

OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

KUCHARZ [HGT. 02.]

Miksologia w praktyce

Klasa 3

POZNAŃ 2024-2025

BLOK TEMATYCZNY	TEMATY	EFEKTY KSZTAŁCENIA NA POZIOMIE BLOKU TEMATYCZNEGO		KRYTERIA OCENIANIA
		WIEDZA UCZNIĄ	UMIEJĘTNOŚCI UCZNIĄ	
Miksologia, charakterystyka i podział napojów mieszanych	<ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterystyka i przygotowanie short drinks 2. Charakterystyka i przygotowanie long drinks 3. Charakterystyka i przygotowanie soft drinks 4. Charakterystyka i przygotowanie party drinks, diet drinks i coffee drinks. 5. Gorące napoje bezalkoholowe na bazie herbaty 6. Zimne napoje bezalkoholowe na bazie herbaty 7. Gorące napoje bezalkoholowe na bazie kawy 8. Zimne napoje bezalkoholowe na bazie kawy 9. Napoje mleczne (mleko słodkie, mleczne napoje fermentowane) 10. Zasady tworzenia kompozycji własnych 11. Szkło stosowane w miksologii zależnie od rodzaju napoju 12. Przygotowanie i ekspedycja bowls-Bowl z czerwonej pomarańczy 13. Przygotowanie i ekspedycja drinka bezalkoholowego 14. Rodzaje i cel użycia lodu 15. Przyprawy korzenne stosowane w miksologii; cynamon, anyż, gałka muszkatołowa, goździki, imbir 16. Świeże zioła stosowane w miksologii <p>Olejki aromatyczne i sosy</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wie co to jest miksologia • Wie jakie są miary barowe • Wie jakie są rodzaje napojów mieszanych alkoholowych i bezalkoholowych • Wie jakie są zasady tworzenia kompozycji własnych • Wie jakie są rodzaje szkła stosowanego w miksologii • Wie jakie są rodzaje lodu • Wie jakie dodatki smakowe można stosować przy sporządzaniu napojów • Wie jaka jest kolejność czynności przygotowania napoju mieszanego według podanej ingrediencji 	<ul style="list-style-type: none"> • Potrafi czytać receptury barmańskie • Potrafi odmierzyć potrzebną ilość składnika za pomocą Jaggera, łyżki barmańskiej • Potrafi zastosować w praktyce miary umowne; dash, slash, squit • Potrafi przygotować napoje bezalkoholowe na bazie kawy, herbaty • Potrafi przygotować i wyeksponować drinka bezalkoholowego • Potrafi stosować różne techniki sporządzania drinków • Potrafi stosować się do kolejności czynności przy sporządzaniu drinka • Potrafi zastosować formułę miarową, cząstkową i proporcjonalną podczas sporządzania napoju • Potrafi korygować błędy popełniane przy przygotowywaniu drinka • Potrafi właściwie obsługiwać shaker <p>Potrafi udekorować drinka</p>	<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. <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.

			wykorzystując świeże zioła	f) ocenę niedostateczny otrzymuje uczeń, u którego:
Podział napojów alkoholowych	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proces produkcji alkoholu etylowego 2. Wpływ alkoholu na zdrowie człowieka 3. Napoje alkoholowe wysokoprocentowe 4. Miksologia molekularna 5. Asortyment baru- wermuty 6. Podział i charakterystyka wódek 7. Asortyment baru- wódki naturalne zbożowe, np. whisky& whiskey 8. Asortyment baru- wódki naturalne owocowe, np. brandy, Armagnac, cognac 9. Asortyment baru- wódki gatunkowe- gin, tequila, rum 10. Asortyment baru- wódki gorzkie 11. Asortyment baru- likiery 12. Asortyment baru- wina i wina musujące 13. Asortyment baru- syropy 	<ul style="list-style-type: none"> • Wie na czym polega proces produkcji alkoholu i jaki jest jego wpływ na zdrowie człowieka • Wie jakie są rodzaje alkoholu • Wie co to jest miksologia molekularna • Wie jaki jest podstawowy asortyment wódek, likierów • Wie jakie są rodzaje win i win musujących • Wie jakie syropy najczęściej wykorzystuje się do sporządzania napojów 	<ul style="list-style-type: none"> • Potrafi rozpoznać i scharakteryzować podstawowe rodzaje wódek według etykiet • Potrafi dobrać odpowiednie szkło do serwowanego napoju 	<p>- występuje rażący brak wiadomości programowych,</p> <p>- występuje całkowita nieumiejętność stosowania zdobytej wiedzy, a uczeń nie jest w stanie, nawet przy nauczyciela wykonać zadań o niewielkim elementarnym stopniu trudności,</p>
Garnirowanie w miksologii	<ol style="list-style-type: none"> 1. Garnirowanie- wprowadzenie do zajęć; zasady dekorowania 2. Rodzaje owoców stosowanych do garnirowania koktajli. 3. Dekorowanie napojów- crusta <p>Dekorowanie napojów- owoce egzotyczne</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wie, jakie są zasady dobierania dekoracji do drinka • Wie jakie owoce najczęściej wykorzystuje się w garnirowaniu • Wie jak należy kroić owoce do dekorowania 	<ul style="list-style-type: none"> • Potrafi pokroić owoce do dekorowanego drinka • Potrafi udekorować drinka poprzez wykonanie crusty • Potrafi zaproponować dekorację do przykładowego drinka 	
Wino-typologia, podawanie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definicja wina 2. Typy winogron 3. Winifikacja 4. Klasyfikacja win w Unii Europejskiej 5. Podział win wg koloru 6. Podział win wg zawartości cukru 7. Podział win wg zawartości CO2 8. Klasyfikacja jakościowa win 9. Wina gronowe wzmocnione i aromatyzowane, 10. Podstawowe zasady podawania win, zakresy temperatur <p>Dobór szkła i temperatury do podawanego wina</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wie jakie są typy winogron • Wie na czym polega proces winifikacji wina białego, czerwonego, różowego, szampana • Wie jak powstają wina wzmocnione, aromatyzowane, wysycone CO2 • Wie jakie są wyznaczniki jakości wina • Wie jakie są zasady serwowania win 	<ul style="list-style-type: none"> • Potrafi dobrać temperaturę do podawanego wina • Potrafi dobrać właściwe szkło do podawanego wina • Potrafi ocenić jakość wina 	

		<ul style="list-style-type: none">• Wie w jakich kieliszkach i w jakiej temperaturze podaje się wino białe, czerwone, szampana, porto, malaga, madera, sherry		
--	--	---	--	--