

Wymagania edukacyjne – podstawy miksologii

Efekty kształcenia / Kryteria weryfikacji	Niedostateczny	Dopuszczający	Dostateczny	Dobry	Bardzo dobry	Celujący
<p>1. Określa predyspozycje, wymagania i umiejętności barmana</p> <ul style="list-style-type: none"> - opisuje cechy psychofizyczne i kompetencje - opisuje zadania - wskazuje zagrożenia - wskazuje zasady etyki i kultury - określa odpowiedzialność moralną i prawną - rozróżnia sposoby pozyskiwania gości - wymienia przepisy prawa - określa konsekwencje nieprzestrzegania prawa - określa rolę barmana w kulturze spożywania 	<p>Nie potrafi wskazać żadnych cech lub zadań barmana. Nie zna podstawowych zasad ani przepisów.</p>	<p>Z pomocą nauczyciela wymienia pojedyncze cechy barmana lub fragmentarycznie podaje zadania.</p>	<p>Samodzielnie wymienia podstawowe zadania i zagrożenia w pracy barmana. Podaje przykłady zasad etyki.</p>	<p>Poprawnie charakteryzuje większość cech i zadań barmana, wskazuje przepisy prawa i konsekwencje ich nieprzestrzegania.</p>	<p>Pełnie opisuje kompetencje barmana, zasady etyki, odpowiedzialność prawną i rolę barmana w kulturze picia.</p>	<p>Samodzielnie analizuje i ocenia rolę barmana, podaje przykłady z praktyki zawodowej, wskazuje nowe rozwiązania/nowacje w kulturze barmańskiej.</p>
<p>2. Planowanie pracy barmana</p> <ul style="list-style-type: none"> - urządza miejsce pracy - obsługuje urządzenia barmańskie 	<p>Nie potrafi urządzić miejsca pracy, nie zna sprzętu.</p>	<p>Przy pomocy nauczyciela planuje proste rozmieszczenie</p>	<p>Potrafi zaplanować podstawowe wyposażenie baru i przygotować</p>	<p>Samodzielnie urządza miejsce pracy i poprawnie obsługuje sprzęt</p>	<p>Sprawnie planuje i ocenia układ funkcjonalny baru, przygotowuje</p>	<p>Projektuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami nowoczesnych</p>

- posługuje się sprzętem		mebli i sprzętu.	stanowisko.	barmański.	stanowisko zgodnie z zasadami ergonomii.	barów, uwzględnia ergonomię i bezpieczeństwo.
3. Rozróżnianie składników napojów mieszanych	Nie rozpoznaje składników.	Wymienia niektóre składniki bazowe (np. wódkę, wino).	Klasyfikuje podstawowe składniki i rozpoznaje modyfikatory.	Dobiera modyfikatory i składniki dodatkowe (soki, syropy).	Właściwie rozróżnia wszystkie grupy składników, stosuje je w praktyce.	Dobiera składniki kreatywnie, proponuje nowe rozwiązania kompozycyjne i dekoracyjne.
4. Planowanie sporządzania napojów mieszanych	Nie potrafi sklasyfikować napojów ani obliczyć składników.	Przy pomocy nauczyciela wymienia niektóre napoje mieszane.	Klasyfikuje napoje mieszane, potrafi obliczyć ilości wg receptur.	Charakteryzuje klasyczne grupy koktajli, oblicza zawartość alkoholu.	Sprawnie planuje receptury, posługując się różnymi metodami obliczeń.	Tworzy własne receptury i oblicza proporcje z dużą precyzją.
5. Sporządzanie napojów mieszanych	Nie potrafi wykonać koktajlu.	Z pomocą nauczyciela wykonuje prosty napój mieszany.	Sporządza podstawowe napoje metodami miksowania.	Samodzielnie dobiera metodę miksowania i naczynia.	Sporządza napoje zgodnie z algorytmem, estetycznie dekoruje i podaje.	Opracowuje autorskie koktajle, łączy kreatywność z profesjonalną techniką.
6. Organizacja pracy baru	Nie potrafi zaplanować pracy ani rozliczyć baru.	Z pomocą nauczyciela sporządza zapotrzebowanie na produkty.	Samodzielnie rozlicza bar i przygotowuje proste zapotrzebowanie.	Planowo organizuje pracę pracowników baru, rozlicza zużycie.	Kompleksowo planuje i organizuje pracę baru, sporządza wykazy kontrolne.	Tworzy innowacyjne rozwiązania organizacyjne, optymalizuje

						koszty i zasoby.
--	--	--	--	--	--	------------------