



online 22.05.2020

online 05.06.2020

online 10.06.2020

online 30.06.2020

online 03.07.2020

online 22.09.2020 uwzględnienie zmian w opisie kwalifikacji po konsultacjach zewnętrznych, opracowanie tabeli zgodności

Opisywanie kwalifikacji rynkowej – formularz

Opis kwalifikacji rynkowej (nazwa kwalifikacji) ***Dobieranie i podawanie wina***

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.h.

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> <ul style="list-style-type: none">- 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”.

Dobieranie i podawanie wina

Skrót nazwy (150 znaków)

Pole nieobowiązkowe.

Rodzaj kwalifikacji

Wskazanie, czy kwalifikacja jest: kwalifikacją pełną, czy kwalifikacją cząstkową.

cząstkowa

Proponowany poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji

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

4 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji

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 jest przygotowana do samodzielnej samodzielna obsługa produktu jakim jest wino w różnych obiektach gastronomicznych i turystycznych. Osoba ta posiada podstawową wiedzę o produkcji, przechowywaniu wina i jego profesjonalnego dobierania i podawania. Dzięki swojej wiedzy może być odpowiedzialna za cały proces obrotu winem w danej instytucji i współpracę z innymi podmiotami na rynku obrotu winem. Potrafi dobrać wino do asortymentu oferowanego przez dany obiekt, zamówić je, a następnie prawidłowo przechować. Osoba ta dobiera szkło do rodzaju wina oraz serwuje wino zgodnie ze sztuką.

Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w zakładach gastronomicznych serwujących wino, hotelach, winnicach, biurach podróży jako przewodnicy po winnicach, u importerów win oraz prowadzić własną działalność gospodarczą po spełnieniu określonych wymogów.

Orientacyjny koszt uzyskania certyfikatu potwierdzającego otrzymanie kwalifikacji: 750 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.

61 godzin

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:

- kelnerzy, kucharze, barmani i bariści;
- managerowie zakładów gastronomicznych i lokali rozrywkowych,;
- uczniowie i nauczyciele szkół gastronomicznych, hotelarskich, turystycznych;
- winiarze;
- handlowcy w branży winiarskiej;
- team managerowie zakładów gastronomicznych;
- przewodnicy turystyczni w czasie degustacji terenowych;
- pasjonaci wina i inne osoby zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji;
- Właściciele i managerowie hoteli i obiektów hotelarskich.

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

Numery programowe:

Kelner 513101

Kucharz 512001

Barman 513202

Sommelier 513203

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.

Kwalifikacja pełna z poziomem minimum II PRK

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.

- ukończone 18 lat;
- zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Zapotrzebowanie na kwalifikacje (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 odpowiada na potrzeby rynkowe w zakresie podawania i dobierania wina. Potrzeby te wynikają z trzech przyczyn: zmian na rynku gastronomicznym, rozwoju rynku produkcji i sprzedaży wina, zmiany na rynku pracy i kształcenia zawodowego.

W Polsce nieustannie zwiększa się liczba nowych podmiotów gastronomicznych. Od 2010 roku do 2019 roku liczba zakładów gastronomicznych zwiększyła się dwukrotnie i przekracza 6000 podmiotów (dane GUS). Rynek wymaga podążania za nowymi trendami i zwiększania konkurencyjności swojej oferty. Polacy coraz częściej chodzą do restauracji, szukają nowych smaków, wydają więcej pieniędzy. Zaczynają doceniać produkty regionalne.

Dane te świetnie korespondują z kwalifikacją, która opowiada na potrzeby rynku gastronomicznego w zakresie wykorzystania wina regionalnego jak i eksportowego jako nowego trendu w gastronomii. Rynek ten wymaga wykwalifikowanych pracowników.

["polska na talerzu 2019"](#)

<https://restauracjaakademia.pl/trendy-gastronomiczne/>

Konsekwencją rozwoju branży gastronomicznej jest potrzeba nowych pracowników. Kładziony jest nacisk na podwyższanie kwalifikacji i poszerzanie oferty. Według szacunków w dynamicznie rozwijającym się sektorze hotelarskim, gastronomicznym oraz turystycznym odczuwalny jest deficyt wykwalifikowanej kadry. Profesjonalna obsługa win w podmiotach gastronomicznych zalicza się do tego nowego, ciągle rozwijającego się trendu, dlatego tak ważne jest rozwijanie kwalifikacji kadry gastronomicznej i rozwój posiadanego personelu w wyniku deficytu na rynku pracy.

Według opracowanego i wydanego przez Wojewódzki Urząd Pracy w Krakowie, w ramach ogólnopolskiego badania Barometr zawodów realizowanego na zlecenie Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej (*Barometr zawodów 2020*); wynika, że w większości województw w Polsce występuje deficyt prezentowanej kwalifikacji (m.in.: województwa dolnośląskie, lubuskie, mazowieckie, małopolskie, pomorskie, śląskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie).

https://barometrzawodow.pl/userfiles/Barometr/2020/raport_ogolnopolski_2020.pdf

Jednocześnie systematycznie spada liczba absolwentów szkół zawodowych i techników w zawodach związanych z gastronomią. Szkoły nie są w stanie odpowiedzieć na potrzeby rynku pracy i nowe trendy związanych z winami. Rośnie liczba osób, które mimo ukończenia szkoły gastronomicznej nie wykonują wyuczonego zawodu, co przyczynia się do zwiększenia potrzeb rynku w zakresie tworzonej kwalifikacji. Dzięki umożliwieniu zdobycia kwalifikacji osobom już zatrudnionym w gastronomii pozwalamy na ich rozwój i zwiększamy ich przywiązanie do wykonywanego zawodu. Zdobyte przez nich nowych umiejętności w zakresie dobierania i podawania wina pozwala na podwyższenie ich kompetencji i może spowodować zwiększenie wynagrodzenia. Pracodawca dzięki pracownikom posiadającym kwalifikacje może podążać za nowymi trendami w oparciu o swój sprawdzony zespół.

https://www.obserwatorium.malopolska.pl/wp-content/uploads/2019/01/Badanie_Losow_Absolwentow2018.pdf

Rozwój branży winiarskiej w Polsce ilustruje załącznik nr 1. Polscy winiarze produkują coraz więcej wina i systematycznie trafia ono na rynek restauracji i hoteli. Prężnie rozwijają się regiony winiarskie w okolicach Zielonej Góry, Sandomierza czy Podkarpacia. Od 2010 obszar uprawy winnic zwiększył się 10 razy do ponad 400 ha. Wino traktowane jest jako produkt regionalny i turystyczny. Zwiększa się liczba osób pracujących w branży związanej z winem ale brak jest szkół, które przygotowują do tych zadań zawodowych. Polacy coraz świadomiej sięgają po wino jako produkt, który jest im coraz bardziej znany, spożycie win stołowych wzrosło 7% w 2018 roku i 4% w 2019. Zmniejsza się ilość win deserowych, coraz bardziej popularne są wina wytrawne i półwytrawne. Zdolność doboru i podawania wina jest istotnym elementem, który pomaga w rozwoju rynku wina w naszym kraju. Obserwuje się coroczny wzrost produkcji (w roku gospodarczym 2018/19 wzrost o ponad 50% w stosunku do sezonu poprzedniego) i sprzedaży wina (w roku gospodarczym 2018/19 wzrost o ponad 30% w stosunku do sezonu poprzedniego). Dzięki zdobyciu tej kwalifikacji potwierdzane są zdolności w zakresie profesjonalnego

podawania wina i zwiększamy poziom kwalifikacji zespołu danej firmy oraz jej konkurencyjność na rynku. Podsumowując zaprezentowane dane w opisie kwalifikacji rynkowej „Dobieranie i podawanie wina” oraz zawarte w uzupełnieniu dane statystyczne potwierdzają zasadność zapotrzebowania na tę kwalifikację.

<https://www.portalspozywczy.pl/alkohole-uzywki/wiadomosci/systematycznie-rosnie-spozycie-wina,122634.html>

<https://paragrafwkieliszku.pl/winiarstwo-polskie-rosnie-w-sile-statystyki-kowr-2019-2020/>

https://issuu.com/brogmarketing/docs/raport_gastronomiczny_2018

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.

Kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji „Serwis napojów mieszanych i alkoholi”. Wspólne efekty uczenia się to "charakteryzuje i rozróżnia typy win". Jednak kwalifikacja ta skupia się na innego rodzaju alkoholach i ich serwisie. Efekty uczenia się w kwalifikacji „Dobieranie i podawanie wina” wychodzą poza wiedzę teoretyczną i praktyczną o winach. Obie kwalifikacje przygotowują do samodzielnej pracy lecz na innych alkoholach. Kwalifikacja związana z winem pozwala na opiekę nad tym produktem od zamówienia po końcową sprzedaż.

Kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji „Zarządzanie pracą restauracji”. Obie kwalifikacje krzyżują się w zakresie pracy w restauracji. Kwalifikacja „Zarządzanie pracą restauracji” omawia atrakcyjne formy serwisu, którymi także są efekty uczenia się kwalifikacji „Dobieranie i podawanie wina”. Kwalifikacja związana z winem jest też nowym trendem w obiektach gastronomicznych, jakim jest zwiększenie oferty oferowanych przez nie win. Omówienie tych trendów jest częścią kompetencji potrzebnych do zarządzania. Kwalifikacja związana z winami jest częścią zasobów, jakie są wymagane w dobrze zarządzanym obiekcie gastronomicznym.

Kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji Zawodowej „Kelner” (numer 51310). Wspólnym efektem uczenia się jest podawanie alkoholi średnio procentowych oraz teoretyczne kryteria z zakresu produkcji, podawania wina, szkła potrzebnego do obsługi gościa w restauracji. Kwalifikacja zawodowa uczy wiedzy o winie potrzebnej do odczytania etykiet i zasad dobierania wina do posiłków. Zawód kelner zna teoretyczne zasady podziału, rozróżniania wina oraz podstawowe definicje winiarskie. Różnica pomiędzy efektami uczenia się kelnera a kwalifikacją „Dobieranie i podawanie wina” jest następująca: nie zawiera efektów uczenia się związanych z historią wina ani o procesie powstawania wina. Wiedza kelnera o winie nie jest także weryfikowana praktycznie, posiada on jedynie niewielki fragment wiedzy teoretycznej.

Kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji zawodowej „Kucharz” (numer 512001). Wspólnymi efektami uczenia się są: dobieranie wina do potraw, dobór sprzętu do serwowania wina, przechowywanie wina. Kwalifikacja zawodowa nie weryfikuje zdolności praktycznych związanych z serwisem i nie pozwala na samodzielną pracę w podawaniu wina.

Kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji zawodowej „Barman” (numer 51320). W zawodzie barman wspólnymi efektami są: serwowanie wina i podawanie wina, dobieranie wina do potraw, przechowywanie wina, dobieranie sprzętu i szkła do wina. Różnice to braki w wiedzy na temat produkcji wina i jego zróżnicowania. Kwalifikacja nie weryfikuje praktycznych zdolności związanych z podawaniem wina.

Kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje duże podobieństwa do kwalifikacji zawodowej „Sommelier” (numer 513203). W zawodzie sommelier jest bardzo dużo takich samych lub pokrewnych efektów uczenia się. Kwalifikacja zawodowa nie weryfikuje praktycznych zdolności związanych z podawaniem wina oraz jego degustacją i nie przekłada wiedzy teoretycznej na praktyczną i samodzielną pracę jako osoby odpowiedzialnej za pełną drogę produktu jakim jest wino od doboru, poprzez zakup, do podania.

Część efektów uczenia się zawartych we wszystkich zestawach może być osiągnięta w toku edukacji w szkole branżowej (o profilu gastronomicznym lub turystycznym) oraz na studiach wyższych z zakresu turystyki lub pokrewnym. Jednak osiągnięcie efektów uczenia się zdefiniowanych dla powyższej kwalifikacji w toku edukacji czy edukacji wyższej uwarunkowane jest doбором treści kształcenia przez poszczególne uczelnie oraz poziomem przygotowania praktycznego absolwentów.

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 HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA - technik hotelarstwa
pracownik obsługi hotelowej - Obsługa kelnerska w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie**

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 niniejszą kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w zakładach gastronomicznych serwujących wino, hotelach, winnicach, biurach podróży jako przewodnik po winnicach, u importerów win oraz prowadzić własną działalność gospodarczą po spełnieniu określonych prawem wymogów.

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

- test teoretyczny;
- obserwacja w warunkach symulowanych;

1.2. Zasoby kadrowe

Komisja walidacyjna składa się z minimum 3 osób. Przewodniczący komisji walidacyjnej jest wybierany spośród członków komisji walidacyjnej.

Komisja walidacyjna łącznie musi spełnić wszystkie poniższe warunki, przy czym każdy z członków komisji walidacyjnej musi spełniać minimum jeden z poniższych warunków:

- posiada certyfikat sommeliera WSET III lub CMS 2 lub ukończyć studia z enologii lub doktorat z publikacjami z zakresu winiarstwa,
- doświadczenie minimum 5 lat na stanowisku kelnera pracującego z winem;
- ukończona szkoła (branżowa II stopnia, technikum lub szkoła wyższa) o profilu gastronomicznym

- minimum 2 letnie doświadczenie na stanowisku managera obiektu gastronomicznego, który ma w ofercie sprzedaż i serwis wina lub 2 letnie doświadczenie w pracy u producenta lub dystrybutora wina.

1.3. Warunki organizacyjne i materialne

Instytucja certyfikująca zapewnia:

- salę do przeprowadzenia testu teoretycznego;
- obiekt gastronomiczny przygotowany do serwowania wina lub placówkę oświatową symulującą takie warunki;
- zastawę i sprzęt do serwowania wina;
- wina niezbędne do przeprowadzenia części praktycznej (przynajmniej po jednej butelce win opisanych w efekcie uczenia się Charakteryzuje wino i proces jego powstawania w Zestawie 01.

2. Identyfikacja i dokumentowanie

Nie określa się wymagań dla tego etapu.

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.

4 poziom Sektorowej Ramy Kwalifikacji dla Turystyki

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 jest gotowa do samodzielnej pracy w zakresie dobierania i podawania wina w obiektach gastronomiczno-turystycznych związanych z winiarstwem. Posługuje się wiedzą teoretyczną z zakresu produkcji i rodzajów wina. Układa kartę win do posiadanego menu. Komunikuje się z dostawcą branżowym i wybiera towar potrzebny do realizacji celów sprzedażowych. Dbą o prawidłowy odbiór, sprawdzenie dostawy i przechowanie wina. Przygotowuje wino do serwisu stosując zasady podawania wina i typ degustacji. Doradza gościom wybór wina i prawidłowo je podaje. Potrafi wykorzystać do relacji z gościem swoją wiedzę teoretyczną z zakresu winiarstwa. Stosuje zasady savoir-vivre w relacjach z gośćmi i współpracownikami.

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 winie (4 PRK, 25 godzin)

2. Praca z winem w gastronomii (4 PRK, 36 godzin)

łącznie: 61 godzin

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. „rozdzieli”, „uzasadnia”, „montuje”).

Zestaw efektów uczenia się:

01. Wiedza o winie

Umiejętności

Kryteria weryfikacji

<p>Charakteryzuje wino i proces jego powstawania</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Charakteryzuje zasady serwowania i przechowywania wina w zależności od rodzaju i gatunku</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Zestaw efektów uczenia się:</p>	<p>02. Praca z winem w gastronomii</p>
<p>Umiejętności</p>	<p>Kryteria weryfikacji</p>
<p>Współpracuje z importerem wina lub winiarzem</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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);
<p>Przygotowuje stanowisko pracy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - stosuje zasady bezpieczeństwa, porządku, higieny pracy i HACCP; - przestrzega przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.
Serwuje wina	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
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>	
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>	

nie dotyczy

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).

56.3 Przygotowywanie i podawanie napojów