



**«Что
скрывается
за этикеткой»**

Спецификация

**Квалификации WSET® Уровень 2.
Вина и крепкие спиртные напитки**

ИЗДАНИЕ ДВЕНАДЦАТОЕ ИЮНЬ 2011

www.wsetglobal.com

Квалификация WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки.

Настоящая спецификация содержит необходимую информацию о Квалификации WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки, предназначенную, как для студентов данного курса, так и для аккредитованных преподавателей.

Основная часть документа представляет собой подробное описание знаний и навыков, которые должны быть усвоены в результате обучения. На достижение этих предполагаемых результатов следует ориентироваться преподавателям при подготовке обучающих программ и студентам при планировании своего обучения, поскольку цель экзамена – выявление соответствия полученных знаний и навыков и предполагаемых результатов обучения.

В спецификации также содержится информация по распределению учебной нагрузки, руководство по обучению и экзамену, включая экзаменационные правила.

Содержание:

1 - 6	Введение
7	Квалификации WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки.
8 - 19	Знание продукта Вина и крепкие спиртные напитки
20 - 21	Рекомендованные образцы для дегустации
22 - 24	Руководство по подготовке к экзаменам
25 - 27	Экзаменационные правила
28	Заметки

«Что скрывается за этикеткой»

ВВЕДЕНИЕ**КВАЛИФИКАЦИИ WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST**

<p>WSET® Awards (Отдел присуждения квалификаций WSET®) – это одно из подразделений, входящих в структуру Wine & Spirit Education Trust.</p> <p>Мы предоставляем качественную подготовку для получения квалификаций, которые дают возможность узнать больше об алкогольных напитках и развить навыки дегустации. Мы достигаем этого за счет:</p> <ul style="list-style-type: none"> • постоянного контакта с индустрией напитков, что позволяет составлять адекватные программы обучения; • назначения аккредитованных провайдеров программ для преподавания квалификаций; • проведения экзаменов; • выдачи сертификатов кандидатам, успешно сдавшим экзамены. <p>WSET® Awards несет полную и единоличную ответственность за развитие и присуждение аккредитованных уровней квалификаций WSET® и является Органом присуждения квалификаций в Wine & Spirit Education Trust.</p>	<p>Структура Уровней Квалификаций</p> <p>Правительство Великобритании назначило новый регулирующий орган - Office of the Qualifications and Examination Regulator (OfQual) - Офис по Присуждению Квалификаций и Регулированию Экзаменов – который регулирует квалификационные организации, выдающие аттестаты в рамках Структуры Уровней Квалификаций и Учебной Программы – Qualification and Curriculum Framework (QCF). Все уровни квалификаций WSET® вплоть до 3-го, представлены на рассмотрение для включения в QCF.</p>


Квалификации и Учебная Программа

Полное наименование:	Квалификация WSET® Уровень 1. Вина
Уровень QCF:	1 Номер сертификата 600/1504/4
Описание:	Эта Квалификация дает базовые знания об основных стилях вин, с которыми имеет дело персонал, работающий с клиентами, как в сфере обслуживания, так и в торговых точках. Эта квалификация нацелена на обеспечение базовыми знаниями о продукте и навыках его хранения и сервировки, достаточными для начала работы в индустрии обслуживания или в области розничных продаж.

ВВЕДЕНИЕ продолжение**Квалификации и Учебная Программа** продолжение

Полное наименование:	Квалификация WSET® Уровень 1. Вино в сфере услуг
Описание:	Эта квалификация построена на знаниях и навыках, получаемых при изучении Квалификации WSET® Уровень 1. Вина и демонстрирует, как они могут использоваться на рабочем месте в ресторане. Она идеально подходит для тех, кому нужно получить базовые навыки в винной сфере обслуживания, включая тех, кто делает свои первые шаги в карьере сомелье.
Полное наименование:	Квалификация WSET® Уровень 1. Крепкие спиртные напитки
Уровень QCF:	1 Номер сертификата 600/1501/9
Описание:	Эта Квалификация дает базовые знания об основных видах крепких спиртных напитков, с которыми имеет дело персонал, работающий с клиентами, как в сфере обслуживания, так и в торговых точках. Эта квалификация обеспечивает студента базовыми знаниями о продукте и готовит его к работе в сфере гостеприимства или в индустрии крепких спиртных напитков.
Полное наименование:	Квалификация WSET® Уровень 2. Крепкие спиртные напитки
Уровень QCF:	2 Номер сертификата 600/1507/X
Описание:	Эта Квалификация дает более широкие и углубленные знания в области крепких спиртных напитков и ликеров, чем те, что предлагает универсальный курс Квалификации WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки. Эта Квалификация дает сфокусированный обзор всех видов продукта в области крепких напитков, понимание о конечном потреблении обозначенных напитков, опираясь на теорию дегустационных методов.
Полное наименование:	Квалификация WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки
Уровень QCF:	2 Номер сертификата 600/1508/1
Описание:	Эта Квалификация предполагает широкий охват всех видов продукта в области алкогольных напитков, наряду с теорией дегустационных приемов. Она наиболее подходит для слушателей с небольшим предшествующим опытом в этой сфере.
Полное наименование:	Международный Высший Сертификат WSET® в области вин и крепких спиртных напитков
Описание:	Международный Высший Сертификат дает более широкий охват информации в области вин и крепких спиртных напитков мира, и уделяет большее внимание дегустационным практикам.

ВВЕДЕНИЕ продолжение**Квалификации и Учебная Программа** продолжение

Полное наименование:	Квалификация WSET® Уровень 3. Вина и крепкие спиртные напитки
Уровень QCF:	3 Номер сертификата 600/1511/1
Описание:	Квалификации WSET® Уровень 3. Вина и крепкие спиртные напитки предлагает более полный охват информации в области вин и крепких спиртных напитков мира и уделяет большее внимание дегустационным практикам.
Полное наименование:	WSET® Уровень 4. Диплом. Вина и крепкие спиртные напитки
Описание:	Эта Квалификация предназначена для специалистов и обеспечивает доскональные знания по виноделию в совокупности с коммерческими факторами, а также развивает профессиональный подход к оценке вин и крепких напитков. Квалификация Диплома рекомендуется Институтом Магистров Вина (Institute of Master of Wine) для тех, кто впоследствии рассматривает возможность обучения на звание Master of Wine.
Полное наименование:	Почетный Диплом WSET® Уровень 5 . Вина и крепкие спиртные напитки
Описание:	Эта квалификация требует выполнения студентом индивидуальной исследовательской работы в области вин и крепких напитков, по выбору самого учащегося, в ходе которой он (она) может продемонстрировать свои аналитические и исследовательские навыки, а также навыки оценки напитков.
	<p>Стандарты WSET® соответствуют международным стандартам Системы Качества менеджмента и удовлетворяют условиям BS EN ISO 9001:2008 в области присуждения квалификаций и проведения экзаменов на знание продукта и компетенции в области дегустаций алкогольных напитков.</p>
	

ВВЕДЕНИЕ продолжение**Как подготовиться к получению Квалификации WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки**

Квалификации WSET® можно получить только в организациях, которые одобрены WSET® Awards и признаны Аккредитованными Провайдерами Программ (АПП). Студентам, которые желают обучаться в WSET®, следует обратиться к АПП. Все вопросы по проведению курсов и администрированию экзаменов регулируются АПП, сами экзамены регулируются WSET® Awards.

Обучение в группе, организованной АПП – это лучший способ научиться технике дегустации, при этом некоторые АПП проводят подготовку кандидатов путем дистанционного обучения.

Список Аккредитованных Провайдеров Программ (АПП) в Великобритании и других странах опубликован на веб-сайте WSET® (www.wsetglobal.com). Пожалуйста, обратитесь напрямую к Провайдерам для выяснения подробностей о предоставляемых ими программах.

Развитие ключевых навыков

Правительство Великобритании в лице Офиса по Присуждению Квалификаций и Регулированию Экзаменов определило уровни овладения 6-ю ключевыми навыками, которыми являются: коммуникация, оперирование числами, информацией, технологией, работа с другими людьми, развитие самообучения и практическое применение знаний, решение проблем.

Квалификация WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки не определяется конкретно ни одним из шести ключевых навыков. Однако обучение построено так, чтобы давать студентам возможность развивать определенные ключевые навыки и аккумулировать данные для их презентации.

Для пользы кураторов и студентов была разработана специальная схема, отражающая шесть ключевых навыков. Эта схема будет давать ссылки, в какие именно моменты обучения на Квалификацию WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки есть возможность попрактиковаться в получении ключевых навыков и аккумулировать доказательства их приобретения.

Следует принимать во внимание, что возможности отработки ключевых навыков и сбора доказательств могут зависеть от выбранного метода обучения.

Квалификация WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки соответствует не всем требованиям для получения ключевых навыков. Поэтому мы рекомендуем студентам, желающим удовлетворить все требования, посоветоваться со специалистом по ключевым навыкам, и следовать его рекомендациям по приобретению навыков в ходе выполнения заданий.

Тем не менее, два ключевых навыка находят отражение в курсе, и эти навыки можно отработать:

- коммуникация
- развитие самообучения и применение знаний на практике

В помощь куратору и студентам мы создали указатели ключевых навыков, которые студент должен суметь продемонстрировать в ходе обучения на Квалификации WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки, их можно найти в Руководстве для Провайдеров Программ или на сайте (www.wsetglobal.com).

ВВЕДЕНИЕ продолжение

Указатели обозначают возможности приобретения ключевых навыков, которые появляются, если воспользоваться рекомендованными WSET® Tutor Guides и учебными материалами Уровня 2, как части обучающего курса на Квалификацию WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки. Кураторы, выбравшие альтернативные методы обучения, могут создавать другие возможности для развития и демонстрации ключевых навыков.

Политика многообразия и равных возможностей

WSET® Awards полностью поддерживает принципы разнообразия и равных возможностей и отвечает за обеспечение справедливости и равноправия в отношениях со всеми кандидатами на получение квалификаций. Копию документа о политике разнообразия и равноправия можно запросить в WSET® Awards у Координатора и Менеджера по обеспечению качества.

Положение об обслуживании клиентов

Качество и сфера сервиса, предоставляемого WSET® Awards для своих клиентов, оговариваются в нашем Положении по обслуживанию клиентов. Копию документа можно запросить в WSET® Awards у Координатора и Менеджера по обеспечению Качества.

В маловероятном случае неудовлетворенности полученным качеством сервиса, пожалуйста, в первую очередь обратитесь в АПП, где вы проходите обучение. Если проблема не разрешится, обратитесь к Координатору и Менеджеру по обеспечению качества WSET® Awards.

Схема присуждения наград/стипендий

Для кандидатов, работающих в индустрии напитков в пределах Великобритании, а также для ограниченного количества кандидатов из числа зарубежных слушателей, WSET® Awards назначает награды/стипендии за выдающиеся результаты на экзамене, которые выплачиваются из фонда спонсоров. Обычно награды представляют собой визиты в регионы производства вин или крепких спиртных напитков. В ряде случаев проводятся интервью, чтобы определить подходящих кандидатов.

Для получения более подробной информации и списка текущих стипендий обратитесь по awards@wset.co.uk

Обратите внимание, что данные награды/стипендии не являются финансовой поддержкой для покрытия расходы на обучение, но являются признанием успехов на экзаменах.

Квалификация **WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки**

Цели квалификации

Эта Квалификация предназначена для тех, кто не имеет знаний или имеет начальные знания о винах и крепких спиртных напитках. Данная Квалификация применима для всех областей, где требуются надежные, но элементарные знания продукта, которые подкрепляют другие профессиональные навыки и умения, например, в сфере обслуживания клиентов и там, где задействован механизм продаж: в индустрии гостеприимства, розничных и оптовых продажах. Курс также подойдет и для тех, кто не занят непосредственно в индустрии напитков, но желает больше узнать о них.

Кроме того, обладатели Квалификации WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки смогут читать и понимать этикетки большинства вин и крепких напитков мира, давать рекомендации по их выбору и сервису, а также понимать принципы дегустации и оценки вин.

Структура Квалификации: **Квалификация WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки**

Основное содержание: **Знание продукта Вина и крепкие спиртные напитки**

1. Понимание факторов, влияющих на стиль и цену вина.
2. Знание характеристик основных сортов винограда, используемых в виноделии.
3. Понимание терминологии на этикетке, для правильной интерпретации стиля и ароматов спокойных вин, производимых в основных винодельческих регионах мира.
4. Понимание терминологии на этикетке для правильной интерпретации стиля, ароматов и метода производства игристых вин, производимых в основных винодельческих регионах мира.
5. Понимание терминологии на этикетке для правильной интерпретации стиля, ароматов и метода производства сладких и крепленых вин, производимых в основных винодельческих регионах мира.
6. Понимание терминологии на этикетке для правильной интерпретации стиля, ароматов и метода производства крепких спиртных напитков и ликеров.
7. Умение предоставлять информацию и рекомендации о винах и крепких спиртных напитках клиентам и персоналу.
8. Умение составлять аналитические дегустационные заметки о вине, используя профессиональную общепринятую терминологию.

Знание продукта Вина и крепкие спиртные напитки

<p>Порядок зачисления на обучение</p> <p>Для того, чтобы быть зачисленным на обучение на Квалификацию WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки ограничений нет. Студенты, не достигшие минимального разрешенного возраста для покупки и употребления алкоголя, согласно законодательству страны, где будет проводиться экзамен, не получают возможность дегустировать напитки в ходе обучения; но это обстоятельство не является препятствием к успешному прохождению обучения и получению квалификации. Точно так же, для студентов, которые из-за проблем со здоровьем, по религиозным или иным соображениям, решают не дегустировать алкоголь, это не станет препятствием для успешного прохождения обучения и получения квалификации.</p>	<p>Рекомендованные учебные часы</p> <p>Для успешного прохождения полной программы слушателям рекомендуется выделить как минимум 28 часов, из которых часть отводится для обучения с преподавателем, часть – для самостоятельной работы. Рекомендуемое время аудиторных занятий на один раздел программы - не менее 16 часов.</p> <p>Рекомендуемая последовательность в освоении квалификаций в области вин и крепких спиртных напитков</p> <p>Квалификация WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки или эквивалентный уровень знаний рекомендуется для поступления на обучение Квалификации WSET® Уровень 3. Вина и крепкие спиртные напитки.</p>
--	---

РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ОДИН – ПОНИМАНИЕ ФАКТОРОВ, ВЛИЯЮЩИХ НА СТИЛЬ И ЦЕНУ ВИНА

Критерии оценки знаний

1. Уметь описывать **условия**, необходимые для того, чтобы виноградная лоза приносила здоровый урожай.
2. Уметь описывать **факторы природной среды**, необходимые для выполнения этих условий.
3. Понимать, каким образом технология **выращивания винограда** влияет на стоимость производства и стиль вина.
4. Понимать, как **винодельческие технологии** влияют на стоимость производства и стиль вина.
5. Уметь соотносить, каким образом **выдержка** вина влияет на стоимость производства и стиль вина.

ГРУППА А	УСЛОВИЯ
Условия	тепло, солнечный свет, полезные вещества, вода
ГРУППА Б	ФАКТОРЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ
Климат и погода	Климат: жаркий, умеренный, прохладный Погода: год сбора урожая (винтаж), влияние погоды на винтаж, влияние на стиль вина
Почвы и рельеф	дренаж, полезные вещества, вода, угол склона
ГРУППА В	ВИНОГРАДАРСТВО
Виноградник	Вредители и заболевания, урожайность
ГРУППА Г	ПРОИЗВОДСТВО ВИНА
Производство	дробление винограда, прессование, ферментация, тип емкостей, температуры
Стили вин	красное, розовое, белое, игристое, крепленое, сладкое, полусладкое, сухое
ГРУППА Д	ВЫДЕРЖКА
Выдержка	типы емкостей, влияние кислорода, влияние на ароматы

Знание продукта Вина и крепкие спиртные напитки продолжение

РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ДВА – ЗНАНИЕ ХАРАКТЕРИСТИК ОСНОВНЫХ СОРТОВ ВИНОГРАДА, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ВИНОДЕЛИИ

Критерии оценки знаний

1. Уметь характеризовать **основные сорта винограда**, используемые для производства вина.
2. Знать **наиболее важные регионы**, где делают как недорогие вина на розлив, так и вина самого высокого качества из основных сортов винограда.
3. Уметь описывать **стили** вин, изготовленных из основных сортов винограда в наиболее важных регионах мира.
4. Знать наиболее распространенные **купажи вин**, изготовленные из основных сортов винограда.

Основные сорта белого винограда

ГРУППА А	НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЕ РЕГИОНЫ
ШАРДОНЕ (Chardonnay)	
Франция	Бургундия: Bourgogne/Burgundy, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuisse
Австралия	Hunter Valley, Victoria State, Limestone Coast, Adelaide Hills, Margaret River
Новая Зеландия	Hawkes Bay, Gisborne, Marlborough
Калифорния	Coastal Region, Sonoma, Carneros
Чили	Central Valley, Casablanca
Аргентина	Mendoza
Южная Африка	Прибрежные регионы (Coastal Regions)
Массовое/недорогое вино	South-Eastern Australia, Western Cape, California, Central Valley (Чили), Pays d'Oc IGP, Val de Loire IGP, Южная Италия, Argentina
Купажи	Шардоне (Chardonnay) + Семийон (Sémillon), Шардоне + местные сорта, Шардоне (Chardonnay) + Пино Нуар (Pinot Noir) (игристые)
СОВИНЬОН БЛАН (Sauvignon Blanc)	
Франция	Sancerre, Pouilly-Fumé, Bordeaux Blanc
Новая Зеландия	Marlborough
Калифорния	Napa Fumé Blanc
Чили	Casablanca
Южная Африка	Прибрежные регионы (Coastal Regions)
Массовое/недорогое вино	Val de Loire IGP, Pays d'Oc IGP, California, Central Valley (Чили)
Купажи	Совиньон Блан (Sauvignon Blanc) + Семийон (Sémillon)

Знание продукта Вина и крепкие спиртные напитки продолжение**Основные сорта белого винограда** продолжение

ГРУППА А	НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЕ РЕГИОНЫ
РИСЛИНГ(Riesling)	
Германия	Mosel, Rheingau, Pfalz
Франция	Alsace
Австрия	
Австралия	Clare Valley, Eden Valley
Массовое/недорогое вино	Германия (купажи)
Купажи	Рислинг (Riesling) + другие ароматные сорта винограда
Основные сорта черного винограда	
ГРУППА А	НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЕ РЕГИОНЫ
ПИНО НУАР (Pinot Noir)	
Франция	Бургундия: Bourgogne/Burgundy, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
Германия	Pfalz, Baden
Австралия	Yarra Valley, Mornington Peninsula
Новая Зеландия	Martinborough, Marlborough, Central Otago
США	Калифорния: Santa Barbara, Sonoma, Carneros Орегон (Oregon)
Чили	Central Valley, Casablanca
Южная Африка	Прибрежные регионы (Coastal Regions)
Массовое/недорогое вино	Чили
Купажи	Пино Нуар (Pinot Noir) + Гаме (Gamay), Пино Нуар (Pinot Noir) + Шардоне (Chardonnay) (игристые)
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН (Cabernet Sauvignon) и МЕРЛО (Merlot)	
Франция	Бордо (Bordeaux): Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Emilion, Pomerol
Калифорния	Napa Valley
Чили	Central Valley, Maipo, Rapel
Аргентина	Mendoza
Австралия	Coonawarra, Margaret River
Новая Зеландия	Hawkes Bay
Южная Африка	Stellenbosch
Массовое/недорогое вино	Pays d'Oc IGP, California, Central Valley (Чили), Mendoza, South Eastern Australia, Western Cape, Северная Италия
Купажи	Каберне (Cabernet) + Мерло (Merlot), Каберне (Cabernet) + Шираз (Shiraz)

Знание продукта Вина и крепкие спиртные напитки продолжение**Основные сорта черного винограда** продолжение

ГРУППА А	НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЕ РЕГИОНЫ
СИРА(Syrah)/ ШИРАЗ(Shiraz) ГРЕНАШ(Grenache)/ ГАРНАЧА(Garnacha)	
Франция	Northern Rhône: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie Southern Rhône: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+ название деревни), Châteauneuf-du-Pape
Испания	Rioja, Navarra, Priorat
Австралия	South Australia: Barossa, McLaren Vale Виктория (Victoria): Heathcote Новый Южный Уэльс (New South Wales): Hunter Valley Western Australia
Массовое/недорогое вино	South Eastern Australia, Côtes du Rhône, юг Франции (Languedoc, Minervois, Pays d'Oc IGP), Испания (La Mancha, Valdepeñas)
Купаж	Гренаш (Grenache) + Шираз (Shiraz), Шираз (Shiraz) + Каберне (Cabernet), Шираз (Shiraz) + Вионье (Viognier)

Знание продукта Вина и крепкие спиртные напитки продолжение

РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ТРИ – ПОНИМАНИЕ ТЕРМИНОЛОГИИ НА ЭТИКЕТКЕ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ СТИЛЯ И АРОМАТОВ СПОКОЙНЫХ ВИН, ПРОИЗВОДИМЫХ В ОСНОВНЫХ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ РЕГИОНАХ МИРА

Критерии оценки знаний

1. Знать **винодельческие регионы** основных винопроизводящих стран мира.
2. Уметь описывать **стили вин**, производимых в этих винодельческих регионах.
3. Знать **основные сорта винограда**, используемые для производства вин в этих регионах.
4. Понимать значение **общепринятых региональных терминов на этикетках**, которые используются в этих винодельческих регионах.
5. Понимать значение **общепринятых терминов на этикетках, указывающих на качество или стиль** в основных винопроизводящих странах мира.

ГРУППА А	ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ
Франция	Бургундия: Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent
	Бордо: Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Saint-Emilion, Pomerol, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes
	Рона (Rhône): Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône
	Луара (Loire): Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé
	Эльзас (Alsace)
	Значимые сорта винограда в этом регионе: Черные: Гаме (Gamay) Белые: Мелон Блан (Melon Blanc), Семийон (Sémillon), Гевюрцтраминер (Gewurztraminer), Шенен Блан (Chenin Blanc), Пино Гри (Pinot Gris)
Германия	Mosel, Rheingau, Pfalz
Италия	Пьемонт (Piedmont) и Северо-Запад Италии: Barolo, Barbaresco
	Венето (Veneto) и Северо-восток Италии: Valpolicella, Soave
	Тоскана и Центральная Италия: Chianti, Brunello di Montalcino
	Юг Италии: Puglia, Sicily, Taurasi
	Значимые сорта винограда в этом регионе: Черные: Санджовезе (Sangiovese), Неббиоло (Nebbiolo), Монтепульчано, (Montepulciano), Барбера (Barbera), Примитиво (Primitivo), Альянико (Aglianico) Белые: Пино Гриджо (Pinot Grigio), Треббьяно (Trebiano), Вердиккио (Verdicchio)

Знание продукта Вина и крепкие спиртные напитки продолжение

ГРУППА А	ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ продолжение
Испания	Rioja, Navarra, Rías Baixas, Ribera del Duero, Catalunya, Priorat, La Mancha, Valdepeñas
	Значимые сорта винограда в этом регионе: Черные: Темпранильо (Tempranillo), Гарнача (Garnacha)
Португалия	Douro
США	Калифорния: Прибрежный (Coastal), Santa Barbara, Napa, Sonoma, Carneros Орегон (Oregon)
	Значимые сорта винограда в этом регионе: Черные: Зинфандель (Zinfandel)

Аргентина	Mendoza, Cafayate
	Значимые сорта винограда в этом регионе: Черные: Мальбек (Malbec) Белые: Торронтес (Torrontés)
Чили	Центральная Долина (Central Valley), Maipo, Rapel, Casablanca, Colchagua,
	Значимые сорта винограда в этом регионе: Черные: Карменер (Carmenère)
Австралия	Южная Австралия: South Australia, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Coonawarra, Yarra Valley, Mornington Peninsula, Heathcote, Hunter Valley, Western Australia, Margaret River
	Значимые сорта винограда в этом регионе: Белые: Семийон (Semillon)
Новая Зеландия	Hawkes Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago
Южная Африка	Прибрежные регионы (Coastal regions), Stellenbosch
	Значимые сорта винограда в этом регионе: Черные: Пинотаж (Pinotage) Белые: Шенен Блан (Chenin Blanc)

Знание продукта Вина и крепкие спиртные напитки продолжение

ГРУППА Б	ОБЩЕПРИНЯТАЯ ТЕРМИНОЛОГИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМАЯ НА ЭТИКЕТКАХ ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ КАЧЕСТВА ИЛИ СТИЛЯ ВИНА
Франция	Appellation d'Origine Contrôlée (AC), IGP
	Общие: rouge, rose, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux, Villages
	Бургундия и Божоле (Beaujolais): Premier Cru, Grand Cru, Nouveau
	Бордо: Supérieur Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé
	Луара: Sur Lie
	Эльзас: Grand Cru
Германия	Landwein, QbA, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Италия	DOCG, DOC, IGT, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva
Испания	DOCa, DO, Vino da la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Vino Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
США	Калифорния: Central Valley
Австралия	South Eastern Australia
Южная Африка	Western Cape
Общие	cuvée, oaked, barrel/barrique-fermented/aged, botrytis/noble rot, organic, unfiltered/unfiltered

Знание продукта Вина и крепкие спиртные напитки продолжение

РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ЧЕТЫРЕ – ПОНИМАНИЕ ТЕРМИНОЛОГИИ НА ЭТИКЕТКЕ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ СТИЛЯ, АРОМАТОВ И МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА ИГРИСТЫХ ВИН, ПРОИЗВОДИМЫХ В ОСНОВНЫХ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ РЕГИОНАХ МИРА

Критерии оценки знаний

1. Уметь определять **наиболее важные страны и регионы** для производства игристых вин.
2. Уметь определять **наиболее важные сорта винограда**, используемые в производстве игристых вин.
3. Уметь описывать **методы производства**, обычно используемые при изготовлении игристых вин.
4. Распознавать **наиболее значимые термины на этикетках** игристых вин, как для недорогой массовой продукции, так и для экземпляров высшего качества.
5. Определять **стиль** вин, ориентируясь по терминам на этикетке.

ГРУППА А	НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЕ СТРАНЫ/РЕГИОНЫ
Франция	Champagne, Crémant, Saumur
Испания	Cava
Германия	Sekt
Италия	Asti, Prosecco
Австралия	
Новая Зеландия	
Калифорния	

ГРУППА Б	НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА
Сорта	Шардоне (Chardonnay) , Пино Нуар (Pinot Noir), Мускат (Muscat)

ГРУППА В	МЕТОДЫ ПРОИЗВОДСТВА (ТЕХНОЛОГИЯ)
Методы	Ферментация в бутылке, ферментация в резервуаре

ГРУППА Г	ТЕРМИНЫ, ОБЫЧНО ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ЭТИКЕТКАХ ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ КАЧЕСТВА ИЛИ СТИЛЯ ВИНА
Общие	Brut, Non-Vintage, Vintage, Traditional Method/Méthode Traditionelle/Bottle-fermented

Знание продукта Вина и крепкие спиртные напитки продолжение

РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ПЯТЬ – ПОНИМАНИЕ ТЕРМИНОЛОГИИ НА ЭТИКЕТКЕ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ СТИЛЯ, АРОМАТОВ И МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА СЛАДКИХ И КРЕПЛЕННЫХ ВИН, ПРОИЗВОДИМЫХ В ОСНОВНЫХ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ РЕГИОНАХ МИРА

Критерии оценки знаний

1. Уметь определять **наиболее важные сорта винограда**, используемые для производства сладких и крепленых вин.
2. Знать **методы производства**, обычно используемые для производства сладких и крепленых вин.
3. Распознавать **наиболее значимые термины**, используемые на этикетках, как для массовых/недорогих, так и высококачественных сладких и крепленых вин.
4. Уметь описывать **стиль** вин, ориентируясь по терминам на этикетке.

ГРУППА А	НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА
Сорта винограда	Семийон (Semillon), Мускат (Muscat), Рислинг (Riesling)
ГРУППА Б	МЕТОДЫ/ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА
Херес	Крепление после ферментации, выдержка
Портвейн, VdNs (Vin Doux Naturel)	Остановка ферментации добавлением спиртов, выдержка
Некрепленое высококачественное вино	Ботритис/благородная гниль, айсвайн, заизюмленный виноград
Массовое/недорогое	Фильтрация дрожжей, добавка неферментированного виноградного сусла/концентрата
ГРУППА В	НАИБОЛЕЕ ЗНАЧИМЫЕ ТЕРМИНЫ НА ЭТИКЕТКЕ
Франция	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Испания	Moscatel de Valencia, Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso)
Германия	Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Португалия	Port (Tawny, Vintage, LBV, Ruby)
Венгрия	Tokaji
Австралия	Botrytis Semillon, Rutherglen Muscat
Массовое/недорогое	Ruby Port, Cream Sherries, Valencia

Знание продукта Вина и крепкие спиртные напитки продолжение

РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ШЕСТЬ – ПОНИМАНИЕ ТЕРМИНОЛОГИИ НА ЭТИКЕТКЕ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ СТИЛЯ, АРОМАТОВ И МЕТОДА ПРОИЗВОДСТВА КРЕПКИХ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ И ЛИКЕРОВ

Критерии оценки знаний

1. Знать **технологии производства и базовое сырье**, используемые для изготовления основных спиртных напитков и ликеров.
2. Понимать **наиболее значимые термины**, используемые на этикетках, как для массовых/недорогих, так и высококачественных крепких спиртных напитков и ликеров.
3. Уметь описывать **стили** крепких спиртных напитков и ликеров, ориентируясь по терминам на этикетке.

ГРУППА А	МЕТОДЫ ПРОИЗВОДСТВА И БАЗОВАЕ СЫРЬЕ
Общие	перегонный куб, перегонная колонна
Бренди	виноград, вино, дистилляция, выдержка
Виски	соложенный ячмень, другие зерновые культуры, превращение крахмалов в сахара, ферментация, дистилляция, выдержка
Ром	тростник, меласса, выдержка, подкрашивание
Текила	агава, превращение крахмалов в сахара, выдержка
Джин	Растительные ароматизаторы (Botanicals): можжевельник, кориандр, корень дягиля, цедра цитрусовых Методы ароматизации: настаивание на спирту, дистилляция
Водка	зерновые культуры, другое сырье (любое), фильтрация
Ликеры	фрукты, травы, зерна/ядра/орехи, молочные продукты подсластители, ароматизаторы, красители
ГРУППА Б	НАИБОЛЕЕ ЗНАЧИМЫЕ ТЕРМИНЫ НА ЭТИКЕТКЕ
Бренди	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, Spanish, VS, VSOP, XO, Napoleon
Виски	Шотландский виски (Scotch): Blended, Malt
	Ирландский (Irish)
	Американский виски (American Whiskey): Bourbon, Tennessee, Canadian
Ром	
Текила	silver/plata, golden, Reposado, Añejo
Джин	Distilled, London Dry
Водка	
Ликеры	

Знание продукта Вина и крепкие спиртные напитки продолжение

РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ СЕМЬ – УМЕНИЕ ПРЕДОСТАВЛЯТЬ ИНФОРМАЦИЮ И РЕКОМЕНДАЦИИ О ВИНАХ И КРЕПКИХ СПИРТНЫХ НАПИТКАХ КЛИЕНТАМ И ПЕРСОНАЛУ.

Критерии оценки знаний

1. Уметь использовать полученные знания о продукте для того, чтобы дать грамотную рекомендацию клиентам о **стиле, качестве и цене** алкогольных напитков.
2. Используя полученные знания о продукте, уметь порекомендовать по запросу клиента альтернативные по стилю варианты вин.
3. Уметь применять **принципы сочетаемости вина и пищи**.
4. Уметь дать рекомендации покупателям и персоналу по **хранению и сервировке** вин и крепкого алкоголя.
5. Уметь описывать наиболее **распространенные дефекты** вин.
6. Ориентироваться в вопросах **социальной ответственности, здоровья и безопасности** в отношении употребления вин и крепкого алкоголя.

ГРУППА А	ХАРАКТЕРИСТИКА СТИЛЕЙ
Описывать, используя WSET® Систематизированный подход к дегустации	Внешний вид, аромат, вкус, выводы
ГРУППА Б	ПРИНЦИПЫ СОЧЕТАЕМОСТИ ВИНА И ПИЩИ
Анализ вина	Интенсивность ароматов, ароматические характеристики, тельность, кислотность, танины, сладость
Анализ пищи	Интенсивность ароматов, ароматические характеристики, кислотность, юмами (umami), сладость, соленость, пряность, насыщенность, жирность и маслянистость
ГРУППА В	ХРАНЕНИЕ И СЕРВИРОВКА
Хранение	Оптимальные условия, последствия от неправильного хранения
Сервировка	Очередность подачи, температура подачи, открытие и декантация, бокалы и винные приспособления
Выбор вина	Вкус потребителя, цена, повод, запросы организаторов
ГРУППА Г	РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ДЕФЕКТЫ ВИН
Дефекты вина	Пробковая болезнь, окисление (оксидация), испорченное
ГРУППА Д	СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, ЗДОРОВЬЕ И БЕЗОПАСНОСТЬ
Социальная ответственность	Безопасное потребление алкоголя

Знание продукта Вина и крепкие спиртные напитки продолжение

РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ВОСЕМЬ – УМЕНИЕ СОСТАВЛЯТЬ АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ О ВИНЕ, ИСПОЛЬЗУЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБЩЕПРИНЯТУЮ ТЕРМИНОЛОГИЮ

Критерии оценки знаний

1. Распознавать **ключевые характеристики** вин в зависимости от указанной на этикетке информации о регионе происхождения, сортах винограда, стиле и качестве вина, используя профессиональную общепринятую терминологию.

WSET® УРОВЕНЬ 2 СИСТЕМАТИЗИРОВАННЫЙ ПОДХОД К ДЕГУСТАЦИИ ВИНА

Внешний вид

Прозрачность	прозрачное или мутное
Интенсивность цвета	бледный – средний - глубокий
Оттенок цвета	Белое: лимонный – золотистый - янтарный
	Розовое: розовый – лососевый - оранжевый
	Красное: пурпурный – рубиновый – гранатовый – рыжевато-коричневый

Аромат

Состояние	чистый – нечистый
Интенсивность	легкий – средний – выраженный
Ароматические характеристики	напр., фрукты, цветы, пряности, овощи, дуб и др.

Вкус

Сладость	сухое – с оттенком сладости – полусухое – сладкое
Кислотность	низкая – средняя – высокая
Уровень танинов	низкий – средний – высокий
Тело	легкое – среднее – полное
Вкусовые характеристики	напр., фрукты, цветы, пряности, овощи, привкус дуба и др.
Продолжительность вкуса	короткая – средняя – долгая

Заключение

Качество	непригодное – низкое – приемлемое – хорошее – высокое – превосходное
-----------------	---

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ОБРАЗЦЫ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИИ

ВИНА И КРЕПКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ		
ОБЩИЕ	Красные	Любое недорогое, массовое красное вино известной марки Любое высококачественное, полнотелое, выдержанное в дубе вино из Нового Света (кроме тех, что включены в главу Результат обучения Два, напр. Zinfandel) Любой высококачественный Каберне Совиньон из Нового Света Любой высококачественный Пино Нуар из Нового Света Любое недорогое, массовое Мерло из Нового Света
	Розовые	Любое сухое розовое вино (напр. Navarra Rosado или Tavel)
	Белые	Любое невыдержанное в дубе, не ароматное белое вино (напр. Soave, итальянский Pinot Grigio) Любое ароматное невыдержанное в дубе белое вино (напр. Gewurztraminer, Torrontés) Любое недорогое, массовое Шардоне Любое Шардоне из Нового Света, прошедшее ферментацию в бочках Любое сухое, выдержанное в дубе белое вино (кроме Шардоне, напр. Fumé Blanc, Chenin Blanc) Любое десертное вино не из ботритизированного винограда (напр. Vin Doux Naturel) Любое полусладкое или сладкое белое вино (напр. сладкий Vouvray или Tokaji)
ВИНА И КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ИЗ ОПРЕДЕЛЕННЫХ РЕГИОНОВ		
БОРДО	Красные	Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé (Haut-Médoc/Pauillac/ Margaux)
	Белые	Sauternes
БУРГУНДИЯ	Красные	Côte d'Or Commune или Premier Cru Beaujolais или Beaujolais Villages
	Белые	Chablis Premier Cru Côte d'Or Commune или Premier Cru
ЛУАРА	Белые	Sancerre или Pouilly-Fumé Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie
ДОЛИНА РОНЫ	Красные	Côtes du Rhône или Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Сира с Северной Роны (Northern Rhône)
ГЕРМАНИЯ	Белые	Mosel Einzellage Riesling Kabinett или Spätlese
ИТАЛИЯ	Красные	Barolo Valpolicella Chianti
ИСПАНИЯ	Красные	недорогое испанское красное вино (напр. Rioja Joven) Rioja Reserva или Gran Reserva

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ОБРАЗЦЫ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИИ

продолжение

ВИНА И КРЕПКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ ИЗ ОПРЕДЕЛЕННЫХ РЕГИОНОВ продолжение		
АВСТРАЛИЯ	Красные	Premium Barossa Shiraz
	Белые	Clare Valley или Eden Valley Riesling
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ	Белые	Marlborough Sauvignon Blanc
ИГРИСТЫЕ ВИНА		NV Champagne Cava Prosecco или Asti Любое игристое вино из Нового Света, произведенное традиционным методом
КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА	Портвейн	LBV
	Херес	Fino
КРЕПКИЕ НАПИТКИ		Нейтральный белый Ром (White Rum) или Водка London Dry Gin Cognac VSOP Scotch Whisky

Руководство по подготовке к экзаменам

1. Метод оценивания

Квалификация WSET® 2-го уровня будет оцениваться посредством выполнения специально разработанного WSET® Awards экзаменационного теста, состоящего из 50 вопросов с множественным выбором (выбрать из готовых вариантов). Тест необходимо выполнить в течение одного часа.

Все экзаменационные вопросы основаны на опубликованных выше результатах обучения, а рекомендованные учебные материалы содержат всю необходимую информацию, чтобы ответить на эти вопросы правильно.

Для прохождения экзамена кандидату необходимо набрать минимум 55% правильных ответов.

WSET® Awards не принимает никаких извинительных обстоятельств, все требования к прохождению квалификации должны быть соблюдены.

2. Проведение экзаменов

Экзамены проводятся Аккредитованными Провайдерами Программ WSET®. Провайдер должен соблюдать все предписанные критерии и требования к исполнению процедуры, изложенные в Практическом Руководстве.

3. Извещение о результатах и получение сертификатов

WSET® Awards доводит результаты экзаменов до сведения кандидатов следующим образом:

Список с результатами всех кандидатов высылаются Аккредитованному Провайдеру Программ, который высылает их каждому студенту в индивидуальном порядке.

Срок для выведения результатов – 1-2 недели с момента получения заполненных экзаменационных бланков. Рассылка писем и сертификатов студентам осуществляется через АПП.

4. Об экзаменах на получение Квалификации WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки

Экзаменационный тест состоит из 50 вопросов с готовыми вариантами ответов, из которых нужно выбрать правильный. Каждый вопрос имеет только один правильный ответ, который и нужно отметить способом, пригодным для считывания компьютером. Экзаменатор даст подробные инструкции по заполнению экзаменационного листа в день экзамена. Каждый правильный ответ равен одному баллу, которые суммируются. За неправильные ответы баллы НЕ вычитаются.

Все экзаменационные тесты WSET® 2-го Уровня тщательно выверяются на соответствие учебной нагрузке и знаниям, заявленным в результатах обучения. Распределение экзаменационной нагрузки по отдельным группам вопросов приводится на стр. 23.

Руководство по подготовке к экзаменам продолжение

Экзаменационный тест с готовыми вариантами ответов

Экзаменационные тесты WSET® тщательно выверяются на соответствие учебной нагрузке и знаниям, заявленным в результатах обучения. Ниже приводится распределение экзаменационной нагрузки по отдельным группам вопросов.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ	КОЛ-ВО ВОПРОСОВ
1	Условия Факторы окружающей среды Виноградарство Производство вина Выдержка	6
2	Шардоне Совиньон Блан Рислинг Пино Нуар Каберне Совиньон и Мерло Шираз/Сира и Гренаш/Гарнача	8
3	Франция Германия Италия Испания Португалия США Аргентина Чили Австралия Новая Зеландия Южная Африка Основные термины на этикетке, отражающие качество и стиль вина	16
4	Наиболее важные страны и регионы Наиболее важные сорта винограда Методы производства Значимые термины, используемые на этикетках	3
5	Наиболее важные сорта винограда Методы производства Наиболее значимые термины, используемые на этикетках	3
6	Методы производства и базовое сырье Наиболее значимые термины, используемые на этикетках	4
7	Характеристика стилей, продажи вина Принципы сочетаемости вина и пищи Хранение и подача Распространенные дефекты вина Законодательные, социальные аспекты и вопросы здоровья и безопасности	4
8	WSET® Систематизированный подход к дегустации	6
ВСЕГО ВОПРОСОВ		50

Руководство по подготовке к экзаменам продолжение

Примеры экзаменационных вопросов Квалификации WSET® 2-го уровня

The Wine & Spirit Education Trust не разглашает вопросы прошлых экзаменационных тестов на Квалификацию WSET® 2-го Уровня. Чтобы дать студентам представление о характере вопросов, которые могут быть включены в тест, здесь дана подборка подобных вопросов с ответами в конце. На экзамене будет 50 вопросов сходного типа.

1. В сравнении с красными винами, белые вина обычно проходят ферментацию:

- а) либо при более низкой, либо при более высокой температурах
- б) при такой же температуре
- в) при более высоких температурах
- г) при более низких температурах

2. Какой сорт винограда считается пригодным для производства белых вин высокого качества как в Германии, так и в Австралии?

- а) Мерло
- б) Семейон
- в) Шираз
- г) Рислинг

3. Пинотаж – это сорт винограда, который главным образом используется для производства:

- а) Южно-Африканских красных вин
- б) Португальских крепленых вин
- в) Австралийских белых вин
- г) Калифорнийских розовых вин

4. Какой из ниже перечисленных терминов указывает на то, что вино выдерживалось некоторый срок в дубовых бочках?

- а) Chenin Blanc
- б) Classico
- в) Côtes du Rhône
- г) Crianza

5. Портвейн Тони (Tawny Port) это:

- а) золотистый цвет, дрожжевые нотки в аромате
- б) высокое содержание танинов и кислотность
- в) сладкое вино с ореховыми нотками в аромате
- г) игристое сухое вино

Ответы на вопросы:

- 1) г.
- 2) г.
- 3) а.
- 4) г.
- 5) в.

Экзаменационные правила

<p>1. Требования к кандидатам</p> <p>1.1. Право на сдачу экзамена</p> <p>1.1.1 Кандидаты, подавшие заявку на прохождение экзамена, должны быть старше установленного законом (той страны, где проходит экзамен) возраста для покупки и употребления алкогольной продукции, либо сдавать только часть (от полной программы) экзамена, либо иметь согласие родителей.</p> <p>1.1.2 Ограничений на обучение на Квалификацию WSET® 2-го Уровня при одновременном обучении на других уровнях или квалификациях не существует.</p> <p>1.1.3. Студенты, не достигшие минимального возраста, разрешенного для покупки и употребления алкоголя, согласно законодательству страны, где будет проводиться экзамен, не получают возможность дегустировать алкогольные напитки в ходе обучения; но это обстоятельство не является препятствием для успешного прохождения обучения и получения квалификации.</p>	<p>Точно так же, для студентов, которые из-за проблем со здоровьем, по религиозным или иным соображениям, решают не дегустировать алкоголь, это не станет препятствием для успешного прохождения обучения.</p> <p>1.2. Рекомендуемое предварительное обучение</p> <p>1.2.1. К кандидатам не предъявляется требование иметь предыдущий опыт работы с алкогольными напитками или обладать некоторыми знаниями в этой области.</p> <p>1.2.2. Для прохождения экзамена необходимы следующие уровни языковой и математической грамотности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • языковая грамотность: уровень 2 по Национальной шкале стандартов Великобритании, или эквивалентный уровень языковой грамотности, необходимой на экзамене. • математическая грамотность: уровень 2 по Национальной шкале стандартов Великобритании, или эквивалентная. 										
<p>2. Формат и Результаты</p> <p>2.1. Квалификация WSET® 2-го Уровня оценивается путем проведения 60-минутного письменного теста из 50 вопросов с готовыми вариантами ответов, один вопрос оценивается в один балл.</p> <p>Результаты ранжируются следующим образом:</p> <table border="1" data-bbox="293 1535 1459 1829"> <tr> <td>Общее количество правильных ответов 85% и более</td> <td>Сдано с отличием</td> </tr> <tr> <td>Общее количество правильных ответов от 70% до 84%</td> <td>Сдано достойно</td> </tr> <tr> <td>Общее количество правильных ответов от 55% до 69%</td> <td>Сдано</td> </tr> <tr> <td>Общее количество правильных ответов от 45% до 54%</td> <td>Не сдано</td> </tr> <tr> <td>Общее количество правильных ответов менее 44%</td> <td>Экзамен полностью провален</td> </tr> </table> <p>2.2. Результаты экзаменов высылаются Аккредитованному Провайдеру Программ в течение 1-2 недель с момента получения заполненных экзаменационных бланков.</p>		Общее количество правильных ответов 85% и более	Сдано с отличием	Общее количество правильных ответов от 70% до 84%	Сдано достойно	Общее количество правильных ответов от 55% до 69%	Сдано	Общее количество правильных ответов от 45% до 54%	Не сдано	Общее количество правильных ответов менее 44%	Экзамен полностью провален
Общее количество правильных ответов 85% и более	Сдано с отличием										
Общее количество правильных ответов от 70% до 84%	Сдано достойно										
Общее количество правильных ответов от 55% до 69%	Сдано										
Общее количество правильных ответов от 45% до 54%	Не сдано										
Общее количество правильных ответов менее 44%	Экзамен полностью провален										

Экзаменационные правила продолжение

3. Разумные корректировки

Кандидатам, которым для прохождения экзамена требуются особые условия, подтвержденные документально, необходимо в момент подачи заявки на прохождение экзамена уведомить об этом экзаменатора АПП. Дальнейшие действия экзаменатора и кандидатов регулируются предписаниями WSET® Awards. Политикой WSET® Awards является соблюдение корректности в отношении таких кандидатов, чтобы на экзаменах они чувствовали себя в равных условиях с остальными.

4. Пересдача экзамена

Кандидаты, не сдавшие экзамен, могут подать заявление о пересдаче экзамена. Количество попыток пересдачи экзамена не ограничивается.

Кандидатам, которые сдали экзамен, но не удовлетворены своей оценкой, пересдавать экзамен не разрешается.

5. Условия и порядок проведения экзамена

5.1. Кандидаты допускаются к прохождению экзамена только после согласия со следующими особыми условиями:

- Перед началом экзамена кандидаты должны предъявить экзаменатору удостоверение личности с фотографией;
- Максимальное время на выполнение экзаменационной работы – 1 час;
- Запрещается пользоваться любыми материалами, в любой форме, кроме экзаменационного вопросника и листа для ответов;
- Кандидатам не разрешается вести разговоры и обсуждения между собой;
- Запрещается пользоваться любыми электронными приборами;
- Запрещается пользоваться любыми словарями;
- Запрещается устанавливать звуковые напоминания любого рода на часах или телефонах;

- Кандидатам, появившимся на экзамене после его начала, по усмотрению экзаменатора может быть разрешено войти, но только если это не создает неудобств для других кандидатов;
- Кандидатам не разрешается покидать экзаменационную комнату, пока не истекнут первые 15 минут экзаменационного времени;
- Кандидаты, которые закончат работу/экзаменационные задания раньше других, могут покинуть комнату, но не позже чем за 10 минут, оставшихся до конца экзамена и при условии, что это не создает неудобств для остальных кандидатов; после выхода из комнаты вход в нее снова не разрешен;
- Экзаменатор не имеет права комментировать, разъяснять или выражать свое мнение по любому из экзаменационных вопросов;
- Любой кандидат, уличенный в нарушении правил, немедленно должен покинуть экзаменационную комнату, а его экзаменационная работа отправляется на рассмотрение в Экзаменационную Комиссию, которая определит ее законность и решит, будет ли наложен запрет на участие данного кандидата в экзаменах в будущем;
- Не разрешается выносить экзаменационные вопросники из экзаменационного помещения; кандидаты, которые не прилагают вопросник к своему листу ответов, признаются нарушителями правил со всеми вытекающими последствиями.

Экзаменационные правила продолжение

<p>5.2. Кандидаты также дают согласие следовать всем инструкциям экзаменатора. Неподчинение этим инструкциям может привести к тому, что результаты работы кандидата могут быть признаны недействительными.</p> <p>5.3. Экзаменационные работы, сданные для проверки, становятся собственностью WSET® Awards и не возвращаются кандидатам.</p> <p>6. Обратная связь, запросы о результатах экзаменов, апелляции</p> <p>Кандидаты, требующие обратной связи и/или запрашивающие пересмотр результатов своей экзаменационной работы должны обратиться в свой АПП и запросить Application Form for Feedback and Enquiries Against Examination Results (Форма заявления на обратную связь и запрос на пересмотр экзаменационных результатов). Форма должна быть заполнена и отправлена в WSET® Awards вместе с соответствующей оплатой в течение 6 недель со дня экзамена. Любой запрос, полученный вне этих временных рамок, не будет рассматриваться. Ответ будет дан в течение 1-2 недель с момента получения запроса WSET® Awards.</p> <p>Любой кандидат не удовлетворенный результатом своего запроса должен обратиться в АПП и запросить Appeal against Examination Results Application Form (Форма заявления на апелляцию против экзаменационных результатов), которая должна быть заполнена и возвращена в WSET® Awards вместе с соответствующей оплатой в срок не превышающий 10 рабочих дней со дня уведомления о решении по запросу. Апелляция, полученная вне этих временных рамок, не будет рассматриваться. Ответ будет дан в течение 1-2 недель с момента получения запроса WSET® Awards.</p>	<p>7. Встречное удовлетворение требований студентов.</p> <p>Если кто-либо из студентов считает, что его АПП не предоставляет уровень услуг, на который он рассчитывал, или ведет себя не в соответствии со стандартами указанными в условиях по управлению, обучению и проведению экзаменов, он должен в первую очередь обсудить это в своем АПП. Если это не приводит к удовлетворительному решению, студентам рекомендуется обратиться к нашему менеджеру по обеспечению качества John Townley по e-mail: jtownley@wset.co.uk Пожалуйста, имейте в виду, что все запросы будут рассматриваться конфиденциально, но WSET® Awards не работает с анонимными жалобами.</p> <p>8. Постановление WSET® Awards</p> <p>WSET® Awards оставляет за собой право дополнять или изменять любые положения данных правил, по своему усмотрению.</p>
--	---

ЗАМЕТКИ

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

© Wine & Spirit Education Trust 2011

Все права защищены. Никакая часть этого издания не может воспроизводиться или распространяться в любой форме или любыми средствами, электронными или механическими, включая ксерокопирование, фотографирование, звуко- и видеозапись или через информационно-поисковые системы хранения и доступа информации, без получения предварительного письменного разрешения от издателей.

Дизайн и художественное оформление Design Study Limited 020 8763 2582 •
Печать LEA Printers 0845 232 2322

WSET®: Адреса и контакты

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

Список ближайших к вам Аккредитованных Провайдеров Программ (АПП), где можно пройти обучение и сдать экзамен, можно найти на веб-сайте WSET:

www.wsetglobal.com

Для получения документации на регистрацию в качестве Аккредитованного Провайдера Программ, копии нашей программы «Политики разнообразия и равноправия» и нашего «Положения по обслуживанию клиентов» **обращайтесь к: John Townley**

Тел: +44 (0) 20 7089 3843

E-mail: jtownley@wset.co.uk

WSET® выражает благодарность за помощь и постоянную поддержку в проведении обучений и присуждении квалификаций в области вин и крепких напитков следующим **КОРПОРАТИВНЫМ ПАРТНЕРАМ:**

По всем другим вопросам

обращайтесь

к сайту WSET®

www.wsetglobal.com

или в **WSET® Awards**

Тел: +44 (0) 20 7089 3840

Факс: +44 (0) 20 7089 3846

E-mail: awards@wset.co.uk

ЗОЛОТЫЕ Партнеры

СЕРЕБРЯННЫЕ Партнеры

БРОНЗОВЫЕ Партнеры