

Tabela zgodności

Nazwa kwalifikacji	Przygotowywanie i podawanie kawy oraz napojów kawowych
Członkowie Zespołu (imię i nazwisko)	1. Piotr Tabor 2. Paweł Iskrzycki 3. dr Krzysztof Szpara 4. Jakub Żyła 5. Anna Pokrzywa
Rekomendowany poziom PRK dla kwalifikacji	4 poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji
Poziom PRK najlepiej odpowiadający zestawom efektów uczenia się*	Zestaw 1. - 4 PRK Zestaw 2. - 4 PRK

Zestaw 1

Wiedza o kawie (ziarnach, pochodzeniu, rodzaju kaw i napojów kawowych)

L.p.	Poszczególne efekty uczenia się w zestawach*	Kryteria weryfikacji
1.	Charakteryzuje kawy	<p>omawia gatunki kaw, w tym arabicę i robustę</p> <p>omawia historię i pochodzenie kawy</p> <p>omawia gatunki kawy ze względu na zawartość kofeiny i kwasowość</p> <p>omawia grubość mielenia ziaren kawy ze względu na rodzaj urządzenia w którym ma być przygotowana</p> <p>omawia rodzaje kaw oraz napojów kawowych</p>
Najlepiej dopasowany(e) składnik(i) opisu poziomów PRK:		
P4Z_WN(2)		
2.	Charakteryzuje sposoby przygotowania oraz sposób podania napojów kawowych	<p>omawia rodzaje sprzętu do przygotowywania kaw (np. ekspres ciśnieniowy, młynek żarnowy, odbijak do kawy, tamper, french press, chemexchemex)</p> <p>omawia sposób przygotowania ciśnieniowego ekspresu kolbowego do przygotowania kawy, w tym kwestie związane z temperaturą i ciśnieniem</p> <p>omawia techniki spieniania mleka do poszczególnych rodzajów kaw oraz do latte art</p> <p>omawia zasady spieniania mleka roślinnego (np. sojowe, owsiane, kokosowe) i zwierzęcego</p> <p>wymienia dodatki i omawia sposoby ich wykorzystywania w napojach kawowych</p>
Najlepiej dopasowany(e) składnik(i) opisu poziomów PRK:		

P5Z_WN (1)

Zestaw 2.

Przygotowywanie i podawanie kawy

L.p.	Poszczególne efekty uczenia się w zestawach*	Kryteria weryfikacji
1.	Przygotowuje sprzęt do parzenia kawy	<p>sprawdza gotowość ekspresu, w tym czystość maszyny, a w szczególności modułu zaparzającego – grupy, temperaturę oraz ciśnienie (sprawdza manometr i termometr zamontowany w ekspresie)</p> <p>sprawdza ustawienie młynka do kawy</p> <p>sprawdza czystość odbijaka i tampera</p> <p>przygotowuje sprzęt do alternatywnych metod przygotowywania kaw (sprawdza: stan, czystość, skompletowanie wszystkich elementów, akcesoria dodatkowe jak filtry itp.)</p>
<p>Najlepiej dopasowany(e) składnik(i) opisu poziomów PRK:</p>		
<p>P5Z_UN(1)</p>		
2.	Przygotowuje napoje kawowe	<p>przygotowuje espresso, espresso macchiato i espresso doppio</p> <p>przygotowuje caffe americano</p> <p>przygotowuje irish coffee</p> <p>przygotowuje latte, latte macchiato i latte macchiato z syropem</p> <p>przygotowuje caffe mocca</p> <p>przygotowuje caffe affogato</p> <p>przygotowuje cappuccino</p> <p>przygotowuje caffe crema</p> <p>przygotowuje kawę mrożoną</p> <p>przygotowuje własną kompozycję kawową</p> <p>przygotowuje mleko (np. spienia) do określonego rodzaju napoju kawowego</p> <p>dobiera dodatki do napojów kawowych (np. cynamon, czekolada, cukier)</p> <p>dobiera naczynie do przygotowywanego napoju kawowego</p> <p>stosuje zasady dobrej praktyki higienicznej</p>
<p>Najlepiej dopasowany(e) składnik(i) opisu poziomów PRK:</p>		
<p>P4Z_UO(2), P3O_KZ(1)</p>		
3.	Serwuje napój kawowy	<p>przygotowuje napój kawowy do podania klientowi zgodnie z zasadami serwowania napojów kawowych</p> <p>przenosi gotowe napoje do osoby zamawiającej z zachowaniem odpowiedniej postawy ciała i techniki przenoszenia tacy</p> <p>prezentuje napój kawowy oraz własną kompozycję kawową</p>



	Najlepiej dopasowany(e) składnik(i) opisu poziomów PRK:	
	P4Z_UO(2)	
4.	Kalkuluje cenę kawy i napoju kawowego	wykonuje recepturę i kalkulację cenową dla wybranej kawy lub napoju kawowego
		wykonuje recepturę i kalkulację cenową dla własnej kompozycji kawowej
	Najlepiej dopasowany(e) składnik(i) opisu poziomów PRK:	
	P4Z_UI(1)	

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