

# Wymagania edukacyjne – Podstawy baristyki

Efekt kształcenia / Kryterium weryfikacji	Niedostateczna (1)	Dopuszczająca (2)	Dostateczna (3)	Dobra (4)	Bardzo dobra (5)	Celująca (6)
1) Opisuje skład i technologię sporządzania napojów	nie zna receptur ani nie potrafi ich opisać	opisuje tylko wybrane składniki, z pomocą nauczyciela	samodzielnie opisuje skład i sposób przygotowania podstawowych napojów	poprawnie charakteryzuje skład i technologię większości napojów	szczegółowo opisuje różne technologie, uwzględniając dodatki i warianty	wykazuje wiedzę wykraczającą poza program, wskazuje nowe trendy
2) Przygotowuje bufet/bar	nie potrafi przygotować	przygotowuje tylko przy pomocy nauczyciela	samodzielnie przygotowuje bufet w podstawowym zakresie	przygotowuje bufet estetycznie i zgodnie z zasadami	przygotowuje bufet wzorcowo, uwzględniając organizację pracy	organizuje bufet kreatywnie, proponuje innowacyjne rozwiązania
3) Sprawdza zaopatrzenie i sprzęt	nie sprawdza ani nie rozpoznaje braków	sprawdza tylko podstawowe elementy z pomocą nauczyciela	samodzielnie kontroluje podstawowe surowce i sprzęt	sprawnie ocenia stan sprzętu, surowców i zastawy	dokładnie analizuje gotowość stanowiska, uwzględnia detale	działa jak kontroler jakości, proponuje usprawnienia

4) Sporządza napoje zimne	nie potrafi sporządzić	sporządza wybrane napoje z pomocą nauczyciela	przygotowuje poprawnie napoje podstawowe	samodzielnie sporządza różne rodzaje napojów zimnych	sporządza napoje estetyczne i atrakcyjne wizualnie	tworzy autorskie napoje zimne, dba o nowoczesną prezentację
5) Określa dodatki do napojów	nie zna dodatków	wymienia nieliczne dodatki	dobiera typowe dodatki	dobiera różnorodne dodatki do napojów	dobiera dodatki zgodnie z okolicznościami i oczekiwaniami gościa	proponuje oryginalne, nowatorskie połączenia smakowe
6) Dobiera zastawę i sprzęt	nie potrafi dobrać	dobiera tylko najprostsze naczynia	dobiera poprawnie zastawę do podstawowych napojów	dobiera odpowiednią zastawę do różnych rodzajów napojów	dobiera sprzęt i zastawę zgodnie z zasadami profesjonalnej obsługi	stosuje dobór zastawy uwzględniając kulturę regionów i nowe trendy
7) Serwuje napoje różnymi metodami	nie potrafi serwować	serwuje niepoprawnie lub z pomocą	serwuje zgodnie z podstawowymi zasadami	serwuje poprawnie, stosując różne techniki	serwuje profesjonalnie, dbając o estetykę	serwuje w sposób mistrzowski, z elementami sztuki baristycznej
8) Przestrzega warunków podawania	nie zna zasad	zna je fragmentarycznie	przestrzega podstawowych warunków (temperatura, naczynia)	stosuje zasady kompleksowo	dba o każdy szczegół podawania	wzbogaca serwis o dekoracje artystyczne i nowoczesne trendy
9) Podaje napoje przy stole	nie potrafi podać	podaje z licznymi błędami	podaje zgodnie z podstawowymi zasadami	poprawnie obsługuje gościa przy stole	profesjonalnie podaje napoje w różnych wariantach	prezentuje serwis konkursowy, z kulturą osobistą

10) Przedstawia historię kawy, herbaty, czekolady	nie zna historii	podaje tylko fragmentaryczne informacje	zna podstawowe fakty	opisuje procesy historyczne i rozpowszechnienie	szczegółowo przedstawia historię i znaczenie kulturowe	wykazuje pogłębioną wiedzę, łączy historię z nowoczesnością
---	------------------	---	----------------------	---	--	---