

**ПРИМЕР КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ
ОЦЕНКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Сомелье»

(4-й уровень квалификации)

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1	Паспорт комплекта оценочных средств	3
1.1.	Область применения	3
1.2.	Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена	3
1.3.	Инструменты для практического этапа экзамена	3
1.4.	Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	4
2	Оценочные средства для профессионального экзамена	5
2.1.	Оценочные средства для теоретического этапа профессионального экзамена	5
2.2.	Оценочные средства для практического этапа профессионального экзамена	6
3	Экспертные листы экзаменаторов	10
4	Задание для оформления портфолио	15

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки квалификации «Сомелье (4-й уровень квалификации)» (рег. № 33.00600.02.)

Профессиональный стандарт:

Сомелье / кавист. Утвержден Приказом Минтруда России от 7 мая 2015 г. N 283н, зарегистрирован в Минюсте России 26 мая 2015 г. N 37396.

Уровень квалификации – 4.

1.2. Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена

Предмет оценки	Критерии оценки	№ № задания
1	2	3
<i>Характеристики различных видов вин, прочих напитков и условия их хранения</i>	верный ответ -1 балл	18
<i>Маркетинг и технологии продаж вин, прочих напитков</i>	верный ответ -1 балл	18
<i>Владеть иностранными языками с учетом характеристик постоянной клиентуры предприятия питания и основного ассортимента вин</i>	верный ответ -1 балл	5
<i>Винные аксессуары и их назначение</i>	верный ответ -1 балл	3
<i>Законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятия питания</i>	верный ответ -1 балл	6

Общая информация по структуре комплекта оценочных средств:

Количество заданий с выбором ответа: 50

Время выполнения теоретического этапа экзамена: 1 ч. 30 мин.

1.3. Инструменты для практического этапа экзамена

Предмет оценки	Критерии оценки	Тип и количество заданий
1	2	3
1. Предоставление потребителям полной информации о характеристиках различных видов вин, прочих напитков, их	Владение навыками обслуживания вином в зале предприятия питания. Владение навыками разрешения спорных вопросов с потребителями в области	Практическое задание в модельных условиях

сочетаемости с блюдами и другими напитками.	соответствия вин. Наличие знаний характеристик различных блюд и правил их сочетания с винами. Наличие знаний основных характеристик вин, предложенных в винной карте.	
2. Декантирование и подача вина, прочих напитков гостям предприятия питания	Соответствие эталону (представлено в оценочном листе).	Практическое задание в модельных условиях
3. Выступление на профессиональных конкурсах и иных винных мероприятиях	Наличие сертификатов/свидетельств/ дипломов, подтверждающих участие/победу в профессиональных конкурсах сомелье, кавистов и иных профессиональных винных мероприятиях.	Портфолио

1.4. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий

Для прохождения теоретической части экзамена: аудитория, персональные компьютеры с доступом к интернету. В ряде случаев допускается использование бумажного варианта теста в соответствии с регламентом проведения независимой оценки квалификации.

Для прохождения практической части экзамена:

1. Место для проведения экзамена: помещение, соответствующее требованиям СНиП к учебным помещениям или к предприятиям общественного питания.

2. Оборудование и инвентарь на 1-го соискателя: 1 стол для гостей и отдельно сервисная зона, на которой расположены корзина, декантер, свеча, ручник, блюдце для пробки, бокал для пробы, бокалы для гостей, бутылка красного вина и подстановочный столик (триджек) с большим подносом, винная карта (минимум 25 вин), бутылка закупоренного вина.

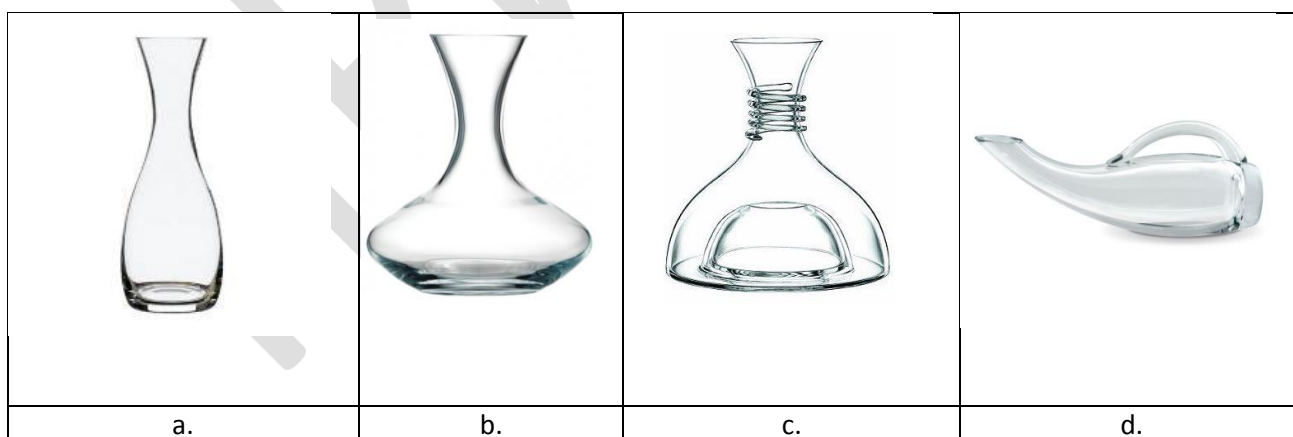
2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА

2.1 Примеры оценочных средств для теоретического этапа профессионального экзамена.

Выберите один правильный вариант ответа.

1. Какие температурные условия должны быть соблюдены при хранении вин на предприятии питания в соответствии с требованиями производителей вина?
 - a. 5-20⁰С
 - b. 10-12⁰С
 - c. 0-24⁰С
 - d. 8-18⁰С
2. Наличие каких сопроводительных документов обязательно при розничной продаже импортной алкогольной продукции в соответствии с алкогольным законодательством Российской Федерации?
 - a. Товарно-транспортная накладная
 - b. Справка, прилагаемая к таможенной декларации
 - c. Сертификат соответствия
 - d. Сертификат качества
3. Какая информация **НЕ обязательна** для упоминания сомелье, при презентации вина гостю?
 - a. Страна производства
 - b. Сорт винограда
 - c. Тип вина
 - d. Компания импортер
4. Какое содержание сахара в шампанском соответствует категории брют?
 - a. 0-6 г/л
 - b. 0-3 г/л
 - c. 0-9 г/л
 - d. 0-12 г/л
5. Для чего применяется сера в виноделии?
 - a. Для нейтрализации микрофлоры перед брожением
 - b. Для усиления экстракции антоцианов при ферментации красных вин
 - c. Для предотвращения окисления бутилированного вина
 - d. Для всего перечисленного

6. Какой из перечисленных сортов винограда белый?
- Альбариньо
 - Мерло
 - Кариньян
 - Пино нуар
7. Как по-французски пишется «сухое вино»?
- Vin Moulleux
 - Vin Gris
 - Vin Sec
 - Vin Rouge
8. В каком регионе находится AOC Cabardes?
- Прованс
 - Юго-Запад
 - Лангедок-Русийон
 - Долина Луары
9. В какой из перечисленных стран виноградная лоза появилась позднее всего?
- Чили
 - США
 - Австралия
 - Новая Зеландия
10. Выберите тип декантера для декантации Бордо 1982 года:



К практической части профессионального экзамена допускаются соискатели, набравшие 40 баллов из 50 возможных баллов.

2.2. Оценочные средства для практического этапа профессионального экзамена

ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Трудовые функции:

1. Обслуживание гостей предприятий питания вином, прочими напитками.

Трудовые действия:

1. Предоставление потребителям полной информации о характеристиках различных видов вин, прочих напитков, их сочетаемости с блюдами и другими напитками.
2. Декантирование и подача вина, прочих напитков гостям предприятия питания.

Типовое задание:

«Работа с клиентами в зале ресторана».

Общее описание: Моделирование работы сомелье с клиентами в ресторане по заранее определённом сценарию. В условный ресторан к сомелье приходит четыре клиента, которые садятся за два стола по два человека. Сомелье предлагает им ознакомиться с винной картой. Клиенты за одним из столов сразу называют блюда, к которым они просят порекомендовать сочетающееся вино. После того, как сомелье предлагает сочетания выбранных блюд и вина, один из клиентов делает заказ вина (выбор вина при этом предопределён и не зависит от рекомендаций сомелье). Сомелье должен произвести подачу и декантирование вина. За вторым столом клиенты выбирают игристое вино, которое сомелье должен засервировать.

Действия экспертов: эксперты находятся в зоне видимости процесса обслуживания и отмечают в оценочном листе количеством баллов (0 - 2), правильность выполнения оцениваемым каждой операции (должностных обязанностей). В случае неправильного выполнения действий, выставляется оценка «0» баллов, в случае правильного выполнения действий – согласно оценочным листам. При оценке гастрономических сочетаний выбранных блюд и вина оценка дробится на составляющие части (0-1-2) в зависимости от полноты описания: сделан органолептический анализ блюда – 2 балла, не сделан – 0 баллов, сделан органолептический анализ вина – 1 балл, не сделан – 0 баллов, названо классическое сочетание вина к заданному блюду – 1 балл, не названо классическое сочетание, либо названо неверное – 0 баллов.

Действия оцениваемого: следует правильно выполнить все операции в соответствии с требованиями, принятыми на предприятиях общественного питания.

Условия выполнения заданий

1. Место (время) выполнения задания: экзаменационная площадка.

2. Максимальное время выполнения первой части задания (рекомендация вин к блюдам): 3 мин.

Максимальное время выполнения второй части задания (подача и декантация вина, подача игристого вина): 12 мин.

3. Требуется для выполнения задания:

3.1. фартук

3.2. два стола для гостей, накрытых скатертью и четыре стула

3.3. вспомогательный стол, на котором расположены:

-поднос

-нож сомелье

-корзина для вина

-декантер

-свеча

-подсвечник

-коробок спичек

-ручник 4 шт

-блюдец для пробки

-бокал для пробы

-бокалы для гостей

-бутылка красного вина

-бутылка игристого вина

-бутылка воды с газом и бутылка воды без газа

-ведро для льда

-лёд

-совок для льда

-вода водопроводная в кувшине

3.4. подстановочный столик (триджек) с большим подносом и тканевой салфеткой

3.5. Две одинаковые винные карты (минимум 25 вин).

Критерии оценки эталон указан в оценочном листе и соответствует 80 баллам
Соответствие эталону по подготовке вина к сервировке
Соответствие эталону по открытию бутылки
Соответствие эталону по презентации вина
Соответствие эталону по декантации вина
Соответствие эталону по подаче тихого и игристого вина
Наличие знаний характеристик различных блюд и правил их сочетания с винами.
Наличие знаний основных характеристик вин, предложенных в винной карте

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям профессионального стандарта принимается, если оцениваемый набрал минимум 80 баллов из 100 возможных в части трудовых действий:

- предоставление потребителям полной информации о характеристиках различных видов вин, прочих напитков, их сочетаемости с блюдами и другими напитками,
- декантирование и подача вина, прочих напитков гостям предприятия питания.

3. ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ

№ п/п	Что должен сделать оцениваемый	Результаты оценки (отметить цифрой количества баллов «0 – 2», в зависимости от правильности выполненного действия)	
		Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов за выполнение операции
	Рекомендация вина к блюду		
1.	Описание блюда №1: Фуа гра	2	
2.	Аргументированная рекомендация по сочетанию с блюдом №1: сладкое вино	2	
3.	Описание блюда №2: Устрицы	2	
4.	Аргументированная рекомендация по сочетанию с блюдом №2: Шабли	2	
	подача и декантация вина		
1.	Предложил минеральную воду	1	
2.	Проверка чистоты бокалов	1	
3.	Выбор правильных аксессуаров:		
*	Корзина	0,5	
*	Декантр	0,5	
*	Свеча	0,5	
*	Ручник	0,5	
*	Блюдце для презентации пробки клиенту	0,5	
*	Бокал для пробы	0,5	
4.	Засервировать бокалы для клиентов	1	
5.	Использование подноса при сервировке бокалов	1	
6.	Отсутствие вертикального положения при обращении с бутылкой	2	
7.	Показать бутылку клиенту	1	
8.	Произнести всю значимую для подтверждения выбора вина клиентом информацию:		

*	цвет вина	0,5	
*	категорию содержания сахара в вине (сухое, полусухое, сладкое, полусладкое)	0,5	
*	наименование вина	0,5	
*	производителя вина	0,5	
*	страна происхождения вина	0,5	
*	регион происхождения вина	0,5	
*	год урожая винограда	0,5	
*	Сорт(а) винограда	0,5	
9.	Зажечь свечу	1	
10.	Потушить спичку, не задувая ее	1	
11.	Обрезать капсулу под кольцом или на его середине и снять её	1	
12.	Протереть горлышко бутылки ручником	1	
13.	Во время открывания бутылки:		
*	бесшумно вытащить пробку	1	
*	не пролить вино в момент вытаскивания пробки	1	
*	пробка не должна быть проткнутой насквозь	1	
14.	Осмотреть пробку	1	
15.	Понюхать пробку	1	
16.	Представление пробки клиентам, положив ее на блюде	1	
17.	Протереть горлышко бутылки	1	
18.	Продегустировать вино до или после декантации	2	
19.	Прополоскать декантер	1	
20.	Декантировать по правилам:		
*	использовать свечу	0,5	
*	не стучать бутылкой о графин	0,5	
*	не трясти бутылку	0,5	
*	бесшумно	0,5	
*	не пролив вина	0,5	
*	прекратить декантировать при наплыве осадка	0,5	
*	Проверить прозрачность вина	1	

21.	Комментарии во время подачи вина (информации о характеристиках вина, его сочетаемости с блюдами и другими напитками)	2	
22.	Затушить свечу, не задувая ее	1	
23.	Дать попробовать вино клиенту, сделавшему заказ вина	1	
24.	Разлить вино по бокалам (соблюдая этикет и пропорции)	2	
25.	Расположить пробку в зоне видимости клиента	1	
26.	Расположить бутылку в зоне видимости клиента	1	
27.	Убрать рабочее место	1	
28.	Сервировочный стол и стол клиентов чистые	1	
29.	Бокал, декантр и другой инвентарь не разбиты	1	
30.	Обслуживание производилось только с открытой руки	1	
31.	Уложился по времени	1	
	Подача игристого вина		
1.	Предложил минеральную воду	1	
2.	Проверка чистоты бокалов	1	
3.	Выбор правильных аксессуаров:		
*	Ведро для льда, наполненное льдом и водой в такой пропорции, чтобы при помещении в наполненное ведро бутылки жидкость не выливалась через край	0,5	
*	Ручник	0,5	
*	Блюдце для презентации пробки клиенту	0,5	
*	Бокал для пробы	0,5	
4.	Засервировать бокалы для клиентов	1	
5.	Использование подноса при сервировке бокалов	1	
6.	Отсутствие вертикального положения при обращении с бутылкой	2	
7.	Показать бутылку клиенту	1	
8.	Произнести всю значимую для подтверждения выбора вина клиентом информацию:		

*	цвет вина	0,5	
*	категорию содержания сахара в вине (брют, сухое, полусухое, сладкое, полусладкое)	0,5	
*	наименование вина	0,5	
*	производителя вина	0,5	
*	страна происхождения вина	0,5	
*	регион происхождения вина	0,5	
*	год урожая винограда	0,5	
*	Сорт(а) винограда	0,5	
9.	Обрезать капсулу под кольцом и снять её	1	
10.	Положить обрезанную капсулу не в ведро	1	
11.	Снять мюзле, придерживая пробку	1	
12.	Во время открывания бутылки:		
*	бесшумно вытащить пробку	1	
*	не пролить вино в момент вытаскивания пробки	1	
*	Крутить бутылку, а не пробку	1	
13.	Осмотреть пробку	1	
14.	Понюхать пробку	1	
15.	Представление пробки клиентам, положив ее на блюдо	1	
16.	Протереть горлышко бутылки	1	
17.	Продегустировать вино	2	
18.	Комментарии во время подачи вина (информации о характеристиках вина, его сочетаемости с блюдами и другими напитками)	2	
19.	Дать попробовать вино клиенту, сделавшему заказ вина	1	
20.	Разлить вино по бокалам (соблюдая этикет и пропорции)	2	
21.	Расположить пробку в зоне видимости клиента	1	
22.	Расположить бутылку в зоне видимости клиента	1	
23.	Убрать рабочее место	1	

24.	Сервировочный стол и стол клиентов чистые	1	
25.	Бокалы и другой инвентарь не разбиты	1	
26.	Обслуживание производилось только с открытой руки	1	
27.	Уложился по времени	1	
	Внешний вид и поведение во время выполнения задания		
1.	Однотонный тёмный костюм	1	
2.	Темный галстук или бабочка	1	
3.	Одежда не мятая	1	
4.	Одежда и обувь опрятная, чистая	1	
5.	Обувь тёмного цвета, не спортивная	1	
6.	Соискатель приветлив и улыбчив	1	
7.	У соискателя элегантные движения	1	
8.	Соискатель не грубит и не фамильярничает во время общения с клиентами	1	
9.	У соискателя громкий и чёткий голос	1	
10.	У соискателя грамотная, без жаргона речь	1	
	Общая максимальная оценка	100	

4. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ ПОРТФОЛИО

Типовое задание: Соберите, оформите и представьте портфолио работ (результатов работ), отражающих выполнение трудовых функций профессиональной квалификации «Сомелье»

Требования к структуре и оформлению портфолио

1. Указывается перечень профессиональных конкурсов и мероприятий, в которых соискатель принимал участие в течение последних 3-х лет на дату предоставления портфолио в виде таблицы:

1	2	3	4	5	6
Дата проведения мероприятия	Название мероприятия	Вид мероприятия	Роль соискателя в мероприятии	Уровень мероприятия	Статус мероприятия

Примечание к таблице:

Ст. 3. «Вид мероприятия»: профессиональный конкурс, выставка, дегустация, обучающие семинары и пр.

Ст. 4. «Роль соискателя в мероприятии»: организатор, модератор, спикер, участник, победитель и пр.

Ст. 5. «Уровень мероприятия»: международный, федеральный, региональный.

Ст. 6. «Статус мероприятия»: наличие документально подтвержденного признания данного мероприятия профессиональным сообществом сомелье и объединениями работодателей в индустрии гостеприимства (предприятий общественного питания) с точки зрения полезности для профессионального развития сомелье (соответствие профессиональному стандарту).

В случае, если отсутствует документальное подтверждение, дополнительно прикладываются к портфолио паспорт мероприятия (цели, задачи, организаторы, участники, описание) или указывается ссылка на сайт данного мероприятия.

2. Прикладываются копии именных документов, подтверждающих участие соискателя в профессиональных мероприятиях сомелье (дипломы, свидетельства, сертификаты, благодарности и пр.).

3. Портфолио предоставляется в виде сброшюрованного документа в печатном виде или в электронном виде в формате pdf.