

**OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]**

**TECHNIKUM GASTRONOMICZNE**

**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH [HG7.12]**

**Miksologia w praktyce**

**Klasa 5**

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

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

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