

Podsumowanie konsultacji opisu kwalifikacji

„Dobieranie i podawanie wina”

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	ok
		Recenzent 2	Nazwa bez uwag. Podana nazwa kwalifikacji jest adekwatna do zakresu wiedzy i umiejętności, jakie powinna posiadać osoba z kwalifikacją rynkową „Dobieranie i podawanie wina”.	ok
2	Krótką charakterystykę kwalifikacji oraz koszt orientacyjny	Recenzent 1 „Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana	Użyte określenie „praca z winem” określające	UWAGA UWZGLĘDNIONA proponujemy: do samodzielnej obsługi produktu jakim jest wino.

	<p>uzyskania dokumentu potwierdzającego otrzymanie kwalifikacji danej</p>	<p>do samodzielnej pracy z winem”.</p> <p>„Osoba ta posiada podstawową wiedzę o produkcji wina i jego profesjonalnego dobierania i podawania”. Propozycja zmiany: „Osoba ta posiada podstawową wiedzę o produkcji, przechowywaniu wina oraz jego profesjonalnym dobieraniu i podawaniu.”</p> <p>„Potrafi dobrać wino do asortymentu oferowanego przez dany obiekt, zamówić je a następnie prawidłowo przechować”. Propozycja zmiany: „Potrafi dobrać wino do asortymentu oferowanego przez dany obiekt, zamówić je, a następnie prawidłowo przechować”.</p> <p>„Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w restauracjach serwujących wino, hotelach, winnicach, biurach podróży jako przewodnicy po winnicach, u importerów win oraz</p>	<p>kwalfikację wydaje mi się niewłaściwe.</p> <p>Proponuję rozszerzyć o przechowywanie wina.</p> <p>Korekta interpunkcyjna</p> <p>Proponuję rozszerzyć restauracje o inne zakłady gastronomiczne i lokale rozrywkowe, a hotele o obiekty hotelarskie.</p>	<p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p> <p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p> <p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p>
--	--	--	---	---

		<p>prować własną działalność gospodarczą po spełnieniu określonych wymogów”. Propozycja zmiany: „Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w zakładach gastronomicznych, lokalach rozrywkowych serwujących wino, obiektach hotelarskich, winnicach, biurach podróży jako przewodnicy po winnicach, u importerów win oraz prowadzić własną działalność gospodarczą po spełnieniu określonych wymogów”.</p>	<p>Koszt - bez uwag przy założeniu, że jednocześnie do walidacji przystępuje określona liczba osób.</p>	
		<p>Recenzent 2 <i>Orientacyjny koszt uzyskania certyfikatu potwierdzającego otrzymanie kwalifikacji: 600 zł.</i> Propozycja zmiany dotyczy kosztu uzyskania certyfikatu do wysokości, co najmniej 750 zł.</p>	<p>Krótką charakterystyką kwalifikacji poprawna. Wzrost kosztu uzyskania certyfikatu kwalifikacji wynika z wysokości kosztów ponoszonych nakładów pracy na przygotowanie walidacji m.in.: wysokość roboczogodziny dla min. 3 członków Komisji walidacyjnej ze wskazanymi kwalifikacjami, koszt zakupu butelek win</p>	<p>UWAGA UWZGLĘDNIONA - KOSZT ZWIĘKSZONY DO 750</p>

			(wina oryginalne) opisanych w efektach uczenia się.	
3.	Grupy osób, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji	<p>Recenzent 1</p> <p>„- managerowie restauracji.” Propozycja zmiany: „managerowie zakładów gastronomicznych i lokali rozrywkowych”</p> <p>„...uczniowie i nauczyciele szkół gastronomicznych i hotelarskich;”. Propozycja zmiany: „uczniowie i nauczyciele szkół gastronomicznych, hotelarskich i turystycznych;”</p> <p>„- team managerowie w gastronomii;” Propozycja zmiany: usunięcie powyższej grupy.</p>	<p>Proponuję rozszerzenie restauracji o wszystkie lokale gastronomiczne i lokale rozrywkowe.</p> <p>Proponuję rozszerzenie o szkoły turystyczne z uwagi na wzrastające zainteresowanie enoturystyką</p> <p>W mojej opinii „team managerowie” mieści się w grupie managerowie zakładów gastronomicznych.</p> <p>Proponuję uzupełnić o właścicieli i menagerów hoteli i obiektów hotelarskich.</p>	<p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p> <p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p> <p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p> <p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p>

		Recenzent 2	Poprawny dobór grup osób zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji.	Ok
4.	Wymagane kwalifikacje poprzedzające	Recenzent 1	Bez uwag	Ok
		Recenzent 2	Poprawnie wskazana kwalifikacja poprzedzająca.	Ok
5.	W razie potrzeby warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji:	Recenzent 1	Bez uwag	Ok
		Recenzent 2	Poprawnie wskazane warunki, jakie musi spełniać osoba przystępująca do walidacji.	Ok
6.	Zapotrzebowanie na kwalifikację	Recenzent 1 „Od 2010 do 2019 liczb restauracji zwiększyła się dwukrotnie i przekracza 6000 podmiotów (dane GUS)”. Propozycja zmiany: „Od 2010 do 2019 r. liczba restauracji zwiększyła się dwukrotnie i przekracza 6000 podmiotów (dane GUS)”	Dodałem skrót roku oraz wyraz „liczb” poprawiłem na „liczba”.	UWAGA UWZGLĘDNIONA



		<p>„Polacy coraz częściej chodzą do restauracji, szukają nowych smaków, wydają więcej pieniędzy”. Propozycja zmiany: „Polacy coraz częściej korzystają z zakładów gastronomicznych, szukają nowych smaków, następuje wzrost wydatków.”</p> <p>„Dane te świetnie korespondują z naszą kwalifikacją bo odpowiada ona na potrzeby rynku gastronomicznego w zakresie wykorzystania wina regionalnego jak i eksportowego jako nowego trendu w gastronomii”. Propozycja zmiany: „Dane te świetnie korespondują z kwalifikacją, która odpowiada na potrzeby rynku gastronomicznego w zakresie wykorzystania wina regionalnego jak i eksportowego jako nowego trendu w gastronomii”.</p> <p>„Szkoły nie są w stanie odpowiedzieć na potrzeby rynku pracy i nowych trendów</p>	<p>Propozycja korekty w użytych sformułowaniach</p> <p>Proponuję poprawienie na formę bezosobową.</p> <p>Propozycja korekty stylistycznej.</p>	<p>UWAGA UWZGLĘDNIONA Czyli korekta gdzie mamy restaurację na zakłady gastronomiczne ponieważ chcemy wykorzystać kwalifikację także w kawiarniach, sklepach, bistrach.</p> <p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p> <p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p> <p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p>
--	--	--	--	--



		<p>związanych z winami.” Propozycja zmiany: „Szkoły nie są w stanie odpowiedzieć na potrzeby rynku pracy i nowe trendy związane z winami”.</p>	<p>Proponuję rozwinąć o regiony winiarskie w Polsce, które w ostatnich latach przeżywają rozwój np. okolice Zielonej Góry, Sandomierza, Podkarpacie.</p>	
		<p>Recenzent 2 Proponuję uzupełnienie do analizy zawartej w przedstawionym opisie kwalifikacji.</p>	<p>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 (<i>Barometr zawodów 2020</i>); wynika, że w większości województw w Polsce występuje deficyt prezentowanej kwalifikacji (m.in.: województwa dolnośląskie, lubuskie, mazowieckie, małopolskie, pomorskie, śląskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie).</p> <p>Rozwój branży winiarskiej w Polsce ilustruje załącznik nr 1. Obserwuje się coroczny wzrost produkcji (w roku gospodarczym 2018/19 wzrost o ponad 50% w stosunku do</p>	<p>Ok</p> <p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p>

			<p>sezonu poprzedniego) i sprzedaży wina (w roku gospodarczym 2018/19 wzrost o ponad 30% w stosunku do sezonu poprzedniego). Podsumowując zaprezentowane dane w opisie kwalifikacji rynkowej „<i>Dobieranie i podawanie wina</i>” oraz zawarte w uzupełnieniu dane statystyczne potwierdzają zasadność zapotrzebowania na tę kwalifikację.</p>	
7.	<p>Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze oraz wskazanie kwalifikacji ujętych w ZRK zawierających wspólne zestawy efektów uczenia się</p>	<p>Recenzent 1 „Obie kwalifikację przygotowują do samodzielnej pracy lecz na innych alkoholach”. Propozycja zmiany: „Obie kwalifikacje przygotowują do samodzielnej pracy na alkoholach.” „Kwalifikacja związana z winami jest częścią zasobów jakie są wymagane w dobrze zarządzanym obiekcie gastronomicznym”. Propozycja zmiany: „Kwalifikacja związana z winami jest częścią</p>	<p>Wydaje mi się, że użyte określenie „innych alkoholach” jest niewłaściwe ponieważ wino jest również alkoholem. Propozycja korekty interpunkcyjnej.</p>	<p>UWAGA UWZGLĘDNIONA UWAGA UWZGLĘDNIONA</p>



	<p>zasobów, jakie są wymagane w dobrze zarządzanym obiekcie gastronomicznym.”</p> <p>„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.”. Propozycja zmiany: „Kwalifikacja zawodowa nie weryfikuje praktycznych zdolności związanych z podawaniem wina oraz jego degustacją <u>i nie przekłada</u> wiedzy teoretycznej na praktyczną i samodzielną pracę jako osoby odpowiedzialnej za pełną drogę produktu, jakim jest wino od doboru, poprzez zakup do podania”.</p> <p>Brak odniesienia do następujących kwalifikacji zawodowych szkolnych:</p>	<p>Propozycja korekty interpunkcyjnej i edytorskiej.</p>	<p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p>
--	--	--	---------------------------

		<p>- 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.</p>		
		<p>Recenzent 2</p> <p><u>Kwalifikacja „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje podobieństwo do kwalifikacji „Serwis napojów mieszanych i alkoholi”</u></p> <p>Zapis w opisie - <i>Obie kwalifikację przygotowują do samodzielnej pracy lecz na innych alkoholach.</i></p> <p>Propozycja zmiany dotyczy wykreślenia słów w zdaniu -</p>	<p>Kwalifikacja „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje podobieństwo do kwalifikacji „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” w części dotyczącej jak napisano "charakteryzuje i rozróżnia typy win", a także w części dotyczącej „przygotowuje i podaje napoje mieszane alkoholowe i alkohole”. Wino może stanowić składnik napoi alkoholowych mieszanych i jest alkoholem. Należy jednakże zwrócić szczególną uwagę, że kwalifikacja „Serwis napojów mieszanych i alkoholi” jest bardzo szerokim</p>	<p>Ok</p> <p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p>



		<p><i>Obie kwalifikację przygotowują do samodzielnej pracy łącz-na innych alkoholach.</i></p> <p><u>Kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji „Zarządzanie pracą restauracji”.</u></p> <p>Uzupełnienie o zapis dotyczący efektu uczenia – tworzenie karty win.</p>	<p>pojęciem i w efektach kształcenia w kwestii wina odnosi się od rozróżnienia rodzaju wina do sprzedaży gastronomicznej. Natomiast kwalifikacja „<i>Dobieranie i podawanie wina</i>” jest bardziej uszczegółowiona i odnosi się do efektów związanych z powstaniem, przechowywaniem, dobieraniem do konsumpcji, serwowaniem, a także enoturystyką.</p> <p>Poprawnie zostały wskazane podobieństwa i różnice kwalifikacji rynkowej „<i>Dobieranie i podawanie wina</i>” do kwalifikacji „<i>Zarządzanie pracą restauracji</i>”. Należy zapis uzupełnić o efekt kształcenia związany z kartą win restauracji. Kwalifikacja „<i>Zarządzanie pracą restauracji</i>” podaje schemat przygotowania karty win a pracownik z kwalifikacją</p>	<p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p>
--	--	---	--	---------------------------

		<p> <u>Kwalifikacja rynkowa</u> <u>„Dobieranie i podawanie wina”</u> <u>wykazuje pewne podobieństwa</u> <u>do kwalifikacji Zawodowej</u> <u>„Kelner” (numer 51310).</u> </p> <p> Uzupełnienie o zapis dotyczący efektu uczenia związanego z enoturystyką. </p> <p> <u>Kwalifikacja rynkowa</u> <u>„Dobieranie i podawanie wina”</u> <u>wykazuje pewne podobieństwa</u> <u>do kwalifikacji zawodowej</u> <u>„Kucharz” (numer 512001).</u> </p>	<p> <i>„Dobieranie i podawanie wina”</i> tworzy ją opierając się o menu restauracji czy innego obiektu gastronomicznego. </p> <p> Poprawnie zostały wskazane podobieństwa i różnice w kwalifikacji rynkowej <i>„Dobieranie i podawanie wina”</i> do kwalifikacji Zawodowej „Kelner” (numer 51310). </p> <p> Należy zapis uzupełnić o informację, że efekty kwalifikacji zawodowej - kelner nie odnoszą się do zagadnień związanych z enoturystyką, w tym historią wina i charakterystyką obszarów upraw winorośli. Te zagadnienia znajdują się w kwalifikacji rynkowej <i>„Dobieranie i podawanie wina”</i>. </p> <p> Poprawnie zostały wskazane podobieństwa i różnice w kwalifikacji rynkowej <i>„Dobieranie i podawanie wina”</i> </p>	<p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p>
--	--	---	--	---------------------------



		<p> <u>Kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje pewne podobieństwa do kwalifikacji zawodowej „Barman” (numer 51320).</u> </p> <p> <u>Kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” wykazuje duże podobieństwa do kwalifikacji zawodowej „Sommelier” (numer 513203).</u> </p> <p> Uzupełnienie o zapis związany z efektami uczenia się. </p>	<p> do kwalifikacji Zawodowej „Kucharz” (numer 512001). </p> <p> Poprawnie zostały wskazane podobieństwa i różnice w kwalifikacji rynkowej „Dobieranie i podawanie wina” do kwalifikacji Zawodowej „Barman” (numer 51320). </p> <p> Poprawnie zostały wskazane podobieństwa i różnice w kwalifikacji rynkowej „Dobieranie i podawanie wina” do kwalifikacji Zawodowej „Sommelier” (numer 513203). </p> <p> Zapis należy uzupełnić o informację dotyczącą, że sommelier poza selekcjonowaniem i serwowaniem wina również zajmuje się innymi alkoholami oraz wodami gastronomicznymi, a także cygarami, (wynika to z efektów uczenia się). Natomiast kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” </p>	<p> UWAGA NIEUWZGLĘDNIONA - NIE MA UREGULOWANEGO SZKOLNICTWA ZAWODOWEGO DLA SOMMELIERA </p>
--	--	---	--	---



		<p>Wskazanie „dodatkowych umiejętności zawodowych” w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego zawierających wspólne lub zbliżone zestawy efektów kształcenia</p> <p>(Branża – Zawód – Umiejętność)</p> <p><i>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</i></p> <p>W opracowaniu wskazano BRANŻA HOTELARSKO-GASTRONOMICZNO-TURYSTYCZNA - technik hotelarstwa pracownik obsługi hotelowej - Obsługa kelnerska w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie</p>	<p>wyłącznie winem (wynika to z efektów uczenia się).</p> <p>Zapis należy uzupełnić o zapis dotyczący zawodu</p> <ul style="list-style-type: none"> - technik organizacji turystyki, - technik turystyki na obszarach wiejskich. 	<p>UWAGA NIEUWZGLĘDNIONA - ZBYT SZEROKO, KWALIFIKACJA SKUPIA SIĘ TYLKO NA USŁUGACH GASTRONOMICZNYCH</p>
--	--	---	--	---

		Uzupełnienie o zapis dotyczący 2 zawodów.		
8.	Typowe możliwości wykorzystania kwalifikacji	<p>Recenzent 1</p> <p>„Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w restauracjach serwujących wino, hotelach, winnicach, biurach podróży jako przewodnik po winnicach, u importerów win oraz prowadzić własną działalność gospodarczą po spełnieniu określonych prawem wymogów”. Propozycja zmiany: „Osoba posiadająca niniejszą kwalifikację może znaleźć zatrudnienie w zakładach gastronomicznych, lokalach rozrywkowych serwujących wino, hotelach i innych obiektach hotelarskich, winnicach, biurach podróży jako przewodnik po winnicach, u importerów win oraz</p>	<p>Proponuję rozszerzenie potencjalnych miejsc pracy – możliwości wykorzystania kwalifikacji</p>	<p>UWAGA UWZGLĘDNIONA Zakłady gastronomiczne, kawiarnie itp</p>

		<p>prować własną działalność gospodarczą po spełnieniu określonych prawem wymogów.</p>		
		Recenzent 2	Poprawne wskazanie o możliwości wykorzystania kwalifikacji.	Ok
9.	<p>Wymagania dotyczące walidacji i podmiotów przeprowadzających walidację</p>	<p>Recenzent 1</p> <p>„Komisja walidacyjna składa się z minimum 3 osób....Komisja walidacyjna łącznie musi spełnić następujące warunki, przy czym każdy z członków komisji walidacyjnej musi spełniać minimum dwa z poniższych warunków:</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada certyfikat sommeliera WSET III lub CMS 2”. <p>Propozycja zmiany: „Komisja walidacyjna składa się z minimum 3 osób....Minimum jeden członek komisji walidacyjnej musi posiadać certyfikat sommeliera WSET III</p>	<p>Zapis wymaga doprecyzowania. Wg mnie minimum jeden spośród trzech członków komisji walidacyjnej powinien posiadać certyfikat sommeliera WSET III lub CMS 2 lub ukończyć studia wyższe lub podyplomowe z zakresu enologii.</p>	<p>UWAGA UWZGLĘDNIONA plus winiarz i enolog</p>

		<p>lub CMS 2 lub posiadać ukończone studia wyższe lub podyplomowe z zakresu enologii. Dwóch pozostałych członków komisji walidacyjnej musi spełniać minimum dwa z poniższych warunków:...”.</p>		
		<p>Recenzent 2</p> <p>Zapis w opisie: <i>Komisja walidacyjna łącznie musi spełnić następujące warunki, przy czym każdy z członków komisji walidacyjnej musi spełniać minimum dwa z poniższych warunków:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada certyfikat sommeliera WSET III lub CMS 2; - 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 menedżera obiektu gastronomicznego, który ma w ofercie sprzedaż i serwis wina lub 2 letnie 	<p>Brak zapisu „wszystkie” warunki łącznie może budzić wątpliwości i umożliwić utworzenie komisji walidacyjnej bez osoby posiadającej certyfikat sommeliera WEST III lub CMS 2.</p>	<p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p>



	<p><i>doświadczenie w pracy u producenta lub dystrybutora wina.</i></p> <p>Propozycja zmiany dotyczy uzupełnienia zapisu o wyraz „wszyscy”.</p> <p>Proponowane brzmienie zapisu: Komisja walidacyjna łącznie musi spełnić wszystkie następujące warunki, przy czym każdy z członków komisji walidacyjnej musi udokumentować minimum dwa z poniższych warunków:</p> <ul style="list-style-type: none">- posiadanie certyfikatu sommeliera WSET III lub CMS 2;- doświadczenie minimum 5 lat na stanowisku kelnera pracującego z winem;- ukończenie szkoły (branżowej II stopnia, technikum lub szkoły wyższej) o profilu gastronomicznym; <p>minimum 2 letnie doświadczenie na stanowisku managera obiektu</p>		<p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p>
--	--	--	---------------------------

		gastronomicznego, który ma w ofercie sprzedaż i serwis wina lub 2 letnie doświadczenie w pracy u producenta lub dystrybutora wina.		
10.	<p>Opis efektów uczenia się obejmujący syntetyczną charakterystykę efektów uczenia się, zestawy efektów uczenia się, poszczególne efekty uczenia się w zestawach wraz z kryteriami weryfikacji ich osiągnięcia</p> <p>Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się</p> <p>Zestawy efektów uczenia się:</p>	<p>Recenzent 1</p> <p>„1. Wiedza o winie (4 PRK, 20 godzin)</p> <p>2. Praca z winem w gastronomii (4 PRK, 30 godzin)</p> <p>Łącznie: 50 godzin”</p> <p>Proponuję dodać następujące kryteria weryfikacji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przedstawia historię wina; - charakteryzuje regiony uprawy winorośli w Polsce; - przedstawia rozwój enoturystyki <p>„...omawia regiony winiarskie w tym: Francji, Hiszpanii, Włoch, Niemiec i Nowego Świata;”. Propozycja zmiany: „...omawia regiony winiarskie w tym: Francji, Hiszpanii, Włoch, Niemiec, Węgier i</p>	<p>Wg mnie liczba godzin jest zbyt mała w stosunku do efektów uczenia się. Proponuję minimalną liczbę godzin: 70.</p> <p>Proponuję rozszerzyć kryteria weryfikacji o zagadnienia dotyczące historii wina, regiony uprawy winorośli w Polsce oraz rozwój enoturystyki.</p> <p>Proponuję rozszerzenie o Węgry jako ważny region winiarski i zastąpienie określenia „Nowy Świat”.</p>	<p>UWAGA CZĘŚCIOWO UWZGLĘDNIONA - GODZINY ZWIĘKSZONE ŁĄCZNIE DO 61</p> <p>UWAGA CZĘŚCIOWO UWZGLĘDNIONA - DODANE KRYTERIUM DOT. REGIONU UPRAW WINOROSLI W POLSCE</p> <p>UWAGA NIEUWZGLĘDNIONA Dodajemy do historii regiony produkcji wina w Polsce i na świecie. Produkcja w Polsce jest młoda i ciężko dodać ją do tak uproszczonej i konkretniej kwalifikacji, która nie może być jak kwalifikacja sommeliera,</p> <p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p>



		<p>wybranych państw pozaeuropejskich”.</p> <p>„...omawia wpływ rocznika, beczki, terroir, zawartości cukru na charakter wina”.</p> <p>Propozycja zmiany: „wyjaśnia wpływ rocznika, beczki, terroir, zawartości cukru na charakter wina.”</p> <p>„formułuje zamówienie adekwatne do specyfiki restauracji”. Propozycja zmiany: „formułuje zamówienie adekwatne do specyfiki zakładu gastronomicznego lub lokalu rozrywkowego”,</p> <p>„- układa wino do odpowiednich lodówek (zgodnie z zasadami przechowywania win).”</p> <p>Propozycja zmiany: „ - układa wino do odpowiednich miejsc (zgodnie z zasadami przechowywania win)”</p> <p>„- stosuje zasady obsługi gości zgodnie z savoir-vivre”</p> <p>Propozycja zmiany: „- stosuje zasady obsługi gości</p>	<p>Określenie „wyjaśnia” wydaje mi się bardziej odpowiednie.</p> <p>Proponuję zastąpienie restauracji zakładami gastronomicznymi i lokalami rozrywkowymi.</p> <p>Proponuję rozszerzenie miejsc przechowywania wina ponieważ lodówka nie jest jedynym miejscem..</p> <p>Proponuję zasady obsługi gości rozszerzyć o zasady bezpieczeństwa.</p>	<p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p> <p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p> <p>UWAGA UWZGLĘDNIONA</p>
--	--	--	---	---



		<p>zgodnie z zasadami savoir-vivre i zasadami bezpieczeństwa”.</p>		
		<p>Recenzent 2</p> <p>W części Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się</p> <p>Zapis w opisie:</p> <p><i>Postępuje się wiedzą teoretyczną z zakresu produkcji i rodzajów wina.</i></p> <p>Propozycja uzupełnienia zapisu o informacje podawane wyżej w opisie kwalifikacji.</p> <p>Propozycja zapisu:</p> <p>Postępuje się wiedzą teoretyczną z zakresu produkcji i rodzajów wina, historii win oraz charakterystyki obszarów upraw winorośli.</p>	<p>Dodanie zapisu pozwala na rozszerzenie możliwości zatrudnienia o winnice oraz jako pracowników biura podróży – przewodnik po winnicach, czy importer win.</p>	<p>UWAGA NIEUWZGLENIONA Zbyt duże wymagania odnośnie produkcji i historii, kwalifikacja polega na dobieraniu i serwowaniu a nie wytwarzaniu i historii, są to zdolności do wyższych kwalifikacji</p>

	Propozycja uzupełnienia poszczególnych efektów uczenia się w zestawach została dopisana czcionką w kolorze	
	Zestaw efektów uczenia się: 01. Wiedza o winie	W nawiasie zaznaczono kolejność informacji wyjaśniającej uzasadnienie
	<u>Umiejętności i Kryteria weryfikacji</u>	zmiany/uwagi
	<p><u>Charakteryzuje wino i proces jego powstawania</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia historię wina; (1) - 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, oraz wskazuje 	<p>1. Uzupełnienie zapisu o kryterium weryfikacji dotyczące historii wina wynika z opisu kwalifikacji rynkowej wskazywanej w innych częściach przedłożonego wniosku.</p> <p>2. Uzupełnienie zapisu kryterium weryfikacji umiejętności o wskazanie wykorzystania regionu do rozwoju enoturystyki podyktowane jest tym, że umiejętność ta może być pomocna w regionach</p>
		<p>UWAGA CZĘŚCIOWO UWZGLĘDNIONA - 1 NIE DODANI KRYTERIUM, 2 - NIE DODANO KRYTERIUM (WYJAŚNIENIA WYŻEJ) 5- NIE DODAWANO KUPPAŻOWEGO - TO NIE JEST WADA WINA, 11, 12, 13,14,15 - NIEUWZGLĘDNIONE, 16 - CZĘŚCIOWO UWZGLĘDNIONE</p> <p>POZOSTAŁE CZĘŚCIOWO UWZGLĘDNIONE</p>

		<p>wykorzystanie ich w rozwoju enoturystyki;(2)</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia i charakteryzuje (3) szczepy białego wina, w tym: chardonnay, riesling, sauvignon blanc, pinot grigio, muscat; - rozróżnia i charakteryzuje (3) szczepy czerwonego wina, w tym: cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, syrah, malbec, primitivo; - omawia wyjaśnia (4) wpływ rocznika, beczki, terroir, zawartości cukru na charakter wina; <p>omawia wyjaśnia (4) pojęcia: wino korkowe, zwietrzałe, octowe, kupażowane (5).</p>	<p>winiarskich, czy miejscach związanych z winem (lub na imprezach o tematyce winiarskiej). Umiejętność kierowana jest szczególnie do grupy osób, które pracują w biurach podróży.</p> <p>3. Dodanie wyrazu „charakteryzuje” jest uzasadnione tym, że rozróżnianie wymaga tylko stwierdzenia różnicy czegoś od czegoś, czy wyodrębnieniu czegoś z całości. Natomiast dodanie stwierdzenia charakteryzuje wymaga podania cech indywidualnych dla danego szczepu winogron. Ma to szczególne znaczenie dla wina, gdyż decyduje o jego smaku, aromacie, zdolności starzenia, a także przeznaczenia gastronomicznego.</p> <p>4. 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.</p>	
		<p><u>Charakteryzuje zasady serwowania i przechowywania wina w zależności od rodzaju i gatunku</u></p> <p>Propozycja zmiany kolejności kryteriów weryfikacji (6)</p> <ul style="list-style-type: none"> - omawia wyjaśnia (4) pojęcia: apelacja, trybuszon, dekantacja (7), dekanter, 		

		<p> kwasowość, taniny, aperitif i digestif, kiper (7); - omawia zasady przechowywania wina; - omawia narzędzia do przechowywania wina; - omawia temperaturę podawania win; - omawia naczynia do podawania wina, w tym do wina białego, czerwonego, musującego; - omawia zasady podawania wina białego, czerwonego, musującego, różowego, zielonego; - omawia zasady dobierania win do potraw, czyta etykietę (w tym rodzaj i rocznik wina, szczep, region pochodzenia); (11) </p>	<p> 5. Dodanie pojęcia kupażowane wynika z rodzaju win. 6. Zmiana kolejności weryfikacji kryteriów wynika z organizowania wykonywanych czynności. 7. Dodanie pojęć branżowych wynika z zasad przechowywania i degustacji win – są to podstawowe pojęcia. 8. Zamiana wyrazu „restauracji” na „zakład gastronomiczny” wynika z zapisów w częściach opisanych wcześniej we wniosku. 9. Poprawność zapisu. 10. Zapis rozszerza zasady przechowywania wina w zależności od jego rodzaju. 11. Przeniesienie kryterium weryfikacji wynika z faktu, że czytanie etykiety nie jest etapem przygotowania do pracy, a jedynie pozwala </p>	
		<p> Zestaw efektów uczenia się: 02. Praca z winem w gastronomii </p>		

		<p><u>Współpracuje z importerem wina lub winiarzem</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - układa kartę win na podstawie menu; - formułuje zamówienie adekwatne do specyfiki restauracji zakładu gastronomicznego (8); - sprawdza dostawę (m.in. zgodność z zamówieniem, stan butelek, etykiety, banderoli); (9) <p>rozpakowuje dostawę - układa wino do w odpowiednich łódówek miejscach (zgodnieych z zasadami przechowywania danego rodzaju wina). (10)</p>	<p>charakteryzować rodzaj wina by je odpowiednio przechowywać i serwować w zakładzie gastronomicznym.</p> <p>12. Przygotowanie stanowiska pracy to kompletowanie win według karty win (weryfikacja karty win z zapasami). Dobór win do potraw jak zostało napisane w opisie efektu powinno znaleźć się w innej części.</p> <p>13. Użycie wyrazu kompletuje, zamiast ustawia jest odpowiedniejsze z uwagi, że część weryfikacji dotyczy przygotowania stanowiska pracy.</p> <p>14. Usunięcie kryterium wynika z jego bardzo zawężonego obszaru weryfikacji.</p> <p>15. Dodane kryterium jest rozszerzeniem usuniętego wyżej kryterium weryfikacji.</p> <p>16. Dodane kryterium jest rozszerzeniem usuniętego wyżej kryterium weryfikacji.</p>	
		<p><u>Przygotowuje stanowisko pracy</u></p> <p>Propozycja zmiany kolejności kryteriów weryfikacji: (6)</p> <ul style="list-style-type: none"> - dobiera narzędzia i urządzenia; - dobiera kompletuje wina z karty win; do potraw (12) - ustawia kompletuje odpowiednie naczynia do 		



		<p>podawania wina do posiłku czy degustacji; (13)</p> <p>—czyta etykietę (w tym rodzaj i rocznik wina, szczep, region pochodzenia);-(11)</p> <p>—dba o czystość naczyń i urządzeń.-(14)</p> <p>- stosuje zasady bezpieczeństwa, porządku, higieny pracy i HACCP; (15)</p> <p>przestrzega przepisów prawa, ergonomii, przeciwpożarowych i ochrony środowiska (15)</p> <p>Serwuje wina</p> <p>- poleca gościowi wino z karty win adekwatnie do dań i preferencji gościa;</p> <p>- stosuje zasady w obsłudze gości zgodnie stosuje zasady savoir-vivre, bezpieczeństwa, higieny i prawa; (16)</p> <p>- proponuje aperitif i digestif;</p> <p>- podaje gościowi wino białe z zachowaniem zasad (w tym prezentuje butelkę, odkorkowuje, nalewa);</p> <p>- podaje gościowi wino czerwone z zachowaniem zasad (w tym prezentuje</p>		
--	--	---	--	--

		butelkę, odkorkowuje, dekantuje, nalewa); - uzupełnia kieliszki; zabezpiecza otwartą butelkę.		
11.	Okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużenia jego ważności	Recenzent 1	Brak uwag	
		Recenzent 2	Poprawnie określony okres ważności dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji i warunki przedłużania jego ważności.	
12.	Nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji	Recenzent 1	Brak uwag	
		Recenzent 2	Poprawnie określona nazwa dokumentu potwierdzającego nadanie kwalifikacji.	
13.	Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji	Recenzent 1	Brak uwag	
		Recenzent 2	Nie dotyczy.	



14.	Kod dziedziny kształcenia	Recenzent 1	Brak uwag	
		Recenzent 2	Poprawnie określony kod dziedziny kształcenia.	
15.	Kod PKD	Recenzent 1	Brak 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?	<p>Recenzent 1</p> <p>Tak. Projekt opisu kwalifikacji rynkowej „Dobieranie i podawanie wina” wyraźnie uzasadnia włączenie jej do ZSK ponieważ opis ten uwzględnia wszystkie niezbędne elementy, do których należy m.in. zapotrzebowanie na kwalifikację, wskazanie osób zainteresowanych jej uzyskaniem. Kwalifikacja ta zawiera wspólne niektóre wspólne efekty uczenia się z innymi kwalifikacjami ale z żadną kwalifikacją nie pokrywa się. Wymienione dokumenty np. Ogólnopolski Barometr Zawodów z 2020 r. potwierdzają potrzebę włączenia kwalifikacji „Dobieranie i podawanie wina” do ZSK.</p>	ok
	<p>Recenzent 2</p> <p>Tak. Opis kwalifikacji rynkowej „<i>Dobieranie i podawanie wina</i>” zawiera informację wyraźnie pokazującą potrzebę jej włączenia do ZSK. Zostały one zapisane w części „<i>Zapotrzebowanie na kwalifikacje</i>”. Przedstawione uzasadnienie odnosi się do potrzeb rynkowych w zakresie podawania i dobierania wina. Dotyczy zmian na rynku gastronomicznym, rozwoju rynku produkcji i sprzedaży wina, oraz zmian na rynku pracy i kształcenia zawodowego. Przywołane wyjaśnienia dotyczą ostatnich lat (od 2018 roku do 2020 roku). Argumentacja jest też zgodna z danymi, jakie podaje Krajowy Ośrodek Wsparcia</p>	ok



	<p>Rolnictwa (2020 - Dane na dzień 26.03.2020 r. załącznik 1) oraz <i>Barometr zawodowy</i> w swoim Raporcie Ogólnopolskim w 2020 roku.</p> <p>Kwalifikacja rynkowa „<i>Dobieranie i podawanie wina</i>” zawiera jedynie kilka wspólnych lub zbliżonych efektów uczenia się do innych kwalifikacji funkcjonujących w ZSK oraz wpisanych do ZRK. Nie pokrywa się z żadną z kwalifikacji. Przedstawione efekty uczenia się wskazują różnice od innych kwalifikacji.</p>	
<p>Czy w Pani/Pana odczuciu można spodziewać się dużego zainteresowania otrzymaniem certyfikatu wydanego przez instytucję certyfikującą w ramach Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji?</p>	<p>Recenzent 1</p> <p>Tak. Wg mnie można się spodziewać dużego zainteresowania otrzymaniem certyfikatu wydanego przez Instytucję Certyfikującą w ramach Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Przyczynami zainteresowania są: wzrost spożycia wina wśród Polaków, rozwój enoturystyki, niewiele szkół kształcących w dziedzinie winiarstwa w Polsce (oprócz m.in. Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Podkarpackiej Akademii Wina w Jaśle), Jednak zainteresowaniu otrzymaniem certyfikatu towarzyszyć powinna popularyzowanie wiedzy o ZSK wśród właścicieli i pracowników obiektów hotelarskich, zakładów gastronomicznych, właścicieli winnic oraz wśród nauczycieli przedmiotów zawodowych w branży HGT.</p>	



	<p>Recenzent 2</p> <p>Tak. Analizując przedstawione uzasadnienie pokazujące potrzebę włączenia kwalifikacji rynkowej „Dobieranie i podawanie wina” można spodziewać się dużego zainteresowania otrzymaniem certyfikatu wydanego przez Instytucję Certyfikującą w ramach Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji.</p> <p>Uzasadnieniem jest fakt, że dzięki zdobyciu tej kwalifikacji potwierdzającej zdolności w zakresie profesjonalnego doboru i podawania wina zwiększa się poziom kwalifikacji zespołu danej firmy oraz jej konkurencyjność na rynku. Kolejnym argumentem jest zwiększająca się liczba osób pracujących w branży związanej z winem i ciągle występujący w Polsce brak szkół kształcących osoby do tych zadań zawodowych.</p> <p>Najbardziej zbliżona kwalifikacja zawodu sommelier do kwalifikacji rynkowej „Dobieranie i podawanie wina” może być zdobyta jedynie na kursach organizowanych przez firmy prywatne, szkoły gastronomiczne, a nawet urzędy pracy. Natomiast uzyskanie kwalifikacji rynkowej „Dobieranie i podawanie wina” obecnie nie jest możliwe na terenie Polski.</p> <p>Biorąc pod uwagę, że kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” obejmuje poza osobami z branży gastronomicznej również przewodników turystycznych pracujących na terenach winiarskich lub w pracujących w czasie degustacji terenowych, handlowców w branży winiarskiej, czy też o osoby podejmujące działania gospodarcze związane z winem, można spodziewać</p>	<p>ok</p>
--	--	-----------



	<p>się większego zainteresowania otrzymaniem certyfikatu.</p> <p>Motywacją do otrzymania certyfikatu jest też możliwość własnego rozwoju i poszerzenia kwalifikacji na rynku pracy.</p>	
	<p>Przyczyną zwiększenia zainteresowania kwalifikacją rynkową „<i>Dobieranie i podawanie wina</i>” jest możliwość otrzymania certyfikatu, jak zostało zapisane we wniosku, odpowiednio skalkulowana cena i jasno zapisane efekty uczenia się poddawane weryfikacji u osób ubiegających się o uzyskanie kwalifikacji.</p>	ok
<p>Czy nazwa kwalifikacji, nazwy zestawów, efekty uczenia się i kryteria weryfikacji stanowią spójną całość?</p>	<p>Recenzent 1</p> <p>Tak. Nazwa kwalifikacji „<i>Dobieranie i podawanie wina</i>”, nazwy zestawów, efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji stanowią spójną całość pod warunkiem wprowadzenia zaproponowanych przeze mnie uzupełnień i korekt. Jednak nie odpowiada im zbyt mała liczba godzin, która proponuje zwiększyć do minimum 70 godzin.</p>	ok
	<p>Recenzent 2</p> <p>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 (analiza kwalifikacji – tabela szczegółowa).</p> <p>Zapisane uzupełnienia, bardzo często korekty, pozwalają na uporządkowanie i spójność wszystkich części informacji zapisanych we wniosku.</p>	ok



	<p>Zestaw efektów uczenia się jest ze sobą wzajemnie powiązany i uporządkowany.</p> <p>Wymagane jest jedynie przeniesienie jednego kryterium weryfikacji z jednej do drugiej umiejętności (kryterium weryfikacji - czytanie etykiety powinno zostać przeniesione z Umiejętności: Przygotowuje stanowisko pracy, z zestawu efektów uczenia 02. Praca z winem w gastronomii do Charakteryzuje wino i proces jego powstawania w zestawie efektów 01. Wiedza o winie). Wynika to z faktu, że czytanie etykiety nie jest etapem przygotowania do pracy, a jedynie pozwala charakteryzować rodzaj wina by je odpowiednio przechowywać i serwować w zakładzie gastronomicznym, co zostało zapisane w tytule umiejętności.</p>	
<p>Czy projekt opisu kwalifikacji zawiera wszystkie efekty uczenia się i kryteria weryfikacji niezbędne do wykonywania czynności wskazanych w kwalifikacji?</p>	<p>Recenzent 1</p> <p>Nie. Projekt opisu kwalifikacji „Dobieranie i podawanie wina” zawiera wszystkie efekty uczenia się niezbędne do wykonywania czynności wskazanych w kwalifikacji. Zdecydowana większość kryteriów weryfikacji jest właściwa. Proponuję uzupełnienie zestawu efektu uczenia się „Charakteryzuje wino i proces jego powstawania” o następujące kryteria weryfikacji:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przedstawia historię wina; - charakteryzuje regiony uprawy winorośli w Polsce; - przedstawia rozwój enoturystyki. 	<p>Historia zbyt szeroka,</p> <p>Dodaliśmy regiony</p> <p>Enoturystyka zbyt szeroka,</p>



	<p>Powyższe kryteria weryfikacji są w moim odczuciu niezbędne do wykonywania czynności wskazanych w kwalifikacji.</p> <p>Część kryteriów weryfikacji proponuję przeredagować lub w niewielkim stopniu uzupełnić.</p>	
	<p>Recenzent 2</p> <p>Tak. Projekt opisu kwalifikacji zawiera niemal wszystkie efekty uczenia się i kryteria weryfikacji niezbędne do wykonywania czynności wskazanych w kwalifikacji rynkowej „Dobieranie i podawanie wina”.</p> <p>W części 1 (analiza kwalifikacji – tabela szczegółowa) zostały dopisane 2 kryteria weryfikacji.</p> <p>Pierwszy zapis odnosi się do części Umiejętności – Charakteryzuje wino i proces jego powstawania, dopisano – omawia historię wina. Element jest uzupełnieniem brakującego zapisu, podanego wcześniej we wniosku oraz jest niezbędny do charakteryzowania niektórych procesów powstawania i rozróżniania win. Dodane do tej umiejętności do części kryterium weryfikacji zapis odnoszący się do enoturystyki ma za zadanie weryfikowanie wiadomości odnoszących się do miejsc geograficznych związanych z winem oraz imprez o tematyce winiarskiej. Umiejętność ta może być pomocna w regionach winiarskich, czy miejscach związanych z winem (lub na imprezach o tematyce winiarskiej). Umiejętność kierowana jest szczególnie do grupy osób, które pracują w biurach podróży.</p>	ok



	<p>Drugi zapis odnosi się do części Umiejętności – Przygotowuje stanowisko pracy, dopisano elementy związane z zasadami bezpieczeństwa, porządku, higieny pracy i HACCP, przestrzegania przepisów prawa, ergonomii, przepisów p.poż i ochrony środowiska. Dodane kryterium weryfikacji jest niezbędne z uwagi na obowiązujące przepisy prawa w Polsce.</p> <p>Ponadto projekt kwalifikacji w 2 kryteriach weryfikacji wymaga zmiany kolejności kryteriów weryfikacji (dotyczy - charakteryzuje wino i proces jego powstawania oraz przygotowuje stanowisko pracy). Zmiana wynika z organizacji wykonywanych czynności.</p>	
	<p>W kilku kryteriach weryfikacji umiejętności wymagana jest zmiana czasownika operacyjnego opisującego poszczególne efekty. Uzasadnienie zmiany zostało opisane każdorazowo w części 1 w rubryce uzasadnienie/uwagi.</p>	
<p>Czy efekty uczenia się w kwalifikacji są spójne ze wskazaną grupą adresatów?</p>	<p>Recenzent 1</p> <p>Tak. Efekty uczenia się w kwalifikacji rynkowej „Dobieranie i podawanie wina” są spójne z grupą adresatów zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji. Wprowadzenie zaproponowanych przez mnie poprawek w kryteriach weryfikacji koresponduje z zaproponowanym zmodyfikowaniem grupy adresatów.</p>	<p>Ok</p>



	<p>Recenzent 2</p> <p>Tak. Efekty uczenia się w kwalifikacji rynkowej „Dobieranie i podawanie wina” są spójne ze wskazaną we wniosku grupą adresatów. Jedyne dodatkowy zapis o wykorzystaniu omawiania regionu winiarskiego w rozwoju enoturystyki dodatkowo skierowany jest do przewodników turystycznych w czasie degustacji terenowych, przewodników po winnicach, winiarzy, uczniów i nauczycieli szkół gastronomicznych oraz hotelarskich.</p> <p>Efekty uczenia się w projekcie kwalifikacji rynkowej „Dobieranie i podawanie wina” są możliwe do osiągnięcia przez osoby, dla których jest przewidziana.</p>	
--	---	--



Czy projekt opisu kwalifikacji w opinii recenzenta jest zrozumiały dla osób zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji?	<p>Recenzent 1</p> <p>Tak. Projekt opisu kwalifikacji „Dobieranie i podawanie wina” jest zrozumiały dla osób zainteresowanych jednak wymaga poprawienia pod względem stylistycznym, edytorskim i interpunkcyjnym. Niektóre sformułowania wymagają zastąpienia innymi. Wszystkie uwagi i propozycje naniósłem w odpowiednich tekstach opisu w części 1 recenzji.</p>	ok
	<p>Recenzent 2</p> <p>Tak. Projekt opisu kwalifikacji rynkowej „<i>Dobieranie i podawanie wina</i>” jest zrozumiały dla osób zainteresowanych uzyskaniem kwalifikacji.</p> <p>Użyte sformułowania są jednoznaczne i nie budzące 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. I tak, dodanie wyrazu „charakteryzuje” przy rozróżnianiu szczepów win jest uzasadnione tym, że rozróżnianie wymaga tylko stwierdzenia różnicy czegoś od czegoś, czy wyodrębnieniu czegoś z całości. Natomiast dodanie stwierdzenia charakteryzuje wymaga podania cech indywidualnych dla danego szczepu winogron. Ma to szczególne znaczenie dla wina, gdyż decyduje o jego smaku, aromacie, zdolności starzenia, a także przeznaczeniu gastronomicznym.</p> <p>Zmiany wymaga również wyraz „omawia” na wyraz „wyjaśnia”. Omawiać – to wypowiadać sądy na</p>	ok



	<p>temat, natomiast wyjaśniać to uczynić coś zrozumiałym. W przypadku podanych pojęć branżowych trafniej jest używać słowa wyjaśnia.</p> <p>Zmiana słowa „dobiera” na „kompletuje” w Umiejętności 02. Praca z winem - Przygotowanie stanowiska pracy to kompletowanie win według karty win (weryfikacja karty win z zapasami). Dobór win do potraw jak napisane zostało w opisie efektu powinno znaleźć się w innej części. Podobnie użycie wyrazu „kompletuje” w tej części</p>	
	<p>opisu efektu, zamiast słowa „ustawia” jest odpowiedniejsze, gdyż ta część weryfikacji dotyczy przygotowania stanowiska pracy i zgromadzenia niezbędnych narzędzi i naczyń.</p>	
<p>Czy zaproponowana walidacja jest adekwatna do efektów uczenia się wskazanych w projekcie opisu kwalifikacji?</p>	<p>Recenzent 1</p> <p>Tak. Zaproponowana walidacja jest adekwatna do efektów uczenia się wskazanych w projekcie opisu kwalifikacji. Warunki organizacyjne i materialne zostały przedstawione właściwie. Doprecyzowania wymagają warunki w stosunku do komisji weryfikacyjnej w taki sposób aby minimum jeden członek komisji weryfikacyjnej legitymował się certyfikatem sommeliera WSET III lub CMS 2 lub jest absolwentem studiów wyższych lub podyplomowych z zakresu enologii .</p>	<p>ok</p>

	<p>Recenzent 2</p> <p>Tak. Zaproponowana walidacja do efektów uczenia się wskazanych w projekcie opisu kwalifikacji rynkowej „<i>Dobieranie i podawanie wina</i>” jest poprawna. Służy weryfikacji efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji oraz identyfikuje i dokumentuje efekty uczenia się. Przedstawione wymagania dla osób przeprowadzających walidację są wystarczające. Uzupelnienia wymaga jedynie zapis, że „wszystkie” warunki muszą być łącznie spełnione. Brak tego zapisu może budzić wątpliwości i umożliwić utworzenie komisji walidacyjnej bez osoby posiadającej certyfikat sommeliera WEST III lub CMS 2.</p> <p>Poprawny jest sposób prowadzenia walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne niezbędne do prawidłowego jej przeprowadzenia.</p>	ok
--	--	----

Inne uwagi recenzentów	Odniesienie się do uwag (zespół ekspercki)
<p>Recenzent 1</p> <p>W tekście znajdującym się w części „Syntetyczna charakterystyka efektów uczenia się” dwukrotnie zastosowano podwójne spacje, które proponuję usunąć.</p>	ok



Recenzent 2 Brak uwag.	

Konkluzja recenzji	Odniesienie się do konkluzji (zespół ekspercki)
<p>Recenzent 1</p> <p>W mojej opinii włączenie analizowanej kwalifikacji do ZSK jest uzasadnione, proponuję jednak zmodyfikować opis kwalifikacji.</p> <p>W mojej opinii kwalifikacja rynkowa „Dobieranie i podawanie wina” została opracowana w sposób wyczerpujący, merytorycznie prawidłowy. co uzasadnia włączenie jej do ZSK. Proponuję zmodyfikować opis o zaproponowane poprawki i propozycje.</p>	ok
<p>Recenzent 2</p> <p>W mojej opinii włączenie analizowanej kwalifikacji do ZSK jest uzasadnione, opis kwalifikacji nie wymaga zmian.</p> <p>Po wprowadzeniu drobnych poprawek zawartych w przedstawionym do recenzji projekcie kwalifikacji rynkowej „<i>Dobieranie i podawanie wina</i>”, w mojej opinii uzasadnione jest włączenie jej do kwalifikacji ZSK.</p>	ok



Załącznik nr 1

Rynek wina w liczbach (lata gospodarcze 2009/2010 – 2019/2020)

Rok gospodarczy	Liczba producentów (w ewidencji)	Uprawiana powierzchnia winorośli ogółem (w ha)	Powierzchnia, z której dokonano zbioru winogron z przeznaczeniem do wyrobu wina (w ha)	Zbiory winogron ogółem (w kwintalach)			Ilość winogron przeznaczonych do wyrobu wina (w kwintalach)	Wielkość produkcji wina (w hl)			Sprzedaż w danym roku gospodarczym (w hl)
				czerwone	białe	razem		czerwone	białe	razem	
2009/2010	21	36,01	30,35	301,93	296,32	598,25	b.d.	174,52	237,97	412,49	b.d.
2010/2011	20	37,02	28,90	369,30	341,99	711,29	662,70	245,03	192,10	437,10	247,88
2011/2012	26	51,28	20,98	222,58	461,35	683,93	680,73	173,39	255,08	428,40	294,42
2012/2013	35	96,87	67,99	691,99	748,08	1440,07	1436,93	463,01	440,04	903,05	276,79
2013/2014	49	99,49	84,07	1561,04	1593,12	3154,16	3131,20	1021,33	957,95	1979,28	802,82
2014/2015	76	134,35	130,97	2233,21	2285,08	4518,29	4499,89	1315,08	1422,02	2737,10	1524,07
2015/2016	103	194,24	161,50	3640,79	4477,35	8118,14	8093,36	2380,09	2755,26	5135,35	2124,82
2016/2017	150	221,23	204,60	4769,19	6125,45	10894,64	10849,97	3119,56	3874,26	6993,82	2990,63
2017/2018	201	331,38	240,74	3346,74	4681,55	8028,29	7976,20	2211,31	2995,82	5207,13	3963,66
2018/2019	230	394,84	300,57	7302,24	11443,56	18745,80	18210,33	4968,95	7781,53	12750,48	6371,64
2019/2020	294	468,57	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Źródło: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, 2020 - Dane na dzień 26.03.2020 r.