji na jakość kawy porównuje efekty uzyskane różnymi metodami parzenia samodzielnie koryguje typowe błędy w przygotowaniu kawy uzasadnia dobór metody do rodzaju napoju i oczekiwań gościa dba o powtarzalność, czystość i estetykę serwowania kawy 	<ul style="list-style-type: none"> wykazuje ponadprogramową wiedzę o kawiarnictwie i speciality coffee przygotowuje kawę z wysoką precyzją i świadomą kontrolą parametrów proponuje autorskie warianty napojów kawowych przekazuje innym uczniom dodatkowe informacje o metodach parzenia samodzielnie ocenia jakość kawy i proponuje usprawnienia procesu

Latte art, dekoracje i estetyka serwowania napojów

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<ul style="list-style-type: none"> zna podstawowe zasady estetyki serwowania napojów wymienia przykłady dodatków dekoracyjnych rozpoznaje podstawowe elementy latte art wie, że dekoracja powinna być bezpieczna i jadalna zna znaczenie czystości szkła i naczyń 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje proste sposoby dekorowania napojów i kaw mlecznych z pomocą nauczyciela wykonuje prostą dekorację wskazuje dodatki pasujące do wybranych napojów wyjaśnia znaczenie estetyki w odbiorze napoju przez gościa stosuje podstawowe zasady czystego i schludnego podania 	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie dobiera dekorację do rodzaju napoju wykonuje proste elementy latte art lub dekoracji koktajlowej dba o estetyczne szkło, naczynie i układ dodatków zachowuje zasady higieny podczas dekorowania ocenia wygląd napoju według podstawowych kryteriów 	<ul style="list-style-type: none"> uzasadnia dobór dekoracji, szkła i sposobu podania wykonuje dekoracje starannie i adekwatnie do charakteru napoju analizuje wpływ estetyki na doświadczenie gościa koryguje błędy w wyglądzie i prezentacji napoju łączy zasady estetyki z funkcjonalnością oraz bezpieczeństwem 	<ul style="list-style-type: none"> tworzy estetyczne, spójne i oryginalne kompozycje dekoracyjne wykazuje szczególną dokładność w technikach latte art i dekorowania proponuje własne standardy prezentacji napojów inspiruje innych do dbania o jakość wizualną serwisu prezentuje ponadprogramową wiedzę o trendach w dekorowaniu napojów

Trendy, kreatywność oraz ewaluacja umiejętności barmańskich i baristycznych

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<ul style="list-style-type: none"> zna pojęcie trendu w barmaństwie i kawiarnictwie wymienia przykłady napojów modnych lub nowoczesnych wie, czym jest speciality coffee zna znaczenie kreatywności w przygotowywaniu napojów uczestniczy w podsumowaniu wykonanych ćwiczeń 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje wybrane trendy w przygotowywaniu napojów alkoholowych i bezalkoholowych wyjaśnia podstawowe cechy speciality coffee z pomocą nauczyciela wskazuje mocne i słabe strony własnego zadania proponuje proste modyfikacje napoju uczestniczy w ewaluacji umiejętności barmańskich i baristycznych 	<ul style="list-style-type: none"> omawia aktualne kierunki rozwoju barmaństwa i kawiarnictwa stosuje elementy kreatywności w przygotowywaniu napojów i kaw samodzielnie ocenia wykonanie zadania według kryteriów przyjmuje informację zwrotną i poprawia sposób pracy prezentuje przygotowany napój, uzasadniając wybór składników i techniki 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje trendy i ocenia ich przydatność w praktyce gastronomicznej świadomie łączy smak, wygląd, technikę i oczekiwanie gościa formułuje trafne wnioski po ewaluacji własnych umiejętności proponuje działania doskonalące warsztat barmana i baristy prezentuje napój w sposób profesjonalny i przekonujący 	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie rozwija zainteresowania barmańsko-baristyczne poza programem tworzy oryginalne koncepcje napojów zgodne z aktualnymi trendami dokonyuje pogłębionej samooceny i pomaga innym w doskonaleniu umiejętności prezentuje wysoką kulturę pracy, kreatywność i odpowiedzialność zawodową wykonuje zadania rozszerzające program nauczania

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

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

Zródło: opracowanie własne