

Opisywanie kwalifikacji rynkowej – formularz

Opis kwalifikacji rynkowej (nazwa kwalifikacji)

40. Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych

Materiał roboczy opracowany przy wsparciu Instytutu Badań Edukacyjnych w ramach projektu systemowego „Wspieranie realizacji II etapu wdrażania Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji na poziomie administracji centralnej oraz instytucji nadających kwalifikacje i zapewniających jakość nadawania kwalifikacji” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój, Priorytet II: Efektywne polityki publiczne dla rynku pracy, gospodarki i edukacji, Działanie 2.13 Przejrzysty i spójny Krajowy System Kwalifikacji.

Zadanie 2: Wspieranie podmiotów zainteresowanych włączeniem do ZSK kwalifikacji nadawanych poza systemami oświaty i szkolnictwa wyższego, w tym kwalifikacji rynkowych.

Typ wniosku
Wniosek o włączenie kwalifikacji do ZSK
Nazwa kwalifikacji (300 znaków) <i>Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. a). Pełna nazwa kwalifikacji, która ma być widoczna w ZRK i być umieszczana na dokumencie potwierdzającym jej uzyskanie.</i> <i>Nazwa kwalifikacji (na ile to możliwe) powinna:</i> – jednoznacznie identyfikować kwalifikację, – różnić się od nazw innych kwalifikacji, – różnić się od nazwy zawodu, stanowiska pracy lub tytułu zawodowego, uprawnienia, – być możliwie krótka, – nie zawierać skrótów, – być oparta na rzeczowniku odczasownikowym, np. „gromadzenie”, „przechowywanie”, „szycie”.
Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych
Skrót nazwy (150 znaków) <i>Pole nieobowiązkowe.</i>
-
Rodzaj kwalifikacji <i>Wskazanie, czy kwalifikacja jest: kwalifikacją pełną, czy kwalifikacją cząstkową.</i>

Kwalifikacja cząstkowa

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji

Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 4). Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji.

4

Krótką charakterystyką kwalifikacji oraz orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie danej kwalifikacji (4000 znaków)

Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. d). Wybrane informacje o kwalifikacji skierowane do osób zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji oraz do pracodawców, które pozwolą im szybko ocenić, czy dana kwalifikacja jest właśnie tą, której poszukują.

Krótką charakterystyką może odpowiadać na pytanie: „Jakie działania lub zadania jest w stanie podejmować osoba posiadająca daną kwalifikację?”.

Osoba posiadająca kwalifikację samodzielnie przygotowuje i podaje kawę oraz napoje kawowe na bazie gotowych receptur oraz na podstawie receptury do samodzielnie stworzonych kompozycji. Przygotowuje napoje, posługując się wiedzą z zakresu rodzajów ziarna, rodzajów kaw, komponowanych na ich bazie napojów kawowych gorących i zimnych. Posługuje się specjalistycznym sprzętem do przygotowywania napojów kawowych oraz posiada wiedzę na temat ich użytkowania. Podaje i prezentuje przygotowane napoje kawowe, w tym charakteryzuje napój kawowy i ziarna, z którego został dany napój przygotowany.

Wykorzystuje recepturę i kalkuluje koszt danego napoju kawowego.

Może pracować w podmiotach świadczących usługi przygotowania i podawania kawy (np. kawiarnie, restauracje, bary, domy weselne) jak również jako osoba prowadząca własną działalność gospodarczą w tym zakresie.

Orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie kwalifikacji to 900 zł.

Orientacyjny nakład pracy potrzebny do uzyskania kwalifikacji [godz.]

Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. c). Przeciętna liczba godzin, które trzeba poświęcić na osiągnięcie efektów uczenia się wymaganych dla danej kwalifikacji oraz na ich walidację (1 godzina = 60 minut).

W pierwszej kolejności warto ustalić orientacyjny nakład pracy dla poszczególnych zestawów efektów uczenia się. orientacyjny nakład pracy dla kwalifikacji odpowiada sumie nakładu pracy potrzebnego do uzyskania wyodrębnionych w niej zestawów efektów uczenia się.

40

Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji (2000 znaków)

Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. f). Informacja na temat grup osób, które mogą być szczególnie zainteresowane uzyskaniem danej kwalifikacji, np. osoby zarządzające nieruchomościami, specjaliści z zakresu telekomunikacji, kobiety powracające na rynek pracy.

Kwalifikacją mogą być zainteresowani:

- uczniowie i studenci oraz absolwenci kierunków związanych np. z gastronomią, a w szczególności w zawodach kelnera lub barmana;
- pracownicy: kawiarni, restauracji, barów, domów weselnych, coffee shopów, kawiarenek mobilnych, firm eventowych itp.;
- handlowcy w branży kawowej;
- osoby prowadzące własną działalność gospodarczą w zakresie związanym z przygotowaniem i podawaniem kawy;
- osoby, które ukończyły kursy lub szkolenia z zakresu przygotowania i podawania kawy;
- osoby, które chciałyby przekwalifikować się.

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy (pole wprowadzone od 1.09.2019 r.)

X Kwalifikacja może być przydatna dla uczniów szkół branżowych lub techników kształcących się w określonych zawodach [Rozporządzenie MEN z dnia 16 maja 2019 r.](#)

W szkole prowadzącej kształcenie zawodowe kształcenie odbywa się w oparciu o podstawy programowe określone w rozporządzeniu MEN z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. poz. 991).

Część godzin zajęć może zostać przeznaczona na realizację obowiązkowych zajęć edukacyjnych przygotowujących uczniów do uzyskania kwalifikacji rynkowej funkcjonującej w ZSK, związanej z nauczaniem zawodem (§ 4 ust 5 pkt 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 3 kwietnia 2019 r. w sprawie ramowych planów nauczania dla publicznych szkół (Dz. U. poz. 639)).

Należy wskazać zawody (zgodnie z klasyfikacją zawodów szkolnictwa branżowego określoną w załączniku nr 2 do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 15 lutego 2019 r. w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. poz. 316)), w przypadku których zasadne jest przygotowywanie uczniów do uzyskania kwalifikacji rynkowej objętej wnioskiem.

Wskazanie zawodów szkolnictwa zawodowego, z którymi związana jest kwalifikacja

Jeżeli w punkcie 7a wskazano przydatność kwalifikacji, to z rozwijanej listy branż i zawodów należy wybrać te zawody, z którymi związana jest wnioskowana kwalifikacja

KELNER 513101

Wymagane kwalifikacje poprzedzające (2000 znaków)

Pole nieobowiązkowe. Kwalifikacje pełne i cząstkowe, które musi posiadać osoba ubiegająca się o kwalifikację, by przystąpić do procesu weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji.

Nie określa się.

W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji (2000 znaków)

Pole obowiązkowe (art. 15 ust.1 pkt 2) lit. g). Określenie (w razie potrzeby) warunków, które musi spełniać osoba, aby przystąpić do walidacji i móc uzyskać kwalifikację (np. wymagany poziom wykształcenia).

Podczas określania tych warunków warto mieć na uwadze, że nie są one tożsame z warunkami zatrudnienia (np. ważnymi badaniami lekarskimi). Doświadczenie zawodowe powinno być wskazywane jako warunek jedynie w uzasadnionych przypadkach – kompetencje wynikające z praktyki zawodowej powinny być odzwierciedlone przede wszystkim w efektach uczenia się wymaganych dla kwalifikacji.

Wskazane warunki przystąpienia do walidacji powinny być możliwe do zweryfikowania.

Nie określa się.

Zapotrzebowanie na kwalifikację (10000 znaków)

Pole obowiązkowe (art. 15 ust.1 pkt 2) lit. i). Wykazanie, że kwalifikacja odpowiada na aktualne oraz przewidywane potrzeby społeczne i gospodarcze (regionalne, krajowe, europejskie).

Możliwe jest odwołanie się do opinii organizacji gospodarczych, trendów na rynku pracy, prognoz dotyczących rozwoju technologii, a także strategii rozwoju kraju lub regionu.

Kwalifikacja nierozzerwalnie wiąże się z serwowaniem posiłków gastronomicznych. Świadczy o tym najlepiej liczba obiektów oferujących takie usługi. Zgodnie z raportem z października 2019 r. opublikowanym przez Główny Urząd Statystyczny pod nazwą „Raport wewnętrzny 2018” w 2018 r. w Polsce funkcjonowało 69 829 placówek gastronomicznych w tym samych restauracji 19 675. Przychody tego sektora w 2018 r. wynosiły 43 166 700 000 zł.

Dane na stronie <https://analizarynku.eu/> wskazują, że w sezonie 2018-2019 zbiory kawy na świecie były ok. 7 proc. większe w stosunku do poprzedniego roku, a w kolejnych latach jej spożycie ma zwiększyć się o ok. 3 proc. Według analiz Banku BGŻ BNP Paribas w latach 2017/2018 światowa produkcja kawy wyniosła 159,8 mln 60 kg worków (USDA).

Kawa jest jednym z najbardziej popularnych napojów w Polsce – ponad 80% dorosłych Polaków deklaruje regularne picie kawy, znaczna część z nich sięga po nią co najmniej raz dziennie (według danych CBOS, nawet 60%), a aż 16% wypija kilka kaw każdego dnia.

Już od kilku lat możemy obserwować zwiększone zapotrzebowanie na kawę. Polacy z roku na rok piją coraz więcej kawy i nic nie wskazuje na to, by w przyszłości miało się to zmienić, konsumenci stają się coraz bardziej świadomi, a co za tym idzie sięgają po lepszą kawę. Wraz ze wzrostem świadomości rośnie też jakość podawanej kawy oraz wzrasta zapotrzebowanie na specjalistów, którzy ją przygotowują. Ciągłość nadążania za zmianami i jakością sprawiają, że obecnie jest bardzo duże zainteresowanie warsztatami, szkoleniami w tym obszarze (<https://blog.bestwaybeans.pl/rynek-kawy-5-trendow-na-2020-rok/>).

Kawę poza domem pije 51% Polaków – wynika z badania Cafe Monitor ARC Rynek i Opinia. (Badanie zostało zrealizowane metodą CAWI (ankiety on-line na panelu badawczym epanel.pl) na łącznej próbie N=1713 osób w wieku 16-65 lat w dniach 5-21.06.2019 roku).

Zapotrzebowania na kwalifikację stanowi odpowiedź na bieżące oczekiwania pracodawców oraz podmiotów świadczących usługi przygotowywania i podawania kawy. Zapotrzebowanie na kwalifikację potwierdzają opinie zarówno pracodawców, jak i duża liczba chętnych zainteresowanych taką tematyką szkoleń.

Ponadto zapotrzebowanie na odpowiednią jakość kawy znajduje swoje odzwierciedlenie w organizacji na różnego rodzaju eventach i spotkaniach, czy to biznesowych, czy o charakterze rodzinnym, barów kawowych z profesjonalną obsługą.

Praktycznie w każdej restauracji lub restauracji hotelowej podaje się kawę, oraz w wielu barach i punktach gastronomicznych, co nam potwierdza zapotrzebowanie na specjalistów z potwierdzonymi wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami w tym zakresie.

Włączenie kwalifikacji do ZSK zwiększy świadomość osób ubiegających się o pracę w miejscach, w których serwis i jakość podawanej kawy ma niebagatelne znaczenie. Powstanie kwalifikacji zwiększy ponadto czytelność wymagań i oczekiwań dla pracodawców oraz dla osób uczących się i planujących rozwój kariery zawodowej.

Instytucje lub firmy szkoleniowe będą miały możliwość przygotowywania kursów i szkoleń, które prowadzą do uzyskania kwalifikacji włączonych do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji, w oparciu o opisy efektów uczenia się zawartych w opisie kwalifikacji.

Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się (3000 znaków)

Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2 lit. k). Wyjaśnienie, czym kwalifikacja różni się od wybranych kwalifikacji o zbliżonym charakterze. Punktem odniesienia powinny być kwalifikacje funkcjonujące w ZSK. Ponadto wskazanie kwalifikacji wpisanych do ZRK, które zawierają co najmniej jeden taki sam zestaw efektów.

Niniejsza kwalifikacja jest powiązana z kwalifikacją „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” w aspekcie modelowania procesu podawania (serwisu) oraz w zakresie relacji i komunikacji z klientem. (Kod kwalifikacji w ZRK - 4C811900002). Istotną różnicą w przedmiotowej kwalifikacji jest to, iż odnosi się ona bezpośrednio do przygotowywania i podawania kawy, a wskazana powyżej kwalifikacja cząstkowa jest powiązana z przedmiotową kwalifikacją w aspekcie elementów pośrednich i procesów, które w ramach niej występują, ale nie odnosi się kompleksowo ani bezpośrednio do przygotowywania i podawania kawy oraz napojów kawowych. W opisanych dotychczas kwalifikacjach nie ma żadnej odnoszącej się do działań związanych z przygotowaniem i podawaniem samej kawy oraz napojów kawowych.

Niniejsza kwalifikacja jest również powiązana z kwalifikacją zawodową „Kelner 513101” w zakresie umiejętności „HGT.01.4. Obsługiwanie gości”. Kwalifikacje wykazują pewne podobieństwo w zakresie kompetencji związanych z serwowaniem napojów; historią kawy oraz wiedzą na temat składników potrzebnych do przygotowania poszczególnych napojów kawowych, jak również umiejętnością przygotowania poszczególnych napojów kawowych.

Należy zaznaczyć poniższe pole jeśli dotyczy (pole wprowadzone od 1.09.2019 r.)

X Kwalifikacja zawiera wspólne lub zbliżone zestawy efektów kształcenia z „dodatkowymi umiejętnościami zawodowymi” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego

[Dodatkowe umiejętności zawodowe](#)

Należy wybrać z listy „dodatkowe umiejętności zawodowe” (określone w rozporządzeniu MEN z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego, załącznik Nr 33) zawierające wspólne lub zbliżone zestawy efektów kształcenia z zestawami efektów uczenia się określonymi w kwalifikacji rynkowej.

Wskazanie „dodatkowych umiejętności zawodowych” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego zawierających wspólne lub zbliżone zestawy efektów kształcenia

(Branża – Zawód – Umiejętność)

Jeżeli w punkcie 11a udzielono pozytywnej odpowiedzi, to z rozwijanej listy branż, zawodów i dodatkowych umiejętności zawodowych należy wybrać te umiejętności, które zawierają wspólne lub zbliżone zestawy efektów kształcenia z wnioskowaną kwalifikacją

Branża: BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA (HGT)

Zawód: kelner, kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik usług kelnerskich

Umiejętność: Profesjonalne parzenie kawy (umiejętności baristy)

Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji (4000 znaków)

Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. j). Omówienie perspektyw zatrudnienia i dalszego uczenia się, najistotniejszych z punktu widzenia rozwoju osobistego i zawodowego osób zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji.

Możliwe jest wskazanie przykładowych stanowisk pracy, na które będzie mogła aplikować osoba posiadająca daną kwalifikację.

Osoba posiadająca kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w:

- coffee shopach,
- kawiarniach – cukierniach,
- kawiarniach sezonowych i mobilnych,
- restauracjach,
- hotelach i innych obiektach hotelarskich,
- w firmach eventowych,
- agencjach ślubnych,
- domach weselnych i bankietowych

oraz na wszelkiego rodzaju bankietach, targach, weselach czy wydarzeniach biznesowych jako obsługa profesjonalnych stoisk i barów kawowych.

Posiadanie kwalifikacji wiąże się także z możliwością świadczenia ww. usług w ramach własnej działalności gospodarczej.

Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację (10000 znaków)

Pole obowiązkowe (art. 15 ust.1 pkt 2) lit. h). Określenie wymagań stanowiących podstawę do przeprowadzania walidacji w różnych instytucjach. Wymagania powinny dotyczyć:

- metod stosowanych w walidacji – służących weryfikacji efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji, ale także (o ile to potrzebne) identyfikowaniu i dokumentowaniu efektów uczenia się;
- osób projektujących i przeprowadzających walidację;
- sposobu prowadzenia walidacji oraz warunków organizacyjnych i materialnych, niezbędnych do prawidłowego prowadzenia walidacji.

Wymagania dotyczące walidacji mogą być wskazane dla pojedynczych zestawów efektów uczenia się lub dla całej kwalifikacji.

Wymagania mogą być uzupełnione o dodatkowe wskazówki dla instytucji oraz osób projektujących i przeprowadzających walidację, a także dla osób ubiegających się o uzyskanie kwalifikacji.

1. Weryfikacja

1.1. Metody

Etap weryfikacji efektów uczenia się wymaga zastosowania następujących metod:

- test teoretyczny (w tym case study);
- obserwacja w warunkach symulowanych;
- prezentacja;
- wywiad swobodny (rozmowa z komisją).

1.2. Zasoby kadrowe:

Komisja walidacyjna składa się z minimum 2 asesorów, z których jeden pełni funkcję przewodniczącego komisji i ma decydujący głos.

Każdy członek komisji walidacyjnej musi znać zasady przeprowadzania walidacji i stosowane metody. Każdy z członków komisji walidacyjnej musi spełniać przynajmniej jedno z następujących kryteriów:

- mieć udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie praktyczne w przygotowywaniu i podawaniu kawy i napojów kawowych;
- mieć udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie prowadzeniu szkoleń lub walidacji w zakresie przygotowywania i podawania kawy i napojów kawowych.

Komisja walidacyjna musi spełniać łącznie powyższe warunki.

1.3. Warunki przeprowadzania weryfikacji

Weryfikacja efektów uczenia się składa się z części pierwszej - teoretycznej i części drugiej - praktycznej.

Instytucja certyfikująca zapewnia:

- pomieszczenie umożliwiające samodzielną pracę;
- materiały niezbędne do przeprowadzenia walidacji (w trakcie przeprowadzania weryfikacji osoby przystępujące do walidacji nie mogą korzystać z materiałów innych niż niezbędne do realizacji etapu weryfikacji lub przekazane przez podmiot organizacyjny;

oraz wydzielone stanowisko egzaminacyjne z dostępem do:

- bieżącej wody i środków czystości;
- składników i dodatków:
 - minimum dwa gatunki kaw (w tym arabicę i robustę);
 - mleko roślinne i zwierzęce;
 - bita śmietana;

- dodatki do napojów kawowych pozwalające na wykonanie kaw wskazanych w kwalifikacji: syropy (w tym: np. karmelowy czekoladowy, miętowy, waniliowy, cynamonowy, pomarańczowy i cytrynowy), przyprawy (w tym: np. cynamon, kardamon, kakao sproszkowane), substancje słodzące (w tym: np. cukier biały, trzcinowy, ksylitol, słodzik, miód), whisky, lody, lód.
- sprzętu i naczyń:
 - naczynia do przygotowania i serwowania napojów kawowych;
 - ciśnieniowy ekspres do kawy z dyszą spieniającą;
 - wybrane urządzenie do alternatywnych metod przygotowywania kawy, w tym: np. kawiarka, chemex, french press;
 - szejker lub blender.

2. Identyfikowanie i dokumentowanie

Nie określa się wymogów dla etapu identyfikowania i dokumentowania efektów uczenia się.

Propozycja odniesienia do poziomu sektorowych ram kwalifikacji (o ile dotyczy) (1000 znaków)

Jeśli ustanowiono w danym sektorze lub branży Sektorową Ramę Kwalifikacji, to wypełnienie tego pola jest obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 4). Podaj propozycję odniesienia do poziomu odpowiednich Sektorowych Ram Kwalifikacji, jeśli są one włączone do ZSK.

5 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji w Turystyce, podramo gastronomia

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się (2000 znaków)

Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 3) oraz art. 9 ust. 1 pkt 1) lit. a). Zwięzła, ogólna charakterystyka wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych poprzez określenie działań, do których podjęcia będzie przygotowana osoba posiadająca daną kwalifikację.

Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się powinna nawiązywać do charakterystyki odpowiedniego poziomu PRK, w szczególności odpowiadać na pytania o przygotowanie osoby posiadającej kwalifikację do samodzielnego działania w warunkach mniej lub bardziej przewidywalnych, wykonywania działania o różnym poziomie złożoności, podejmowania określonych ról w grupie, ponoszenia odpowiedzialności za jakość i skutki działań (własnych lub kierowanego zespołu).

Osoba posiadająca kwalifikację samodzielnie przygotowuje i podaje kawę oraz napoje kawowe na bazie gotowych receptur oraz na podstawie receptury do samodzielnie stworzonych kompozycji. Przygotowuje napoje, posługując się wiedzą z zakresu rodzajów ziarna, rodzajów kaw, komponowanych na ich bazie napojów kawowych gorących i zimnych. Posługuje się specjalistycznym sprzętem do przygotowywania napojów kawowych oraz posiada wiedzę na temat ich użytkowania. Podaje i prezentuje przygotowane napoje kawowe, w tym charakteryzuje napój kawowy i ziarno, z którego został dany napój przygotowany.

Wykorzystuje recepturę i kalkuluje koszt danego napoju kawowego.

Wyodrębnione zestawy efektów uczenia się

Wykaz zestawów efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji, zawierający: numer porządkowy (1, 2, ...), nazwy zestawów, orientacyjne odniesienie każdego zestawu do poziomu PRK oraz orientacyjny nakład pracy potrzebny do osiągnięcia efektów uczenia w każdym zestawie.

Nazwa zestawu powinna:

- nawiązywać do efektów uczenia się wchodzących w skład danego zestawu lub odpowiadać specyfice wchodzących w jego skład efektów uczenia się,
- być możliwie krótka,
- nie zawierać skrótów,

gdy jest to możliwe, być oparta na rzeczowniku odczasownikowym, np. „gromadzenie”, „przechowywanie”, „szycie”.

1. Wiedza o kawie (10 godz., 4 PRK)
2. Przygotowywanie i podawanie kawy (30 godz., 4 PRK)

Łączna liczba godz. 40

Poszczególne efekty uczenia się w zestawach

Zestaw efektów uczenia się to wyodrębniona część efektów uczenia się wymaganych dla danej kwalifikacji. Poszczególne efekty uczenia się powinny być wzajemnie ze sobą powiązane, uzupełniające się oraz przedstawione w sposób uporządkowany (np. od prostych do bardziej złożonych).

Poszczególne efekty uczenia się są opisywane za pomocą: umiejętności (tj. zdolności wykonywania zadań i rozwiązywania problemów) oraz kryteriów weryfikacji, które doprecyzowują ich zakres oraz określają niezbędną wiedzę i kompetencje społeczne.

Poszczególne efekty uczenia się powinny być:

- jednoznaczne – niebudzące wątpliwości, pozwalające na zaplanowanie i przeprowadzenie walidacji, których wyniki będą porównywalne, oraz dające możliwość odniesienia do poziomu PRK,
- realne – możliwe do osiągnięcia przez osoby, dla których dana kwalifikacja jest przewidziana,
- możliwe do zweryfikowania podczas walidacji,
- zrozumiałe dla osób potencjalnie zainteresowanych kwalifikacją.

Podczas opisywania poszczególnych efektów uczenia się korzystne jest stosowanie czasowników operacyjnych (np. „rozdzielić”, „uzasadnić”, „montować”).

Zestaw efektów uczenia się:	01. Wiedza o kawie (ziarnach, pochodzeniu, rodzaju kaw i napojów kawowych)
Umiejętności	Kryteria weryfikacji
Charakteryzuje kawy	- omawia gatunki kaw, w tym arabicę i robustę; - omawia historię i pochodzenie kawy;

	- omawia gatunki kawy ze względu na zawartość kofeiny i kwasowość; - omawia grubość mielenia ziaren kawy ze względu na rodzaj urządzenie w którym ma być przygotowana; - omawia rodzaje kaw oraz napojów kawowych.
Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz sposób podania napojów kawowych	- omawia rodzaje sprzętu do przygotowywania kaw (np. ekspres ciśnieniowy, młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, french press, chemexchemex); - omawia sposób przygotowania ciśnieniowego ekspresu kolbowego do przygotowania kawy, w tym kwestie związane z temperaturą i ciśnieniem; - omawia techniki spieniania mleka do poszczególnych rodzajów kaw oraz do latte art; - omawia zasady spieniania mleka roślinnego (np. sojowe, owsiane, kokosowe) i zwierzęcego; - wymienia dodatki i omawia sposoby ich wykorzystywania w napojach kawowych.
Zestaw efektów uczenia się:	02. Przygotowywanie i podawanie kawy
Umiejętności	Kryteria weryfikacji
Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy	- sprawdza gotowość ekspresu, w tym czystość maszyny, a w szczególności modułu zaparzającego – grupy, temperaturę oraz ciśnienie (sprawdza manometr i termometr zamontowany w ekspresie); - sprawdza ustawienie młynka do kawy; - sprawdza czystość odbijaka i tampera; - przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod przygotowywania kaw (sprawdza: stan, czystość, skompletowanie wszystkich; elementów, akcesoria dodatkowe jak filtry itp.).
Przygotowuje napoje kawowe	- przygotowuje espresso, espresso macchiato i espresso doppio; - przygotowuje caffè americano; - przygotowuje irish coffee; - przygotowuje latte, latte macchiato i latte macchiato z syropem; - przygotowuje caffè moccia; - przygotowuje caffè affogato; - przygotowuje cappuccino; - przygotowuje caffè crema; - przygotowuje kawę mrożoną; - przygotowuje własną kompozycję kawową; - przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego; - dobiera dodatki do napojów kawowych (np. cynamon, czekolada, cukier); - dobiera naczynie do przygotowywanego napoju kawowego;

	- stosuje zasady dobrej praktyki higienicznej.
Serwuje napój kawowy	- przygotowuje napój kawowy do podania klientowi zgodnie z zasadami serwowania napojów kawowych; - przenosi gotowe napoje do osoby zamawiającej z zachowaniem odpowiedniej postawy ciała i techniki przenoszenia tacy; - prezentuje napój kawowy oraz własną kompozycję kawową.
Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego	- wykonuje recepturę i kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego; - wykonuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej.
Wnioskodawca <i>Pole obowiązkowe (art. 83 ust. 1 pkt 7). Z listy rozwijanej w formularzu w ZRK należy wybrać podmiot wnioskodawcy.</i>	
-	
Minister właściwy <i>Pole obowiązkowe (art. 16 ust. 1). Należy wskazać odpowiedniego ministra, który zdaniem wnioskodawcy jest właściwy do rozpatrzenia wniosku i po włączeniu kwalifikacji do ZSK powinien odpowiadać za kwalifikację.</i>	
Minister Rozwoju	
Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności (2000 znaków) <i>Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. b). W przypadku kwalifikacji nadawanej na czas określony wskaż, po jakim czasie konieczne jest odnowienie ważności kwalifikacji oraz określ warunki, jakie muszą być spełnione, aby ważność dokumentu została przedłużona.</i>	
Certyfikat wydawany jest bezterminowo.	
Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji <i>Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. b). Np. dyplom, świadectwo, certyfikat, zaświadczenie.</i>	
Certyfikat	
Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji (2500 znaków) <i>Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. e). Podaj, o jakie uprawnienia może się ubiegać osoba po uzyskaniu kwalifikacji. Jeśli z uzyskaniem kwalifikacji nie wiąże się uzyskanie uprawnień, należy wpisać "Nie dotyczy".</i>	
Brak	

Kod dziedziny kształcenia

Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt. 7). Kod dziedziny kształcenia, o którym mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 40 ust. 2 ustawy z dnia 29 czerwca 1995 r. o statystyce publicznej (Dz. U. z 2012 r. poz. 591, z późn. zm.).

811 - Hotele, restauracje i zbiorowe żywienie

Kod PKD

Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 7). Kod Polskiej Klasyfikacji Działalności (PKD).

56.10.A Restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne