

Tabela zgodności

Nazwa kwalifikacji	<i>Dobieranie i podawanie wina</i>	
Członkowie Zespołu <i>(imię i nazwisko)</i>	1. Karol Pachla 2. Mateusz Halkowicz 3. Tomasz Plączaszek 4. Mariusz Pacholak	
Rekomendowany poziom PRK dla kwalifikacji	Poziom 4 PRK	
Poziom PRK najlepiej odpowiadający zestawom efektów uczenia się*	Zestaw 1. Wiedza o winie – poziom 4 PRK Zestaw 2. Praca z winem w gastronomii – poziom 4 PRK	
Zestaw 1		
Wiedza o winie		
L.p.	Poszczególne efekty uczenia się w zestawach*	Kryteria weryfikacji
1.	Charakteryzuje wino i proces jego powstawania	- omawia etapy powstawania wina; - omawia wpływ procesów technologicznych na rodzaj wina (białe, czerwone, różowe, musujące, wzmacniane, bio); - omawia regiony winiarskie w tym: Francji, Hiszpanii, Włoch, Niemiec i Nowego Świata; - charakteryzuje regiony uprawy winorośli w Polsce; omawia szczepy białego wina, w tym: chardonnay, riesling, sauvignon blanc, pinot grigio, muscat; omawia szczepy czerwonego wina, w tym: cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah, malbec, primitivo; - wyjaśnia wpływ rocznika, beczki, terroir, zawartości cukru na charakter wina; - wyjaśnia wady wina m. in.: wino korkowe, utlenione (zwietrzałe), octowe.
Najlepiej dopasowany(e) składnik(i) opisu poziomów PRK:		
P3Z WN (2)		

2.	Charakteryzuje zasady serwowania i przechowywania wina w zależności od rodzaju i gatunku	• wyjaśnia pojęcia np. apelacja, trybuszon, dekanter, dekantacja, kwasowość, taniny, garbniki, aperitif i digestif; • omawia temperaturę podawania win; • omawia zasady dobierania win do potraw; • omawia zasady przechowywania wina; • omawia zasady podawania wina białego, czerwonego, różowego, musującego oraz win specjalnych (pet-nat, ziołowe, bio i naturalne); • omawia narzędzia do przechowywania wina; • omawia naczynia do podawania wina, w tym do wina białego, czerwonego, musującego.
Najlepiej dopasowany(e) składnik(i) opisu poziomów PRK:		
P4Z_WT (1)		

Zestaw 2.

Praca z winem w gastronomii

L.p.	Poszczególne efekty uczenia się w zestawach*	Kryteria weryfikacji
1.	Współpracuje z importerem wina lub winiarzem	• układa kartę win na podstawie menu; • formułuje zamówienie adekwatne do specyfiki zakładu gastronomicznego lub lokalu rozrywkowego; • sprawdza dostawę (m.in. zgodność z zamówieniem, stan butelek, etykiet, banderol); • rozpakowuje dostawę; • układa wino do odpowiednich miejsc (zgodnie z zasadami przechowywania danego rodzaju wina);
Najlepiej dopasowany(e) składnik(i) opisu poziomów PRK:		
P3Z_UO (1,2); P4Z_KW (1)		
2.	Przygotowuje stanowisko pracy	• ustawia odpowiednie naczynia do podawania wina do posiłku czy degustacji; • dobiera wina z karty win do potraw; • czyta etykietę (w tym rodzaj i rocznik wina, szczep, region pochodzenia); • dobiera narzędzia i urządzenia; • dba o utrzymanie czystości naczyń i urządzeń; • stosuje zasady bezpieczeństwa, porządku, higieny pracy i HACCP; • przestrzega przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska;
Najlepiej dopasowany(e) składnik(i) opisu poziomów PRK:		

	P3Z_UN (1); P3Z_KO (1)	
3.	Serwuje wina	• poleca gościowi wino z karty win adekwatnie do dań i preferencji gościa; • stosuje zasady obsługi gości zgodnie z zasadami savoir-vivre, zasadami bezpieczeństwa i przepisami prawa; • proponuje aperitif i digestif; • podaje gościowi wino białe z zachowaniem zasad (w tym prezentuje butelkę, odkorkowuje, nalewa); • podaje gościowi wino czerwone z zachowaniem zasad (w tym prezentuje butelkę, odkorkowuje, dekantuje, nalewa); • uzupełnia kieliszki; • zabezpiecza otwartą butelkę.
Najlepiej dopasowany(e) składnik(i) opisu poziomów PRK:		
P4Z_KW (1); P4Z_UO (2); P3Z_KO (1)		

*W tabeli zgodności należy zaznaczyć zestaw/y efektów uczenia się / efekty uczenia się o kluczowym znaczeniu dla kwalifikacji.