

**“Etiketin ardına bakmak”**



**WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler  
Yeterlik Programı  
Kurs Rehberi**

Onikinci baskı. Haziran 2011

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

# WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı

Bu kurs rehberi, WSET® 2. Seviye Yeterlik Programı hakkında hem adaylar hem de Yetkili Program Sağlayıcılarına yönelik gerekli bilgileri içerir.

Kitapçıkta programın 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 Öğrenme Amaçlarının ağırlıkları, çalışma planı, sınava ilişkin rehber niteliğindeki bilgiler ve sınav sistemi de rehberde bulunabilir.

## İçindekiler

---

1 - 6	Giriş
7	WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı
8 – 19	Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilere İlişkin Ürün Bilgileri
20 - 21	Tadım Önerileri
22 – 24	Sınav Rehberi
25 - 27	Sınav Sistemi
28	Notlar

---

Wine & Spirit Education Trust Yeterlik Programları

**WSET® Awards, Wine & Spirit Education Trust'ın sınav değerlendirme ve program geliştirme Bölümü'dür.**

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

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

WSET® onaylı programların - geliştirilmesi ve dağıtımı hususunda, sadece Wine and Spirit Education Trust'ın WSET® Awards bölümü yetkilidir.

**Eğitim Çerçevesi**

İngiltere Hükümeti'nin eğitim sistemine ilişkin yetkili kurumu olan, Eğitim Yeterlik ve Öğretim Programı Kurumu (Qualifications and Curriculum Authority - QCA) tarafından Ulusal Eğitim Çerçevesi (National Qualifications Framework - QCF). geliştirilmiştir WSET'in 3. Seviyeye kadar olan tüm programları QCF kapsamındadır.

**Ulusal Ödül Çerçevesi (USÇ)**

---

**Tam İsim: WSET® 1. Seviye Temel Şarap Yeterlik Programı**

---

**QCF Düzeyi: 1 Akreditasyon numarası 600/1504/4**

---

**Açıklama:** Bu yeterlik programı, şarap servisinde ya da satışında 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.

---

## Yeterlilik ve Eğitim Çerçevesi devam

**Tam İsim: WSET® 1. Seviye Şarap Servisi Yeterlik Programı**

Açıklama: Bu yeterlik programı, 1. Seviye Şarap eğitiminde programında verilen bilgiler ve becerilerden yola çıkarak, bu bilgi ve becerilerin restoranda nasıl kullanılacağına yöneliktir. Şarap servisinde çalışmayı amaçlayanlar, özellikle de şarap garsonu olmak isteyenler için iyi bir başlangıçtır.

**Tam İsim: WSET® 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı**

**QCF Düzeyi: 1 Akreditasyon numarası 600/1501/9**

Açıklama: Bu yeterlik program, 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 İçkiler Profesyonel Yeterlik Programı**

**QCF Düzeyi: 2 Akreditasyon numarası 600/1507/X**

Açıklama: Bu yeterlik 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 İçkiler Yeterlik Programı**

**QCF Düzeyi: 2 Akreditasyon numarası 600/1508/1**

Açıklama: Bu yeterlik programda 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 Yeterlik Programı**

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

## Yeterlilik ve Eğitim Çerçevesi devam

---

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

---

**QCF Düzeyi: 3 Akreditasyon numarası 600/1511/1**

---

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

---

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

---

**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**

---

**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 ödül 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 Yeterlik Programına Hazırlık

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

Nasıl tadım yapılacağını öğrenmenin en iyi yolu, APP'de grup çalışmasına katılmaktır, ancak bazı APP'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 APP ile iletişime geçiniz.

### Temel Becerilerin Geliştirilmesi

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

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

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

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

WSET® 2. Seviye Yeterlik Programı, tüm temel beceri alanlarını kapsamamaktadır. Bu nedenle, tüm temel 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 Yeterlik Programına katılan öğrencilerin göstermesi gereken temel becerilere ilişkin bir rehber hazırlanmıştır. Bu rehberlere APP Başvuru Kitabından veya WSET® websitesinden erişilebilir ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)).

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

**Farklılık ve Eşitlik Politikası**

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

Alınan hizmetten memnun olunmadığı takdirde, lütfen en kısa zamanda kayıt olduğunuz APP 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 arasından 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.

Bu burslar çalışmalarınıza maddi kaynak sağlamak şeklinde olmayıp, yalnızca sınav performansınızın tanınması şeklindedir.

**Programın Amaçları**

2. Seviye yeterlik 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.

WSET®2. Seviye sahipleri, şarap tadımı ve değerlendirmesinin ilkelerini öğrenmelerinin yanısıra dünyanın önde gelen şarap ve yüksek alkollü içkilerinin etiketlerini yorumlamayı öğrenirler ve bu doğrultuda uygun seçim önerilerinde bulunabilirler ve uygun servis yapabilirler. .

**Program Yapısı: WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı****Ana Başlık****Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilere İlişkin Ürün Bilgileri**

- |   |   |
|---|---|
| 1 | Şarap stilini ve fiyatını etkileyen faktörleri anlamak  |
| 2 | Şarap üretiminde kullanılan temel üzüm çeşitlerinin özelliklerini öğrenmek  |
| 3 | Dünyanın önemli üzüm üreticisi ülkelerinde üretilmiş şarapların stilini ve tadını anlamak için şişenin etiketini kullanmayı öğrenmek  |
| 4 | Dünyanın önemli üzüm üreticisi ülkelerinde üretilmiş köpüren şarap üretim yöntemini, tadını ve stilini anlamak için şişenin etiketini kullanmayı öğrenmek                       |
| 5 | Dünyanın önemli üzüm üreticisi ülkelerinde üretilmiş tatlı şarap ve fortifiye şarapların üretim yöntemini, tadını ve stilini anlamak için şişenin etiketini kullanmayı öğrenmek |
| 6 | Yüksek alkollü içkiler ve likörlerin üretim yöntemini, tadını ve stilini anlamak için şişenin etiketini kullanmayı öğrenmek   |
| 7 | Müşterilere ve sektör çalışanlarına şarap ve yüksek alkollü içkiler konusunda bilgi verebilmek, önerilerde bulunabilmek   |
| 8 | Sektörce onaylanmış tadım terimlerini kullanarak analitik şarap tadım notları üretebilmek   |

**Kayıt**

WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilere Yeterlik Programı 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 Yeterlik Programları için tavsiye edilen sıralama**

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

**ÖĞRENME AMACI 1– STİLİ ETKİLEYEN FAKTÖRLERİ VE FİYATLARI ANLAMAK****Değerlendirme Kriterleri**

1. Bir asmanın sağlıklı ürün vermesi için gerekli **koşulları** anlatmak.
2. Bir asmanın sağlıklı ürün vermesi için gerekli koşulları etkileyen çevresel faktörleri anlatmak.
3. **Üzüm yetiştiriciliğinin** şarap üretim maliyetleri ve üretilen şarapların stili üzerindeki etkisini anlatmak.
4. **Şarap yapımının** şarap üretim maliyetleri ve üretilen şarapların stili üzerindeki etkisini anlatmak.
5. **Olgunlaştırma** sürecinin şarap üretim maliyetleri ve üretilen şarapların stili 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>ÜZÜM YETİŞTİRİCİLİĞİ</b>
Bağ alanı	zararlılar ve hastalıklar, hasat
<b>D</b>	<b>ŞARAP ÜRETİMİ</b>
Üretim	salkım ayırma, ezme, fermentasyon, kullanılan araçlar, sıcaklıklar
Stiller	kırmızı, roze, beyaz, köpüren, fortifiye, tatlı, orta, sek
<b>E</b>	<b>OLGUNLAŞTIRMA</b>
Olgunlaştırma	araç tipleri, oksijenin etkisi, aromalar üzerindeki etkisi

**ÖĞRENME AMACI 2 – ŞARAP ÜRETİMİNDE KULLANILAN TEMEL ÜZÜM ÇEŞİTLERİNİN ÖZELLİKLERİNİ ÖĞRENMEK****Değerlendirme kriterleri**

1. Şarap üretiminde kullanılan **temel üzüm türlerini** anlatmak.
2. Temelüzüm çeşitlerinden üretilen hem yüksek hacimli-ucuz şarapların, hem de üst kalite şarapların üretiminde **önemli bölgeleri** belirlemek.
3. Dünyanın en önemli bölgelerindeki temelüzüm türlerinden üretilen şarap **stilleri**ni anlatmak.
4. Temel 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>	Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River
<b>Yeni Zelanda</b>	Hawkes Bay, Gisborne, Marlborough
<b>California</b>	Coastal region, Sonoma, Carneros
<b>Şili</b>	Central Valley, Casablanca
<b>Arjantin</b>	Mendoza
<b>Güney Afrika</b>	Kıyı bölgeleri
<b>Yüksek hacimli/ucuz</b>	Güney Doğu Avustralya, Western Cape, California, Central Valley (Şili), Pays d'Oc IGP, Val de Loire IGP, 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 bölgeleri
<b>Yüksek hacimli/ucuz</b>	Val de Loire IGP, Pays d'Oc IGP, California, Central Valley (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>Avusturya</b>	
<b>Avustralya</b>	Clare Vadisi, Eden Vadisi
<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-Georges, Beaune, Pommard
<b>Almanya</b>	Pfalz, Baden
<b>Avustralya</b>	Yarra Valley, Mornington Peninsula
<b>Yeni Zelanda</b>	Martinborough, Marlborough, Otago Central
<b>ABD</b>	<b>California:</b> Kıyı bölgeleri, Sonoma, Carneros <b>Oregon</b>
<b>Şili</b>	Valle Central, Casablanca
<b>Güney Afrika</b>	Kıyı Bölgeleri
<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>Bordeaux:</b> Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, St. Emilion, Pomerol
<b>California</b>	Napa Vadisi
<b>Şili</b>	Valle Central, Maipo, Rapel
<b>Arjantin</b>	Mendoza
<b>Avustralya</b>	Coonawarra, Margaret River
<b>Yeni Zelanda</b>	Hawkes Bay
<b>Güney Afrika</b>	Stellenbosch
<b>Yüksek hacimli / ucuz</b>	Pays d'Oc IGP, California, Valle Central (Şili), Mendoza, Güney Doğu Avustralya, Western Cape, Kuzey İtalya
<b>Kupajlar</b>	Cabernet + Merlot, Cabernet + 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, Priorat
<b>Avustralya</b>	<b>Güney Avustralya:</b> Barossa, McLaren Vale Victoria: Heathcote <b>New South Wales:</b> Hunter Vadisi, <b>Batı Avustralya</b>
<b>Yüksek hacimli / ucuz</b>	Güney Doğu Avustralya, Côtes du Rhône, Güney Fransa ( Pays d'Oc IGP, Languedoc, Minervois), İspanya (La Mancha, Valdepeñas)
<b>Kupajlar</b>	Garnacha + Shiraz; Shiraz + Cabernet; Shiraz + Viogner

**ÖĞRENME AMACI 3 – DÜNYANIN ÖNEMLİ ŞARAP ÜRETİCİSİ ÜLKELERİNDE ÜRETİLMİŞ ŞARAPLARIN STİLİNİ VE TADINI ANLAMAK İÇİN ŞİŞENİN ETİKETİNİ KULLANMAYI ÖĞRENMEK**

**Değerlendirme kriterleri**

1. Önemli şarap üreticisi ülkelerin **şarap üreten bölgelerini** belirlemek.
2. Bu bölgelerde üretilen **şarapların stilini** tanımlamak.
3. Bu bölgelerde şarap üretiminde kullanılan **temel üzüm türlerini** tanımlamak.
4. Şarap üreten bu bölgelerde kullanılan **ortak bölgesel etiketleme terimlerinin** anlamını kavramak.
5. Dünyanın temel şarap üreticisi ülkelerinde **şarabın kalitesini ya da stilini belirlemede kullanılan ortak etiketleme terimlerinin** anlamını kavramak

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>Languedoc-Roussillon:</b> Languedoc, Minervois, Pays d'Oc IGP
	<b>Önemli bölgesel üzüm türleri:</b> Siyah: Gamay Beyaz: Melon Blanc, Sémillon, Gewürztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris
Almanya	Mosel, Rheingau, Pfalz
İtalya	<b>Piedmont ve NW:</b> Barolo, Barbaresco, Gavi
	<b>Veneto ve NE:</b> Valpolicella, Soave
	<b>Toscana ve Orta İtalya:</b> Chianti, Brunello di Montalcino
	<b>Güney İtalya:</b> Puglia, Sicily, Taurasi
	<b>Önemli bölgesel üzüm türleri:</b> Siyah: Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano, Barbera, Primitivo, Aglianico Beyaz: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio

A	ŞARAP ÜRETİM BÖLGELERİ devam
<b>İspanya</b>	Rioja, Navarra, Ribera del Duero, Catalunya, La Mancha, Valdepeñas, Rías Baixas, Priorat <b>Önemli bölgesel üzüm türleri:</b> Siyah: Tempranillo, Garnacha
<b>Portekiz</b>	Douro
<b>ABD</b>	<b>California:</b> Coastal, Santa Barbara , Napa, Sonoma, Carneros <b>Oregon</b> <b>Önemli bölgesel üzüm türleri:</b> Siyah: Zinfandel
<b>Arjantin</b>	Mendoza, Cafayate <b>Önemli bölgesel üzüm türleri:</b> Siyah: Malbec Beyaz: Torrontés
<b>Şili</b>	Central Valley, Maipo, Rapel, Casablanca, Colchagua <b>Önemli bölgesel üzüm türleri:</b> Siyah: Carmenère
<b>Avustralya</b>	Güney Avustralya, Adelaide Hills, Barossa Vadisi, Eden Vadisi, Clare Vadisi, McLaren Vale, Coonawarra, Yarra Valley, Mornington Penninsula, Heathcote, 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>	Kıyı Bölgeleri, 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), IGP <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>	Landwein, QbA, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
<b>İtalya</b>	DOCG, DOC, IGT, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva
<b>İspanya</b>	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Vino Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
<b>ABD</b>	<b>California:</b> Central Valley
<b>Avustralya</b>	Güney Doğu Avustralya
<b>Güney Afrika</b>	Western Cape
<b>Genel</b>	cuveé, meşede olgunlaştırılmış, fıçıda fermente edilmiş/olgunlaştırılmış, botrytis/asil küf, organik, arıtılmamış/filtrelenmemiş

**ÖĞRENME AMACI 4 – DÜNYANIN ÖNEMLİ ÜZÜM ÜRETİCİSİ ÜLKELERİNDE ÜRETİLMİŞ KÖPÜREN ŞARAPLARIN ÜRETİM YÖNTEMİNİ, TADINI VE STİLİNİ ANLAMAK İÇİN ŞİŞENİN ETİKETİNİ KULLANMAYI ÖĞRENMEK****Değerlendirme kriterleri**

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

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

**ÖĞRENME AMACI 5 – DÜNYANIN ÖNEMLİ ÜZÜM ÜRETİCİSİ ÜLKELERİNDE ÜRETİLMİŞ TATLI ŞARAP VE FORTİFİYE ŞARAPLARIN ÜRETİM YÖNTEMİNİ, TADINI VE STİLİNİ ANLAMAK İÇİN ŞİŞENİN ETİKETİNİ KULLANMAYI ÖĞRENMEK**

**Değerlendirme kriterleri**

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

A	EN ÖNEMLİ ÜZÜM TÜRLERİ
Üzümler	Semillon, Muscat, Riesling

B	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	Mayanın filtrelenmesii, fermente edilmemiş şıranın eklenmesi

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

**ÖĞRENME AMACI 6 – YÜKSEK ALKOLLÜ İÇKİLER VE LİKÖRLERİN ÜRETİM YÖNTEMİNİ, TADINI VE STİLİNİ ANLAMAK İÇİN ŞİŞENİN ETİKETİNİ KULLANMAYI ÖĞRENMEK****Değerlendirme kriterleri**

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

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

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

**ÖĞRENME AMACI 7 – MÜŞTERİLERE VE PERSONELE ŞARAP VE YÜKSEK ALKOLLÜ İÇKİLER KONUSUNDA BİLGİ VEREBİLMEK, ÖNERİLERDE BULUNABİLMEK****Değerlendirme kriterleri**

1. Ürün bilgisini müşterilerin talebine cevap verebilmek için **stil, kalite ve fiyat bazında tavsiyelerde** bulunacak şekilde kullanmak
2. Ürün bilgisini müşterilerin talebine dayalı olarak **benzer stilde alternatif şaraplar tavsiye etmek** için kullanmak
3. **Yemek ve şarap uyumu ilkelerini** uygun ikililer önerme yolunda kullanmak .
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 **yasal konularda** görüş belirtmek.
7. Şarap ve yüksek alkollü içkilerin tüketiminde **sosyal, sağlık ve güvenlik konularında** görüş belirtmek.

A	STİL ÖZELLİKLERİ
<b>WSET® Tadıma Sistematik 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, umami, tatlılık, tuzluluk, baharat, , 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>	mantar kokusu, okside şarap, hatalı şarap
E	YASAL, SOSYAL, SAĞLIK VE GÜVENLİK KONULARI
<b>Sosyal sorumluluk</b>	Alkolün güvenli şekilde tüketimi

**ÖĞRENME AMACI 8 – SEKTÖRCE ONAYLANMIŞ TADIM TERİMLERİNİ KULLANARAK ANALİTİK ŞARAP TADIM NOTLARI ÜRETEBİLMEK****Değerlendirme kriterleri**

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

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

ŞARAPLAR VE YÜKSEK ALKOLLÜ İÇKİLER		
<b>GENEL</b>	Kırmızı	Herhangi bir ucuz, yüksek hacimli, markalı kırmızı şarap Herhangi bir üst kalite, tam-gövdeli, meşede olgunlaştırılmış Yeni Dünya kırmızı şarabı (Öğrenme Amacı 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)
BÖLGESEL ŞARAPLAR VE YÜKSEK ALKOLLÜ İÇKİLER		
<b>BORDEAUX</b>	Kırmızı	Grand Cru Saint-Emilion Grand Cru Classé (Haut-Médoc / Pauillac / Margaux)
	Beyaz	Sauternes
<b>BURGUNDY</b>	Kırmızı	Cote d’Or komünü veya Premier Cru Beaujolais veya Beaujolais Villages
	Beyaz	Chablis Premier Cru Côte d’Or komünü 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
<b>İSPANYA</b>	Kırmızı	Ucuz İspanyol kırmızı şarapları (örn., Rioja Joven) Rioja Reserva veya Gran Reserva

<b>BÖLGESEL ŞARAPLAR VE YÜKSEK ALKOLLÜ İÇKİLER devam</b>		
<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 Yeterlik Programı, WSET® Awards tarafından, kapalı kitap usulü ile gerçekleştirilen, çoktan seçmeli 50 sorudan oluşan bir saat süreli bir sınav ile değerlendirilir.

Tüm sınav soruları, yayınlanmış değerlendirme kriterlerine 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 ödül vermez, tüm değerlendirme kriterlerinin yerine getirilmesi gerekir.

**2. Sınav Yönetimi**

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

**3. Sonuçların Bildirilmesi ve Ödül Verilmesi**

WSET® Awards tarafından sınav sonuçları aşağıdaki şekilde bildirilir:

Tüm adayların sınav sonuç listesi ve öğrenci mektupları, adaya sonuçları iletmeleri için APP'ye gönderilir. Sonuçlar ve sertifikalar, sınavlar tamamlandıktan 1-2 hafta sonra iletilir. Başarılı adaya sertifikalar APP aracılığıyla iletilir.

**4. WSET® 2. Seviye Ödül Sınavı**

2. Seviye 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 Yeterlik Sınav kağıtları, ders programında belirtilen Öğrenme Amacı ağırlıklarına göre düzenlenir. Sınavdaki Öğrenme Amacı ağırlıklarını gösteren bir tablo sayfa 23'te verilmiştir.

**Öğrenme Amacı 1 – Çoktan Seçmeli Sınav**

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

ÖĞRENME AMACI	KONU	SORU ADEDİ
1	Koşullar	6
	Çevresel Faktörler	
	Üzüm Yetiştiriciliği	
	Şarap üretimi	
	Olgunlaştırma	
2	Chardonnay	8
	Sauvignon Blanc	
	Riesling	
	Pinot Noir	
	Cabernet Sauvignon ve Merlot	
	Shiraz/ Syrah ve Grenache/ Garnacha	
3	Fransa	16
	Almanya	
	İtalya	
	İspanya	
	Portekiz	
	ABD	
	Arjantin	
	Şili	
	Avustralya	
	Yeni Zelanda	
	Güney Afrika	
	Kalite ve stile ilişkin yaygın etiketleme terimleri	
4	En önemli ülkeler ve bölgeleri	3
	En önemli üzüm türleri	
	Üretim yöntemleri	
	En önemli etiketleme terimleri	
5	En önemli üzüm türleri	3
	Üretim yöntemleri	
	En önemli etiketleme terimleri	
6	Üretim yöntemleri ve baz maddeler	4
	En önemli etiketleme terimleri	
7	Stil özellikleri, satışlar	4
	Yemek ve şarap uyumu ilkeleri	
	Saklama ve servis	
	Genel hatalar	
	Yasal, sosyal, sağlık ve güvenlik ilkeleri	
8	Tadım sistematiği yaklaşım	6
<b>Toplam soru adedi</b>		<b>50</b>

**2. Seviye Sınavı – Örnek Sorular**

Wine & Spirit Education Trust geçmişte yapılan WSET® 2. Seviye 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 Avusturalya'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 İçkiler Yeterlik Programına katılım için diğer programlarla 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 sınavın yapıldığı dildeki eşdeğeri.

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

## 2. Sınav Biçimi ve Sonuçlar

- 2.1 2. Seviye yeterlik programı, kapalı kitap usulünde 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, 1-2hafta içerisinde ilgili APP'ye iletilir.

### 3. Kabul edilebilir Uyarlamalar

Özel durumları bağımsız yazılı değerlendirmeye desteklenen adayların, bu durumlarını kayıt sırasında APP'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:

- Bütün adaylar sınav başlangıcında sınav gözcüsüne fotoğraflı bir kimlik beyan etmek zorundadır.
- 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.
  - Sınavın başlamasının üzerinden 15 dakika geçmeden adaylar sınav odasından ayrılamaz.
  - Sınavı erken tamamlayan adaylar, diğer adayları rahatsız etmemek kaydıyla son 10 dakikaya kadar odadan çıkabilir. Odaya tekrar girişe izin verilmez.
  - Sınav gözetmenlerinin sınav sorularını yorumlaması veya herhangi bir fikir beyan etmesi yasaktır.
  - Uygun hareketlerde bulunduğu şüphelenilen adaylar derhal sınav odasından çıkartılır ve sınav kağıtları, geçerlilikleri durumları değerlendirilmek üzere Değerlendirme Kuruluna iletilir ve değerlendiricinin raporu gelecekteki sınavlardan yasaklı olma halini doğurur .
  - 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.
- 5.3 Değerlendirici Raporu WSET® Awards'un mülkiyetindedir. Adaylara geri gönderilmez.

#### 6. Sınavla İlişkin Sorular, Geriberim ve Temyiz

Sınavla ilgili geriberim almak isteyen ya da sınav kağıdıyla ilgili herhangi bir sorusu olan adayların APP'ye başvurmaları ve Sınav Geriberim ve Soru Başvuru Formu talep etmeleri gerekmektedir. Bu form sınavın tarihinin üzerinden en fazla 6 hafta geçtikten sonra, uygun ücretle birlikte WSET® Award'a gönderilmelidir. Bu zaman çerçevesine uymayan başvurular değerlendirmeye alınmayacaktır. Geriberim ve soruların WSET® Award tarafından alınmasından sonraki 1-2 hafta içinde bir yanıt verilecektir.

Sınav kağıdına ilişkin başvurusuna tatmin edici bir yanıt alamayan adayların APP'ye başvurup, sorunun yanıtını aldıktan sonraki 10 gün içinde Temyiz formunu doldurarak gereken ücretle birlikte WSET® Award'a göndermeleri gerekmektedir.

#### 7. Öğrenci Memnuniyeti

Öğrencilerin program sağlayıcıların istenilen düzeyde çalışmadığına ya da yönetimin, kurs ücretlerinin veya sınavların koşullarının gerektirdiği standartlara uygun davranmadığına inanması halinde, bunu öncelikle program sağlayıcılara belirtmek durumundadır. Bundan tatmin edici bir sonuç alamamaları halinde, öğrencilerin bu durumu Kalite Kontrol Müdürümüz John Townley'e [jtownley@wset.co.uk](mailto:jtownley@wset.co.uk) adresini kullanarak iletmelerini tavsiye ediyoruz, Bütün şikayetler gizlilik ilkesine uygun olarak değerlendirilecektir. Ancak isimsiz şikayetleri değerlendirmeye almayacağımızı belirtiriz

#### 8. 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 2011

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 (APP) bir listesini almak için lütfen WSET® web sitesini ziyaret edin:

**www.wsetglobal.com**

APP Kayıt Paketini, Farklılık ve 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.