

Podsumowanie konsultacji opisu kwalifikacji

„Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych”

Przeprowadzonych w ramach zamówienia 29/2020

Część 1. Analiza kwalifikacji – tabela szczegółowa

Lp.	Wybrane pole wniosku	Zapis budzący wątpliwość wraz z propozycją zmiany (recenzenci)	Uwaga – uzasadnienie (recenzenci)	Odniesienie się do uwag (zespół ekspercki)
1.	Nazwa kwalifikacji	Recenzent 1	Bez uwag.	
		Recenzent 2 Skrót nazwy kwalifikacji rynkowej „Przegotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” brzmiący „Barista” budzi wątpliwości.	Nazwa kwalifikacji bez uwag. Podana nazwa kwalifikacji jest adekwatna do zakresu wiedzy i umiejętności, jakie powinna posiadać osoba z kwalifikacją rynkową „Przegotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych”. Wątpliwości dotyczące nazwy skrótu wynikają z jego podobieństwa do nazwy zawodu	UWAGA UWZGLĘDNIONA - NAZWA SKRÓCONA USUNIĘTA

			według <i>Klasyfikacji zawodów i specjalności</i> Barista (513201)	
--	--	--	--	--

		"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." Propozycja zmiany: „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 1 200 zł.	Orientacyjny koszt uzyskania dokumentu proponuję przeanalizować ponieważ wydaje mi się zbyt wysoki.	
		Recenzent 2 <i>„...Może pracować jako specjalista barista w podmiotach świadczących usługi przygotowania i podawania kawy (np. kawiarnie, restauracje, bary, domy weselne) jak również jako osoba prowadząca własną</i>	Niepoprawność stwierdzenia, że osoba o kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” jest specjalistą baristą wynika z różnic w efektach uczenia się. Ponadto barista jest zawodem	UWAGA NIEUWGLĘDNIONA GDYŻ W KWALIFIKACJI NIE MA ZAPISU ŻE OSOBA POSIADAJĄCA NINIEJSZA KWALIFIKACJĘ OTRZYMUJE TYTUŁ BARISTY. UWAGA CZĘŚCIOWA UWZGLĘDNIONA KOSZT OBNIŻONY DO KWOTY 900 ZŁ

		<i>działalność gospodarczą w tym zakresie. ...”</i> Błędne stwierdzenie, że osoba o kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” jest specjalistą baristą. „Orientacyjny koszt uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie kwalifikacji to 1 200 zł.” Propozycja zmiany dotyczy kosztu uzyskania certyfikatu do wysokości, co najwyżej 750 zł.	według polskiej klasyfikacji zawodów i specjalności. Koszt uzyskania kwalifikacji o większych kompetencjach zawodowych na rynku szkoleniowym jest znacznie niższy niż zaproponowany w opisie kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych”.	
3.	Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji	Recenzent 1 „- w firmach eventowych,” Propozycja zmiany: „- w firmach organizujących eventy”, „- osoby, które chciałyby przekwalifikować się”	Zapis zbyt ogólny. Proponuję uszczegółowienie lub usunięcie. Proponuję uzupełnić o zapis „– handlowcy branży gastronomicznej”.	Propozycja zapisów 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; UWAGA ZAAKCEPTOWANA
		Recenzent 2 Propozycja uzupełnienia grupy osób zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji rynkowej „Przegotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” Propozycja doprecyzowania stwierdzenia: ... - osoby, które chciałyby przekwalifikować się...	Propozycja dopisania: kelnerzy, barmani, kucharze, menadżerowie zakładów gastronomicznych, przewodnicy turystyczni (w szczególności oprowadzający po obiektach związanych z paleniem kawy), handlowcy w branży kawowej. Z opisu przedstawionego we wniosku wynika, że może to być każda osoba. Zatem brak zasadności wyszczególnienia takich osób.	JAK WYŻEJ UWAGA CZĘŚCIOWO ZAAKCEPTOWANA
4.	Wymagane kwalifikacje poprzedzające	Recenzent 1	Bez uwag.	-
		Recenzent 2	Poprawnie wskazana kwalifikacja poprzedzająca	-

5.	W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji:	Recenzent 1	Bez uwag.	-
		Recenzent 2	Poprawnie wskazane warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji.	-
6.	Zapotrzebowanie na kwalifikację	Recenzent 1 „Świadczy o tym najlepiej liczba obiektów świadczących takie usługi.” Propozycja zmiany: „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” mieliśmy w kraju w 2018 r. – 69 829 placówek gastronomicznych w tym samych restauracji 19 675. Propozycja zmiany: „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	Propozycja zastąpienia powtórzenia. Proponuje korektę stylistyczną.	Ok dla wszystkich zmian stylistycznych UWAGI UWZGLĘDNIONE

			Proponuję korektę językową i skrócenie zdania.	
		większe w stosunku do poprzedniego roku, a w kolejnych latach jej spożycie ma zwiększyć się o ok. 3 proc.” „(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).” Propozycja zmiany: „Badanie zostało zrealizowane metodą CAWI (ankiety on-line na panelu badawczym epanel.pl) na łącznej	Proponuję usunięcie nawiasów i litery N.	

		kompetencjami w tym zakresie”.		
		i rodzinnym”. „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.” Propozycja zmiany: „Praktycznie w każdym zakładzie gastronomicznym podaje się kawę, co potwierdza zapotrzebowanie na specjalistów z potwierdzoną wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami w tym zakresie”.	Proponuję korektę językową i skrócenie zdania.	
		Recenzent 2 <i>„Kwalifikacja nierozzerwalnie wiąże się z serwowaniem posiłków gastronomicznych. Świadczy o tym najlepiej liczba obiektów świadczących takie usługi. Zgodnie z raportem z października 2019 r. opublikowanym przez Główny Urząd Statystyczny pod nazwą „Raport wewnętrzny 2018” mieliśmy w kraju w 2018 r. –</i>	Brak odniesienia do zapotrzebowania na opisywaną kwalifikację rynkową .	Z uwagi na fakt iż w 99% placówek gastronomicznych świadczy się usługi związane z przygotowaniem i podawaniem kawy – naszym zdaniem zapis i odniesienie są zasadne. UWAGA NIEUWZGLĘDNIONA

	69 829 placówek gastronomicznych w tym samych restauracji 19 675. Przychody tego sektora w 2018 r. wynosiły 43 166 700 000 zł. ...” W poniższym opisie brak wskazania źródeł opinii, trendów, strategii. „...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	Informacje pochodzące z różnych źródeł pozwolą na wyciągnięcie bardziej precyzyjnych wniosków niż oparcie się na blogu czy badaniach na grupie 1713 osób dotyczące stwierdzenia, że „Kawę poza domem pije 51% Polaków – wynika z badania Cafe Monitor ARC Rynek i Opinia.”	UWAGA NIEUWZGLĘDNIONA - KAŻDY LOKAL KTÓRY POSIADA USŁUGI GASTRONOMICZNE WSKAZUJE NA FAKT PODAWANIA KAWY WIĘC ZAPOTRZEBOWANIE NA KWALIFIKACJE JEST ZASADNE I WYSTARCZAJĄCE
--	---	---	--

		wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami w tym zakresie... Propozycja uzupełnienia informacji o dane GUS z 2019 r./2020 r. dotyczące przedmiotu wniosku, czy „Barometru zawodów 2020”, „Raportu Rynku Gastronomicznego – Raport 2019”		
7.	Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się	Recenzent 1	Mimo wymienienia zawodów szkolnictwa branżowego: kelner 513101, kucharz 512001, technik żywienia i usług gastronomicznych 343404, cukiernik 751201 oraz technik usług kelnerskich 513102 odniesiono się tylko do jednej kwalifikacji – kelner. Brak odniesienia się do pozostałych zawodów/kwalifikacji. Brak odniesienia do zawodu barista 513201, z którym kwalifikacja „Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” ma wiele wspólnych elementów.	UWAGA NIEUWZGLĘDNIONA - w opinii ekspertów zostały wykazane kwalifikacje zawierające podobne efekty uczenia; zapisy nie wymagają uszczegółowienia.
		Recenzent 2 „...Niniejsza kwalifikacja jest powiązana z kwalifikacją „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” w aspekcie modelowania procesu podawania (serwisu) oraz w	Wspólne efekty uczenia się dotyczą wyłącznie fragmentarycznych umiejętności, rzeczywiście nie	UWAGA NIEUWZGLĘDNIONA - w opinii ekspertów zostały wykazane kwalifikacje zawierające podobne efekty uczenia; zapisy nie wymagają uszczegółowienia.



		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	odnoszą się bezpośrednio do przygotowania i podawania kawy. Poprawnie zostało wskazane podobieństwo kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” do kwalifikacji Zawodowej „Kelner” (numer 51310). Kwalifikacja zawodowa w efektach uczenia zawiera dużo większy zakres	
--	--	--	---	--

		<i>umiejętnością przygotowania poszczególnych napojów kawowych...”</i> <i>Brak wskazania podobieństw i różnic kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” do kwalifikacji „Zarządzanie pracą restauracji”.</i> <i>Brak odniesienia do zawodu barista (513201)</i>	<i>kompetencji niż opisywana kwalifikacja rynkowa.</i> <i>Proponuję uzupełnić zapis o wspólne efekty kształcenia z kwalifikacją rynkową „Zarządzanie pracą restauracji” dotyczącą m.in. tego, że zarządzający podaje schemat przygotowania karty napojów, a pracownik (z opisywaną kwalifikacją) weryfikuje możliwość przygotowywania i kalkuluje cenę napoju kawowego.</i> <i>Proponuję wskazać wspólne efekty uczenia się z zawodem baristy z uwagi na wiele wspólnych kompetencji zawodowych. Zawód baristy obejmuje większy zakres wiedzy i umiejętności niż kwalifikacja rynkowa „Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych”.</i>	
--	--	---	--	--

		Brak odniesienia do następujących kwalifikacji zawodowych szkolnych: - Wykonywanie usług kelnerskich HGT.01 oraz Organizacja usług gastronomicznych w zawodzie technik usług kelnerskich, - Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02 w zawodzie kucharz, - Przygotowanie i wydawanie dań HGT.02 oraz Organizacja żywienia i usług gastronomicznych HGT.12 w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych - Prowadzenie gospodarstwa agroturystycznego” HGT.10 w zawodzie technik turystyki na obszarach wiejskich, - Obsługa klienta oraz rozliczanie imprez i usług turystycznych HGT.15 w zawodzie technik organizacji turystyki, - Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie HGT.03 w zawodzie technik hotelarstwa. - Produkcja wyrobów cukierniczych SPC.01 w zawodzie cukiernik - Produkcja wyrobów cukierniczych SPC.01 oraz	Proponuję uzupełnić z uwagi na wspólne efekty uczenia się.	
--	--	--	---	--

		Organizacja i nadzorowanie produkcji wyrobów spożywczych SPC.07 w zawodzie technik technologii żywności.		
8.	Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji	Recenzent 1 „Osoba posiadająca kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w: ... - hotelach...” Propozycja zmiany: „Osoba posiadająca kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w: ... - hotelach i obiektach hotelarskich...”	Proponuję rozszerzyć hotele również o inne obiekty hotelarskie.	UWAGA UWZGLĘDNIONA
		Recenzent 2 „...<i>Osoba posiadająca kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w:</i> - <i>coffee shopach,</i> - <i>kawiarniach – cukierniach,</i> - <i>kawiarniach sezonowych i mobilnych,</i> - <i>restauracjach,</i> - <i>hotelach,</i> - <i>w firmach eventowych,</i>	Podanie miejsca potencjalnego zatrudnienia osób z kwalifikacją rynkową „ <i>Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych</i> ” bez wskazania stanowiska pracy, na które mogłyby aplikować jest nie czytelna. W wielu z	Naszym zdaniem uwagi są niewłaściwe a zapisy prawidłowe. UWAGA NIEUWZGLĘDNIONA

		- <i>agencjach ślubnych,</i> - <i>domach weselnych i bankietowych</i> oraz na wszelkiego rodzaju bankietach, targach, weselach czy wydarzeniach biznesowych jako obsługa profesjonalnych stoisk i barów kawowych. <i>Posiadanie kwalifikacji wiąże się także z możliwością świadczenia ww. usług w ramach własnej działalności gospodarczej. ...</i> Zapis wymaga doprecyzowania.	wymienionych miejsc występuje wiele różnych stanowisk pracy. Propozycja doprecyzowania zapisu, np. w firmach eventowych – pracownik serwujący napoje, kelner, barman, pracownik obsługi baru. Wyjaśnienia wymaga również zapis dotyczący prowadzenia własnej działalności gospodarczej. Z podanego opisu wynika, że dotyczy wszystkich grup zawodowych.	
9.	Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację	Recenzent 1 „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).” Komisja walidacyjna składa się z minimum 2 asesorów, z których jeden pełni funkcję	Brakuje informacji czy etap weryfikacji ma obejmować wszystkie zaproponowane metody czy tylko wybrane. Nie rozumiem powiązania testu teoretycznego ze studium przypadku. Brak precyzyjnych informacji co ma obejmować zaproponowana prezentacja. Wymagania w stosunku do członków komisji walidacyjnej proponuję przeanalizować	Wybrane ale w każdej z wskazanych metod. Naszym zdaniem skład – wymagania komisji są prawidłowe. UWAGI NIEUWZGLĘDNIONE



		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;	ponieważ w moim przekonaniu warunek 5-letniego doświadczenia w przygotowywaniu i podawaniu kawy jest zdecydowanie niewystarczający.	
		- 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. „- mieć udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie prowadzeniu szkoleń lub walidacji w zakresie przygotowywania i podawania kawy i napojów kawowych”. Propozycja zmiany: „- mieć udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń lub walidacji w zakresie przygotowywania i		UWAGA NIEUWZGLĘDNIONA

		podawania kawy i napojów kawowych. „- 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;” Propozycja zmiany:		
		„- 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);”. „- bitą śmietaną;” Propozycja zmiany: „bita śmietana”/ „- minimum dwa rodzaje kaw (w tym arabicę i robustę);” Propozycja zmiany: „- cztery rodzaje kaw (w tym arabicę i robustę);”		UWAGA STYL STYCZNA ZAAKCEPTOWANA UWAGA CZĘŚCIOWO ZAAKCEPTOWANA
		Recenzent 2 „... 1.2. Zasoby kadrowe:	Propozycja uwzględniania by osoba o doświadczeniu szkoleniowym posiadała co	UWAGA NIEUWZGLĘDNIONA



		<i>Komisja walidacyjna składa się z minimum 2 asesorów, z których jeden pełni funkcję przewodniczącego komisji i ma decydujący głos.</i> <i>Każdy członek komisji walidacyjnej musi znać zasady przeprowadzania walidacji i stosowane metody. Każdy z członków komisji walidacyjnej musi spełniać przynajmniej jedno z następujących kryteriów:</i> - <i>mieć udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie praktyczne w przygotowywaniu i podawaniu kawy i napojów kawowych;</i> - <i>mieć udokumentowane co najmniej 5-letnie doświadczenie prowadzeniu szkoleń lub walidacji w zakresie przygotowywania i podawania kawy i napojów kawowych.</i> <i>Komisja walidacyjna musi spełniać łącznie powyższe warunki...."</i> Propozycja dołączenia wymagań dla jednego członków komisji walidacyjnej. Propozycja zapisu Jeden z członków komisji walidacyjnej musi posiadać co	najmniej certyfikat międzynarodowy w zakresie przygotowywania i podawania kawy lub status sędziego World Coffee Events. Tak udokumentowane doświadczenie pozwoli na wyeliminowanie osób o wątpliwym doświadczeniu.	
--	--	---	---	--

		zgodnie z zasadami serwowania napojów kawowych;" Propozycja zmiany: „- przygotowuje napój kawowy do	Usunięcie powtórzenia. Proponuje uzupełnić o zasady bezpieczeństwa i higieny.	
		Recenzent 2 Propozycja zamiany wyrazu „omawia” w zestawie efektów uczenia się <i>Umiejętności – Charakteryzuje kawy, w kryteriach weryfikacji.</i> „... - <i>omawia gatunki kaw, w tym arabicę i robustę;</i> - <i>omawia sposób przygotowania ciśnieniowego ekspresu kolbowego do przygotowania kawy, w tym kwestie związane z temperaturą i ciśnieniem;</i> - <i>omawia techniki spieniania mleka do poszczególnych rodzajów kaw oraz do latte art;</i> - <i>wymienia dodatki i omawia sposoby ich wykorzystywania w napojach kawowych. ...</i>” W kryteriach weryfikacji w umiejętnościach dotyczących	Zamiana wyrazu „omawia” na wyraz „wyjaśnia”. Omawiać – to wypowiadać sądy na temat, a natomiast wyjaśniać to uczynić coś zrozumiałym. W przypadku podanych pojęć branżowych trafniej jest używać słowa wyjaśnia. Proponuje uzupełnić treści kryteriów weryfikacji o zagadnienia związane z bezpieczeństwem, higieną, (w	KRYTERIA WERYFIKACJI ZOSTAŁY OKREŚLONE W SPOSÓB ZGODNY Z METODOLOGIĄ OPISU, SUGEROWANA ZMIANA CZASOWNIKA” OMAWIA” NA “WYJASNIA” NIE ZOSTAŁA UWZGLĘDNIONA

		- przygotowania sprzętu do parzenia kawy, - przygotowania napojów kawowych, - serwowania napojów kawowych brakuje zagadnień związanych z bezpieczeństwem, higieną, (w tym HACCP, GMP, GHP), ergonomią pracy, ochroną środowiska i p.poż.	tym HACCP, GMP, GHP), ergonomią pracy, ochroną środowiska i p.poż. Dodane kryterium weryfikacji jest niezbędne z uwagi na obowiązujące w Polsce przepisy prawa.	UWAGA CZĘŚCIOWO UWZGLĘDNIONA ZA WYJĄTKIEM hAccAP
11.	Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności	Recenzent 1	Bez uwag	-
		Recenzent 2	Poprawnie określony okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużania jego ważności.	-
12.	Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji	Recenzent 1	Bez uwag	-
		Recenzent 2	Poprawnie określona nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji.	-
13.	Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji	Recenzent 1	Bez uwag	

		Recenzent 2	Nie dotyczy.	
14.	Kod dziedziny kształcenia	Recenzent 1	Bez uwag	
		Recenzent 2	Poprawnie określony kod dziedziny kształcenia.	
15.	Kod PKD	Recenzent 1	Bez uwag	
		Recenzent 2	Poprawnie określony kod PKD.	

Część 2. Ogólne uwagi na temat kwalifikacji

Pytania ogólne	Uwaga – uzasadnienie (recenzenci)	Odniesienie się do uwag (zespół ekspercki)
Czy projekt opisu kwalifikacji zawiera informacje wyraźnie pokazujące potrzebę jej włączenia do ZSK?	Recenzent 1 Tak. Projekt opisu kwalifikacji „Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” zawiera niezbędne informacje pokazujące potrzebę włączenia jej do ZSK. Opis ten uwzględnia wszystkie niezbędne elementy, do których należy m.in. zapotrzebowanie na kwalifikację, wskazanie osób zainteresowanych jej uzyskaniem.	ok
	Recenzent 2 Tak. Pomimo przedstawienia skromnego, ale rzeczowego opisu wskazującego na zapotrzebowanie na kwalifikację rynkową „Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” i wskazanie osób zainteresowanych jej uzyskaniem uważam za zasadne włącznie jej do ZSK po uzupełnieniu wskazanym w części pierwszej.	ok
Czy w Pani/Pana odczuciu można spodziewać się dużego zainteresowania otrzymaniem certyfikatu wydanego przez instytucję certyfikującą w ramach	Recenzent 1 Tak. Wg mnie można się spodziewać dużego zainteresowania otrzymaniem certyfikatu wydanego przez Instytucję Certyfikującą w ramach Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Przyczynami	ok

Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji?	zainteresowania są: wzrost spożycia kawy wśród Polaków, wzrost liczby zakładów gastronomicznych serwujących kawę, brak szkół kształcących w dziedzinie przygotowywania i podawania kawy, Jednak zainteresowaniu otrzymaniem certyfikatu towarzyszyć powinna popularyzowanie wiedzy o ZSK wśród właścicieli i pracowników zakładów gastronomicznych, sklepów z kawą oraz wśród nauczycieli przedmiotów zawodowych w branży spożywczej i HGT.	
	Recenzent 2 Tak. Uważam, że można się spodziewać dużego zainteresowania otrzymaniem certyfikatu wydanego przez Instytucję Certyfikującą w ramach Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Przyczynami zainteresowania są: wzrost spożycia kawy na świecie, w tym wśród Polaków, brak szkół kształcących w dziedzinie przygotowywania i podawania kawy w Polsce (kwalfikacje można zdobywać wyłącznie na kursach doksztalających i doszkalających). Zainteresowaniu otrzymaniem certyfikatu ZSK powinna towarzyszyć popularyzacja wiedzy o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji wśród potencjalnych zainteresowanych podmiotów.	ok
Czy nazwa kwalifikacji, nazwy zestawów, efekty uczenia się i	Recenzent 1 Tak. Nazwa kwalifikacji „Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych”, nazwy	ok

kryteria weryfikacji stanowią spójną całość?	zestawów, efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji stanowią spójną całość.	
	Recenzent 2 Tak. Nazwa kwalifikacji, nazwy zestawów, efekty uczenia się i kryteria weryfikacji stanowią spójną całość po wprowadzeniu drobnych zmian zapisanych w uzasadnieniu/uwagach w części 1 recenzji. Zapisane korekty, pozwalają na uporządkowanie wszystkich części informacji przedstawionych we wniosku. Zestaw efektów uczenia się jest ze sobą wzajemnie powiązany i logiczny.	ok
Czy projekt opisu kwalifikacji zawiera wszystkie efekty uczenia się i kryteria weryfikacji niezbędne do wykonywania czynności wskazanych w kwalifikacji?	Recenzent 1 Tak. Projekt opisu kwalifikacji zawiera praktycznie wszystkie efekty uczenia się. Jednak wydaje mi się konieczne uzupełnienie kryteriów weryfikacji o zasady bezpieczeństwa i higieny, które zaproponowałem w 1 części recenzji.	ok
	Recenzent 2 Tak. Projekt opisu kwalifikacji zawiera niemal wszystkie efekty uczenia się i kryteria weryfikacji niezbędne do wykonywania czynności wskazanych w kwalifikacji	ok

	rynkowej „Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych”. W kryteriach weryfikacji w umiejętnościach dotyczących: - przygotowania sprzętu do parzenia kawy, - przygotowania napojów kawowych, - serwowania napojów kawowych, brakuje zagadnień związanych z bezpieczeństwem, higieną (w tym HACCP, GMP, GHP), ergonomią pracy, ochroną środowiska i p.poż. W kilku kryteriach weryfikacji umiejętności wymagana jest zmiana czasownika operacyjnego opisującego poszczególny efekt. Uzasadnienie zmiany zostało opisane w części 1 w rubryce uzasadnienie/uwagi.	
Czy efekty uczenia się w kwalifikacji są spójne ze wskazaną grupą adresatów?	Recenzent 1 Tak. Efekty uczenia się w kwalifikacji „Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” są spójne ze wskazaną grupą adresatów. Niewielkich korekt wymaga grupa osób zainteresowana kwalifikacją.	Dokonano korekty zapisów.
	Recenzent 2 Tak. Efekty uczenia się w kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” są spójne ze wskazaną we wniosku grupą adresatów. Należy nazwać stanowiska pracy w miejscach potencjalnego zatrudnienia osób z tą kwalifikacją z uwagi	Dokonano korekty zapisów.

	na wiele wspólnych efektów kształcenia z innymi zawodami. Efekty uczenia się w projekcie kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” są możliwe do osiągnięcia przez osoby, dla których jest przewidziana.	
Czy projekt opisu kwalifikacji w opinii recenzenta jest zrozumiały dla osób zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji?	Recenzent 1 Tak. Projekt opisu kwalifikacji w zdecydowanej większości jest zrozumiały dla osób zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji. Proponuję korekty językowe, stylistyczne, które zamieściłem w 1 części recenzji.	Dokonano częściowej korekty zapisów
	Recenzent 2 Projekt opisu kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” jest zrozumiały dla osób zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji. Użyte sformułowania są jednoznaczne i nie budzą wątpliwości. Jedynie w kilku kryteriach weryfikacji umiejętności wymagana jest zmiana czasownika operacyjnego opisującego poszczególny efekt. Uzasadnienie zmiany zostało opisane każdorazowo w części 1 w rubryce uzasadnienie/uwagi. Zmiany wymaga wyraz „omawia” na wyraz „wyjaśnia”. Omawiać – to wypowiadać sądy na temat, natomiast wyjaśniać to	Dokonano częściowej korekty zapisów

	uczynić coś zrozumiałym. W przypadku podanych pojęć branżowych trafniej jest używać słowa wyjaśnia.	
Czy zaproponowana walidacja jest adekwatna do efektów uczenia się wskazanych w projekcie opisu kwalifikacji?	Recenzent 1 Nie. Zaproponowane metody walidacji są adekwatna do efektów uczenia się wskazanych z projekcie opisu kwalifikacji ale nie precyzyjnie opisane. Nie określono czy obowiązują wszystkie przedstawione metody. Uszczegółowienia wymaga np. prezentacja, wątpliwości budzi np. studium przypadku jako część testu. W moim przekonaniu wymagają zmiany zbyt niskie wymagania do członków komisji walidacyjnej (minimum 5-letnie doświadczenie w przygotowywaniu i podawaniu kawy). Zaproponowane warunki organizacyjne i materialne przeprowadzenia walidacji są wg mnie prawidłowe.	Dokonano częściowej korekty zapisów opisów związanych z weryfikacją efektów uczenia się. Nie widzimy potrzeby modyfikowania wymagań związanych z komisją - osobami przeprowadzającymi walidację.
	Recenzent 2 Zaproponowana walidacja do efektów uczenia się wskazanych w projekcie opisu kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” jest poprawna. Służy weryfikacji efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji oraz identyfikuje i dokumentuje efekty uczenia się. Przedstawione wymagania dla osób przeprowadzających walidację są w części wystarczające. Uzupełnienia wymaga jedynie zapis, że członek komisji walidacyjnej o doświadczeniu szkoleniowym powinien posiadać co najmniej certyfikat międzynarodowy w zakresie przygotowywania i podawania kawy lub status sędziego World Coffee	Dokonano częściowej korekty zapisów opisów związanych z weryfikacją efektów uczenia się. Nie widzimy potrzeby modyfikowania wymagań związanych z komisją - osobami przeprowadzającymi walidację.

	Events. Tak udokumentowane doświadczenie pozwoli na wyeliminowanie osób o wątpliwym doświadczeniu. Poprawny jest sposób prowadzenia walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne niezbędne do prawidłowego jej przeprowadzenia.	
--	--	--

Inne uwagi recenzentów	Odniesienie się do uwag (zespół ekspercki)
Recenzent 1 W pierwszej części zestawu efektów uczenia się w następującym zdaniu „- omawia grubość mielenia ziaren kawy ze względu na rodzaj urządzenia w którym ma być przygotowana” zastosowano dwukrotnie podwójną spację, którą sugeruję usunąć. Na końcu zdania „- omawia zasady spieniania mleka roślinnego (np. sojowe, owsiane, kokosowe) i zwierzęcego;” zamieszczono dwa średniki, co wymaga poprawy.	ok
Recenzent 2 Brak.	ok

Konkluzja recenzji	Odniesienie się do konkluzji (zespół ekspercki)
Recenzent 1 W mojej opinii włączenie analizowanej kwalifikacji do ZSK jest uzasadnione, proponuję jednak zmodyfikować opis kwalifikacji Kwalifikacja rynkowa „Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” została przygotowana merytorycznie właściwie, wyczerpująco, co uzasadnia włączenie jej do ZSK. Proponuję jednak dokonać modyfikacji opisu kwalifikacji zgodnie z przedstawionymi przeze mnie propozycjami	Dokonano częściowej modyfikacji zapisów.
Recenzent 2 W mojej opinii włączenie analizowanej kwalifikacji do ZSK jest uzasadnione, proponuję jednak zmodyfikować opis kwalifikacji. W mojej opinii analizowana kwalifikacja rynkowa „Przygotowanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych” została opracowana w sposób merytorycznie prawidłowy. Uzasadnia to włączenie jej do ZSK, ale po zmodyfikowaniu o zaproponowane poprawki i propozycje.	Dokonano częściowej modyfikacji zapisów.