WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	Podstawy miksologii
Klasa:	III Kelner Branżowa Szkoła I Stopnia
Rok szkolny:	2026/2027
Nauczyciel:	Monika Gajownik

Materiał nauczania- Podstawy miksologii

1. określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań barmana
2. planuje pracę barmana:
   a) urządza miejsce pracy barmana
   b) obsługuje urządzenia barmańskie
   c) posługuje się sprzętem barmańskim
3. rozróżnia składniki napojów mieszanych
4. planuje sporządzanie napojów mieszanych
5. sporządza napoje mieszane
6. sporządza napoje mieszane

Uczeń:

1. opisuje cechy psychofizyczne i kompetencje barmana
2. opisuje zadania barmana
3. wskazuje zagrożenia występujące w pracy barmana
4. wskazuje zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych
5. określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana
6. rozróżnia sposoby pozyskiwania gości
7. wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu
8. określa konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu
9. określa rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu
10. określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana
11. planuje rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego
12. ocenia układ funkcjonalny baru
13. przygotowuje bar do rozpoczęcia pracy klasyfikuje składniki napojów mieszanych
14. określa właściwości głównych lub bazowych składników mieszanych napojów alkoholowych (wódki, wina)
15. dobiera modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery)

16. rozróżnia składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych (soki, syropy owocowe i smakowe, produkty nabiałowe, napary kawowe, herbaciane i ziołowe, napoje gazowane, spieniacze)
17. rozróżnia stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory
18. dobiera składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych
19. klasyfikuje napoje mieszane
20. charakteryzuje klasyczne grupy napojów mieszanych
21. oblicza ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych
22. oblicza zawartość alkoholu w napojach mieszanych
23. rozróżnia metody miksowania
24. stosuje zasady łączenia składników napojów mieszanych
25. dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa
26. dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych
27. stosuje sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych
28. przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych
29. dekoruje napoje mieszane
30. podaje napoje mieszane
31. sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur
32. rozlicza bar po zakończeniu pracy
33. planuje pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru
34. sporządza wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych - Podstawy miksologii

- odpowiedz ustna
- wykonanie ćwiczeń

Warunki i tryb podniesienia oceny niż przewidywana ocena roczna zgodnie ze statutem szkoły

- Wysoka frekwencja na zajęciach
- Przygotowanie własnej receptury napoju mieszanego

Kryteria oceny części teoretycznej (sprawdziany, wypowiedzi ustne, testy):

0-49% - niedostateczny
50% - 59% - dopuszczający
60% - 74% - dostateczny
75% – 84% - dobry
85%- 95% - bardzo dobry
96%-100% - celujący

Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji które będą realizowane z przedmiotu Podstawy miksologii

Efekty kształcenia	**Kryteria weryfikacji**	**Efekty kształcenia**	**Kryteria weryfikacji**
HGT.01.5. (1) określa predyspozycje, wymagania i umiejętności niezbędne do wykonywania zadań barmana	1) opisuje cechy psychofizyczne i kompetencje barmana 2) opisuje zadania barmana 3) wskazuje zagrożenia występujące w pracy barmana 4) wskazuje zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych 5) określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana 6) rozróżnia sposoby pozyskiwania gości 7 wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu 8) określa konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu 9) określa rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu	HGT.01.5. (2) planuje pracę barmana: a) urządza miejsce pracy barmana b) obsługuje urządzenia barmańskie c) posługuje się sprzętem barmańskim	1) planuje rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego 2) ocenia układ funkcjonalny baru 3) przygotowuje bar do rozpoczęcia pracy
HGT.01.5. (3) rozróżnia składniki napojów mieszanych	1) klasyfikuje składniki napojów mieszanych 2) określa właściwości głównych lub bazowych składników mieszanych napojów alkoholowych (wódki, wina) 3) dobiera modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery) 4) rozróżnia składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych (soki, syropy owocowe i smakowe, produkty nabiałowe, napary kawowe, herbaciane i ziołowe, napoje gazowane, spieniacze) 5) rozróżnia stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory 6) dobiera składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych	HGT.01.5. (4) planuje sporządzanie napojów mieszanych	1) klasyfikuje napoje mieszane 2) charakteryzuje klasyczne grupy napojów mieszanych 3) oblicza ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych 4) oblicza zawartość alkoholu w napojach mieszanych

HGT.01.5. (5) sporządza napoje mieszane	1) rozróżnia metody miksowania 2) stosuje zasady łączenia składników napojów mieszanych 3) dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa 4) dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych 5) stosuje sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych 6) przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych 7) dekoruje napoje mieszane 8) podaje napoje mieszane	HGT.01.5. (6) planuje i organizuje pracę baru	1) sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur 2) rozlicza bar po zakończeniu pracy 3) planuje pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru 4) sporządza wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy

Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu
Branżowa Szkoła I Stopnia
HGT.01. Wykonywanie usług kelnerskich
Przedmiot - Podstawy miksologii

Oceny w stopniach	**Normy wymagań wiadomości i umiejętności** **Ocenę otrzymuje uczeń, który:**
dopuszczający (2, dop)	➢ wymienia cechy psychofizyczne i kompetencje barmana ➢ wymienia zadania barmana ➢ wymienia zagrożenia występujące w pracy barmana ➢ wymienia zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych ➢ określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana ➢ zna sposoby pozyskiwania gości ➢ wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu ➢ zna konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu ➢ określa rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu ➢ zna rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego ➢ zna układ funkcjonalny baru ➢ przygotowuje bar do rozpoczęcia pracy ➢ klasyfikuje składniki napojów mieszanych

	➢ zna właściwości głównych lub bazowych składników mieszanych napojów alkoholowych (wódki, wina) ➢ zna modyfikatory stosowane do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery) ➢ zna składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych (soki, syropy owocowe i smakowe, produkty nabiałowe, napary kawowe, herbaciane i ziołowe, napoje gazowane) ➢ zna stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory ➢ zna składniki dekoracyjne i komplementarne stosowane do wykończenia napojów mieszanych ➢ zna klasyfikacje napojów mieszanych ➢ zna klasyczne grupy napojów mieszanych ➢ oblicza ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych ➢ oblicza zawartość alkoholu w napojach mieszanych ➢ wymienia metody miksowania ➢ zna zasady łączenia składników napojów mieszanych ➢ dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych ➢ zna sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych ➢ zna algorytm sporządzania napojów mieszanych ➢ dekoruje napoje mieszane ➢ podaje napoje mieszane ➢ zna zasady BHP.
dostateczny (3, dst)	➢ opisuje cechy psychofizyczne i kompetencje barmana ➢ opisuje zadania barmana ➢ wskazuje zagrożenia występujące w pracy barmana ➢ wskazuje zasady etyki i kultury spożywania napojów alkoholowych mieszanych ➢ określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana ➢ rozróżnia sposoby pozyskiwania gości ➢ wymienia przepisy prawa dotyczące sposobu sprzedaży i spożywania alkoholu ➢ wymienia konsekwencje nieprzestrzegania przepisów dotyczących zasad sprzedaży i spożywania alkoholu ➢ określa rolę barmana w kształtowaniu kultury spożywania alkoholu ➢ określa odpowiedzialność moralną i prawną barmana ➢ planuje rozmieszczenie mebli, urządzeń i sprzętu barowego ➢ przygotowuje bar do rozpoczęcia pracy klasyfikuje składniki napojów mieszanych ➢ dobiera modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery) ➢ wymienia składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych (soki, syropy owocowe i smakowe, produkty nabiałowe, napary kawowe, herbaciane i ziołowe, napoje gazowane) ➢ rozróżnia stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory

	➢ dobiera składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych ➢ charakteryzuje klasyczne grupy napojów mieszanych ➢ oblicza ilości składników napojów mieszanych na podstawie receptur proporcjonalnych i częściowych oraz miar umownych ➢ rozróżnia metody miksowania ➢ stosuje zasady łączenia składników napojów mieszanych ➢ dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa ➢ dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych ➢ stosuje sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych ➢ przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych ➢ dekoruje napoje mieszane ➢ podaje napoje mieszane ➢ sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur ➢ zna i przestrzega zasady BHP
dobry (4, db)	➢ dobiera i stosuje narzędzia do sporządzania napojów mieszanych; ➢ określa wpływ warunków otrzymywania surowców na jakość napojów mieszanych; ➢ ocenia organoleptycznie różne rodzaje napojów mieszanych; ➢ dobiera modyfikatory do napojów mieszanych (wódki aperitifowe, likiery) ➢ dobiera składniki dodatkowe i szprycujące napojów mieszanych (soki, syropy owocowe i smakowe, produkty nabiałowe, napary kawowe, herbaciane i ziołowe, napoje gazowane) ➢ rozróżnia stosowane w sporządzaniu napojów mieszanych przyprawy oraz bonifikatory ➢ dobiera składniki dekoracyjne i komplementarne do wykończenia napojów mieszanych ➢ opisuje zastawę stołową przeznaczoną do różnych rodzajów napojów mieszanych; ➢ opisuje sposoby dekoracji napojów mieszanych ➢ rozróżnia metody miksowania ➢ stosuje zasady łączenia składników napojów mieszanych ➢ dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa ➢ dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych ➢ stosuje sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych ➢ przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych ➢ sporządza dekorację napoju mieszanego ➢ serwuje napoje mieszane ➢ sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur
bardzo dobry	➢ dobiera i stosuje sprzęt do sporządzania różnych napojów mieszanych

(5, bdb)	➢ ocenia organoleptycznie różne rodzaje napojów mieszanych; ➢ analizuje cechy prawidłowo przygotowanych napojów mieszanych; ➢ analizuje parametry techniczne w procesie przygotowania napojów mieszanych; ➢ analizuje zasady łączenia składników napojów mieszanych ➢ dobiera metody miksowania do rodzaju napoju mieszanego lub upodobań gościa ➢ dobiera naczynia do podawania napojów mieszanych ➢ stosuje sprzęt i urządzenia do sporządzania napojów mieszanych ➢ przestrzega algorytmu sporządzania napojów mieszanych ➢ przygotowuje dekorację do napojów mieszanych; ➢ sporządza dekorację napojów mieszanych; ➢ analizuje i dobiera zastawę stołową do podania różnego rodzaju napojów mieszanych; ➢ przygotowuje napoje zimne na bazie kawy, mleka i innych składników; ➢ serwuje sporządzone napoje mieszane wybraną metodą obsługi gości ➢ sporządza zapotrzebowanie na produkty i materiały pomocnicze do baru na podstawie karty barowej i stosowanych receptur ➢ rozlicza bar po zakończeniu pracy ➢ planuje pracę dzienną lub tygodniową pracowników baru ➢ sporządza wykaz czynności kontrolujących bar przed otwarciem zakładu, w czasie zmiany roboczej i po zakończeniu pracy
celujący (6, cel)	➢ posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100%) i wykraczające poza program nauczania podstawy miksologii; ➢ przygotowuje własne kompozycje dekoracji do napojów mieszanych; ➢ przygotowuje własne kompozycje napojów gorących mieszanych; ➢ przygotowuje własne kompozycje napojów zimnych mieszanych;