

OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]

TECHNIKUM GASTRONOMICZNE

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH [HGT. 12.]

Baristyka w praktyce

Klasa 5

POZNAŃ 2024-2025

BLOK TEMATYCZNY	TEMATY	EFEKTY KSZTAŁCENIA NA POZIOMIE BLOKU TEMATYCZNEGO		KRYTERIA OCENIANIA
		WIEDZA UCZNIĄ	UMIEJĘTNOŚCI UCZNIĄ	
Technika parzenia kawy	1. Młynki do mielenia kawy	Uczeń wie:	Uczeń potrafi:	<p>a) ocenę celujący otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował pełen zakres zagadnień określony programem zajęć 100-90% - potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, - samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, a jego wiedza jest usystematyzowana, <p>b) ocenę bardzo dobry otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował pełen zakres zagadnień określony programem zajęć 89-80% - potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, - diagnozuje, samodzielnie planuje i wykonuje określone zadania praktyczne i teoretyczne, <p>c) ocenę dobry otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował większość materiału programowego 70- 79% oraz umiejętności praktycznego posługiwania się wiadomościami według podanych mu uprzednio wzorców, - samodzielnie rozwiązuje typowe zadania praktyczne, <p>d) ocenę dostateczny otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował wiadomości i umiejętności na poziomie podstawowym 69-60%, formułuje wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o średnim stopniu trudności, - potrafi zastosować wiadomości dla celów praktycznych i teoretycznych z pomocą nauczyciela.
	2. Młynki elektryczne do mielenia kawy	<ul style="list-style-type: none"> • jakie czynności należy wykonać, aby ustawić poprawnie młynek 	<ul style="list-style-type: none"> • ustawić młynek do kawy 	
	3. Ustawienie młynka (grubość mielenia)	<ul style="list-style-type: none"> • jaki wpływ ma grubość mielenia kawy na parzenie kawy 	<ul style="list-style-type: none"> • poprawnie posługiwać się ubijakiem do kawy 	
	4. Obsługa sprzętu młynka elektrycznego i ręcznego	<ul style="list-style-type: none"> • jakie są główne zasady obsługi ekspresu ciśnieniowego 	<ul style="list-style-type: none"> • poprawnie wyczyścić sprzęt po zakończonej pracy 	
	5. Ustawienie młynka i parzenie espresso	<ul style="list-style-type: none"> • jak używać ubijaka 	<ul style="list-style-type: none"> • korygować błędy popełniane przy przygotowywaniu kawy w ekspresie ciśnieniowym 	
	6. Konserwacja sprzętu (codzienna obsługa)	<ul style="list-style-type: none"> • jakie są podstawowe czynności przy czyszczeniu ekspresu po zakończeniu pracy 		
	7. Ekspres ciśnieniowy - budowa, rodzaje, zasada działania.	<ul style="list-style-type: none"> • jakie znaczenie mają prawidłowo ustawione parametry urządzeń baristy 		
	8. Sporządzanie kawy za pomocą dripera			
	9. Sporządzanie kawy za pomocą aeropresu.			
	10. Zasady przygotowania espresso			
	11. Metody alternatywne parzenia kawy - french press			

				<p>e) ocenę dopuszczający otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada konieczne i niezbędne wiadomości i umiejętności, słabo rozumie treści programowe, ale opanował przynajmniej 50-59 % wiadomości i umiejętności określonych podstawą programową i przyjętymi normami, - próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o najprostszym stopniu trudności, - potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy praktyczne o najprostszym stopniu trudności. <p>f) ocenę niedostateczny otrzymuje uczeń, u którego:</p> <ul style="list-style-type: none"> - występuje rażący brak wiadomości programowych, - występuje całkowita nieumiejętność stosowania zdobytej wiedzy, a uczeń nie jest w stanie, nawet przy nauczyciela wykonać zadań o niewielkim elementarnym stopniu trudności,
Spienianie mleka	<p>12. Rodzaje mleka wykorzystywanego w baristyce</p> <p>13. Temperatura mleka przed ubijaniem</p> <p>14. Zawartość tłuszczu w mleku dla baristy</p> <p>15. Spienianie mleka - dobór mleka, etapy i zasady spieniania mleka</p> <p>16. Ubijanie i przelanie ubitego mleka do filiżanki (technika)</p> <p>17. Serwis przygotowanej kawy</p> <p>18. Latte art - zdobienie kawy.</p>	<p>Uczeń wie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jakie rodzaje mleka wykorzystywane są w baristyce • jaką temperaturę i jaką zawartość tłuszczu powinno mieć mleko, aby można było spienić je dyszą z gorącą parą i uzyskać pożądaną efekt • w jaki sposób należy pnieć mleko, aby nadawało się do kaw cappuccino, latte itp. 	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • spienić mleko • przelać mleko z kubka baristy do filiżanki • ocenić prawidłowość spienienia mleka • doprowadzić stanowisko pracy do porządku 	<p>a) ocenę celujący otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował pełen zakres zagadnień określony programem zajęć 100-90% - potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, - samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, a jego wiedza jest usystematyzowana, <p>b) ocenę bardzo dobry otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował pełen zakres zagadnień określony programem zajęć 89-80% - potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce,

	<p>19. Zasady spieniania mleka do latte art.</p> <p>20. Wzory latte art</p>	<ul style="list-style-type: none"> • jak profesjonalnie przelać ubite mleko do filiżanki • jak zgodnie ze standardami podać kawę konsumentowi • jakie znaczenie mają prawidłowo ustawione parametry urządzeń baristy • jakie błędy można popełnić przy przygotowywaniu spieniania mleka 	<p>- diagnozuje, samodzielnie planuje i wykonuje określone zadania praktyczne i teoretyczne,</p> <p>c) ocenę dobry otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował większość materiału programowego 70- 79% oraz umiejętności praktycznego posługiwania się wiadomościami według podanych mu uprzednio wzorców, - samodzielnie rozwiązuje typowe zadania praktyczne, <p>d) ocenę dostateczny otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował wiadomości i umiejętności na poziomie podstawowym 69-60%, - formułuje wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o średnim stopniu trudności, - potrafi zastosować wiadomości dla celów praktycznych i teoretycznych z pomocą nauczyciela. <p>e) ocenę dopuszczający otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada konieczne i niezbędne wiadomości i umiejętności, słabo rozumie treści programowe, ale opanował przynajmniej 50-59 % wiadomości i umiejętności określonych podstawą programową i przyjętymi normami, - próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o najprostszym stopniu trudności, - potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy praktyczne o najprostszym stopniu trudności. <p>f) ocenę niedostateczny otrzymuje uczeń, u którego:</p> <ul style="list-style-type: none"> - występuje rażący brak wiadomości programowych,
--	---	---	--

				- występuje całkowita nieumiejętność stosowania zdobytej wiedzy, a uczeń nie jest w stanie, nawet przy nauczyciela wykonać zadań o niewielkim elementarnym stopniu trudności,
Sporządzanie napojów na bazie kawy	<p>21. Rodzaje kaw na bazie espresso</p> <p>22. Napoje na bazie espresso - espresso macchiato,</p> <p>23. Napoje na bazie espresso - cappuccino,</p> <p>24. Napoje na bazie espresso – latte</p> <p>25. Napoje na bazie espresso - latte macchiato.</p> <p>26. Napoje na bazie espresso - kawa americano.</p> <p>27. Napoje na bazie espresso - po irlandzku.</p> <p>28. Napoje na bazie espresso - caffe frappe</p> <p>29. Napoje na bazie espresso – ristretto</p> <p>30. Napoje na bazie espresso – doppio</p> <p>31. Napoje na bazie espresso - corretto</p> <p>32. Napoje na bazie espresso - lungo</p> <p>33. Napoje na bazie espresso - mocha</p> <p>34. Napoje na bazie espresso – romano</p> <p>35. Napoje na bazie espresso - flat white</p> <p>36. Cupping - definicja, zasady, rodzaje, zastosowanie.</p> <p>37. Metody alternatywne parzenia kawy - definicja, ogólna charakterystyka.</p>	<p>Uczeń wie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jak poprawnie zaparzyć poszczególne rodzaje kaw • jakie rodzaje kaw serwuje się na świecie • jaki wpływ na kawa na organizm człowieka 	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rozpoznać i ocenić każdy rodzaj kawy • dobrać odpowiednią porcelanę lub szkło do poszczególnych rodzajów napojów kawowych 	<p>a) ocenę celujący otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował pełen zakres zagadnień określony programem zajęć 100-90% - potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, - samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia, a jego wiedza jest usystematyzowana, <p>b) ocenę bardzo dobry otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował pełen zakres zagadnień określony programem zajęć 89-80% - potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce, - diagnozuje, samodzielnie planuje i wykonuje określone zadania praktyczne i teoretyczne, <p>c) ocenę dobry otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował większość materiału programowego 70- 79% oraz umiejętności praktycznego posługiwania się wiadomościami według podanych mu uprzednio wzorców, - samodzielnie rozwiązuje typowe zadania praktyczne, <p>d) ocenę dostateczny otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował wiadomości i umiejętności na poziomie podstawowym 69-60%, formułuje wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o średnim stopniu trudności,

				<p>- potrafi zastosować wiadomości dla celów praktycznych i teoretycznych z pomocą nauczyciela.</p> <p>e) ocenę dopuszczający otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none">- posiada konieczne i niezbędne wiadomości i umiejętności, słabo rozumie treści programowe, ale opanował przynajmniej 50-59 % wiadomości i umiejętności określonych podstawą programową i przyjętymi normami,- próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o najprostszym stopniu trudności,- potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy praktyczne o najprostszym stopniu trudności. <p>f) ocenę niedostateczny otrzymuje uczeń, u którego:</p> <ul style="list-style-type: none">- występuje rażący brak wiadomości programowych,- występuje całkowita nieumiejętność stosowania zdobytej wiedzy, a uczeń nie jest w stanie, nawet przy nauczyciela wykonać zadań o niewielkim elementarnym stopniu trudności,
--	--	--	--	---