WYMAGANIA EDUKACYJNE	
Zespół Szkół Nr 2 im Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie	
Nazwa przedmiotu:	Usługi baristyczne
Klasa:	V Technikum/zawód Technik żywienia i usług gastronomicznych
Rok szkolny:	2026/2027
Nauczyciel:	Monika Gajownik Renata Kaczmarczyk

Materiał nauczania- Usługi baristyczne

1. Miejsce pracy baristy.
2. Klasyfikacja i charakterystyka kawy.
3. Techniki parzenia kawy.
4. Techniki spieniania mleka.
5. Zastawa stołowa do serwowania kawy i napojów na bazie kawy.
6. Rodzaje napojów na bazie kawy zgodnie z recepturą.
7. Serwowanie kawy.

Uczeń:

1. dobiera sprzęt do sporządzania różnych rodzajów kawy;
2. opisuje wyposażenie baru kawowego;
3. dobiera narzędzia do sporządzania napojów na bazie kawy;
4. rozróżnia najważniejsze elementy budowy ekspresu kolbowego wysokociśnieniowego;
5. rozróżnia rodzaje i gatunki kawy;
6. rozróżnia stopnie upalenia kawy;
7. określa wpływ warunków otrzymywania ziaren na jakość kawy;
8. ocenia organoleptycznie różne rodzaje i gatunki kawy;
9. określa cechy prawidłowo zaparzonego espresso;
10. określa parametry techniczne w procesie parzenia espresso;
11. opisuje wpływ grubości mielenia ziarna kawy na jakość espresso;
12. rozpoznaje właściwą grubość ziarna kawy do parzenia espresso;
13. opisuje wpływ jakości wody na jakość przyrządzanej kawy;
14. stosuje zasadę 4 M w procesie parzenia espresso oraz podaje espresso;
15. opisuje najczęściej popełniane błędy podczas parzenia espresso;
16. sporządza spienione mleko;
17. dobiera sposób teksturowania mleka do rodzaju kawy;
18. wymienia kolejność czynności przy spienianiu mleka;
19. rozpoznaje zastawę stołową do podania różnych rodzajów kawy;

20. opisuje zastawę stołową przeznaczoną do różnych rodzajów kawy;
21. rozróżnia podstawowe napoje na bazie kawy;
22. wybiera dodatki do określonego napoju na bazie kawy;
23. opisuje i stosuje techniki nalewania mleka w zależności od rodzaju kawy;
24. opisuje sposoby dekoracji napoju na bazie kawy;
25. sporządza dekorację napoju na bazie kawy.

Sposoby sprawdzenia osiągnięć edukacyjnych - Usługi baristyczne

- Odpowiedz ustna.
- Wykonanie ćwiczeń.

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

- Wysoka frekwencja na zajęciach
- Przygotowanie własnej kompozycji kawy oraz dekoracji napoju na bazie mleka.

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

Kryteria oceny części praktycznej (ćwiczenia)
do 74% - niedostateczny
75 - 77 - dopuszczający
78 -84 - dostateczny
85 - 91 - dobry
92 -94 - bardzo dobry
95 -100 - celujący

Efekty kształcenia i kryteria weryfikacji które będą realizowane z przedmiotu Usługi baristyczne

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji	Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
HGT(1) organizuje stanowisko pracy do przygotowania kawy	1) opisuje wyposażenie baru kawowego 2) dobiera narzędzia do sporządzania napojów na bazie kawy 3) rozróżnia najważniejsze elementy budowy ekspresu kolbowego wysokociśnieniowego 4) dobiera sprzęt do sporządzania różnych rodzajów kawy	HGT(4) spienia mleko	1) sporządza spienione mleko 2) dobiera sposób teksturowania mleka do rodzaju kawy 3) wymienia kolejność czynności przy spienianiu mleka
HGT(2) dobiera gatunki kawy: a) wyjaśnia wpływ warunków uprawy, zbioru, obróbki ziarna i sposobu palenia na właściwości kawy b) rozróżnia cechy organoleptyczne kawy w zależności od obróbki ziarna	1) rozróżnia rodzaje i gatunki kawy 2) rozróżnia stopnie upalenia kawy 3) określa wpływ warunków otrzymywania ziaren na jakość kawy 4) ocenia organoleptycznie różne rodzaje i gatunki kawy	HGT(5) dobiera zastawę stołową do rodzaju kawy	1) rozpoznaje zastawę stołową do podania różnych rodzajów kawy 2) opisuje zastawę stołową przeznaczoną do różnych rodzajów kawy

HGT(3) parzy espresso	1) określa cechy prawidłowo zaparzonego espresso 2) określa parametry techniczne w procesie parzenia espresso 3) opisuje wpływ grubości mielenia ziarna kawy na jakość espresso 4) rozpoznaje właściwą grubość ziarna kawy do parzenia espresso 5) opisuje wpływ jakości wody na jakość przyrządzanej kawy 6) stosuje zasadę 4 M w procesie parzenia espresso 7) podaje espresso 8) opisuje najczęściej popełniane błędy podczas parzenia espresso	HGT(6) sporządza różne rodzaje napojów na bazie kawy zgodnie z recepturą	1) rozróżnia podstawowe napoje na bazie kawy 2) wybiera dodatki do określonego napoju na bazie kawy 3) opisuje i stosuje techniki nalewania mleka w zależności od rodzaju kawy 4) opisuje sposoby dekoracji napoju na bazie kawy 5) sporządza dekorację napoju na bazie kawy

Kryteria oceniania wymagań edukacyjnych śródrocznych/końcowo rocznych zgodnie z zapisami zawartymi w statucie dla zawodu
Technik Żywienia I Usług Gastronomicznych w kwalifikacji
K2: HGT.12.Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
Przedmiot - Usługi baristyczne

Oceny w stopniach	**Normy wymagań wiadomości i umiejętności** **Ocenę otrzymuje uczeń, który:**
dopuszczający (2, dop)	➢ zna sprzęt do sporządzania różnych rodzajów kawy; ➢ zna wyposażenie baru kawowego; ➢ wymienia narzędzia do sporządzania napojów na bazie kawy; ➢ zna rodzaje i gatunki kawy oraz stopnie upalenia kawy; ➢ zna cechy prawidłowo zaparzonego espresso; ➢ rozpoznaje właściwą grubość ziarna kawy do parzenia espresso; ➢ wymienia czynniki mające wpływ jakości wody na jakość przyrządzanej kawy; ➢ zna zasadę 4 M w procesie parzenia espresso oraz podaje espresso; ➢ sporządza spienione mleko; ➢ wymienia kolejność czynności przy spienianiu mleka; ➢ wymienia zastawę stołową do podania różnych rodzajów kawy; ➢ wymienia podstawowe napoje na bazie kawy; ➢ wymienia dodatki do określonego napoju na bazie kawy;

	➢ zna sposoby dekoracji napoju na bazie kawy; ➢ sporządza dekorację napoju na bazie kawy. ➢ zna zasady BHP.
dostateczny (3, dst)	➢ dobiera sprzęt do sporządzania różnych rodzajów kawy; ➢ opisuje wyposażenie baru kawowego; ➢ dobiera narzędzia do sporządzania napojów na bazie kawy; ➢ wymienia najważniejsze elementy budowy ekspresu kolbowego wysokociśnieniowego; ➢ rozróżnia rodzaje i gatunki kawy oraz stopnie upalenia kawy; ➢ rozpoznaje właściwą grubość ziarna kawy do parzenia espresso; ➢ opisuje wpływ jakości wody na jakość przyrządzanej kawy; ➢ stosuje zasadę 4 M w procesie parzenia espresso oraz podaje espresso; ➢ dobiera sposób teksturowania mleka do rodzaju kawy; ➢ rozpoznaje zastawę stołową do podania różnych rodzajów kawy; ➢ rozróżnia podstawowe napoje na bazie kawy; ➢ wybiera dodatki do określonego napoju na bazie kawy; ➢ wymienia techniki nalewania mleka w zależności od rodzaju kawy; ➢ opisuje sposoby dekoracji napoju na bazie kawy; ➢ sporządza dekorację napoju na bazie kawy. ➢ zna zasady BHP i ich przestrzega.
dobry (4, db)	➢ dobiera i stosuje narzędzia do sporządzania napojów na bazie kawy; ➢ określa wpływ warunków otrzymywania ziaren na jakość kawy; ➢ ocenia organoleptycznie różne rodzaje i gatunki kawy; ➢ określa cechy prawidłowo zaparzonego espresso; ➢ dobiera właściwą grubość ziarna kawy do parzenia espresso; ➢ analizuje zasadę 4 M w procesie parzenia espresso oraz podaje espresso; ➢ opisuje najczęściej popełniane błędy podczas parzenia espresso; ➢ dobiera zastawę stołową do podania różnych rodzajów kawy; ➢ opisuje zastawę stołową przeznaczoną do różnych rodzajów kawy; ➢ rozróżnia podstawowe napoje na bazie kawy; ➢ wybiera i stosuje dodatki do określonego napoju na bazie kawy; ➢ opisuje sposoby dekoracji napoju na bazie kawy i mleka; ➢ sporządza dekorację napoju na bazie kawy i mleka. ➢ serwuje kawę i napoje na bazie kawy.

bardzo dobry (5, bdb)	➢ dobiera i stosuje sprzęt do sporządzania różnych rodzajów kawy; ➢ ocenia organoleptycznie różne rodzaje i gatunki kawy; ➢ analizuje cechy prawidłowo zaparzonego espresso; ➢ analizuje parametry techniczne w procesie parzenia espresso; ➢ analizuje wpływ grubości mielenia ziarna kawy na jakość espresso; ➢ analizuje zasadę 4 M w procesie parzenia espresso oraz podaje espresso; ➢ opisuje najczęściej popełniane błędy podczas parzenia espresso; ➢ dobiera sposób teksturowania mleka do rodzaju kawy; ➢ analizuje i dobiera zastawę stołową do podania różnych rodzajów kawy; ➢ rozróżnia napoje na bazie kawy; ➢ przygotowuje dekorację do napoju na bazie kawy i mleka; ➢ sporządza dekorację napoju na bazie kawy, mleka, czekolady. ➢ przygotowuje napoje zimne na bazie kawy, mleka i innych składników; ➢ serwuje kawę i napoje na bazie kawy wybraną metodą obsługi gości.
celujący (6, cel)	➢ posiada wiedzę i umiejętności na poziomie (95% - 100%) i wykraczające poza program nauczania usługi baristyczne; ➢ przygotowuje własne kompozycje dekoracji do napoju na bazie kawy i mleka; ➢ przygotowuje własne kompozycje napojów gorących na bazie kawy, mleka, czekolady. ➢ przygotowuje własne kompozycje napojów zimnych na bazie kawy, mleka i innych składników; ➢ angażuje się biorąc udział w olimpiadach, konkursach, osiąga sukcesy wewnątrzszkolne i pozaszkolne.