

## 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.

<b>Typ wniosku</b>
Wniosek o włączenie kwalifikacji do ZSK
<b>Nazwa kwalifikacji (300 znaków)</b> <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> <ul style="list-style-type: none"><li>- jednoznacznie identyfikować kwalifikację,</li><li>- różnić się od nazw innych kwalifikacji,</li><li>- różnić się od nazwy zawodu, stanowiska pracy lub tytułu zawodowego, uprawnienia,</li><li>- być możliwie krótka,</li><li>- nie zawierać skrótów,</li><li>- być oparta na rzeczowniku odczasownikowym, np. „gromadzenie”, „przechowywanie”, „szycie”.</li></ul>
Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych
<b>Skrót nazwy (150 znaków)</b> <i>Pole nieobowiązkowe.</i>
-
<b>Rodzaj kwalifikacji</b> <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 charakterystyka 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 charakterystyka 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 nauczanym 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.

Institucja 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, podrama 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 ziarna, 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. „rozdziela”, „uzasadnia”, „montuje”).

<b>Zestaw efektów uczenia się:</b>	01. Wiedza o kawie (ziarnach, pochodzeniu, rodzaju kaw i napojów kawowych)
<b>Umiejętności</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>
Charakteryzuje kawy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia gatunki kaw, w tym arabicę i robustę;</li> <li>- omawia historię i pochodzenie kawy;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia gatunki kawy ze względu na zawartość kofeiny i kwasowość;</li> <li>- omawia grubość mielenia ziaren kawy ze względu na rodzaj urządzenia w którym ma być przygotowana;</li> <li>- omawia rodzaje kaw oraz napojów kawowych.</li> </ul>
Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz sposób podania napojów kawowych	<ul style="list-style-type: none"> <li>- omawia rodzaje sprzętu do przygotowywania kaw (np. ekspres ciśnieniowy, młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, french press, chemexchemex);</li> <li>- omawia sposób przygotowania ciśnieniowego ekspresu kolbowego do przygotowania kawy, w tym kwestie związane z temperaturą i ciśnieniem;</li> <li>- omawia techniki spieniania mleka do poszczególnych rodzajów kaw oraz do latte art;</li> <li>- omawia zasady spieniania mleka roślinnego (np. sojowe, owsiane, kokosowe) i zwierzęcego;</li> <li>- wymienia dodatki i omawia sposoby ich wykorzystywania w napojach kawowych.</li> </ul>
<b>Zestaw efektów uczenia się:</b>	02. Przygotowywanie i podawanie kawy
<b>Umiejętności</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>
Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdza gotowość ekspresu, w tym czystość maszyny, a w szczególności modułu zaparzającego – grupy, temperaturę oraz ciśnienie (sprawdza manometr i termometr zamontowany w ekspresie);</li> <li>- sprawdza ustawienie młynka do kawy;</li> <li>- sprawdza czystość odbijaka i tampera;</li> <li>- przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod przygotowywania kaw (sprawdza: stan, czystość, skompletowanie wszystkich; elementów, akcesoria dodatkowe jak filtry itp.).</li> </ul>
Przygotowuje napoje kawowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje espresso, espresso macchiato i espresso doppio;</li> <li>- przygotowuje caffe americano;</li> <li>- przygotowuje irish coffee;</li> <li>- przygotowuje latte, latte macchiato i latte macchiato z syropem;</li> <li>- przygotowuje caffe mocca;</li> <li>- przygotowuje caffe affogato;</li> <li>- przygotowuje cappuccino;</li> <li>- przygotowuje caffe crema;</li> <li>- przygotowuje kawę mrożoną;</li> <li>- przygotowuje własną kompozycję kawową;</li> <li>- przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego;</li> <li>- dobiera dodatki do napojów kawowych (np. cynamon, czekolada, cukier);</li> <li>- dobiera naczynie do przygotowywanego napoju kawowego;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stosuje zasady dobrej praktyki higienicznej.</li> </ul>
Serwuje napój kawowy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje napój kawowy do podania klientowi zgodnie z zasadami serwowania napojów kawowych;</li> <li>- przenosi gotowe napoje do osoby zamawiającej z zachowaniem odpowiedniej postawy ciała i techniki przenoszenia tacy;</li> <li>- prezentuje napój kawowy oraz własną kompozycję kawową.</li> </ul>
Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykonuje recepturę i kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego;</li> <li>- wykonuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej.</li> </ul>
<p><b>Wnioskodawca</b> <i>Pole obowiązkowe (art. 83 ust. 1 pkt 7). Z listy rozwijanej w formularzu w ZRK należy wybrać podmiot wnioskodawcy.</i></p>	
-	
<p><b>Minister właściwy</b> <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></p>	
Minister Rozwoju	
<p><b>Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności (2000 znaków)</b> <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></p>	
Certyfikat wydawany jest bezterminowo.	
<p><b>Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji</b> <i>Pole obowiązkowe (art. 15 ust. 1 pkt 2) lit. b). Np. dyplom, świadectwo, certyfikat, zaświadczenie.</i></p>	
Certyfikat	
<p><b>Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji (2500 znaków)</b> <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></p>	
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 żywienia**

**Kod PKD**

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

**56.10.A Restauracje i inne stałe placówki gastronomiczne**