

ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА

для оценки квалификации

Шеф-сомелье (5-й уровень квалификации)

Пример оценочного средства разработан в рамках Комплекса мероприятий по развитию механизма независимой оценки квалификаций, по созданию и поддержке функционирования базового центра профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров, утвержденного 01 марта 2017 года

2017 год

Состав примера оценочных средств

Раздел	страница
1. Наименование квалификации и уровень квалификации	3
2. Номер квалификации	3
3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации	3
5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена	3
6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена	4
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	8
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	9
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	10
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	12
11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена	24
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	26
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	32
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	32

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:
Шеф-сомелье (5 уровень квалификации)

2. Номер квалификации:
33.00600.03

3. Профессиональный стандарт:
«Сомелье / Кавист». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 283н

4. Вид профессиональной деятельности:
организация обслуживания гостей вином, прочими напитками.

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
Международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	Задание с выбором ответа: 1 - 14
Характеристики различных вин, прочих напитков	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	Задание с выбором ответа: 15 - 45

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

количество заданий с выбором ответа: 45

время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 45 минут.

6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
<p>Руководство разработкой винной политики предприятия питания, создания и актуализации чайного и кофейного меню</p>	<p>В презентации разработанных рекомендаций по актуализации винной карты соискатель:</p> <p>1. Выделяет 3 позиции, которые не соотносятся с концепцией заведения <i>За каждую правильно выделенную позицию начисляется 3 балла.</i> <i>Максимальное количество баллов – 9 баллов.</i></p> <p>2. Выделяет 2 позиции, которые не соотносятся с меню <i>За каждую правильно выделенную позицию начисляется 4 балла.</i> <i>Максимальное количество баллов – 8 баллов.</i></p> <p>3. На основании концепции правильно определяет целевую аудиторию ресторана (социально-демографические признаки, психологические признаки). <i>За каждое совпадение с эталонным вариантом начисляется 2 балла.</i> <i>Максимальное количество баллов – 16 баллов.</i></p> <p>4. Без ошибок проводит ABC-XYZ-анализ <i>За каждую правильно выбранную группу (в соответствии с эталоном) начисляется по 5 баллов.</i> <i>Максимальное количество баллов – 30 баллов.</i></p> <p>5. На основании полученных результатов проведенного ABC-XYZ-анализа правильно их интерпретирует. <i>За каждый правильный вывод по каждой группе начисляется по 2 балла.</i> <i>Максимальное количество баллов – 12 баллов.</i></p> <p>6. Предлагает, как минимум, 5 позиций, которые следует добавить в винную карту <i>За каждую правильно выбранную позицию начисляется 2 балла.</i> <i>Максимальное количество баллов – 10 баллов.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 85.</i></p>	<p>Задание на выполнение трудовых функций, трудовых действий в модельных условиях: № 1</p>
<p>Обучение сотрудников на рабочем месте</p>	<p>1. Рекомендации вина к блюду 1.1. Описание блюда №1 (Фуа гра) 1.2. Аргументированная рекомендация по сочетанию с блюдом №1 (сладкое вино)</p>	<p>Задание на выполнение трудовых функций,</p>

	<p>1.3. Описание блюда №2 (устрицы)</p> <p>1.4. Аргументированная рекомендация по сочетанию с блюдом №2 (Шабли) <i>За каждый субкритерий начисляется по 2 балла. Максимальное количество баллов – 8 баллов.</i></p> <p>2. Подача и декантация вина</p> <p>2.1. Гостям была предложена минеральная вода <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.2. Осуществлена проверка чистоты бокалов <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.3. Выбраны правильные аксессуары: корзина, декантр, свеча, ручник, блюдце, бокал для пробы. <i>За каждый правильно выбранный аксессуар начисляется по 0,5 баллов. Максимальное количество – 6 баллов.</i></p> <p>2.4. Засервированы бокалы для гостей <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.5. Использован поднос при сервировке бокалов <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.6. Отсутствие вертикального положения при обращении с бутылкой <i>За выполнение начисляется 2 балла.</i></p> <p>2.7. Бутылка продемонстрирована гостям <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.8. Произнесена для гостей информация: цвет вина, категория содержания сахара в вине, наименование вина, производитель вина, страна происхождения вина, регион происхождения вина, год урожая винограда, сорт(а) винограда. <i>За каждое правильное предоставление информации начисляется по 0,5 баллов. Максимальное количество – 4 балла.</i></p> <p>2.9. Зажжена свеча <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.10. Спичка потушена, не задувая ее <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.11. Обрезана капсула под кольцом или на его середине и снята. <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.12. Горлышко бутылки протерто ручником <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.13. Во время открывания бутылки: - бесшумно вытащена пробка, - не пролито вино в момент вытаскивания пробки, - пробка не проткнута насквозь <i>За каждое правильное действие начисляется по 1 баллу. Максимальное количество – 3 балла.</i></p> <p>2.14. Пробка осмотрена <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.15. Понюхать пробку <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.16. Предоставить пробку гостям, положив предварительно ее на блюдце <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.17. Горлышко бутылки протерто ручником</p>	<p>трудовых действий в модельных условиях: № 2</p>
--	---	---

	<p><i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.18. Вино продегустировано до или после декантации <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.19. Прополоскать дескантер <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.20. Декантировано по правилам: использована свеча, не стучать бутылкой о графин, не трясти бутылку, отсутствие шума, вино не пролито, прекратить декантировать при наплыве осадка, проверена прозрачность вина. <i>За каждый правильно совершенное действие начисляется по 0,5 баллов. Максимальное количество – 4 балла.</i></p> <p>2.21. Комментарии во время подачи вина (информация о характеристиках вина, его сочетаемости с блюдами и другими напитками) <i>За выполнение начисляется 2 балла.</i></p> <p>2.22. Затушена свеча, не задувая ее <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>2.23. Дать попробовать вино гостю, сделавшему заказ вина <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>2.24. Разлить вино по бокалам (соблюдая этикет и пропорции) <i>За выполнение начисляется 2 балла.</i></p> <p>2.25. Расположить пробку в зоне видимости гостя <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>2.26. Бутылка расположена в зоне видимости гостя <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>2.27. Убрано рабочее место <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>2.28. Сервировочный стол и стол клиентов чистые <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>2.29. Бокал, декантр и другой инвентарь не разбиты <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>2.30. Обслуживание производилось только с открытой руки <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>2.31. Соискатель уложился по времени <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>3. Подача игристого вина</p> <p>3.1. Гостям была предложена минеральная вода <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.2. Осуществлена проверка чистоты бокалов <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.3. Выбраны правильные аксессуары: - ведро для льда, наполненное льдом и водой - ручник, - блюдце, - бокал для пробы <i>За каждый правильно выбранный аксессуар начисляется по 0,5 баллов. Максимальное количество – 2 балла.</i></p>	
--	--	--

	<p>3.4. Засервированы бокалы для гостей <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.5. Использован поднос при сервировке бокалов <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.6. Отсутствие вертикального положения при обращении с бутылкой <i>За выполнение начисляется 2 балла.</i></p> <p>3.7. Бутылка продемонстрирована гостям <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.8. Произнесена для гостей информация: цвет вина, категория содержания сахара в вине, наименование вина, производитель вина, страна происхождения вина, регион происхождения вина, год урожая винограда, сорт(а) винограда. <i>За каждое правильное предоставление информации начисляется по 0,5 баллов. Максимальное количество – 4 балла.</i></p> <p>3.9. Капсула обрезана под кольцом и снята <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.10. Положить обрезанную капсулу не в ведро <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.11. Снять мюзле, придерживая пробку <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.12. Во время открывания бутылки: - бесшумно вытащена пробка, - не пролито вино в момент вытаскивания пробки, - крутить бутылку, а не пробку <i>За каждое правильное действие начисляется по 1 баллу. Максимальное количество – 3 балла.</i></p> <p>3.13. Пробка осмотрена <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.14. Понюхать пробку <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.15. Предоставить пробку гостям, положив предварительно ее на блюдце <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.16. Горлышко бутылки протерто <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.17. Вино продегустировано <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.18. Комментарии во время подачи вина (информация о характеристиках вина, его сочетаемости с блюдами и другими напитками) <i>За выполнение начисляется 2 балла.</i></p> <p>3.19. Дать попробовать вино гостю, сделавшему заказ вина <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>3.20. Разлить вино по бокалам (соблюдая этикет и пропорции) <i>За выполнение начисляется 2 балла.</i></p> <p>3.21. Расположить пробку в зоне видимости гостя <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>3.22. Бутылка расположена в зоне видимости гостя <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>3.23. Убрано рабочее место <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p>	
--	---	--

	<p>3.24. Сервировочный стол и стол клиентов чистые <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>3.25. Бокал, декантр и другой инвентарь не разбиты <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>3.26. Обслуживание производилось только с открытой руки <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>3.27. Соискатель уложился по времени <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p><i>Максимальное количество – 90 баллов.</i></p>	
--	--	--

7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

а) материально-технические ресурсы для обеспечения теоретического этапа профессионального экзамена:

- аудитория площадью, достаточной для размещения персональных столов (один стол для одного соискателя) для соискателей, персональные компьютеры с доступом к интернету в количестве, соответствующем количеству соискателей, одновременно проходящих профессиональный экзамен (не менее 5). Аудитория оборудована системой видеонаблюдения с возможностью он-лайн трансляции и осуществления записи.

- в случае использования бумажного варианта теоретических заданий требуется аудитория площадью, достаточной для размещения персональных столов (один стол для одного соискателя) для соискателей (не менее 10 соискателей, одновременно проходящих экзамен). Аудитория оборудована системой видеонаблюдения с возможностью он-лайн трансляции и осуществления записи. Соискатели должны быть обеспечены шариковыми ручками.

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа профессионального экзамена:

- место для проведения экзамена: помещение, соответствующее требованиям СНиП к учебным помещениям или к предприятиям общественного питания и оборудованное системой видеонаблюдения, позволяющей осуществлять он-лайн трансляцию проведения экзамена и запись экзамена.

- оборудование и инвентарь:

- фартук,
- два стола для гостей, накрытых скатертью,
- четыре стула,

- вспомогательный стол,
- поднос
- нож сомелье
- корзина для вина
- декантер
- свеча
- подсвечник
- коробок спичек
- ручник 4 шт
- блюдце 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
- подстановочный столик (триджек) с большим подносом и тканевой салфеткой
- винные карты,
- меню,
- барная карта.

8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

При одновременном прохождении практического этапа профессионального экзамена группы, состоящей из 5 соискателей, экспертная комиссия состоит из 3-х человек: один эксперт по оценке квалификации и три технических эксперта.

Требования к эксперту по оценке квалификации:

1). Высшее образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по управлению предприятиями питания.

2). Опыт работы не менее 5 лет в сфере гостеприимства.

3). Подтверждение прохождения обучения по ДПП, обеспечивающим освоение:

а) знаний:

— *НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;*

— *нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;*

— *методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом*

- оценочным средством (оценочными средствами);*
 - требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;*
 - порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);*
- б) умений*
- применять оценочные средства;*
 - анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию, проводить экспертизу документов и материалов;*
 - проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;*
 - проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;*
 - принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;*
 - формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;*
 - использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;*
- 4). Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

Требования к техническим экспертам:

- 1). Высшее образование или среднее профессиональное образование.
- 2). Опыт работы не менее 5 лет в должности шеф-сомелье и выполнения работ по виду профессиональной деятельности, содержащему оцениваемую квалификацию, но не ниже уровня оцениваемой квалификации.
- 3). Подтверждение:
 - а) знаний:*
 - НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;*
 - нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;*
 - методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом оценочным средством (оценочными средствами);*
 - требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;*
 - порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);*
 - б) умений*

- применять оценочные средства;
- анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию;
- проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;
- проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;
- принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;
- формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;
- использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;

4). Подтверждение квалификации эксперта со стороны Совета по профессиональным квалификациям (при наличии) - не менее 2-х человек.

5). Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий: проведение обязательного инструктажа на рабочем месте, предварительная проверка исправности оборудования. Соискатели допускаются к прохождению практического этапа профессионального экзамена при наличии медицинской книжки. Соискатели и эксперты допускаются на площадку проведения экзамена при отсутствии на руках открытых порезов, гнойничковых ран.

10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена:

Задание с выбором ответа № 1

Укажите напитки, для реализации которых на предприятиях питания НЕ требуется получение лицензии на розничную продажу алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания.

Выберите один правильный вариант ответа

А) Кофе по-ирландски

Б) Сидр

В) Пиво

Г) Медовуха

Д) Игристое вино

Задание с выбором ответа № 2

Укажите причины, которые могут послужить основанием для прекращения действия или аннулирования лицензии на розничную продажу алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания.

Выберите все правильные варианты ответа

А) Продажа алкогольного коктейля лицу, не достигшему 18 лет

Б) Подача гостю открытой бутылки с вином

В) Продажа алкоголя, срок годности которого вышел на дату его реализации

Г) Продажа алкоголя при отсутствии сертификата соответствия на него

Д) Отказ предоставить гостю сопроводительные документы на бутылку вина при их запросе гостем

Задание с выбором ответа № 3

Укажите документ, который НЕ входит в исчерпывающий перечень сопроводительных документов на алкоголь, произведенного в Армении, при его реализации в ресторане

Выберите один правильный вариант ответа

А) Товарно-транспортная накладная

Б) Справка, прилагаемая к таможенной декларации

В) Справка, прилагаемая к товарно-транспортной накладной

Г) Сертификат соответствия

Д) Декларация о соответствии

Задание с выбором ответа № 4

Укажите размер штрафа для должностного лица, который предусмотрен Кодексом об административных правонарушениях РФ, за продажу вина несовершеннолетнему лицу в ресторане.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) От 10 тыс. рублей до 15 тыс. рублей
- Б) От 25 тыс. рублей до 50 тыс. рублей
- В) От 50 тыс. рублей до 100 тыс. рублей
- Г) От 100 тыс. рублей до 200 тыс. рублей
- Д) От 300 тыс. рублей до 500 тыс. рублей

Задание с выбором ответа № 5

Укажите документы, обязательные к заполнению при приемке алкогольной и безалкогольной продукции организацией общественного питания.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Товарно-транспортная накладная
- Б) Счет-фактура
- В) ГТД (государственно-таможенная декларация)
- Г) Сертификат качества, раздел А

Задание с выбором ответа № 6

Какое максимальное количество часов в неделю может работать сомелье в соответствии с Трудовым кодексом РФ?

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Не более 40 часов
- Б) Не более 55 часов
- В) Столько часов, сколько указано в трудовом договоре
- Г) Для сотрудников предприятий общественного питания время работы не нормируется

Задание с выбором ответа № 7

Укажите, через какое время после начала работы в организации на постоянной основе сомелье имеет право получить первый оплачиваемый отпуск.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Через 3 месяца

- Б) Через 6 месяцев
- В) Через 1 год
- Г) Через 6 месяцев, если в трудовом договоре не оговорено иное
- Д) Через 6 месяцев, если в трудовом договоре не оговорено иное

Задание с выбором ответа № 8

Укажите документ, в котором установлены общие требования по оформлению, построению и содержанию продукции, реализуемой баром.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Калькуляционная карта
- Б) Меню бара
- В) Коктейльная карта
- Г) Брендбук организации

Задание с выбором ответа № 9

Выберите из предложенных вариантов периодичность, с которой сотрудники бара обязаны проходить медицинское обследование.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Один раз каждые 3 месяца
- Б) Один раз каждые полгода
- В) Один раз в год
- Г) Один раз в год и некоторые виды обследования при приеме на работу
- Д) Один раз в год и некоторые виды обследования каждые полгода

Задание с выбором ответа № 10

Выберите из предложенных вариантов наименования сопроводительных документов, обязательных при розничной продаже импортной алкогольной продукции в соответствии с алкогольным законодательством Российской Федерации.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Товарно-транспортная накладная
- Б) Справка, прилагаемая к таможенной декларации
- В) Сертификат соответствия
- Г) Сертификат качества

Задание с выбором ответа № 11

Каким образом происходит процесс фиксации продажи алкогольной продукции в соответствии с алкогольным законодательством Российской Федерации?

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Записью в журнале учета
- Б) Сканированием акцизной марки средствами фиксации ЕГАИС
- В) Автоматически при пробивании чека
- Г) Записью в журнале учета и сканированием акцизной марки средствами фиксации ЕГАИС

Задание с выбором ответа № 12

Выберите из предложенных вариантов категории лиц, которым сомелье обязан отказать в продаже алкогольной продукции в соответствии с алкогольным законодательством Российской Федерации.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Беременным женщинам
- Б) Лицам в состоянии алкогольного опьянения
- В) Несовершеннолетним
- Г) Гостям, прибывшим в заведение за рулем автомобиля

Задание с выбором ответа № 13

Выберите из предложенных вариантов, что не относится к признакам алкогольного опьянения.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Нарушение координации
- Б) Развязное поведение
- В) Замедление реакции
- Г) Улучшение настроения

Задание с выбором ответа № 14

Выберите из предложенных вариантов информацию, которая НЕ обязательна для упоминания сомелье, при презентации вина гостю.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Страна производства
- Б) Сорт винограда

В) Тип вина

Г) Компания-импортер

Задание с выбором ответа № 15

Выберите из предложенных вариантов температурные условия хранения вин на предприятии питания в соответствии с требованиями производителей вина.

Выберите один правильный вариант ответа

А) 5-20⁰С

Б) 10-12⁰С

В) 0-24⁰С

Г) 8-18⁰С

Задание с выбором ответа № 16

Выберите из предложенных вариантов содержание сахара в шампанском, соответствующее категории брют.

Выберите один правильный вариант ответа

А) 0-6 г/л

Б) 0-3 г/л

В) 0-9 г/л

Г) 0-12 г/л

Задание с выбором ответа № 17

Выберите из предложенных вариантов причину применения серы в виноделии.

Выберите один правильный вариант ответа

А) Для нейтрализации микрофлоры перед брожением

Б) Для усиления экстракции антоцианов при ферментации красных вин

В) Для предотвращения окисления бутилированного вина

Г) Для всего перечисленного

Задание с выбором ответа № 18

Выберите из предложенных вариантов белый сорт винограда.

Выберите один правильный вариант ответа

А) Альбариньо

- Б) Мерло
- В) Кариньян
- Г) Пино нуар

Задание с выбором ответа № 19

Выберите из предложенных вариантов название процедура опускания «шапки» механическим путем при брожении красного вина.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Ремонтаж
- Б) Пижаж
- В) Уйяж
- Г) Баттонаж

Задание с выбором ответа № 20

Выберите из предложенных вариантов сорт винограда, который НЕ является испанским автохтоном.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Темпранильо
- Б) Виура
- В) Турига Насьональ
- Г) Монастрель

Задание с выбором ответа № 21

Выберите из предложенных вариантов сорт винограда, который НЕ является благородным сортом Эльзаса.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Пино нуар
- Б) Рислинг
- В) Пино гри
- Г) Гевюрцтраминер

Задание с выбором ответа № 22

Выберите из предложенных вариантов сорт винограда, который НЕ является итальянским.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Санджовезе
- Б) Гарганега
- В) Кортезе
- Г) Ассиртико

Задание с выбором ответа № 23

Выберите из предложенных вариантов сорт винограда, который НЕ используется для производства вин Кьянти.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Дольчетто
- Б) Санджовезе
- В) Канайоло
- Г) Маммоло

Задание с выбором ответа № 24

Выберите из предложенных вариантов основной сорт для производства вин Таурази.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Санджовезе
- Б) Неббиоло
- В) Корвина
- Г) Альянико

Задание с выбором ответа № 25

Выберите из предложенных вариантов сорт винограда, который НЕ используется для производства Токайских вин.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Мускат Желтый
- Б) Фриуано
- В) Фурминт
- Г) Хершлелелю

Задание с выбором ответа № 26

Выберите из предложенных вариантов красный сорт винограда.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Цицка
- Б) Ркацители
- В) Александроули
- Г) Мцване

Задание с выбором ответа № 27

Выберите из предложенных вариантов белый сорт винограда.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Турига насьональ
- Б) Жаэн
- В) Лоурейру
- Г) Бага

Задание с выбором ответа № 28

Выберите из предложенных вариантов винодельческий регион Франции, в котором, в основном, производятся розовые вина.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Долина Луары
- Б) Бордо
- В) Прованс
- Г) Шампань

Задание с выбором ответа № 29

Выберите из предложенных вариантов винодельческий регион, в котором находится апелласьон St Julien.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Бордо
- Б) Бургундия
- В) Долина Роны
- Г) Долина Луары

Задание с выбором ответа № 30

Выберите из предложенных вариантов вино, которое производится в Южной Роне.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Тавель
- Б) Кот Роти
- В) Эрмитаж
- Г) Шато Грийе

Задание с выбором ответа № 31

Выберите из предложенных вариантов регион, в котором находится АОС Cabardes.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Прованс
- Б) Юго-Запад
- В) Лангедок-Русийон
- Г) Долина Луары

Задание с выбором ответа № 32

Выберите из предложенных вариантов категорию итальянских вин, которая означает «местное вино».

Выберите один правильный вариант ответа

- А) DOC
- Б) Vino da Tavola
- В) IGT
- Г) DOCG

Задание с выбором ответа № 33

Выберите из предложенных вариантов регион производства вина Morellino di Scansano DOCG.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Марке
- Б) Лацио
- В) Тоскана
- Г) Абруццо

Задание с выбором ответа № 34

Выберите из предложенных вариантов регион, в котором находится зона производства Colline Terramane.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Абруццо
- Б) Кампания
- В) Марке
- Г) Апулия

Задание с выбором ответа № 35

Выберите из предложенных вариантов регион, в котором получил наибольшее распространение сорт винограда менсия.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) DO Bierzo
- Б) DO Rueda
- В) DO Ribeira del Duero
- Г) DO Toro

Задание с выбором ответа № 36

Выберите из предложенных вариантов регион, в котором находится DO Dominio de Valdepusa.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Арагон
- Б) Наварра
- В) Валенсия
- Г) Кастилия Ла Манча

Задание с выбором ответа № 37

Выберите из предложенных вариантов метод производства игристых вин DO Cava.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Ансестраль
- Б) Шарма
- В) Традиционный
- Г) Метод не регламентируется

Задание с выбором ответа № 38

Выберите из предложенных вариантов AVA, который НЕ находится в долине Напа.

Выберите один правильный вариант ответа

- A) Howell Mountain
- Б) Rutherford
- В) Dry Creek Valley
- Г) Oakville

Задание с выбором ответа № 39

Выберите из предложенных вариантов бренди, который изготавливается НЕ во Франции.

Выберите один правильный вариант ответа

- A) Кальвадос
- Б) Бренди де Херес
- В) Арманьяк
- Г) Коньяк

Задание с выбором ответа № 40

Выберите из предложенных субрегионов Коньяка, который является наименьшим по площади.

Выберите один правильный вариант ответа

- A) Petite Champagne
- Б) Grande Champagne
- В) Borderies
- Г) Fins Bois

Задание с выбором ответа № 41

Выберите из предложенных вариантов винодельческий регион, который НЕ находится в Новой Зеландии.

Выберите один правильный вариант ответа

- A) Хоукс Бэй
- Б) Мальборо
- В) Гисборн
- Г) Стелленбош

Задание с выбором ответа № 42

Выберите из предложенных вариантов основное сырье, которое используется при производстве виски «Bourbon».

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Ячмень
- Б) Пшеница
- В) Рожь
- Г) Кукуруза
- Д) Овес

Задание с выбором ответа № 43

Выберите из предложенных вариантов отличие «золотой» текилы от «серебряной» текилы.

Выберите один правильный вариант ответа

- А) Выдержка
- Б) Содержание карамели
- В) Содержание сахара
- Г) Крепость

Задание с выбором ответа № 44

Выберите из предложенных вариантов бурбон.

Выберите все верные варианты ответа

- А) Джим Бим
- Б) Мэкерз Марк
- В) Чивас Ригал
- Г) Уайлд Терки
- Д) Джемесон

Задание с выбором ответа № 45

Укажите, что означает надпись на этикетке бутылки с американским виски – «Sour Mash».

Выберите все верные варианты ответа

- А) Название региона производства виски
- Б) Название марки виски
- В) Название процесса производства виски
- Г) Название перегонного куба

11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена:

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
1	Б, В, Г, Д	1 балл
2	А, В, Г, Д	1 балл
3	Б	1 балл
4	Г	1 балл
5	А, Г	1 балл
6	А	1 балл
7	Б	1 балл
8	В	1 балл
9	В	1 балл
10	А, Б, В	1 балл
11	А	1 балл
12	А	1 балл
13	А	1 балл
14	А	1 балл
15	А	1 балл
16	А	1 балл
17	А	1 балл
18	Б	1 балл
19	А	1 балл
20	Б	1 балл
21	Б	1 балл
22	А	1 балл
23	Б	1 балл
24	Б	1 балл
25	Б	1 балл
26	Б	1 балл
27	Б	1 балл
28	А	1 балл
29	Б	1 балл
30	Б	1 балл
31	Б	1 балл
32	А	1 балл
33	Б	1 балл

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
34	Б	1 балл
35	А	1 балл
36	А	1 балл
37	Б	1 балл
38	В	1 балл
39	Б	1 балл
40	Б	1 балл
41	А	1 балл
42	Г	1 балл
43	Б	1 балл
44	А, Б	1 балл
45	В	1 балл

Вариант соискателя формируется из случайно подбираемых заданий в соответствии со спецификацией. Всего 45 заданий. Вариант соискателя содержит 45 заданий. Баллы, полученные за выполненное задание, суммируются. Максимальное количество баллов – 45.

Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при условии достижения набранной суммы баллов от 35 и более.

12. Задания для практического этапа профессионального экзамена:

ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

I.

Трудовая функция:

Управление ресурсами службы сомелье.

Трудовые действия:

1. Руководство разработкой винной политики предприятия питания, создания и актуализации чайного и кофейного меню.

Типовое задание 1:

Соискатель выбирает случайным образом вариант экзаменационной карточки № 1, в которой указана следующая информация:

1. Концепция ресторана,
2. Количество посадочных мест,
3. Статистика загрузки ресторана в течение недели в утреннее, дневное и вечернее время,
4. Статистика реализации вин за год.
5. Количество сотрудников ресторана, их должностные обязанности и уровень квалификации,
6. Меню,
7. Винная карта, коктейльная карта, чайное и кофейное меню.

На основании полученной информации необходимо:

- а. Провести анализ винной карты и выработать предложения по ее актуализации. Презентовать предложения членам экспертной комиссии.
- б. Оценить потребность ресторана в персонале подразделения. Презентовать результаты проведенной оценки членам экспертной комиссии.

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки
1	2
Руководство разработкой винной политики предприятия питания, создания и актуализации чайного и кофейного меню	В презентации разработанных рекомендаций по актуализации винной карты соискатель: 1. Выделяет 3 позиции, которые не соотносятся с концепцией заведения <i>За каждую правильно выделенную позицию начисляется 3 балла. Максимальное количество баллов – 9 баллов.</i> 2. Выделяет 2 позиции, которые не соотносятся с меню <i>За каждую правильно выделенную позицию начисляется 4 балла. Максимальное количество баллов – 8 баллов.</i>

	<p>3. На основании концепции правильно определяет целевую аудиторию ресторана (социально-демографические признаки, психологические признаки). <i>За каждое совпадение с эталонным вариантом начисляется 2 балла.</i> <i>Максимальное количество баллов – 16 баллов.</i></p> <p>4. Без ошибок проводит ABC-XYZ-анализ <i>За каждую правильно выбранную группу (в соответствии с эталоном) начисляется по 5 баллов.</i> <i>Максимальное количество баллов – 30 баллов.</i></p> <p>5. На основании полученных результатов проведенного ABC-XYZ-анализа правильно их интерпретирует. <i>За каждый правильный вывод по каждой группе начисляется по 2 балла.</i> <i>Максимальное количество баллов – 12 баллов.</i></p> <p>6. Предлагает, как минимум, 5 позиций, которые следует добавить в винную карту <i>За каждую правильно выбранную позицию начисляется 2 балла.</i> <i>Максимальное количество баллов – 10 баллов.</i></p> <p><i>Максимальное количество баллов – 85.</i></p>
--	---

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: экзаменационная площадка, соответствующая требованиям к материально-техническому оснащению проведения практического этапа профессионального экзамена.
2. Максимальное время выполнения задания: 3 часа.

II.

Трудовая функция:

Обучение сотрудников службы сомелье обслуживанию гостей вином, прочими напитками.

Трудовые действия:

1. Обучение сотрудников на рабочем месте, контроль процесса обучения с отрывом от производства.
2. Проведение тематических инструктажей на рабочем месте с различными категориями персонала предприятия питания.

Типовое задание 2:

Соискатель выбирает экзаменационную карточку № 2, в которой указаны, условия выполнения задания.

В ходе выполнения задания согласно полученной им ЭК, соискатель должен на собственном примере продемонстрировать правильное

выполнение трудовых действий бармена с комментированием выполняемых действий.

Пример задания: «Работа с клиентами в зале ресторана».

Общее описание: Моделирование работы сомелье с клиентами в ресторане по заранее определённому сценарию. В условный ресторан к сомелье приходят 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 остальных участников задания: четыре человека играют роли гостей в соответствии с заранее известным им сценарием.

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки
1	2
Обучение сотрудников на рабочем месте	1. Рекомендации вина к блюду 1.1. Описание блюда №1 (Фуа гра) 1.2. Аргументированная рекомендация по сочетанию с блюдом №1 (сладкое вино) 1.3. Описание блюда №2 (устрицы) 1.4. Аргументированная рекомендация по сочетанию с блюдом №2 (Шабли)

	<p><i>За каждый субкритерий начисляется по 2 балла. Максимальное количество баллов – 8 баллов.</i></p> <p>2. Подача и декантация вина</p> <p>2.1. Гостям была предложена минеральная вода <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.2. Осуществлена проверка чистоты бокалов <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.3. Выбраны правильные аксессуары: корзина, декантр, свеча, ручник, блюдце, бокал для пробы. <i>За каждый правильно выбранный аксессуар начисляется по 0,5 баллов. Максимальное количество – 6 баллов.</i></p> <p>2.4. Засервированы бокалы для гостей <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.5. Использован поднос при сервировке бокалов <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.6. Отсутствие вертикального положения при обращении с бутылкой <i>За выполнение начисляется 2 балла.</i></p> <p>2.7. Бутылка продемонстрирована гостям <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.8. Произнесена для гостей информация: цвет вина, категория содержания сахара в вине, наименование вина, производитель вина, страна происхождения вина, регион происхождения вина, год урожая винограда, сорт(а) винограда. <i>За каждое правильное предоставление информации начисляется по 0,5 баллов. Максимальное количество – 4 балла.</i></p> <p>2.9. Зажжена свеча <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.10. Спичка потушена, не задувая ее <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.11. Обрезана капсула под кольцом или на его середине и снята. <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.12. Горлышко бутылки протерто ручником <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.13. Во время открывания бутылки: - бесшумно вытащена пробка, - не пролито вино в момент вытаскивания пробки, - пробка не проткнута насквозь <i>За каждое правильное действие начисляется по 1 баллу. Максимальное количество – 3 балла.</i></p> <p>2.14. Пробка осмотрена <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.15. Понюхать пробку <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.16. Предоставить пробку гостям, положив предварительно ее на блюдце <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.17. Горлышко бутылки протерто ручником <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.18. Вино продегустировано до или после декантации <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.19. Прополоскать дескантер <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>2.20. Декантировано по правилам: использована свеча, не стучать бутылкой о графин, не трясти бутылку, отсутствие шума, вино не пролито, прекратить декантировать при наплыве осадка,</p>
--	--

	<p>проверена прозрачность вина. <i>За каждый правильно совершенное действие начисляется по 0,5 баллов. Максимальное количество – 4 балла.</i></p> <p>2.21. Комментарии во время подачи вина (информация о характеристиках вина, его сочетаемости с блюдами и другими напитками) <i>За выполнение начисляется 2 балла.</i></p> <p>2.22. Затушена свеча, не задувая ее <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>2.23. Дать попробовать вино гостю, сделавшему заказ вина <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>2.24. Разлить вино по бокалам (соблюдая этикет и пропорции) <i>За выполнение начисляется 2 балла.</i></p> <p>2.25. Расположить пробку в зоне видимости гостя <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>2.26. Бутылка расположена в зоне видимости гостя <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>2.27. Убрано рабочее место <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>2.28. Сервировочный стол и стол клиентов чистые <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>2.29. Бокал, декантр и другой инвентарь не разбиты <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>2.30. Обслуживание производилось только с открытой руки <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>2.31. Соискатель уложился по времени <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>3. Подача игристого вина</p> <p>3.1. Гостям была предложена минеральная вода <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.2. Осуществлена проверка чистоты бокалов <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.3. Выбраны правильные аксессуары: - ведро для льда, наполненное льдом и водой - ручник, - блюдце, - бокал для пробы <i>За каждый правильно выбранный аксессуар начисляется по 0,5 баллов. Максимальное количество – 2 балла.</i></p> <p>3.4. Засервированы бокалы для гостей <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.5. Использован поднос при сервировке бокалов <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.6. Отсутствие вертикального положения при обращении с бутылкой <i>За выполнение начисляется 2 балла.</i></p> <p>3.7. Бутылка продемонстрирована гостям <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.8. Произнесена для гостей информация: цвет вина, категория содержания сахара в вине, наименование вина, производитель вина, страна происхождения вина, регион происхождения вина, год урожая винограда, сорт(а) винограда. <i>За каждое правильное предоставление информации начисляется по 0,5 баллов. Максимальное количество – 4 балла.</i></p> <p>3.9. Капсула обрезана под кольцом и снята <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p>
--	--

	<p>3.10. Положить обрезанную капсулу не в ведро <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.11. Снять мюзле, придерживая пробку <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.12. Во время открывания бутылки: - бесшумно вытащена пробка, - не пролито вино в момент вытаскивания пробки, - крутить бутылку, а не пробку <i>За каждое правильное действие начисляется по 1 баллу. Максимальное количество – 3 балла.</i></p> <p>3.13. Пробка осмотрена <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.14. Понюхать пробку <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.15. Предоставить пробку гостям, положив предварительно ее на блюдце <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.16. Горлышко бутылки протерто <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.17. Вино продегустировано <i>За выполнение начисляется 1 балл.</i></p> <p>3.18. Комментарии во время подачи вина (информация о характеристиках вина, его сочетаемости с блюдами и другими напитками) <i>За выполнение начисляется 2 балла.</i></p> <p>3.19. Дать попробовать вино гостю, сделавшему заказ вина <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>3.20. Разлить вино по бокалам (соблюдая этикет и пропорции) <i>За выполнение начисляется 2 балла.</i></p> <p>3.21. Расположить пробку в зоне видимости гостя <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>3.22. Бутылка расположена в зоне видимости гостя <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>3.23. Убрано рабочее место <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>3.24. Сервировочный стол и стол клиентов чистые <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>3.25. Бокал, декантр и другой инвентарь не разбиты <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>3.26. Обслуживание производилось только с открытой руки <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p>3.27. Соискатель уложился по времени <i>За выполнение начисляется 1 балла.</i></p> <p><i>Максимальное количество – 90 баллов.</i></p>
--	--

13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации:

максимальное количество баллов, которое соискатель может получить по результатам выполнения практического этапа профессионального экзамена, составляет 175 баллов.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации по квалификации «Шеф-сомелье (5-й уровень квалификации)» принимается при достижении 130 баллов.

14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств:

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 01.05.2017) "О защите прав потребителей"

Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции"