

**“Etiketin ardına bakmak”**

**Orta Düzey**



Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler  
**WSET® 2. Seviye Sertifika Programı**  
Özet Kitapçık

Onbirinci baskı. Haziran 2010

[www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)

# Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler

## WSET® 2. Seviye Sertifika Programı

Bu özet kitapçık, WSET® 2. Seviye Sertifika Programı hakkında hem adaylar hem de Yetkili Program Sağlayıcılarına yönelik gerekli bilgileri içerir.

Kitapçıkta sertifika programının sağladığı faydalara ilişkin detaylı bilgiler yer almaktadır. Program sağlayıcıları eğitim programlarını hazırlarken ve adaylar çalışma planlarını oluştururken bu bilgileri dikkate almalıdır, çünkü program sonunda uygulanacak sınav bunları test etmeye yöneliktir.

Ders programındaki bölümlerin ağırlıkları, çalışma planı, sınava ilişkin rehber niteliğindeki bilgiler ve sınav sistemi de Kitapçıkta bulunabilir.

### İçindekiler

---

1 - 6	Giriş
7	WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler Sertifika Programı
8 – 19	Bölüm Bir – Dünyadaki Şaraplar ve Yüksek Alkollü İçkiler
20 - 21	Bölüm Bir – Örnek Tadım Önerileri
22 – 24	Sınav Rehberi
25 - 27	Sınav Sistemi
28	Notlar

---

## Wine &amp; Spirit Education Trust Sertifikaları

**WSET® Awards, Wine & Spirit Education Trust'ın Sertifika Bölümü'dür.**

Bireylerin alkollü içkiler hakkında daha fazla bilgi sahibi olmasına ve tadım becerilerini geliştirmesine yönelik olarak kaliteli sertifika programları sunuyoruz. Bunun için:

- uygun program içeriğini belirlemek üzere içki sektörü ile işbirliği yapıyoruz
- sertifikalarımızı sunacak nitelikte, onaylı program sağlayıcıları ile çalışıyoruz
- sınavlar düzenliyoruz
- başarılı adayları sertifika ile ödüllendiriyoruz

WSET® onaylı sertifikaların geliştirilmesi ve dağıtımı hususunda, sadece Wine and Spirit Education Trust'ın Ödüllendirme Bölümü olan WSET® Awards yetkilidir.

**Sertifika Çerçevesi**

İngiltere Hükümeti'nin eğitim sistemine ilişkin yetkili kurumu olan, Sertifika ve Öğretim Programı Kurumu (Qualifications and Curriculum Authority - QCA) tarafından Ulusal Sertifika Çerçevesi (National Qualifications Framework - NQF) geliştirilmiştir. Çerçeve ulusal düzeyde onaylı tüm sertifika seviyelerini gösterecek şekilde tasarlanmıştır, böylece her kişi kendi eğitim programını planlayabilir. Seviyeler 1'den (temel) 8'e (doktora eşdeğeri) kadardır. WSET® sertifikalarının, Ulusal Sertifika Çerçevesindeki konumu aşağıdaki tabloda verilmiştir.

İngiltere Hükümeti tarafından yeni kurulan **Sertifika ve Sınav Sistemi Düzenleme Kurumu** (Office of the Qualifications and Examinations Regulator - OfQual), eğitim kurumları ve sertifikalara ilişkin Sertifikalar ve Eğitim Programı Çerçevesi (Qualifications and Curriculum Framework - QCF) adı verilen, kredi bazlı yeni bir çerçeve üzerinde çalışmaktadır. 3. Seviyeye kadar olan tüm WSET® sertifikaları, yeni çerçeveye dahil olmak üzere değerlendirilmektedir.

**Ulusal Sertifika Çerçevesi (USÇ)**

---

**Tam İsim: WSET® 1. Seviye Temel Şarap Sertifikası**

---

**USÇ Düzeyi: 1**

---

**Açıklama:** Bu sertifika programı, şarap servisinde çalışan sektör profesyonellerine yönelik temel şarap stillerine bir giriş niteliğindedir. Programda, turizm veya perakende sektöründe ilk kez çalışacak kişilere temel ürün bilgisinin yanısıra, saklama ve servis becerileri sağlanması amaçlanmaktadır.

---

**Ulusal Sertifika Çerçevesi** devam

---

**Tam İsim: WSET® 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkilerde Temel Sertifika**

---

**USÇ Düzeyi: 1**

---

Açıklama: Bu sertifika programı, yüksek alkollü içkilerin servisinde veya satışında çalışan sektör profesyonellerine yönelik olarak temel yüksek alkollü içki kategorilerine bir giriş niteliğindedir. Programda, turizm veya alkollü içki sektöründe çalışacak kişilere temel ürün bilgisi sağlanması amaçlanmaktadır.

---

**Tam İsim: WSET® 2. Seviye Yüksek Alkollü İçkilerde Profesyonel Sertifika**

---

**USÇ Düzeyi: 2**

---

Açıklama: Bu sertifika programı, Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler 2. Seviye Sertifika Programında genel olarak ele alınan yüksek alkollü içki ve likörleri daha detaylı şekilde ele alır. Bu programda tüm yüksek alkollü içki kategorileri, bu içkilerin kullanım alanları ve tadım tekniklerine ilişkin teoriler gözden geçirilir.

---

**Tam İsim: WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde Orta Düzey Sertifika**

---

**USÇ Düzeyi: 2**

---

Açıklama: Bu sertifika programında tüm alkollü içki kategorileri ve tadım tekniklerine ilişkin teoriler ele alınır. Daha tecrübesiz kişilere hitap eden bir programdır.

---

**Tam İsim: WSET® İleri Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde Uluslararası Sertifika**

---

Açıklama: İleri Uluslararası Sertifika Programında, dünyadaki başlıca şarap ve yüksek alkollü içkiler daha detaylı şekilde ele alınır ve tadım tekniklerine daha fazla yoğunlaşılır.

---

**Tam İsim: WSET® 3. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde İleri Düzey Sertifika**

---

**USÇ Düzeyi: 3**

---

Açıklama: İleri Düzey Sertifika Programında, dünyadaki başlıca şarap ve yüksek alkollü içkiler daha detaylı şekilde ele alınır ve tadım tekniklerine daha fazla yoğunlaşılır.

---

**Ulusal Sertifika Çerçevesi** devam

---

**Tam İsim: WSET® 4. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde Diploma**

---

**USÇ Düzeyi: 4**

---

**Açıklama:** Bu programda, bilgi ve ticari faktörleri uzmanlık düzeyinde birleştirerek, şarap ve yüksek alkollü içkilerin profesyonel şekilde değerlendirilmesi söz konusudur. Diploma programı, Institute of Masters of Wine'a üye olmak isteyen adaylara önerilir.

---

**Tam İsim: WSET® 5. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde Onur Diploması**

---

**USÇ Düzeyi: 5**

---

**Açıklama:** Bu bireysel araştırma projesinde, öğrenciler kendi seçtikleri özel bir şarap veya yüksek alkollü içki konusunda araştırma, değerlendirme ve analitik becerilerini geliştirirler.

**BS EN ISO 9001:2008**

WSET® Awards, alkollü içkilerin ürün bilgisi ve tadım becerilerine yönelik sertifika ve sınav sistemi yönetimi konusunda BS EN ISO 9001:2008 gerekliliklerine uyan bir Kalite Yönetim Sistemi uygulamaktadır.



BS EN ISO 9001:2008

FS 66504

## 2. Seviye Sertifika Programına Hazırlık

WSET® sertifika programları, sadece WSET® Awards tarafından kabul edilen Yetkili Program Sağlayıcıları (YPS) tarafından yürütülebilir. WSET sertifikası almak isteyen öğrenciler bir YPS'ye kayıt olmalıdır. Öğrenci YPS ile iletişim kurar, WSET® Awards tarafından belirlenen kurs programı ile sınav uygulamasının sorumluluğu YPS'ye aittir.

Nasıl tadım yapılacağını öğrenmenin en iyi yolu, YPS'de grup çalışmasına katılmaktır, ancak bazı YPS'ler öğrencilere uzaktan eğitim vererek de sınava hazırlamaktadır.

İngiltere'de ve diğer ülkelerde bulunan Yetkili Program Sağlayıcılarının listesini WSET® websitesinde bulabilirsiniz ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)). Lütfen programlar hakkında bilgi almak için doğrudan YPS ile iletişime geçiniz.

### Kilit Becerilerin Geliştirilmesi

İngiltere Hükümeti tarafından, Sertifika ve Sınav Sistemi Düzenleme Kurumu aracılığıyla altı kilit beceri alanında başarı düzeyleri belirlenmiştir: iletişim, sayısal bilgi ve teknoloji uygulamaları, diğer kişilerle birlikte çalışma, kendi kendine öğrenme becerisini ve performansı geliştirme, problem çözme.

WSET® 2. Seviye Sertifika Programı bu beceri alanlarını değerlendirmeye yönelik değildir. Ancak, öğrencilerin belirli kilit becerileri geliştirmesini sağladığı ve portföy sunumuna hazırlık oluşturduğu düşünülür.

Eğitmenlerin ve öğrencilerin yararlanması amacıyla altı kritik beceri alanını kapsayan bir anahtar harita hazırlanmıştır. Bu anahtar haritada, WSET® 2. Seviye Sertifika Programı boyunca öğrencilerin bu becerileri nasıl geliştirebileceğine dair örnekler verilmiştir.

Bu kilit becerileri geliştirmenin, benimsenen çalışma şekline bağlı olduğu unutulmamalıdır.

WSET® 2. Seviye Orta Düzey Sertifika Programı, tüm kritik beceri alanlarını kapsamamaktadır. Bu nedenle, tüm kilit-beceri alanlarını tamamlamak isteyen öğrencilerin, bu konuda uzman bir danışmana başvurmasını öneriyoruz.

Ancak, kritik becerilerin geliştirilebileceği ve uygulanabileceği iki alan belirlenmiştir:

- iletişim
- kendi kendine öğrenme becerisini ve performansı geliştirme.

Eğitmenlere ve öğrencilere yardımcı olması açısından, WSET® 2. Seviye Orta Düzey Sertifika Programına katılan öğrencilerin göstermesi gereken kilit becerilere ilişkin bir rehber hazırlanmıştır. Bu rehberlere YPS El Kitabından veya WSET® websitesinden erişilebilir ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)).

Rehberler, WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde Orta Düzey Sertifika programı kapsamında verilen WSET® Eğitmen rehberlerinin ve eşlik eden ders kitaplarının kullanımı sırasında ortaya çıkacak kilit beceri fırsatlarını belirler. Öğretme teknikleri açısından farklı yaklaşımlar benimsemiş Eğitmenler, kilit becerilerin geliştirilmesi ve gösterimini konusunda farklı fırsatlar da sunabilir.

**Fırsat Eşitliği Politikası**

WSET® Awards fırsat eşitliği ilkesini destekler ve tüm adayların adil ve eşit şekilde değerlendirilmesini sağlamakla yükümlüdür. Fırsat-eşitliği politikamızın bir kopyası WSET® Awards Merkez Koordinatörü ve Kalite Güvence Müdüründen edinilebilir.

**Müşteri Hizmetleri Bildirisi**

Müşterilerin WSET® Awards'tan bekleyebileceği hizmet kalitesi ve kapsamı, Müşteri Hizmetleri Bildirisinde açıklanmıştır. Bu bildirinin bir kopyası WSET® Awards Merkez Koordinatörü ve Kalite Güvence Müdüründen edinilebilir.

Alınan hizmetten memnun olunmadığı takdirde, lütfen en kısa zamanda kayıt olduğunuz YPS ile iletişime geçiniz. Eğer sorun çözülmezse, lütfen WSET® Awards Merkez Koordinatörü ve Kalite Güvence Müdürü ile temasa geçiniz.

**Burslu Öğrenim Olanakları**

Hem İngiltere'de hem de diğer ülkelerde içki sektöründe çalışan profesyoneller ve diğer kişiler arasında sınırlı sayıda aday, WSET® Awards tarafından sektörel sponsorlarca sağlanan burs olanakları için değerlendirmeye alınır. Ödüller genelde şarap veya yüksek alkollü içki üretim bölgelerine yapılan seyahatleri kapsar. Bazı durumlarda, uygun adayları belirlemek için birebir görüşmeler de yapılır. Mevcut burs listesi ve daha fazla bilgi için [awards@wset.co.uk](mailto:awards@wset.co.uk) ile iletişime geçebilirsiniz.

WSET® Awards tarafından sertifika programına katılmak isteyen adaya kurum içi burs olanakları sunulmamaktadır.

**Programın Amaçları**

2. Seviye Orta Düzey Sertifika programı, şarap ve yüksek alkollü içkilere ilişkin çok az bilgisi olan ya da hiç bilgisi olmayan kişilere yöneliktir. Turizm ve perakende sektörlerinde, müşteri hizmetleri veya satışta çalışan kişiler için gerekli temel ürün bilgisini kapsar. Ayrıca konuya genel olarak ilgi duyan kişilere hitap eder.

Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde WSET® 2. Seviye Sertifika sahipleri, dünyadaki başlıca şarapların ve yüksek alkollü içkilerin etiketlerini değerlendirebilir ve şarap tadımı ve değerlendirmesine ilişkin prensipleri anlamalarının yanısıra, şarap seçimi ve servisi konusunda önerilerde de bulunabilirler.

**Sertifika Yapısı: WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde Orta Düzey Sertifika****Ana Bölüm****Bölüm Bir: Dünyadaki Şaraplar ve Yüksek Alkollü İçkiler**

- |     |   |
|-----|---|
| 1.1 | Stili etkileyen faktörler                                     |
| 1.2 | Üzüm türleri  |
| 1.3 | Dünyadaki kilit şarap üretim bölgeleri                        |
| 1.4 | Köpüren şaraplar  |
| 1.5 | Tatlı şaraplar ve fortifiye şaraplar                          |
| 1.6 | Yüksek alkollü içkiler ve likörler                            |
| 1.7 | Müşterilere ve sektör çalışanlarına yönelik bilgi ve öneriler |
| 1.8 | Dünyada öne çıkan şarapların özelliklerini tanımlamak         |

**Sertifika amaçları**

Bu sertifika programını tamamlayan kişiler aşağıdaki becerileri edinir:

- temel şarap stillerini etkileyen faktörleri anlatmak
- öne çıkan üzüm türlerinin özelliklerini anlatmak
- şişe üzerinde yer alan etiket bilgilerini yorumlayarak, kilit bölgelerde öne çıkan üzüm türlerinden üretilen şarapların stillerini ve aromalarını anlamak
- mevcut şarap stillerine, yemek-şarap uyumu ilkelerini uygulamak
- şarap tanımları için WSET® Tadıma Sistematiik Yaklaşımı kullanmak
- şarap ve yüksek alkollü içkilerin tüketimine ilişkin sağlığa, güvenliğe, sosyal ve hukuki konulara dair görüş belirtmek
- şarap ve yüksek alkollü içkilerin doğru şekilde saklanması ve servisine yönelik bilgi ve öneriler sunmak

**Kayıt**

WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde Orta Düzey Sertifika Programına herhangi bir katılım şartı yoktur. Sınavın yapıldığı ülkede alkollü içki satışına yönelik yasal yaş sınırının altında kalan adayların, kurs kapsamında herhangi bir alkollü içki tadımına katılmasına izin verilmez, ancak bu durum kursu başarıyla tamamlamalarına engel değildir.

**Eğitim Saatleri**

Öğrencilerin kursu başarıyla tamamlaması için 28 saatlik çalışma yapması önerilir. Bu çalışma, ders saatlerinin yanısıra, kendi kendine çalışma zamanını da kapsar. Ayrıca, ders saatlerinin de 16 saatten az olmaması önerilir.

**Şarap ve Yüksek Alkollü İçki Sertifikalarında Önerilen Program Planlaması**

WSET® 3. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler programına katılım için WSET® 2. Seviye Sertifika veya eşdeğer bilgi düzeyine sahip olunması önerilir.

**Ulusal Mesleki Sertifikaları (UMS) da kapsayan Diğer Sertifikalar**

2. Seviye Sertifika, birçok UMS için gerekli bilgilerin edinilmesini sağlar. Turizm ve dağıtım sektörlerindeki uygun UMS kurumları hakkındaki rehber, YPS EI kitabından veya WSET® web sitesinden edinilebilir ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)).

**BÖLÜM 1 – STİLİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER****Eğitim Sonuçları**

1. Bir asmanın sağlıklı ürün vermesi için gerekli **koşulları** ve bu koşulları etkileyen **çevresel faktörleri** anlatmak.
2. **Üzüm yetiştiriciliğinin** şarap üretim maliyetleri ve stilleri üzerindeki etkisini anlatmak.
3. **Şarap yapımının** şarap üretim maliyetleri ve stilleri üzerindeki etkisini anlatmak.
4. **Olgunlaştırma** sürecinin şarap üretim maliyetleri ve stilleri üzerindeki etkisini anlatmak.

<b>A</b>	<b>KOŞULLAR</b>
Koşullar	sıcaklık, güneş ışığı, besleyici mineraller, su
<b>B</b>	<b>ÇEVRESEL FAKTÖRLER</b>
İklim ve Hava	İklimler: sıcak, ılıman, soğuk Hava: rekolte, havanın rekolteye etkisi, şarap stiline etkisi
Toprak ve Arazi yapısı	Drenaj, besleyici mineraller, su, arazinin yönü
<b>C</b>	<b>ASMA YETİŞTİRİCİLİĞİ</b>
Bağ alanı	zararlılar ve hastalıklar, hasat
<b>D</b>	<b>ŞARAP ÜRETİMİ</b>
Üretim	ezme, presleme, fermentasyon, araç tipleri, sıcaklıklar
Stilleri	kırmızı, roze, beyaz, köpüren, fortifiye, tatlı, orta, sek
<b>E</b>	<b>OLGUNLAŞTIRMA</b>
Olgunlaştırma	araç tipleri, oksijenin etkisi, aromalar üzerindeki etkisi

## BÖLÜM İKİ – ÜZÜM TÜRLERİ

### Eğitim Sonuçları

1. Şarap üretiminde kullanılan **temel üzüm türlerini** anlatmak.
2. Hem yüksek hacimli-ucuz şaraplarda, hem de üst kalite şaraplarda her bir üzüm türü için **en önemli bölgeleri** belirlemek.
3. Bu bölgelerde bu üzüm türlerinden üretilen şarap **stilleri**ni anlatmak.
4. Bu üzüm türlerinden üretilen en yaygın **kupaj** şarapları anlatmak.

### Temel Beyaz Üzüm Türleri

A	EN ÖNEMLİ BÖLGELER
<b>CHARDONNAY</b>	
<b>Fransa</b>	<b>Burgundy:</b> Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Mersault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
<b>Avustralya</b>	Hunter Vadisi, Victoria, Limestone Coast, Adelaide Hills, Margaret River
<b>Yeni Zelanda</b>	Hawkes Bay, Gisborne, Marlborough
<b>California</b>	Coastal region, Sonoma, Carneros
<b>Şili</b>	Valle Central, Casablanca
<b>Arjantin</b>	Mendoza
<b>Güney Afrika</b>	Kıyı bölgesi
<b>Yüksek hacimli/ucuz</b>	Güney Doğu Avustralya, Western Cape, California, Valle Central (Şili), Vin de Pays d'Oc, Vin de Pays du Val de Loire, Güney İtalya, Arjantin
<b>Kupajlar</b>	Chardonnay + Sémillon, Chardonnay + yerel üzüm türleri, Chardonnay + Pinot Noir (köpüren şaraplar)
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	
<b>Fransa</b>	Sancerre, Pouilly-Fumé, Bordeaux Blanc
<b>Yeni Zelanda</b>	Marlborough
<b>California</b>	Napa Fumé Blanc
<b>Şili</b>	Casablanca
<b>Güney Afrika</b>	Kıyı bölgesi
<b>Yüksek hacimli/ucuz</b>	Vin de Pays du Val de Loire, Vin de Pays d'Oc, California, Valle Central (Şili)
<b>Kupajlar</b>	Sauvignon Blanc + Sémillon

## Temel Beyaz Üzüm Türleri devam

A	EN ÖNEMLİ BÖLGELER
<b>RIESLING</b>	
<b>Almanya</b>	Mosel, Rheingau, Pfalz
<b>Fransa</b>	Alsace
<b>Avustralya</b>	Clare Vadisi, Eden Vadisi
<b>Yeni Zelanda</b>	Marlborough
<b>Yüksek hacimli / ucuz</b>	Almanya (kupaj)
<b>Kupajlar</b>	Riesling, diğer aromatik üzüm türleriyle kupaja girer

## Temel Siyah Üzüm Türleri

A	EN ÖNEMLİ BÖLGELER
<b>PINOT NOIR</b>	
<b>Fransa</b>	<b>Burgundy:</b> Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-George, Beaune, Pommard
<b>Yeni Zelanda</b>	Martinborough, Marlborough, Otago Central
<b>ABD</b>	<b>California:</b> Kıyı bölgesi, Sonoma, Carneros <b>Oregon</b>
<b>Şili</b>	Valle Central, Casablanca
<b>Güney Afrika</b>	Kıyı Bölgesi
<b>Yüksek hacimli / ucuz</b>	Şili
<b>Kupajlar</b>	Pinot Noir + Gamay, Pinot Noir + Chardonnay (köpüren şaraplar)
<b>CABERNET SAUVIGNON VE MERLOT</b>	
<b>Fransa</b>	<b>Burdeaux:</b> Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, St. Emilion, Pomerol
<b>California</b>	Napa Vadisi, Sonoma
<b>Şili</b>	Valle Central, Maipo, Rapel
<b>Arjantin</b>	Mendoza, Cafayate
<b>Avustralya</b>	Coonawarra, Margaret River
<b>Yeni Zelanda</b>	Hawkes Bay
<b>Güney Afrika</b>	Stellenbosch
<b>Yüksek hacimli / ucuz</b>	Vin de Pays d'Occ, California, Valle Central (Şili), Mendoza, Güney Doğu Avustralya, Western Cape, Kuzey İtalya
<b>Kupajlar</b>	Cabernet + Merlot + Shiraz

## Temel Siyah Üzüm Türleri devam

A	EN ÖNEMLİ BÖLGELER
<b>SYRAH/SHIRAZ GRENACHE/GARNACHA</b>	
<b>Fransa</b>	<b>Kuzey Rhône:</b> Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie <b>Güney Rhône:</b> Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+ isim), Châteauneuf-du-Pape
<b>İspanya</b>	Rioja, Navarra
<b>Avustralya</b>	<b>Güney Avustralya:</b> Barossa, McLaren Vale Batı Victoria ve Orta Victoria <b>New South Wales:</b> Hunter Vadisi, Batı Avustralya
<b>Yüksek hacimli / ucuz</b>	Güney Doğu Avustralya, Côtes du Rhône, Güney Fransa (Fitou, Corbières, Côtes du Rousillon, Languedoc, Minervois), İspanya (La Mancha, Valdepeñas)
<b>Kupajlar</b>	Garnacha + Shiraz; Shiraz + Cabernet; Shiraz + Viogner

## BÖLÜM ÜÇ – DÜNYADAKİ ÖNEMLİ ŞARAP ÜRETİM BÖLGELERİ

## Eğitim Sonuçları

1. Her şarap üretim bölgesi için üretilen şarap stillerini, kullanılan temel üzüm türlerini ve yaygın bölgesel etiketleme terimlerini anlatmak.
2. Kalite ve stile ilişkin yaygın etiketleme terimlerinin anlamlarını tarif etmek.

A	ŞARAP ÜRETİM BÖLGELERİ
Fransa	<b>Burgundy:</b> Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent.
	<b>Bordeaux:</b> Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Saint-Emilion, Pomerol, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes.
	<b>Rhône:</b> Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône
	<b>Loire:</b> Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé
	<b>Alsace</b>
	<b>Önemli bölgesel üzüm türleri:</b> Siyah: Gamay Beyaz: Muscadet, Sémillon, Gewürztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris
Almanya	Mosel, Rheingau, Pfalz
İtalya	<b>Piedmont ve NW:</b> Barolo ve Barbaresco
	<b>Veneto ve NE:</b> Valpolicella, Soave
	<b>Toscana ve Orta İtalya:</b> Chianti Classico, Chianti Rufina, Frascati, Orvieto
	<b>Güney İtalya:</b> Puglia, Sicily
	<b>Önemli bölgesel üzüm türleri:</b> Siyah: Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano, Barbera, Primitivo Beyaz: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio
İspanya	Rioja, Navarra, Ribera del Duero, Catalunya, La Mancha, Valdepeñas
	<b>Önemli bölgesel üzüm türleri:</b> Siyah: Tempranillo, Garnacha
ABD	<b>California:</b> Coastal, Napa, Sonoma, Carneros
	<b>Oregón</b>
	<b>Önemli bölgesel üzüm türleri:</b> Siyah: Zinfandel

A	ŞARAP ÜRETİM BÖLGELERİ devam
<b>Arjantin</b>	Mendoza, Cafayate <b>Önemli bölgesel üzüm türleri:</b> Siyah: Malbec Beyaz: Torrontés
<b>Şili</b>	Valle Central, Maipo, Rapel, Casablanca <b>Önemli bölgesel üzüm türleri:</b> Siyah: Carmenère
<b>Avustralya</b>	Güney Avustralya, Adelaide Hills, Barossa Vadisi, Eden Vadisi, Clare Vadisi, McLaren Vale, Limestone Coast, Coonawarra, Batı Victoria, Güney Victoria, Hunter Vadisi, Batı Avustralya, Margaret River <b>Önemli bölgesel üzüm türleri:</b> Beyaz: Semillon
<b>Yeni Zelanda</b>	Hawkes Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago
<b>Güney Afrika</b>	Western Cape, Stellenbosch <b>Önemli bölgesel üzüm türleri:</b> Siyah: Pinotage Beyaz: Chenin Blanc

B	KALİTE VEYA STİLE İLİŞKİN YAYGIN ETİKETLEME TERİMLERİ
<b>Fransa</b>	Appellation d'Origine Contrôlée (AC), Vin de Pays, Vin de Table <b>Genel:</b> rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux, Villages <b>Burgundy ve Beaujolais:</b> Premier Cru, Grand Cru, Nouveau <b>Bordeaux:</b> Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé <b>Loire:</b> Sur Lie <b>Alsace:</b> Grand Cru
<b>Almanya</b>	Tafelwein, Landwein, QbA, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
<b>İtalya</b>	DOCG, DOC, IGT, Vino da Tavola, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva
<b>İspanya</b>	DOCa, DO, Vino de la Tierra, Vino de Mesa, tinto, rosado, blanco, seco, Vino Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
<b>ABD</b>	<b>California:</b> Kıyı bölgeleri
<b>Avustralya</b>	Güney Doğu Avustralya
<b>Güney Afrika</b>	Kıyı bölgesi
<b>Genel</b>	cuveé, meşede olgunlaştırılmış, fıçıda fermente edilmiş/olgunlaştırılmış, botrytis/asıl küf, organik, arıtılmamış/filtrelenmemiş

**BÖLÜM DÖRT –  
KÖPÜREN ŞARAPLAR****Eğitim Sonuçları**

1. Köpüren şarap üretiminde **en önemli ülkeleri/bölgeleri** seçmek.
2. Köpüren şarap üretiminde kullanılan **en önemli üzüm türlerini** anlatmak.
3. Hem yüksek hacimli, ucuz köpüren şaraplarda, hem de üst kalite köpüren şaraplarda **en önemli etiketleme terimlerini** belirlemek.
4. Bu etiketleme terimlerine sahip şarapların **stilini** anlatmak.
5. Yaygın şekilde görülen köpüren şarapların **üretim yöntemlerini** anlatmak.

A	EN ÖNEMLİ ÜLKELER/BÖLGELER
Fransa	Champagne, Crémant, Saumur
İspanya	Cava
Almanya	Sekt
İtalya	Asti, Prosecco
Avustralya	
Yeni Zelanda	
California	

B	EN ÖNEMLİ ÜZÜM TÜRLERİ
Üzümler	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat

C	KALİTE VE STİLE İLİŞKİN YAYGIN ETİKETLEME TERİMLERİ
Genel	Brut, Non Vintage,, Vintage Geleneksel Yöntem/ Méthode Traditionelle/Şişede fermente edilmiş

D	ÜRETİM YÖNTEMLERİ
Yöntemler	Şişede fermentasyon, tankta fermentasyon

## BÖLÜM BEŞ – TATLI ŞARAPLAR VE FORTİFİYE ŞARAPLAR

### Eğitim Sonuçları

1. Hem yüksek hacimli, ucuz üretim, hem de üst kalite tatlı şaraplar ve fortifiye şaraplar için **en önemli etiketleme terimlerini** anlatmak.
2. Bu etiketleme terimlerine sahip şarapların **stilini** anlatmak.
3. Tatlı ve fortifiye şarap üretiminde kullanılan **en önemli üzüm türlerini** anlatmak.
4. Yaygın şekilde görülen tatlı ve fortifiye şarapların **üretim yöntemlerini** anlatmak.

A	EN ÖNEMLİ ETİKETLEME TERİMLERİ
Fransa	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venice
İspanya	Moscatel de Valencia, Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso)
Almanya	Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Portekiz	Port (Tawny, Vintage, LBV, Ruby)
Macaristan	Tokaji
Avustralya	Botrytis Semillon, Rutherglen Muscat
Yüksek hacimli / ucuz	Oporto Ruby, Cream Sherry, Valencia

B	EN ÖNEMLİ ÜZÜM TÜRLERİ
Üzümler	Semillon, Muscat, Riesling

C	ÜRETİM YÖNTEMLERİ
Sherry	Fermentasyondan sonra fortifiye etmek, olgunlaştırmak
Port, VdNs	Fermentasyonu durdurmak için fortifiye etmek, olgunlaştırmak
Fortifiye olmayan üst kalite	Asil küf / Botrytis, Icewine, buruşmuş üzümler
Yüksek hacimli / ucuz	Maya filtresi, fermente edilmemiş şıranın eklenmesi

## BÖLÜM ALTI – YÜKSEK ALKOLLÜ İÇKİLER VE LİKÖRLER

### Eğitim Sonuçları

1. Hem yüksek hacimli, ucuz üretim, hem de üst kalite yüksek alkollü içkiler ve likörler için **en önemli etiketleme terimlerini** anlatmak.
2. Bu etiketleme terimlerine sahip yüksek alkollü içkilerin ve likörlerin **stilini** anlatmak.
3. Yaygın olarak görülen yüksek alkollü içkilerin ve likörlerin **üretim yöntemlerini ve baz maddelerini** anlatmak.

A	EN ÖNEMLİ ETİKETLEME TERİMLERİ
Brendi	Konyak, Armanyak, Brandy de Jerez, İspanyolca, VS, VSOP, XO, Napolyon
Viski	<b>İskoç:</b> Blend, Malt
	<b>İrlanda</b>
	<b>Amerikan Viskisi:</b> Bourbon, Tennessee, Kanada
Rom	Beyaz, altın, koyu
Tekila	plata/gümüş, altın, Reposado, Añejo
Cin	Damıtılmış, London dry
Votka	
Likörler	

B	ÜRETİM YÖNTEMLERİ VE BAZ MADDELER
Genel	Klasik imbik, kontinü (kolon) imbik
Brendi	Üzümler, şarap, damıtma, olgunlaştırma
Viski	Malt arpa, diğer tahıllar, dönüşüm, fermentasyon, damıtma, olgunlaştırma
Rom	Şeker kamışı, melas, olgunlaştırma, renklendirme
Tekila	agav, dönüşüm, olgunlaştırma
Cin	<b>Botanikler:</b> ardıç, kişniş, melekotu, narenciye kabukları <b>Aroma yöntemleri:</b> soğuk birleşim, damıtma
Votka	Tahıl, diğer maddeler ("herhangi biri"), filtreleme
Likörler	Meyve, bitki, tohum/çekirdek/fındık, çiftlik ürünleri Tatlandırma, aroma katma, renklendirme

## BÖLÜM YEDİ – MÜŞTERİLERE VE SEKTÖR PROFESYONELLERİNE YÖNELİK BİLGİ VE ÖNERİLER

### Eğitim Sonuçları

1. Dünyadaki başlıca şaraplar ve yüksek alkollü içkiler için **stil özelliklerini** anlatmak.
2. Ürün bilgisini kullanarak, şarap ve yüksek alkollü içki alımlarında, müşterilerin stil, kalite ve fiyat ihtiyaçlarına göre benzer stile sahip alternatiflerle birlikte önerilerde bulunmak.
3. **Yemek ve şarap uyumu ilkelerini** uygulamak.
4. Şarap ve yüksek alkollü içkilerin **saklama ve servis** koşulları hakkında müşterilere ve çalışanlara önerilerde bulunmak.
5. Şarapta bulunan **yaygın hataları** anlatmak.
6. Şarap ve yüksek alkollü içkilerin tüketiminde **sağlığa, güvenliğe, toplumsal ve hukuki konulara** dair görüş belirtmek.

A	STİL ÖZELLİKLERİ
<b>WSET® Tadıma Sistemik Yaklaşımı kullanmak</b>	Görünüş, burun, damak, değerlendirme
B	YEMEK VE ŞARAP UYUMU İLKELERİ
<b>Şarap faktörleri</b>	Aroma yoğunluğu, aroma özellikleri, gövde, asidite, tanen, tatlılık derecesi
<b>Yemek faktörleri</b>	Aroma yoğunluğu, aroma özellikleri, ekşilik, tatlılık, tuzluluk, baharat, tütsülenme, zenginlik ve yağlılık durumu
C	SAKLAMA VE SERVİS
<b>Saklama</b>	ideal koşullar, yanlış saklama koşullarının etkileri
<b>Servis</b>	Servis sırası, servis sıcaklıkları, şişeyi açma ve karafa alma, kadeh ve diğer ekipmanlar
<b>Şarap seçimi</b>	Müşterinin damak zevki, fiyat, durum, organizatörün ihtiyaçları
D	YAYGIN HATALAR
<b>Hatalar</b>	Hatalı mantar, okside şarap, hatalı şarap
E	SAĞLIK, GÜVENLİK, TOPLUMSAL VE HUKUKİ KONULAR
<b>Sorumlu tüketim</b>	Alkolün güvenli şekilde tüketimi

## BÖLÜM SEKİZ – DÜNYADA ÖNE ÇIKAN ŞARAPLARIN ÖZELLİKLERİNİ TANIMLAMAK

### Eğitim Sonuçları

1. WSET® Tadıma Sistemik Yaklaşımı (Orta Düzey) kullanarak, bölgeye, üzüm türlerine, stile ve kaliteye ilişkin etiket terimlerine göre şarapların **ana özelliklerini** tanımlamak.

WSET® 2. SEVİYE ŞARAP TADIMINA SİSTEMATİK YAKLAŞIM (ORTA DÜZEY)		
Görünüş	Berraklık	temiz – bulanık
	Yoğunluk	açık – orta – koyu
	Renk	<i>Beyaz:</i> limon – altın – kehribar <i>Roze:</i> pembe – turuncu <i>Kırmızı:</i> mor – yakut – kiremit – kahvemsî
Burun	Durum	temiz - hatalı
	Yoğunluk	hafif – orta – güçlü
	Aroma karakteri	meyve – çiçek – baharat – otsu – meşe – diğer
Damak	Tatlılık	sek – hafif sek – orta - tatlı
	Asidite	düşük – orta – yüksek
	Tanen	düşük – orta – yüksek
	Gövde	hafif – orta – tam
	Aroma karakteri	meyve – çiçek – baharat – otsu – meşe – diğer
	Uzunluk	kısa – orta – uzun
Değerlendirme	Kalite	zayıf – kabul edilebilir – iyi – çok iyi – mükemmel

<b>ŞARAPLAR VE YÜKSEK ALKOLLÜ İÇKİLER</b>		
<b>GENEL</b>	Kırmızı	Herhangi bir ucuz, yüksek hacimli, markalı kırmızı şarap Herhangi bir üst kalite, tam-gövdeli, meşede olgunlaştırılmış Yeni Dünya kırmızı şarabı (Bölüm 2’de listelenmeyen bir üzüm türü, örn., Zinfandel) Herhangi bir üst kalite, Yeni Dünya Cabernet Sauvignon şarabı Herhangi bir üst kalite, Yeni Dünya Pinot Noir şarabı Herhangi bir ucuz, yüksek hacimli Yeni Dünya Merlot şarabı
	Roze	Herhangi bir sek roze şarabı (örn., Navarra Rosado veya Tavel)
	Beyaz	Herhangi bir meşesiz, aromatik olmayan beyaz şarap (örn., Soave, İtalyan Pinot Grigio) Herhangi bir aromatik, meşesiz beyaz şarap (örn., Gewurztraminer, Torrontés) Herhangi bir ucuz, yüksek hacimli Chardonnay şarabı Herhangi bir fiçıda fermente edilmiş Yeni Dünya Chardonnay şarabı Herhangi bir sek, meşede olgunlaştırılmış beyaz şarap, Chardonnay dışında (örn., Fumé Blanc, meşede olgunlaştırılmış Chenin blanc) Herhangi bir asil küften etkilenmemiş tatlı şarap (örn., Vin Doux Naturel) Herhangi bir orta veya tatlı beyaz şarap (örn., tatlı Vouvray veya Tokaji)
<b>BÖLGESEL ŞARAPLAR VE YÜKSEK ALKOLLÜ İÇKİLER</b>		
<b>BORDEAUX</b>	Kırmızı	Grand Cru de Saint-Emilion Grand Cru Classé (Haut-Médoc / Pauillac / Margaux)
	Beyaz	Sauternes
<b>BURGUNDY</b>	Kırmızı	Cote d’Or Commune veya Premier Cru Beaujolais veya Beaujolais Villages
	Beyaz	Chablis Premier Cru Côte d’Or Commune veya Premier Cru
<b>LOIRE</b>	Beyaz	Sancerre veya Pouilly-Fumé Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie
<b>RHÔNE VADİSİ</b>	Kırmızı	Côtes du Rhône veya Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Kuzey Rhône Syrah
<b>ALMANYA</b>	Beyaz	Mosel Einzellage Riesling Kabinett veya Spätlese
<b>İTALYA</b>	Kırmızı	Barolo Valpolicella Chianti Classico Riserva

**İSPANYA**

Kırmızı

Ucuz İspanyol kırmızı şarapları (örn., Rioja Joven)  
Rioja Reserva veya Gran Reserva

<b>BÖLGESEL ŞARAPLAR VE YÜKSEK ALKOLLÜ İÇKİLER</b> devam		
<b>AVUSTRALYA</b>	Kırmızı	Üst kalite Barossa Shiraz şarabı
	Beyaz	Clare Vadisi veya Eden Vadisi Riesling şarabı
<b>YENİ ZELANDA</b>	Beyaz	Marlborough Sauvignon Blanc
<b>KÖPÜREN ŞARAPLAR</b>		NV Champagne Cava Prosecco veya Asti Şişede fermente edilmiş herhangi bir Yeni Dünya köpüren şarabı
<b>FORTİFİYE ŞARAPLAR</b>	Port	LBV
	Sherry	Fino
<b>YÜKSEK ALKOLLÜ İÇKİLER</b>		Sade beyaz Rom veya Votka London Dry Cin Konyak VSOP İskoç Viskisi

### 1. Değerlendirme Yöntemi

2. Seviye Sertifika Programı, WSET® Awards tarafından, kitap kapalı şekilde gerçekleştirilen, çoktan seçmeli 50 sorudan oluşan bir saat sürelik bir sınav ile değerlendirilir.

Tüm sınav soruları, yayınlanmış eğitim sonuçlarına dayalıdır ve bu soruları doğru yanıtlamak için gerekli bilgiler önerilen ders kitaplarında yer almaktadır.

Bir adayın programı tamamlaması için sınavda en az 55% oranında başarı sağlaması gerekir.

WSET® Awards herhangi bir muafiyet durumuna dayalı olarak sertifika vermez, tüm değerlendirme kriterlerinin yerine getirilmesi gerekir.

### 2. Sınav Yönetimi

Sınavlar WSET® Yetkili Program Sağlayıcıları (YPS) tarafından yapılır. YPS, Uygulama El kitabındaki kriterlere uymakla yükümlüdür.

### 3. Sonuçların Bildirilmesi ve Sertifika Verilmesi

WSET® Awards tarafından sınav sonuçları aşağıdaki şekilde bildirilir:

Tüm adayların sınav sonuç listesi ve öğrenci mektupları, adaylara sonuçları iletmesi için YPS'ye gönderilir.

Başarılı adaylara sertifikalar YPS aracılığıyla iletilir.

Sonuçlar ve sertifikalar, sınavlar tamamlandıktan 1 hafta sonra iletilir.

### 4. WSET® 2. Seviye Sertifika Sınavı

2. Seviye Sertifika sınavı, çoktan seçmeli 50 sorudan oluşur. Her sorunun bir doğru cevabı vardır ve cevap anahtarı bilgisayarda taranır. Sınav gözetmeni tarafından cevap anahtarına ilişkin gerekli bilgiler sınav gününde verilecektir. Her çoktan seçmeli soru bir puan değerindedir ve yanlış cevaplar doğru cevapları götürmez.

Tüm WSET® 2. Seviye Sertifika Sınav kağıtları, ders programında belirtilen bölüm ağırlıklarına göre düzenlenir. Sınavdaki bölüm ağırlıklarını gösteren bir tablo sayfa 23'te verilmiştir.

**Bölüm Bir – Çoktan Seçmeli Sınav**

Çoktan seçmeli sınav kağıtları, bölümlerin ağırlıklarına uygun şekilde hazırlanmıştır. Soruların bölümlere göre dağılımı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

BÖLÜM	ALT-BÖLÜM	SORU ADEDİ
<b>Stili Etkileyen Faktörler</b>	Koşullar	6
	Çevresel Faktörler	
	Üzüm Yetiştiriciliği	
	Şarap Üretimi	
	Olgunlaştırma	
<b>Üzüm Türleri</b>	Chardonnay	8
	Sauvignon Blanc	
	Riesling	
	Pinot Noir	
	Cabernet Sauvignon ve Merlot	
	Shiraz/ Syrah ve Grenache/ Garnacha	
<b>Dünyadaki Kilit Şarap Üretim Bölgeleri</b>	Fransa	16
	Almanya	
	İtalya	
	İspanya	
	ABD	
	Arjantin	
	Şili	
	Avustralya	
	Yeni Zelanda	
	Güney Afrika	
	Kalite ve stile ilişkin yaygın etiketleme terimleri	
<b>Köpüren Şaraplar</b>	En önemli etiketleme terimleri	3
	Üretim yöntemleri	
<b>Tatlı ve Fortifiye Şaraplar</b>	En önemli etiketleme terimleri	3
	Üretim yöntemleri	
<b>Yüksek Alkollü İçkiler ve Likörler</b>	En önemli etiketleme terimleri	4
	Üretim yöntemleri ve baz maddeler	
<b>Müşterilere ve Çalışanlara Yönelik Bilgi ve Öneriler</b>	Stil özellikleri, satış, servis ve yaygın hatalar	4
	Yemek ve şarap uyumu ilkeleri	
	Sağlık, güvenlik, toplumsal ve hukuki konular	
<b>Dünyada öne çıkan şarapların özelliklerini tanımlamak</b>	Tadım sistematiği yaklaşım	6
<b>Toplam soru adedi</b>		<b>50</b>

**2. Seviye Sertifika Sınavı – Örnek Sorular**

Wine & Spirit Education Trust geçmişte yapılan WSET® 2. Seviye Sertifika sınavlarını yayınlamaz. Öğrencilerin sınav hakkında fikir sahibi olması için burada benzer sorulara yer verilmiştir. Bu soruların cevapları sayfa sonunda bulunmaktadır. Sınav, bu sorulara benzer 50 sorudan oluşmaktadır.

1. Beyaz şaraplar kırmızı şaraplara göre hangi sıcaklıkta fermente edilir?
  - a) daha yüksek veya düşük sıcaklıkta
  - b) aynı sıcaklıkta
  - c) daha yüksek sıcaklıkta
  - d) daha düşük sıcaklıkta
2. Aşağıdaki üzüm türlerinden hangisi hem Almanya hem de Avusturya'da üst kalite beyaz şarapların üretiminde kullanılır?
  - a) Merlot
  - b) Semillon
  - c) Shiraz
  - d) Riesling
3. Pinotage aşağıdaki şarapların hangisinde kullanılan bir üzüm türüdür?
  - a) Güney Afrika kırmızı şarapları
  - b) Portekiz fortifiye şarapları
  - c) Avustralya beyaz şarapları
  - d) California roze şarapları
4. Aşağıdaki terimlerden hangisi şarabın bir süre meşede olgunlaştırıldığını gösterir?
  - a) Chenin Blanc
  - b) Classico
  - c) Côtes du Rhône
  - d) Crianza
5. Tawny port için aşağıdakilerden hangisi doğrudur?
  - a) altın rengi, mayamsı aromalara sahip
  - b) yüksek tanenli ve yüksek asitli
  - c) tatlı, fındıksı aromalara sahip
  - d) stil olarak köpüren ve sek

Örnek soruların cevap anahtarı:

- 1) d.
- 2) d.
- 3) a.
- 4) d.
- 5) c.

## 1. Kayıt Koşulları

### 1.1 Uygunluk

1.1.1 Sınava başvuran adaylar, sınavın yapıldığı ülkede alkollü içki alımına yönelik yasal yaş sınırının üzerinde olmalıdır, veya sınava tanınmış bir tam zamanlı eğitim programının parçası olarak katılıyor olmalıdır, veya ebeveynlerinin iznini almış olmalıdır.

1.1.2 WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde Orta Düzey Sertifika Programına katılım için diğer sertifika programlarıyla çakışan herhangi bir gereklilik veya sınırlama bulunmamaktadır.

1.1.3 Sınavın yapıldığı ülkede alkollü içki satışına yönelik yasal yaş sınırının altında kalan adayların, kurs kapsamında herhangi bir alkollü içki tadımına katılmasına izin verilmez, ancak bu durum kursu başarıyla tamamlamalarına engel değildir. Benzer şekilde, sağlık nedenleriyle, dini nedenlerle veya

diğer nedenlerle alkol tadımı yapmak istemeyen adaylar için, bu durum programı başarıyla tamamlamalarına engel değildir.

### 1.2 Program Öncesi Çalışma Önerileri

1.2.1 Adayların alkollü içkilere ilişkin bilgi sahibi olması gerekli değildir.

1.2.2 Sınav için gerekli okur-yazarlık ve sayısal beceri düzeyi aşağıdaki şekildedir:

**Okur-yazarlık:** İngiltere 2. Seviye temel becerilerde ulusal standartlar veya eşdeğeri.

**Sayısal beceri düzeyi:** İngiltere 2. Seviye temel becerilerde ulusal standartlar veya eşdeğeri.

## 2. Sınav Biçimi ve Sonuçlar

2.1 2. Seviye Sertifika programı, kitap kapalı şekilde gerçekleştirilen, her biri bir puan değerinde, çoktan seçmeli 50 sorudan oluşan ve 60 dakika süren bir sınav ile değerlendirilir.

Sonuçlar aşağıdaki şekilde notlandırılır:

Toplam not 85% veya üzeri	Üstün başarı
Toplam not 70% ve 84% arası	Başarılı
Toplam not 55% ve 69% arası	Geçer
Toplam not 45% ve 54% arası	Başarısız
Toplam not 44% ve aşağısı	Çok başarısız

2.2 Sonuçlar ve sertifikalar, sınavlar tamamlandıktan sonra, 1 hafta içerisinde ilgili YPS'ye iletilir.

### 3. Kabul edilebilir Uyarlamalar

Özel durumları bağımsız yazılı değerlendirmeye desteklenen adayların, bu durumlarını kayıt sırasında YPS'deki sınav yetkilisine bildirmeleri gerekir. Sınav yetkilileri ve adaylar, WSET® Awards'tan konuyla ilgili daha fazla bilgi edinebilir. WSET® Awards'ın politikası gereği, özel durumdaki adayların sınavlarda herhangi bir dezavantaj yaşamaması gerekir.

### 4. Sınava Yeniden Girmek

Başarılı olamayan adaylar sınava tekrar girebilir. Sınava giriş sayısında herhangi bir kısıtlama söz konusu değildir.

Sınavı geçen adayların, sınava tekrar girerek notlarını yükseltmesine izin verilmez.

### 5. Sınav Koşulları ve Uygulaması

5.1 Adayların kayıt olmadan önce aşağıdaki koşulları kabul etmesi gerekir:

- Sınav bir saatlik süre içinde tamamlanmalıdır.
- Sınav soru kağıdı veya cevap kağıdı dışında herhangi bir kağıda işaretleme yapılmamalıdır.
- Adaylar arasında herhangi bir iletişime izin verilmez.
- Herhangi bir elektronik araç kullanımı yasaktır.

- Herhangi bir sözlük kullanımı yasaktır.
- 'Sesli' saat alarmlarının kullanımı yasaktır.
- Sınava geç kalan adaylar, gözetmenin uygun görmesi ve diğer adaylara rahatsızlık verilmemesi kaydıyla sınava alınabilir.
- Sınav süresinin yarısı geçmeden adaylar sınav odasından ayrılamaz.
- Sınavı erken tamamlayan adaylar, diğer adayları rahatsız etmemek kaydıyla odadan çıkabilir. Odaya tekrar girişe izin verilmez.
- Sınav gözetmenlerinin sınav sorularını yorumlaması veya herhangi bir fikir beyan etmesi yasaktır.
- Uygunsuz hareketlerde bulunduğundan şüphelenilen adaylar derhal sınav odasından çıkartılır ve sınav kağıtları, geçerlilikleri ve gelecekte yasaklı olma durumları değerlendirilmek üzere Değerlendirme Kuruluna iletilir.
- Sınav soru kağıtları sınav merkezinin dışına çıkartılamaz, cevap anahtarıyla beraber sınav kağıtlarını teslim etmeyen adayların uygunsuz hareketlerden suçlu olduğu varsayılacaktır.

5.2 Adaylar, sınav gözetmeninin talimatlarına uymakla yükümlüdür. Bu şekilde davranmayan adayların sınavları geçersiz sayılabilir.

## **6. Sınava İlişkin Sorular**

2. Seviye Orta Düzey Sertifika sınavının sonuçlarına ilişkin sorular, sınav tarihinden itibaren 5 hafta içerisinde, yazılı olarak WSET® İdare Müdürüne bildirilmelidir. Uygun görüldüğü takdirde, resmi geribildirim, soruşturma ve başvuru süreci başlatılacaktır.

Bu zaman dilimi dışında yapılan istekler değerlendirilmeye alınmaz.

## **7. WSET® Awards Düzenlemeleri**

WSET® Awards, uygun gördüğü takdirde, bu düzenlemeleri değiştirme hakkını saklı tutar.



Wine and Spirit Education Trust  
39-45 Bermondsey Street, London SE1 3XF  
Email: wset@wset.co.uk  
Internet: www.wsetglobal.com

© Wine and Spirit Education Trust 2010

Tüm telif hakları, işbu belgenin de haklarının sahibi olan Wine and Spirit Education Trust'a aittir. Bu yayının hiç bir parçası ya da tümü, yayıncıların yazılı izni olmaksızın elektronik ya da mekanik yöntemlerle, fotokopi, kayıt veya herhangi bir bilgi kayıt cihazı ile çoğaltılamaz ve aktarılamaz.

Teknik Çeviri: Ayça Çiğdem Budak  
Türkçesi: Özge Eldaş  
Design Study Limited tarafından tasarlanmış ve oluşturulmuştur. +44 (0)20 8763 2582

### **WSET® İletişim Bilgileri**

Wine & Spirit Education Trust  
International Wine & Spirit Centre • 39-45 Bermondsey Street • London • SE1 3XF • İngiltere

Eğitim alabileceğiniz veya sınava girebileceğiniz size en yakın Yetkili Program Sağlayıcılarının (YPS) bir listesini almak için lütfen WSET® web sitesini ziyaret edin:

**www.wsetglobal.com**

YPS Kayıt Paketini, Fırsat Eşitliği Politikamızın bir kopyasını ve Müşteri Hizmetleri Bildirimizi almak için

#### **John Townley ile irtibat kurun:**

Tel: +44 (0)20 7089 3843

e-posta: jtownley@wset.co.uk

Diğer sorularınız için:

#### **WSET® Awards ile iletişime geçin.**

Tel: +44 (0)20 7089 3840

Faks: +44 (0)20 7089 3846

e-posta: awards@wset.co.uk

web: **www.wsetglobal.com**

WSET® aşağıdaki **kurumsal sponsorlarımıza**, şarap ve alkollü içki eğitim ve yeterlik programlarının mükemmelleşmesi için sağladıkları destekten dolayı teşekkür eder.