

Tabela zgodności

Nazwa kwalifikacji	<i>Dobieranie i podawanie wina</i>	
Członkowie Zespołu (imię i nazwisko)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Karol Pachla 2. Mateusz Halkowicz 3. Tomasz Płaczaszek 4. Mariusz Pacholak 	
Rekomendowany poziom PRK dla kwalifikacji	Poziom 4 PRK	
Poziom PRK najlepiej odpowiadający zestawom efektów uczenia się*	<p>Zestaw 1. Wiedza o winie – poziom 4 PRK</p> <p>Zestaw 2. Praca z winem w gastronomii – poziom 4 PRK</p>	
Zestaw 1		
<i>Wiedza o winie</i>		
L.p.	Poszczególne efekty uczenia się w zestawach*	Kryteria weryfikacji
1.	Charakteryzuje wino i proces jego powstawania	<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 (zwiędzale), octowe.
Najlepiej dopasowany(e) składnik(i) opisu poziomów PRK:		
P3Z_WN (2)		

2.	Charakteryzuje zasady serwowania i przechowywania wina w zależności od rodzaju i gatunku	<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.
Najlepiej dopasowany(e) składnik(i) opisu poziomów PRK:		
P4Z_WT (1)		

Zestaw 2.

Praca z winem w gastronomii

L.p.	Poszczególne efekty uczenia się w zestawach*	Kryteria weryfikacji
1.	Współpracuje z importerem wina lub winiarzem	<ul style="list-style-type: none"> • układa kartę win na podstawie menu; • formułuje zamówienie adekwatne do specyfikacji zakładu gastronomicznego lub lokalu rozrywkowego; • sprawdza dostawę (m.in. zgodność z zamówieniem, stan butelek, etykiet, banderol); • rozpakowuje dostawę; • układa wino do odpowiednich miejsc (zgodnie z zasadami przechowywania danego rodzaju wina);
Najlepiej dopasowany(e) składnik(i) opisu poziomów PRK:		
P3Z_UO (1,2); P4Z_KW (1)		
2.	Przygotowuje stanowisko pracy	<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; • stosuje zasady bezpieczeństwa, porządku, higieny pracy i HACCP; • przestrzega przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska;
Najlepiej dopasowany(e) składnik(i) opisu poziomów PRK:		

	P3Z_UN (1); P3Z_KO (1)	
3.	Serwuje wina	<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 <i>savoir-vivre</i>, zasadami bezpieczeństwa i przepisami prawa;• proponuje aperitif i digestif;• podaje gościowi wino białe z zachowaniem zasad (w tym prezentuje butelkę, odkorkowuje, nalewa);• podaje gościowi wino czerwone z zachowaniem zasad (w tym prezentuje butelkę, odkorkowuje, dekantuje, nalewa);• uzupełnia kieliszki;• zabezpiecza otwartą butelkę.
Najlepiej dopasowany(e) składnik(i) opisu poziomów PRK:		
P4Z_KW (1); P4Z_UO (2); P3Z_KO (1)		

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