

OGÓLNE WYMAGANIA EDUKACYJNE [OWE]

TECHNIKUM GASTRONOMICZNE

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH [HGT. 12.]

Podstawy miksologii

Klasa 4

POZNAŃ 2024-2025

BLOK TEMATYCZNY	TEMATY	EFEKTY KSZTAŁCENIA NA POZIOMIE BLOKU TEMATYCZNEGO		Kryteria oceniania
		WIEDZA UCZNIĄ	UMIEJĘTNOŚCI UCZNIĄ	
Charakterystyka i wyposażenie baru, dekalog barmana	<ol style="list-style-type: none"> Sylwetka barmana Przepisy BHP na stanowisku pracy barmana Prace porządkowe w pracowni miksologii Podstawowe zwroty barmańskie Podstawowe techniki barmańskie; wstrząsanie, mieszanie, miksowanie, ugniatanie, budowanie na lodzie Szkoło barowe: szklanki high Ball, Collins Glass, kieliszki do wina, wódki, pokale, kieliszki koktajlowe, goblety, szklanice barmańskie Rodzaje i wyposażenie barów; lada ekspedycyjna, regały ekspozycyjne Akcesoria barmańskie-urządzenia techniczne, np. blender barowy, kostkarka do lodu, zmywarka, samowar, ekspres ciśnieniowy, warnik, wyciskacz do cytrusów Akcesoria barmańskie- sprzęt barmański: noże, łyżki barmańskie, miarki- jiggery, dashery, łyżki barmańskie Rodzaje i obsługa shakerów; klasyczny (3- częściowy), bostoński, typu francuskiego (2- częściowy) 	<p>Uczeń wie:</p> <ul style="list-style-type: none"> Zna podstawowe przepisy BHP i sanitarne stosowane w miksologii Zna charakterystykę zawodu barmana Zna zwroty barmańskie Zna techniki barmańskie i ich zastosowanie Zna akcesoria barmańskie Zna rodzaje barów i zwroty barmańskie 	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Potrafi przestrzegać zasad BHP w czasie pracy i po jej zakończeniu Potrafi zastosować podstawowe techniki barmańskie Potrafi posługiwać się shakerem, muddlerem (muddlerem), blenderem barowym Potrafi posługiwać się miarkami barowymi, sitkiem barmańskim Potrafi obsłużyć kostkarkę do lodu Potrafi polerować szkło barmańskie 	<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, 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, diagnozuje, samodzielnie planuje i wykonuje określone zadania teoretyczne, <p>c) ocenę dobry otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> opanował większość materiału programowego 70- 79% oraz umiejętności posługiwania się wiadomościami według podanych mu uprzednio wzorców, samodzielnie rozwiązuje typowe zadania teoretyczne, <p>d) ocenę dostateczny otrzymuje uczeń, który:</p> <ul style="list-style-type: none"> opanował wiadomości na poziomie podstawowym 69-60%, formułuje wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o średnim stopniu trudności, potrafi zastosować wiadomości dla celów teoretycznych z pomocą nauczyciela. <p>e) ocenę dopuszczający otrzymuje uczeń, który:</p>
Miksologia – wstępne wiadomości	<ol style="list-style-type: none"> Nauka miksologii Organizacja pracy w barze Sposoby postępowania z kieliszkami Miary barowe, receptury barmańskie, zapis formuł miksologicznych Kolejność czynności przygotowania napoju 	<p>Uczeń wie:</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 	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> Potrafi czytać receptury barmańskie Potrafi odmierzyć potrzebną ilość składnika za pomocą Jaggera, łyżki barmańskiej 	<p>e) ocenę dopuszczający otrzymuje uczeń, który:</p>

	<p>mieszanego według podanej ingrediencji</p> <p>6. Napoje mieszane standardowe</p> <p>7. Napoje mieszane konwencjonalne</p> <p>8. Podział mixed drinks</p> <p>9. Świeże zioła stosowane w miksologii</p> <p>10. Olejki aromatyczne i sosy i ich zastosowanie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wie jakie są zasady tworzenia kompozycji własnych • Wie jakie są rodzaje szkła stosowanego w miksologii • Wie jakie dodatki smakowe można stosować przy sporządzaniu napojów • Wie jaka jest kolejność czynności przygotowania napoju mieszanego według podanej ingrediencji 	<p>Potrafi zastosować w praktyce miary umowne; dash, slash, squit</p> <p>Potrafi przygotować napoje bezalkoholowe na bazie kawy, herbaty</p> <p>Potrafi przygotować i wyeksponować drinka bezalkoholowego</p> <p>Potrafi stosować różne techniki sporządzania drinków</p> <p>Potrafi stosować się do kolejności czynności przy sporządzaniu drinka</p>	<p>- posiada konieczne i niezbędne wiadomości i umiejętności, słabo rozumie treści programowe, ale opanował przynajmniej 50-59 % wiadomości określonych podstawą programową i przyjętymi normami,</p> <p>- próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o najprostszym stopniu trudności,</p> <p>- potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy o najprostszym stopniu trudności.</p> <p>f) ocenę niedostateczny otrzymuje uczeń, u którego:</p>
<p style="text-align: center;">Podział i podawanie piwa</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Historia piwa 2. Produkcja i surowce piwa- sztuka warzenia. Górna, dolna i spontaniczna fermentacja piwa. 3. Podział piwa 4. Wymogi jakościowe stawiane piwom 5. Temperatura podawania piwa i sposób jego nalewania 6. Szkło stosowane do serwowania piwa; kufel, pokale, weizen, French Jelly Glass, tulip 7. Syropy stosowane do piwa 	<p>Uczeń wie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zna historię i etapy produkcji piwa • Zna rodzaje piwa • Wie na czym polega fermentacja dolna i górna piwa • Zna zakresy temperatur podawania piwa • Wie jak należy nalewać piwo z butelki i z beczki do szklanicy • Zna syropy stosowane do piwa • Zna podstawowe zasady, które obowiązują przy magazynowaniu piwa • Zna wymogi jakościowe stawiane piwom 	<p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potrafi dobrać temperaturę do podawanego piwa • Potrafi dobrać właściwe szkło do podawanego piwa 	<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> <p>- próbuje formułować wnioski i spostrzeżenia wynikające z analizy typowych zadań o najprostszym stopniu trudności,</p> <p>- potrafi przy pomocy nauczyciela rozwiązywać problemy o najprostszym stopniu trudności.</p>