

Zespół Szkół Ekonomicznych w Kielcach

Wymagania edukacyjne z uwzględnieniem efektów kształcenia i kryteriów weryfikacji

niezbędne do uzyskania poszczególnych śródrocznych i rocznych ocen klasyfikacyjnych z obowiązkowych zajęć edukacyjnych

(kształcenie zawodowe)

Specjalizacja barmańsko-baristyczna - klasa V technikum (150 godz.)

Wymagania opracowano jako rozszerzenie i pogłębienie materiału realizowanego w poprzednich latach nauki. Obejmują utrwalanie oraz rozwijanie zagadnień z zakresu organizacji pracy, bezpieczeństwa, obsługi gości, towaroznawstwa, technik barmańskich, kawiarnictwa, estetyki serwowania, trendów oraz samodzielnego projektu zawodowego. Wymagania na ocenę wyższą obejmują również wymagania na oceny niższe.

Organizacja pracy, BHP, jakość i odpowiedzialność zawodowa

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<ul style="list-style-type: none"> zna regulamin pracowni i podstawowe zasady BHP w pracy barmana i baristy wymienia podstawowe zasady higieny osobistej i produkcyjnej rozpoznaje zagrożenia związane z pracą z urządzeniami, gorącymi płynami i szkłem zna pojęcia standardu, procedury, jakości i odpowiedzialności zawodowej wskazuje, że praca w barze wymaga czystości, porządku i kontroli surowców z pomocą nauczyciela wykonuje proste czynności przygotowawcze i porządkowe 	<ul style="list-style-type: none"> wyjaśnia zasady bezpiecznej organizacji stanowiska pracy opisuje znaczenie ergonomii, kolejności czynności i utrzymania porządku stosuje podstawowe procedury sanitarne i jakościowe pod kontrolą nauczyciela wskazuje skutki nieprzestrzegania zasad BHP oraz procedur lokalu rozpoznaje sytuacje wymagające zgłoszenia nauczycielowi lub przełożonemu prowadzi proste czynności kontrolne dotyczące stanowiska i używanych produktów 	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami BHP, higieny i ergonomii stosuje procedury jakościowe podczas planowania i wykonywania zadań praktycznych kontroluje czystość sprzętu, szkła, blatów oraz stan surowców przed rozpoczęciem pracy planuje kolejność czynności z uwzględnieniem czasu, bezpieczeństwa i jakości obsługi przestrzega zasad odpowiedzialnej sprzedaży i podawania alkoholu wyjaśnia wpływ organizacji pracy na bezpieczeństwo gościa i wizerunek lokalu 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje ryzyko zawodowe i dobiera sposoby jego ograniczania w konkretnych sytuacjach samodzielnie rozwiązuje typowe problemy organizacyjne występujące podczas pracy w barze i kawiarni ocenia poprawność przygotowania stanowiska i jakość wykonania zadania według ustalonych kryteriów uzasadnia znaczenie procedur, standardów i kultury pracy w gastronomii reaguje na nieprawidłowości związane z higieną, bezpieczeństwem i obsługą gościa łączy wymagania jakościowe z efektywną organizacją pracy zespołu 	<ul style="list-style-type: none"> opracowuje propozycje usprawnienia organizacji pracy, bezpieczeństwa i procedur jakościowych samodzielnie instruuje innych uczniów w zakresie BHP, higieny i ergonomii przewiduje skutki błędów organizacyjnych, sanitarnych i obsługowych wykazuje ponadprogramową świadomość odpowiedzialności zawodowej barmana i baristy dba o wzorcowy poziom czystości, porządku, kultury pracy i jakości obsługi podjęć dodatkowe zadania związane z doskonaleniem standardów pracy w pracowni

Towaroznawstwo, surowce, magazynowanie, sprzęt i wyposażenie

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<ul style="list-style-type: none"> wymienia podstawowe grupy napojów alkoholowych, bezalkoholowych i kaw zna podstawowe rodzaje kawy oraz pojęcia arabica, robusta i mieszanka rozpoznaje wybrane dodatki do napojów: owoce, syropy, przyprawy i dekoracje wymienia podstawowe urządzenia, szkło i narzędzia barmańsko-baristyczne zna podstawowe zasady przyjmowania i przechowywania towarów rozpoznaje produkty nieprzydatne do użycia lub wymagające kontroli 	<ul style="list-style-type: none"> charakteryzuje podstawowe surowce wykorzystywane w barze i kawiarni opisuje przeznaczenie podstawowego sprzętu barmańskiego i baristycznego dobiera z pomocą nauczyciela szkło, filiżanki i narzędzia do prostych napojów wyjaśnia znaczenie dat przydatności, warunków magazynowania i rotacji zapasów rozdzieli podstawowe składniki główne i dodatkowe napojów mieszanych wskazuje wpływ jakości surowców na smak, aromat i bezpieczeństwo napoju 	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie dobiera surowce, sprzęt, szkło i narzędzia do określonego zadania kontroluje stan towaru, opakowania, daty przydatności i warunki przechowywania stosuje zasadę pierwsze weszło - pierwsze wyszło podczas organizacji zapasów porównuje wybrane napoje i kawy pod względem zastosowania, smaku i sposobu serwowania posługuje się terminologią towaroznawczą w opisie składników i napojów czyści, porządkuje i zabezpiecza sprzęt po wykonaniu zadania 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje właściwości surowców i dobiera je do zamierzonego efektu smakowego oraz wizualnego uzasadnia dobór szkła, narzędzi, urządzeń i dodatków do konkretnego napoju ocenia ryzyko użycia produktu o niepewnej jakości lub niewłaściwie przechowywanego proponuje działania korygujące w przypadku błędów magazynowych lub sprzętowych interpretuje informacje z etykiet i opakowań w kontekście pracy gastronomicznej wyjaśnia wpływ gospodarki magazynowej na koszty, jakość i bezpieczeństwo serwisu 	<ul style="list-style-type: none"> wykazuje pogłębioną wiedzę o surowcach, kawie, napojach i wyposażeniu lokalu proponuje niestandardowe, ale uzasadnione połączenia smakowe i dobór dodatków opracowuje usprawnienia dotyczące kontroli surowców, zapasów i sprzętu samodzielnie instruuje innych w zakresie doboru i bezpiecznej obsługi wyposażenia wykorzystuje wiedzę towaroznawczą w zadaniach twórczych i problemowych prezentuje wysoką świadomość jakości, pochodzenia surowców i kultury pracy z produktem

Profesjonalna obsługa gości, komunikacja i sprzedaż doradcza

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<ul style="list-style-type: none"> zna podstawowe zasady kultury osobistej i etykiety w obsłudze gościa wymienia osoby współpracujące z barmanem i baristą w lokalu gastronomicznym zna podstawowe zwroty grzecznościowe używane w kontakcie z klientem wie, że dobór napoju powinien uwzględniać potrzeby i preferencje gościa rozpoznaje sytuacje wymagające pomocy nauczyciela, kierownika lub innego pracownika uczestniczy w prostych scenkach obsługowych z pomocą nauczyciela 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje zasady komunikacji w zespole i przekazywania informacji w barze wyjaśnia podstawowe zasady obsługi gościa przy wyborze dań, napojów i kaw wskazuje znaczenie atmosfery lokalu i postawy barmana lub baristy odpowiada na proste pytania gościa dotyczące składników i sposobu podania wykonuje podstawowe czynności obsługowe zgodnie z instrukcją rozdziela komunikację uprzejmą, rzeczową i nieprofesjonalną 	<ul style="list-style-type: none"> komunikuje się z gośćmi i zespołem w sposób jasny, uprzejmy i zawodowy udziela informacji o napojach, kawach, dodatkach i prostych możliwościach modyfikacji dobiera propozycję napoju do typowych preferencji gościa współpracuje z kelnerami, kuchnią i kierownikiem podczas realizacji zamówienia stosuje zasady odpowiedzialnej obsługi w sytuacjach związanych z alkoholem prowadzi prostą sprzedaż doradczą bez naruszania zasad etyki 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje potrzeby gościa i proponuje rozwiązania dopasowane do sytuacji obsługowej rozwiązuje typowe problemy komunikacyjne w zespole i w kontakcie z klientem uzasadnia znaczenie kultury słowa, wyglądu i postawy w budowaniu doświadczenia gościa reaguje profesjonalnie na uwagi, nieporozumienia i nietypowe prośby gości stosuje argumentację dotyczącą smaku, składników, techniki i sposobu podania napoju ocenia wpływ komunikacji na tempo pracy, jakość obsługi i wizerunek lokalu 	<ul style="list-style-type: none"> prezentuje wzorcową kulturę obsługi i komunikacji zawodowej samodzielnie prowadzi rozmowę z wymagającym gościem w scenariuszu problemowym tworzy propozycje sprzedaży doradczej oparte na potrzebach klienta i zasadach etyki inspiruje innych do poprawy współpracy zespołowej i jakości obsługi wykazuje ponadprogramową wiedzę o budowaniu relacji z gośćmi w gastronomii podjeżdżuje dodatkowe zadania rozwijające kompetencje komunikacyjne i obsługowe

Zaawansowane techniki barmańskie, receptury i kompozycje napojów

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<ul style="list-style-type: none"> zna pojęcie receptury, proporcji i kolejności czynności podczas przygotowania napoju wymienia techniki shakerowania, blendowania i przygotowywania napojów niemieszanych rozpoznaje przykłady klasycznych koktajli alkoholowych i bezalkoholowych zna wybrane receptury napojów typu Virgin oraz przykłady koktajli autorskich wymienia podstawowe dodatki dekoracyjne do koktajli z pomocą nauczyciela wykonuje proste elementy zadania praktycznego 	<ul style="list-style-type: none"> odczytuje prostą recepturę i przygotowuje napój zgodnie z instrukcją opisuje zastosowanie shakera, blendera, mieszadeł i techniki budowania napoju wskazuje różnice między napojem mieszanym, niemieszanym, bezalkoholowym i alkoholowym dobiera z pomocą nauczyciela składniki, szkło i dekorację do prostego koktajlu wyjaśnia zasady odpowiedzialnego przygotowania i podawania napojów alkoholowych ocenia napój według podstawowych kryteriów: wygląd, temperatura, zgodność z recepturą 	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie przygotowuje wybrane napoje alkoholowe i bezalkoholowe według receptur stosuje odpowiednią technikę przygotowania napoju: shakerowanie, blendowanie, mieszanie lub budowanie odmierzania składniki z zachowaniem proporcji, estetyki i zasad higieny dobiera szkło, dodatki i sposób podania do charakteru napoju przygotowuje smoothie, koktajl bezalkoholowy lub prosty koktajl autorski według założeń ocenia zgodność wykonania napoju z recepturą oraz potrzebami gościa 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje recepturę i przewiduje wpływ zmian proporcji na smak, aromat i wygląd napoju modyfikuje napój w sposób świadomy, uzasadniony i zgodny z zasadami technologicznymi koryguje typowe błędy wykonania, takie jak niewłaściwa temperatura, proporcja lub dekoracja porównuje wersje alkoholowe i bezalkoholowe wybranych koktajli uzasadnia dobór składników, techniki, szkła i dekoracji do koncepcji napoju prezentuje napój, omawiając jego skład, charakter i przeznaczenie dla określonego gościa 	<ul style="list-style-type: none"> tworzy dopracowane autorskie kompozycje napojów o spójnym smaku, wyglądzie i sposobie podania wykazuje ponadprogramową znajomość klasycznych receptur i współczesnych trendów barmańskich opracowuje profesjonalne warianty bezalkoholowe klasycznych drinków wykonuje zadania z wysoką precyzją, estetyką i odpowiedzialnością zawodową przedstawia koncepcję napoju i broni jej w oparciu o argumenty technologiczne oraz sensoryczne inspiruje innych do kreatywnego, ale bezpiecznego i etycznego przygotowywania napojów

Zaawansowane kawiarnictwo, metody parzenia, napoje kawowe i latte art

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<ul style="list-style-type: none"> zna podstawowe metody parzenia kawy: ekspres ciśnieniowy, przelewowy i metody alternatywne wymienia aeropress, chemex i drip jako przykłady metod alternatywnych rozpoznaje espresso, cappuccino, latte, kawy mrożone i deserowe zna podstawowe elementy ekspresu kolbowego i młynka do kawy wie, że jakość kawy zależy od surowca, mielenia, czasu i temperatury rozpoznaje podstawowe elementy dekorowania kaw mlecznych 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje różnice między wybranymi metodami parzenia kawy z pomocą nauczyciela przygotowuje prosty napój kawowy według instrukcji wyjaśnia ogólne zasady pracy z ekspresem, młynkiem i mlekiem wskazuje podstawowe składniki kaw mrożonych i deserowych wyjaśnia znaczenie czystości sprzętu i naczyń w kawiarnictwie wykonuje proste elementy dekoracji kawy mlecznej z pomocą nauczyciela 	<ul style="list-style-type: none"> samodzielnie przygotowuje wybrane napoje kawowe według instrukcji i standardu stosuje podstawowe parametry parzenia w ekspresie ciśnieniowym lub metodach alternatywnych dobiera metodę parzenia do oczekiwanego charakteru naparu i potrzeb gościa przygotowuje proste kawy mrożone, deserowe oraz napoje mleczne ocenia podstawowe cechy naparu: smak, aromat, wygląd, temperaturę i teksturę mleka wykonuje proste elementy latte art lub dekoracji z zachowaniem zasad higieny 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje wpływ stopnia mielenia, dozy, czasu, temperatury i proporcji na jakość kawy porównuje efekty uzyskane różnymi metodami parzenia i uzasadnia dobór metody samodzielnie koryguje typowe błędy w przygotowaniu espresso, mleka i napojów kawowych łączy smak, estetykę, teksturę i temperaturę w profesjonalnym serwowaniu kawy wyjaśnia znaczenie trendów specjalności coffee w pracy baristy ocenia kawę i napój kawowy według kryteriów jakościowych oraz 	<ul style="list-style-type: none"> wykazuje pogłębioną wiedzę o kawiarnictwie, metodach alternatywnych i specjalności coffee przygotowuje kawę z wysoką precyzją i świadomą kontrolą parametrów tworzy autorskie warianty napojów kawowych, mrożonych i deserowych wykonuje staranne dekoracje kaw mlecznych i proponuje własne rozwiązania estetyczne samodzielnie analizuje jakość kawy oraz proponuje usprawnienia procesu parzenia dzieli się dodatkową wiedzą i wspiera innych uczniów w doskonaleniu umiejętności baristycznych

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
			sensorycznych	

Projekt zawodowy, trendy, kreatywność i ewaluacja umiejętności

Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
<ul style="list-style-type: none"> zna pojęcie trendu w barmaństwie i kawiarstwie wymienia przykłady nowoczesnych napojów i aktualnych kierunków w gastronomii wie, że kreatywność powinna łączyć się z zasadami technologii, bezpieczeństwa i estetyki uczestniczy w podsumowaniu wykonanych ćwiczeń z pomocą nauczyciela wskazuje mocne i słabe strony własnej pracy wykonuje proste zadania projektowe zgodnie z instrukcją 	<ul style="list-style-type: none"> opisuje wybrane trendy w przygotowywaniu napojów alkoholowych, bezalkoholowych i kaw proponuje proste modyfikacje napoju z pomocą nauczyciela wyjaśnia znaczenie estetyki, nazwy, receptury i sposobu prezentacji napoju uczestniczy w ewaluacji umiejętności barmańskich i baristycznych przyjmuje informację zwrotną i wprowadza podstawowe poprawki prezentuje proste efekty pracy indywidualnej lub zespołowej 	<ul style="list-style-type: none"> omawia kierunki rozwoju barmaństwa i kawiarstwa oraz ich praktyczne zastosowanie samodzielnie planuje i wykonuje zadanie projektowe obejmujące napój, kawę lub zestaw serwisowy stosuje elementy kreatywności przy zachowaniu zasad technologicznych, higienicznych i obsługowych dokonyuje samooceny pracy według kryteriów jakości, smaku, wyglądu i organizacji prezentuje przygotowany napój, uzasadniając wybór składników, techniki i dekoracji współpracuje w zespole podczas realizacji złożonego zadania praktycznego 	<ul style="list-style-type: none"> analizuje trendy i ocenia ich przydatność w realiach lokalu gastronomicznego świadomie łączy smak, wygląd, technikę, koszt, czas wykonania i oczekiwania gościa opracowuje spójną koncepcję napoju lub mini-oferty barmańsko-baristycznej formułuje trafne wnioski po ewaluacji własnych umiejętności i pracy zespołu proponuje działania doskonalące warsztat barmana i baristy prezentuje projekt zawodowy w sposób uporządkowany, przekonujący i zgodny z kulturą zawodową 	<ul style="list-style-type: none"> tworzy oryginalne koncepcje napojów i kaw zgodne z aktualnymi trendami oraz zasadami profesjonalnego serwisu samodzielnie rozwija zainteresowania barmańsko-baristyczne poza programem zajęć dokonyuje pogłębionej samooceny i pomaga innym w doskonaleniu umiejętności prezentuje wysoką kulturę pracy, kreatywność, odpowiedzialność i świadomość jakości realizuje dodatkowe zadania rozszerzające materiał z poprzednich lat przygotowuje projekt na poziomie wyróżniającym się samodzielnością, estetyką i uzasadnieniem zawodowym

Wymagania na ocenę wyższą obejmują również wymagania na oceny niższe.

Tab. Kryteria oceniania ze specjalizacji barmańsko-baristycznej 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 ze specjalizacji barmańsko-baristycznej

Ocena	Kryteria
1 (niedostateczna)	Uczeń: <ul style="list-style-type: none"> nie rozumie poleceń nauczyciela;

Ocena	Kryteria
	<ul style="list-style-type: none"> • nie zapamiętuje podstawowych pojęć i wiadomości; • odrzuca pomoc nauczyciela i kolegów w trakcie zajęć; • nie wykonuje poleceń, ćwiczeń i zadań praktycznych; • nie uczestniczy w wykonywaniu zadań w zespole; • nie prowadzi zeszytu przedmiotowego i portfolio.
2 (dopuszczająca)	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> • częściowo rozumie polecenia nauczyciela; • zapamiętuje podstawowe wiadomości i potrafi je odtworzyć z pomocą nauczyciela; • rozpoznaje podstawowe pojęcia, sprzęt, surowce i techniki barmańsko-baristyczne; • wykonuje z pomocą nauczyciela proste polecenia, ćwiczenia i zadania praktyczne; • uczestniczy w wykonywaniu zadań w zespole; • prowadzi zeszyt przedmiotowy i portfolio.
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; • umie zastosować zdobyte umiejętności w typowych sytuacjach zawodowych; • aktywnie uczestniczy w wykonywaniu zadań w zespole; • systematycznie prowadzi zeszyt przedmiotowy i portfolio.
4 (dobra)	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozumie polecenia i instrukcje; • zna omawiane na lekcjach zagadnienia i prezentuje je w sposób logiczny i spójny; • wyjaśnia innym osobom podstawowe zasady organizacji pracy, przygotowania napojów i obsługi gości; • potrafi formułować wnioski dotyczące jakości, smaku, estetyki i bezpieczeństwa pracy; • uczestniczy w dyskusjach, przedstawia własną opinię i używa argumentów; • aktywnie uczestniczy w lekcjach; • poprawnie i sprawnie wykonuje ćwiczenia i zadania praktyczne; • próbuje zastosować zdobyte umiejętności w bardziej złożonych sytuacjach zawodowych; • systematycznie i starannie prowadzi zeszyt przedmiotowy i portfolio.
5 (bardzo dobra)	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> • spełnia kryteria jak na ocenę dobrą oraz dodatkowo: • posiada bogate wiadomości z zakresu wszystkich treści nauczania; • wykazuje zainteresowanie dodatkowymi źródłami informacji dotyczącymi barmaństwa, kawiarnictwa, obsługi gości i gastronomii; • samodzielnie poszukuje informacji w różnych źródłach oraz je selekcjonuje; • w sposób twórczy próbuje rozwiązywać problemy technologiczne, organizacyjne i obsługowe; • koordynuje pracę zespołu podczas zadań praktycznych.
6 (celująca)	<p>Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> • spełnia kryteria jak na ocenę bardzo dobrą oraz dodatkowo: • zdobywa dodatkową wiedzę z zakresu omawianych zagadnień i przekazuje ją innym uczniom; • podejmuje się indywidualnie lub w zespole wykonania dodatkowych zadań rozszerzających program nauczania;

Ocena	Kryteria
	• realizuje zadania praktyczne na poziomie wyróżniającym się samodzielnością, estetyką, kulturą pracy i uzasadnieniem zawodowym.

Źródło: opracowanie własne