

**OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]**

**BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA**

**KUCHARZ [HGT.2]**

**Baristyka w praktyce**

**Klasa 2**

**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 <b>celujący</b> otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opanował pełen zakres zagadnień określony programem zajęć <b>100-90%</b></li> <li>- potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce,</li> <li>- <b>samodzielnie i twórczo</b> rozwija własne uzdolnienia, a jego wiedza jest usystematyzowana,</li> </ul> <p>b) ocenę <b>bardzo dobry</b> otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opanował pełen zakres zagadnień określony programem zajęć <b>89-80%</b></li> <li>- potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce,</li> <li>- diagnozuje, <b>samodzielnie</b> planuje i wykonuje określone zadania praktyczne i teoretyczne,</li> </ul> <p>c) ocenę <b>dobry</b> otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opanował większość materiału programowego <b>70- 79%</b> oraz umiejętności praktycznego posługiwania się wiadomościami według podanych mu uprzednio wzorców,</li> <li>- samodzielnie rozwiązuje typowe zadania praktyczne,</li> </ul> <p>d) ocenę <b>dostateczny</b> otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opanował wiadomości i umiejętności na poziomie podstawowym <b>69-60%</b>,</li> <li>formułuje wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o średnim stopniu trudności,</li> <li>- potrafi zastosować wiadomości dla celów praktycznych i teoretycznych z pomocą nauczyciela.</li> </ul>
	2. Młynki elektryczne do mielenia kawy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jakie czynności należy wykonać, aby ustawić poprawnie młynek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ustawić młynek do kawy</li> </ul>	
	3. Ustawienie młynka (grubość mielenia)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jaki wpływ ma grubość mielenia kawy na parzenie kawy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poprawnie posługiwać się ubijakiem do kawy</li> </ul>	
	4. Obsługa sprzętu młynka elektrycznego i ręcznego	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jakie są główne zasady obsługi ekspresu ciśnieniowego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• poprawnie wyczyścić sprzęt po zakończonej pracy</li> </ul>	
	5. Ustawienie młynka i parzenie espresso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jak używać ubijaka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korygować błędy popełniane przy przygotowywaniu kawy w ekspresie ciśnieniowym</li> </ul>	
	6. Konserwacja sprzętu (codzienna obsługa)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jakie są podstawowe czynności przy czyszczeniu ekspresu po zakończeniu pracy</li> </ul>		
	7. Ekspres ciśnieniowy - budowa, rodzaje, zasada działania.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jakie znaczenie mają prawidłowo ustawione parametry urządzeń baristy</li> </ul>		
	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 <b>dopuszczający</b> otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posiada konieczne i niezbędne wiadomości i umiejętności, słabo rozumie treści programowe, ale opanował przynajmniej <b>50-59 %</b> wiadomości i umiejętności określonych podstawą programową i przyjętymi normami,</li> <li>- próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o najprostszym stopniu trudności,</li> <li>- potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy praktyczne o najprostszym stopniu trudności.</li> </ul> <p>f) ocenę <b>niedostateczny</b> otrzymuje uczeń, u którego:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- występuje rażący brak wiadomości programowych,</li> <li>- występuje całkowita nieumiejętność stosowania zdobytej wiedzy, a uczeń nie jest w stanie, nawet przy nauczyciela wykonać zadań o niewielkim elementarnym stopniu trudności,</li> </ul>
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"> <li>• jakie rodzaje mleka wykorzystywane są w baristyce</li> <li>• jaką temperaturę i jaką zawartość tłuszczu powinno mieć mleko, aby można było spienić je dyszą z gorącą parą i uzyskać pożądaną efekt</li> <li>• w jaki sposób należy pnieć mleko, aby nadawało się do kaw cappuccino, latte itp.</li> </ul>	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• spienić mleko</li> <li>• przelać mleko z kubka baristy do filiżanki</li> <li>• ocenić prawidłowość spienienia mleka</li> <li>• doprowadzić stanowisko pracy do porządku</li> </ul>	<p>a) ocenę <b>celujący</b> otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opanował pełen zakres zagadnień określony programem zajęć <b>100-90%</b></li> <li>- potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce,</li> <li>- <b>samodzielnie i twórczo</b> rozwija własne uzdolnienia, a jego wiedza jest usystematyzowana,</li> </ul> <p>b) ocenę <b>bardzo dobry</b> otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opanował pełen zakres zagadnień określony programem zajęć <b>89-80%</b></li> <li>- potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce,</li> </ul>

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

				- 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"> <li>• jak poprawnie zaparzyć poszczególne rodzaje kaw</li> <li>• jakie rodzaje kaw serwuje się na świecie</li> <li>• jaki wpływ na kawa na organizm człowieka</li> </ul>	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozpoznać i ocenić każdy rodzaj kawy</li> <li>• dobrać odpowiednią porcelanę lub szkło do poszczególnych rodzajów napojów kawowych</li> </ul>	<p>a) ocenę <b>celujący</b> otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opanował pełen zakres zagadnień określony programem zajęć <b>100-90%</b></li> <li>- potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce,</li> <li>- <b>samodzielnie i twórczo</b> rozwija własne uzdolnienia, a jego wiedza jest usystematyzowana,</li> </ul> <p>b) ocenę <b>bardzo dobry</b> otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opanował pełen zakres zagadnień określony programem zajęć <b>89-80%</b></li> <li>- potrafi zastosować posiadaną wiedzę do rozwiązywania zadań i problemów w praktyce,</li> <li>- diagnozuje, <b>samodzielnie</b> planuje i wykonuje określone zadania praktyczne i teoretyczne,</li> </ul> <p>c) ocenę <b>dobry</b> otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opanował większość materiału programowego <b>70- 79%</b> oraz umiejętności praktycznego posługiwania się wiadomościami według podanych mu uprzednio wzorców,</li> <li>- samodzielnie rozwiązuje typowe zadania praktyczne,</li> </ul> <p>d) ocenę <b>dostateczny</b> otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opanował wiadomości i umiejętności na poziomie podstawowym <b>69-60%</b>, formułuje wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o średnim stopniu trudności,</li> </ul>

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