



**Что скрывается
за этикеткой?**

**Спецификации
Сертификат WSET®
2-го уровня Intermediate
в области вин
и крепких алкогольных напитков**

ИЗДАНИЕ ДЕВЯТОЕ : ИЮНЬ 2010

www.wsetglobal.com

Сертификат WSET® 2-го уровня Intermediate в области вин и крепких алкогольных напитков

Настоящая спецификация содержит необходимую информацию о Сертификате WSET® 2-го уровня Intermediate в области вин и крепких алкогольных напитков, предназначенную как для студентов данного курса, так и для 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 целью экзамена также является 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	Описание курса WSET® 2-го уровня Intermediate в области вин и крепких алкогольных напитков
8 – 19	Часть 1: Вина и крепкие алкогольные напитки мира
20 - 21	Часть 1: Рекомендованные образцы для дегустации
22 – 24	Руководство по подготовке к экзаменам
25 – 27	Правила прохождения экзамена
28	Заметки

ВВЕДЕНИЕ:

Описание Уровней Квалификации WSET®

<p>WSET® Awards (Отдел присуждения квалификаций WSET®) – это одно из подразделений, входящее в структуру Wine & Spirit Education Trust.</p> <p>Мы предлагаем качественную подготовку для получения квалификаций, которые дают всем желающим возможность узнать больше про алкогольные напитки и развить навыки дегустации. Мы делаем это при помощи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • постоянного контакта с индустрией напитков, что позволяет составлять подходящие для всех программы обучения; • назначения Аккредитованных Преподавателей Программ для трансляции знаний; • проведения экзаменов; • выдачи сертификатов кандидатам, успешно сдавшим экзамены. <p>WSET® Awards несет полную и единоличную ответственность за развитие и присуждение аккредитованных уровней квалификации WSET® и является Органом присуждения наград в Wine & Spirit Education Trust.</p>	<p>Структура Степеней Квалификации</p> <p>Офис по Присуждению Квалификаций и Урегулированию Экзаменов (OfQual) - государственный орган, регулирующий вопросы в области образования Великобритании, - разработал Национальную Структуру Степеней Квалификации (NQF). Эта Структура призвана отразить все степени квалификации, одобренные в национальной системе образования на различных уровнях, чтобы Вы могли планировать свой прогресс от уровня к уровню.</p> <p>Уровни пронумерованы с 1-го (базовый уровень) по 8-й (уровень докторантуры).</p> <p>Правительство Великобритании назначило новый орган - Офис по Присуждению Квалификаций и Урегулированию Экзаменов (OfQual), который разрабатывает новую структуру - Структуру Степеней Квалификации и Экзаменов (QCF), основанную на системе зачетов и экзаменов. Все Уровни Квалификации WSET® вплоть до 3-го, предполагается включить в эту структуру.</p>
--	---

<p>Полное наименование:</p>	<p>Базовый Сертификат WSET® 1-го уровня Foundation в области вин</p>
<p>Описание:</p>	<p>Эта Квалификация обеспечивает получение начальных знаний об основных стилях вин, с которыми имеет дело персонал, отвечающий за подачу вин. Получение этой квалификации гарантирует овладение базовыми знаниями о винах и навыками их хранения и сервировки, достаточными для начала работы в индустрии гостеприимства или в области розничных продаж.</p>

ВВЕДЕНИЕ: продолжение

Full Title	Full Title : The WSET® Level 1 Foundation Certificate in Spirits
Description :	This qualification provides a basic introduction to the main categories of spirits available to front-line staff involved in the service or sale of spirits. The qualification aims to provide basic product knowledge to prepare a person for a role in hospitality or the spirits industry.
Полное наименование:	Сертификат WSET® 2-го уровня Professional в области крепких алкогольных напитков
Описание:	Эта квалификации предполагает более углубленное изучение крепких алкогольных напитков и ликеров, чем предлагает Сертификат WSET® 2-го уровня Intermediate в области вин и крепких напитков . Студенты познакомятся со всеми категориями крепких алкогольных напитков и приобретут уверенные навыки их дегустации.
Полное наименование:	Сертификат WSET® 2-го уровня Intermediate в области вин и крепких алкогольных напитков
Описание:	Эта Квалификация обеспечивает широкий спектр знаний обо всех категориях спиртных напитков и дает уверенные навыки техники дегустации. Квалификация может быть рекомендована тем, кто уже работает в индустрии алкогольных напитков и обладает некоторыми знаниями в этой области.
Полное наименование:	Международный Высший Сертификат WSET® в области вин и крепких алкогольных напитков
Описание:	Эта Степень Квалификации предполагает углубленные знания в области вин и крепких алкогольных напитков мира, с акцентом на освоение техники дегустации.
Полное наименование:	Сертификат WSET® 3-го уровня Advanced в области вин и крепких алкогольных напитков
Описание:	Эта Степень Квалификации предполагает углубленные знания в области вин и крепких алкогольных напитков мира, с акцентом на освоение техники дегустации.

Полное наименование:	Диплом WSET® 4-го уровня в области крепких алкогольных напитков
Описание:	Эта Степень Квалификации предназначена для специалистов и обеспечивает углубленные 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 для тех, кто впоследствии собирается получить звание Магистра Вина.
Полное наименование:	Почетный Диплом WSET® 5-го уровня в области вин и крепких алкогольных напитков
Описание:	<p>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> <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 Сертификата WSET® 2-го уровня Intermediate**

Квалификации WSET® можно получить только в организациях, которые одобрены WSET® Awards и признаны Аккредитованными Провайдерами Программ (АПП). Студентам, которые желают обучаться по программам 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, связываетесь напрямую с Провайдером для выяснения подробностей о предоставляемых им программах.

Развитие ключевых навыков:

Правительство Великобритании в лице Комитета по Квалификациям и Учебному планированию (QCA) определило уровни овладения 6-ю ключевыми навыками, которыми являются: коммуникация, оперирование числами, информацией, технологией, работа с другими, развитие самообучения и практическое применение знаний, решение проблем.

В курсе WSET® 2-го уровня напрямую не оценивается ни один из шести ключевых навыков. Однако обучение построено так, чтобы давать студентам возможность развивать определенные ключевые навыки и собирать доказательства подобной деятельности.

Для пользы кураторов и студентов была разработана специальная схема, отражающая шесть ключевых навыков. Эта схема будет давать понимание того, в какие именно моменты обучения на курсе WSET® 2-го уровня Intermediate имеется возможность отработать на практике и собрать доказательства отработки ключевых навыков.

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

В курсе WSET® 2-го уровня Intermediate выполняются не все требования к отработке ключевых навыков. Поэтому мы советуем студентам, желающим удовлетворить все требования, посоветоваться со специалистом по ключевым навыкам, и следовать его рекомендациям по отработке 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 Сертификат WSET® 2-го уровня Intermediate, их можно найти в Руководстве для Провайдеров Программ или на сайте www.wsetglobal.com.

ВВЕДЕНИЕ: продолжение

Указатели показывают, возможность проработки каких ключевых навыков возникает в различные моменты обучения с использованием рекомендованных WSET® Tutor Guides и учебных материалов Уровня 2 Intermediate, как части обучающего курса Сертификата WSET® 2-го уровня Intermediate в области вин и крепких алкогольных напитков. Кураторы, выбравшие альтернативные методы обучения, могут создавать другие возможности для развития и демонстрации ключевых навыков.

Политика равных возможностей

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

Положение об обслуживании клиентов

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

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 награду за выдающиеся результаты на экзамене, которая выплачивается из фонда спонсоров. Обычно награды представляют собой визиты в регионы производства вин или крепких алкогольных напитков. В ряде случаев подходящие кандидаты выбираются путем интервью, следующим за экзаменом. Для получения более подробной информации и списка текущих стипендий обращайтесь сюда: awards@wset.co.uk. К сожалению, WSET® Awards не может предоставлять гранты для кандидатов, желающих получить наши квалификации.

Сертификат WSET® 2-го уровня Intermediate в области вин и крепких алкогольных напитков

<p>Цели курса:</p> <p>Эта Квалификация предназначена для тех, кто не имеет знаний или имеет начальные знания о винах и крепких алкогольных напитках. Данная Квалификация применима для всех областей, где требуются не очень глубокие, но очень четкие знания продукта, которые подкрепляют другие профессиональные навыки и умения - например, в сфере обслуживания покупателей и там, где задействован механизм продаж: в индустрии гостеприимства, оптовых и розничных продажах. Курс также подойдет и для тех, кто не занят непосредственно в индустрии напитков, но желает больше узнать о них.</p>	<p>Кроме того, обладатели Сертификата WSET® 2-го уровня Intermediate в области вин и крепких алкогольных напитков 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.</p>
<p>Структура Квалификации</p>	<p>Сертификат WSET® 2-го уровня Intermediate в области вин и крепких алкогольных напитков</p>
<p>Основное содержание:</p>	<p>Часть первая: Вина и Крепкие алкогольные напитки мира</p> <p>1.1 Факторы, влияющие на стили вина</p> <p>1.2 Сорты винограда</p> <p>1.3 Главные винодельческие регионы мира</p> <p>1.4 Игристые вина</p> <p>1.5 Сладкие и крепленые вина</p> <p>1.6 Крепкие алкогольные напитки и ликеры</p> <p>1.7 Информация и советы для клиентов и персонала</p> <p>Составление характеристик ведущих вин мира.</p>
<p>Полученные знания и навыки:</p> <p>По окончании обучения на данную классификацию кандидат сможет:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Описывать факторы, влияющие на формирование основных стилей вин; • Описывать характеристики основных сортов винограда; • Использовать ключевые термины, используемые на этикетке, для составления заключения о стилях и ароматах вин, произведенных из основных сортов и происходящих из основных регионов; • Применять принципы сочетаемости вин и блюд к основным стилям вин; • Использовать Системного подхода к дегустациям WSET® для описания вин • Предоставлять информацию по вопросам здоровья, безопасности, ответственности и законодательства применительно к сфере употребления вин и крепких напитков; • Предоставлять информацию и давать советы по вопросам хранения и подачи вин и крепких напитков 	

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ВИНА И КРЕПКИЕ НАПИТКИ МИРА

Порядок зачисления на обучение

Для обучения на курсе WSET® 2-го уровня Intermediate в области вин и крепких алкогольных напитков нет ограничений. 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 барьером 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 барьером для успешного прохождения обучения.

Рекомендованные учебные часы:

Для успешного прохождения полной программы из двух частей слушателям рекомендуется выделить как минимум 28 часов, из которых часть отводится для обучения с преподавателем, часть – для самостоятельной работы. Рекомендуемое время аудиторных занятий - не менее 16 часов.

Следующий этап обучения в области вин и крепких напитков:

Для обучения по программе Сертификата WSET® 3-го уровня Advanced в области вин и крепких алкогольных напитков рекомендуется получить Сертификат WSET® 2-го уровня Intermediate в области вин и крепких алкогольных напитков или иметь эквивалентный ему уровень знаний.

Прочие квалификации, регламентируемые Национальной Системой Профессионального Образования (NVQs)

Сертификат WSET® 2-го уровня обеспечивает знания, соответствующие целому ряду квалификаций, входящих в систему NVQ. Указатели на соответствующие области деятельности в секторе индустрии гостеприимства и дистрибуции можно найти в Руководстве для Провайдеров Программ или на сайте www.wsetglobal.com.

ЭЛЕМЕНТ ОДИН: Факторы, определяющие стиль вина.

Цели и задачи обучения:

1. Уметь описывать **условия**, которые необходимы для того, чтобы виноградная лоза приносила здоровый урожай, также понимать **факторы природной среды**, влияющие на выполнение этих условий;
2. Уметь описывать, каким образом технология **выращивания винограда** влияет на стоимость производства и стиль вина;
3. Уметь описывать факторы, которые в **производстве** вина влияют на стоимость производства и стиль вина;
4. Уметь описывать, каким образом **выдержка** вина влияет на стоимость производства и стиль вина.

ГРУППА А	УСЛОВИЯ
Условия	Тепло, Солнечный свет, Полезные вещества, Вода
ГРУППА В	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 С	ВИНОГРАДАРСТВО
Виноградник	Вредители и заболевания, урожайность
ГРУППА D	ПРОИЗВОДСТВО ВИНА
Производство	дробление винограда, прессование, ферментация, тип емкости, температура ферментации
Стили вин	Красное, розовое, белое, игристое, крепленое, сладкое, полусладкое, сухое
ГРУППА E	ВЫДЕРЖКА
Выдержка	Типы емкостей, влияние кислорода, влияние на ароматы

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ВИНА И КРЕПКИЕ НАПИТКИ МИРА продолжение

ЭЛЕМЕНТ ДВА: Сорты винограда

Цели и задачи обучения:

1. Описывать **основные сорта винограда**, используемые для производства вина;
2. Выбирать **наиболее важные регионы** для каждого из сортов винограда, как для недорогих вин на розлив, и для вин самого высокого качества;
3. Давать описание **стилям** вина, изготовленных из этих сортов винограда в этих регионах;
4. Описывать самые распространенные **купажи вин**, изготовленных из этих сортов винограда.

Главные белые сорта винограда

ГРУППА А	САМЫЕ ВАЖНЫЕ РЕГИОНЫ
ШАРДОННЕ	
Франция	Бургундия (Bourgogne/Burgundy), Шабли (Chablis), Пулиньи-Монтраше (Puligny-Montrachet), Мерсо (Meursault), Макон (Mâcon), Пуьи-Фюиссе (Pouilly-Fuisse)
Австралия	Хантер Вэлли (Hunter Valley), Штат Виктория (Victoria State), Побережье Лаймстоун (Limestone Coast), Аделаида Хиллз (Adelaide Hills), Маргарет Ривер (Margaret River)
Новая Зеландия	Хоукс Бэй (Hawkes Bay), Гисборн (Gisborne), Мальборо (Marlborough)
Калифорния	Прибрежный регион (Coastal Region), Сонома (Sonoma), Карнерос (Carneros)
Чили	Центральная Долина (Central Valley), Касабланка (Casablanca).
Аргентина	Мендоса (Mendoza)
Южная Африка	Прибрежный регион (Coastal Region)
Массовое/недорогое вино	Юго-Восточная Австралия (South-Eastern Australia), Западный Кейп (Western Cape), Калифорния (California), Центральная Долина, Чили (Central Valley, Chile), Вин де Пейи д'Ок (Vin de Pays d'Ос), Вин де Пейи дю Вал де Луар (Vin de Pays du Val de Loire), Южная Италия (Southern Italy), Аргентина (Argentina).
Купажи	Шардонне + Семийон, Шардонне + местные сорта, Шардонне + Пино Нуар (игристые)
СОВИНЫОН БЛАН	
Франция	Сансер (Sancerre), Pouilly-Fumé (Пуьи-Фюме), Бордо Блан (Bordeaux Blanc)
Новая Зеландия	Мальборо (Marlborough)
Калифорния	Фюме Блан из Долины Напа (Napa Fumé Blanc).
Чили	Касабланка (Casablanca)
Южная Африка	Прибрежный регион (Coastal Region)
Массовое/недорогое вино	Вин де Пейи дю Вал де Луар (Vin de Pays du Val de Loire), Вин де Пейи д'Ок (Vin de Pays d'Ос), Калифорния (California), Центральная Долина, Чили (Central Valley, Chile)
Купажи	Совиньон Блан + Семийон

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ВИНА И КРЕПКИЕ НАПИТКИ МИРА продолжение

Главные белые сорта винограда (продолжение)	
ГРУППА А	САМЫЕ ВАЖНЫЕ РЕГИОНЫ
РИСЛИНГ	
Германия	Мозель (Mosel), Рейнгау (Rheingau), Пфальц (Pfalz)
Франция	Эльзас (Alsace)
Австралия	Клейр Вэлли (Clare Valley), Иден Вэлли (Eden Valley).
Калифорния	Прибрежный регион (Coastal Region), Сонома (Sonoma), Карнерос (Carneros)
Новая Зеландия	Мальборо (Marlborough)
Массовое/недорогое вино	Германия (купажи)
Купажи	Рислинг + другие ароматные сорта винограда
Главные черные сорта винограда	
ПИНО НУАР	
Франция	Бургундия: Бургонь (Bourgogne), Жевре-Шамбертен (Gevrey-Chambertin), Нюи-Сен-Жорж (Nuits-Saint-Georges), Бон (Beaune), Поммар (Pommard).
Новая Зеландия	Мартинборо (Martinborough), Мальборо (Marlborough), Центральный Отаго (Central Otago)
США	Калифорния: Прибрежный регион (Coastal Region), Сонома (Sonoma), Карнерос (Carneros) Орегон (Oregon)
Чили	Центральная Долина (Central Valley), Касабланка (Casablanca).
Южная Африка	Прибрежный регион (Coastal Region)
Массовое/недорогое вино	Чили (Chile)
Купажи	Пино Нуар + Гамэ, Пино Нуар + Шардонне (игристые)
КАБЕРНЕ СОВИньОН И МЕРЛО	
Франция	Бордо (Bordeaux): Медок (Médoc), О-Медок (Haut-Médoc), Пойяк (Pauillac), Марго (Margaux), Грав (Graves), Пессак-Леоньян (Pessac-Léognan), Помроль (Pomerol)
Калифорния	Напа Вэлли (Napa Valley), Сонома (Sonoma)
Чили	Центральная Долина (Central Valley), Майпо (Maipo), Рапель (Rapel)
Аргентина	Мендоса (Mendoza), Сафайят (Кафайят)
Австралия	Кунаварра (Coonawarra), Маргарет Ривер (Margaret River)
Новая Зеландия	Хоукс Бэй (Hawkes Bay)
Южная Африка	Стелленбош (Stellenbosch)
Массовое/недорогое вино	Вин де Пейи д'Ок (Vin de Pays d'Ок), Калифорния (California), Центральная Долина, Чили (Central Valley, Chile), Мендоса (Mendoza), Юго-Восточная Австралия (South Eastern Australia), ЮАР, Западный Кейп, (South Africa Western Cape), Северная Италия
Купажи	Каберне+ Мерло, Каберне + Шираз

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ВИНА И КРЕПКИЕ НАПИТКИ МИРА продолжение

Главные черные сорта винограда (продолжение)

ГРУППА А	САМЫЕ ВАЖНЫЕ РЕГИОНЫ
СИРА/ШИРАЗ ГРЕНАШ/ГАРНАЧА	
Франция	Северная Рона: Кроз-Эрмитаж, Кот-Роти (Northern Rhône: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie). Южная Рона: Кот дю Рон, Кот дю Рон Вилляж (+ название деревни), Шатонэф дю Пап (Southern Rhône (blended): Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+ Name), Chateauneuf du Pape)
Испания	Риоха (Rioja), Наварра (Navarra)
Австралия	Южная Австралия: Баросса (Barossa), Макларен Вейл (McLaren Vale) Западная и Центральная Виктория Новый Южный Уэльс: Хантер Вэлли (Hunter Valley) Штат Западная Австралия (Western Australia)
Массовое/недорогое вино	Юго-Восточная Австралия (South Eastern Australia), Испания (Ла Манча, Валдепеньяс), Кот дю Рон (Côtes du Rhône), Южная Франция: Фиту, Корбье, Кот дю Руссийон, Лангедок, Минервуа (Fitou, Corbières, Côtes du Roussillon, Languedoc, Minervois)
Купажи	Гренаш + Шираз, Шираз + Каберне, Шираз + Вионье
Купажи	Каберне+ Мерло, Каберне + Шираз

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ВИНА И КРЕПКИЕ НАПИТКИ МИРА продолжение

ЭЛЕМЕНТ ТРИ: Основные винодельческие регионы мира

Цели и задачи обучения:

1. Для **каждого винодельческого региона** знать стили производимых вин, определять основные виноградные сорта, используемые в виноделии, понимать значение основных **региональных требований к оформлению этикетки**;
2. Описывать общепринятые **требования к классификации вин, указывающих на качество или стиль**.

ГРУППА А	ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ
Франция	Бургундия: Бургонь, Шабли, Жевре-Шамбертен, Нюи-Сент-Жорж, Пулиньи-Монтраше, Мерсо, Бон, Поммар, Макон, Пуйи-Фюиссе, Божоле, Флери, Бруйи, Моргон, Мулен-о-Ван (Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Puligny Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent)
	Бордо: Бордо, Медок, О-Медок, Пойяк, Марго, Сент-Эмильон, Помроль, Пессак-Леоньян, Грав, Сотерн (Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Saint-Emilion, Pomerol, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes).
	Рона: Кот Роти, Эрмитаж, Кроз-Эрмитаж, Шатонеф-дю-Пап, Кот дю Рон (Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône).
	Луара: Мюскаде, Вувре, Сансер, Пуйи-Фюме (Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé)
	Эльзас (Alsace)
	Сорта винограда, имеющие важное значение в отдельных регионах: Черные: Гамэ Белые: Мюскаде, Семийон, Гевюрцтраминер, Шенин Блан, Пино Гри
Германия	Мозель, Рейнгау, Пфальц (Mosel, Rheingau, Pfalz)
Италия	Пьемонт и Северо-Запад Италии: Бароло, Барбареско (Barolo, Barbaresco)
	Венето и Северо-восток Италии: Вальполичелла, Соаве (Valpolicella, Soave)
	Тоскана и Центральная Италия: Кьянти Классико, Кьянти Руфина, Фраскати, Орвието (Chianti Classico, Chianti Rufina, Frascati, Orvieto)
	Юг Италии: Апулья, Сицилия (Puglia, Sicily)
	Сорта винограда, имеющие важное значение в отдельных регионах: Черные: Санджовезе, Неббиоло, Монтепульчиано, Барбера, Примитиво Белые: Пино Гриджио, Треббьяно, Вердиккьо
Испания	Риоха, Рибера дель Дуэро, Наварра, Каталония, Ла Манча, Валдепеньяс (Rioja, Navarra, Ribera del Duero, Catalunya, La Mancha, Valdepenas)
	Сорта винограда, имеющие важное значение в отдельных регионах: Черные: Темпранильо, Гарнача
США	Калифорния: Прибрежный, Напа, Сонома, Карнерос (Coastal, Napa, Sonoma, Carneros) Орегон (Oregon)
	Сорта винограда, имеющие важное значение в отдельных регионах: Черные: Зинфандель

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ВИНА И КРЕПКИЕ НАПИТКИ МИРА продолжение

ГРУППА А	ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ продолжение
Аргентина	Мендоса, Кафайят (Mendoza, Cafayate)
	Сорта винограда, имеющие важное значение в отдельных регионах: Черные: Мальбек Белые: Торронтес
Чили	Центральная Долина, Долина Майпо, Рапель, Касабланка (Central Valley, Maipo, Rapel, Casablanca)
	Сорта винограда, имеющие важное значение в отдельных регионах: Черные: Карменер
Австралия	Южная Австралия: Аделаида Хиллз, Баросса Вэлли, Иден Вэлли, Клейр Вэлли, Макларен Вэйл, Побережье Лаймстоун, Кунаварра, Западная и Южная Виктория, Хантер Вэлли, Западная Австралия, Маргарет Ривер (South Australia, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Limestone Coast, Coonawarra, Western and Southern Victoria, Hunter Valley, Western Australia, Margaret River)
	Сорта винограда, имеющие важное значение в отдельных регионах: Белые: Семейон
Новая Зеландия	Хоукс Бэй, Гисборн, Мартинборо, Мальборо, Центральный Отаго (Hawkes Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago)
Южная Африка	Западный Кейп, Стелленбош (Western Cape, Stellenbosch)
	Сорта винограда, имеющие важное значение в отдельных регионах: Черные: Пинотаж Белые: Шенин Блан

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ВИНА И КРЕПКИЕ НАПИТКИ МИРА продолжение

ГРУППА В	ТЕРМИНЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ЭТИКЕТКАХ ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ УРОВНЯ КАЧЕСТВА ИЛИ СТИЛЯ ВИНА
Франция	Контролируемое Наименование по происхождению - АОС (Appellation d'Origine Controlée) Местные вина (Vin de Pays) Столовые вина (Vin de Table)
	Общие: rouge (красное), rose (розовое), blanc (белое), sec (сухое), demi-sec (полусухое), moelleux (полусладкое), doux (сладкое), Villages (вилляж)
	Бургундия и Божоле: Премье Крю (Premier Cru), Гран Крю (Grand Cru), Нуво (Nouveau)
	Бордо: Суперьор (Supérieur), Крю Буржуа (Cru Bourgeois), Гран Крю Классе (Grand Cru Classé), Гран Вин (Grand Vin)
	Луара: Сюр Ли (Sur Lie).
	Эльзас: Гран Крю (Grand Cru)
Германия	Столовое вино (Tafelwein), Местное вино (Landwein), Качественное вино (QbA), Качественное вино с отличием (Pradikatswein), Сухое (Trocken), Полусухое (Halbtrocken), Кабинетт (Kabinett), Шпетлезе (Spätlese), Ауслезе (Auslese), Беренауслезе (Beerenauslese), Трокенберенауслезе (Trockenbeerenauslese), Айсвайн (Eiswein)
Италия	Наименование контролируемое и гарантируемое по происхождению (DOCG), Контролируемое наименование по происхождению (DOC), Местное вино (IGT), Столовое вино (Vino da Tavola), розовое (rosato), красное (rosso), белое (bianco), Сухое (secco), Классико (Classico), Ризерва (Riserva)
Испания	Лучшие вина с наименованием по происхождению (DOCa), Контролируемое наименование по происхождению (DO), Местное вино (Vino da la Tierra), Столовое вино (Vino de Mesa), красное (tinto), розовое (rosado), белое (blanco), сухое (seco), Ховен (Vino Joven), Крианца (Crianza), Резерва (Reserva), Гран Резерва (Gran Reserva)
США	Калифорния: Прибрежные регионы
Австралия	Юго-Восточная Австралия
Южная Африка	Прибрежный регион
Общее	Кюве (cuvée), выдержанное в дубе (oaked), прошедшее ферментацию/выдержанное в бочонке/бочке (barrel/barrique-fermented/aged), ботритис/благородная гниль (botrytis/noble rot), органическое (organic), нефильтованное (unfined/unfiltered)

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ВИНА И КРЕПКИЕ НАПИТКИ МИРА продолжение**ЭЛЕМЕНТ ЧЕТЫРЕ:** Игристые вина**Цели и задачи обучения:**

1. Отбирать **основные сорта винограда**, используемые для изготовления игристых вин;
2. Понимать **важнейшие термины**, используемые на этикетках игристых вин, как для массовых/недорогих, так и высококачественных;
3. Определять **стиль** вин, ориентируясь по терминам на этикетке;
4. Описывать **технологию** производства игристых вин;

ГРУППА А	ВАЖНЕЙШИЕ РЕГИОНЫ
Франция	Шампань, Креман, Сомюр
Испания	Кава
Германия	Сект
Италия	Асти, Просекко
Австралия	
Новая Зеландия	
Калифорния	

ГРУППА В	ВАЖНЕЙШИЕ СОРТА ВИНОГРАДА
Сорта	Шардонне, Пино Нуар, Мускат

ГРУППА С	ТЕРМИНЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ЭТИКЕТКАХ ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ УРОВНЯ КАЧЕСТВА ИЛИ СТИЛЯ ВИНА
Общие	Брют, Невинтажное, Винтажное, Метод традиционный/Шампенуа/Ферментация в бутылке

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

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ВИНА И КРЕПКИЕ НАПИТКИ МИРА продолжение

ЭЛЕМЕНТ ПЯТЬ: Сладкие вина и крепленые вина

Цели и задачи обучения:

1. Понимать **важнейшие термины**, используемые на этикетках сладких вин и крепленых вин, как для массовых/недорогих, так и высококачественных;
2. Уметь описывать **стиль** вин, ориентируясь по терминам на этикетке;
3. Знать **технологии производства** сладких вин и крепленых вин;

ГРУППА А	ВАЖНЕЙШИЕ ТЕРМИНЫ
Франция	Сотерн, Мюскат-де-Бом-де-Вениз
Испания	Москатель де Валенсия, Херес (Фино, Амонтийядо, Олоросо)
Германия	Беренауслезе, Трокенберенауслезе, Айсвайн
Португалия	Портвейн: Тауни, Винтаж, LBV (Позднего розлива), Руби
Венгрия	Токай
Австралия	Ботритизированный Семийон, Мускат из Рутерглена (Rutherglen)
Массовое/недорогое	Руби Порт, Херес Крим, Валенсия

RANGE B	MOST IMPORTANT GRAPE VARIETIES
Grapes	Semillon, Muscat, Riesling

ГРУППА С	МЕТОДЫ ПРОИЗВОДСТВА (ТЕХНОЛОГИЯ)
Херес	Крепление после ферментации, выдержка
Портвейн Вин Ду Натюрель	Остановка ферментации добавлением спиртов, выдержка
Некрепленое высококачественное вино	Ботритис, айсвайн, заизюмленный виноград
Массовое/недорогое	Фильтрация дрожжей, добавка неферментированного виноградного сусла/концентрата

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ВИНА И КРЕПКИЕ НАПИТКИ МИРА продолжение**ЭЛЕМЕНТ ШЕСТЬ:** Крепкие алкогольные напитки и ликеры**Цели и задачи обучения:**

1. Понимать **важнейшие термины**, используемые на этикетках крепких алкогольных напитков и ликеров, как для массовых/недорогих, так и высококачественных;
2. Уметь описывать **стиль** крепких алкогольных напитков и ликеров, ориентируясь по терминам на этикетке;
3. Знать **методы производства и исходные материалы**, используемые при производстве общеизвестных крепких алкогольных напитков и ликеров;
4. Понимать важность брендинга для категории крепких алкогольных напитков.

ГРУППА А	ВАЖНЕЙШИЕ ТЕРМИНЫ
Бренди	Коньяк, Арманьяк, Бренди де Херес, испанский, VS, VSOP, XO, Napoleon
Виски	Шотландский виски: Купажированный (blended), односолодовый (malt)
	Ирландский
	Американский виски: Бурбон, Теннесси, Канадский
Ром	Белый, золотой, темный
Текила	Серебряная, золотая, Репосадо, Аньехо (выдержанная)
Джин	Дистиллированный, Лондон Драй
Водка	
Ликеры	

ГРУППА В	МЕТОДЫ ПРОИЗВОДСТВА И ИСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
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, добавление карамели
Текила	Агава, превращение крахмалов в сахара, выдержка
Джин	Ботаникалы: можжевельник, кориандр, корень дягиля, цедра цитрусовых Методы ароматизации: настаивание на спирту, дистилляция
Водка	Зерновые культуры, другие компоненты (возможно), фильтрация
Ликеры	Фрукты, травы, зерна/ядра/орехи, молочные продукты Подсластители, ароматизаторы, красители

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ВИНА И КРЕПКИЕ НАПИТКИ МИРА продолжение**ЭЛЕМЕНТ СЕМЬ:** Информация и рекомендации для заказчиков и персонала**Цели и задачи обучения:**

1. Предоставлять информацию о **характеристике стилей** основных вин и крепких алкогольных напитков со всего мира;
2. Применять знания о продукте для рекомендации напитка, который удовлетворяет запрос клиента по стилю напитка, соотношению цены и качества, а также уметь предлагать альтернативу;
3. Применять **принципы сочетаемости вин и блюд**;
4. Уметь дать рекомендации покупателям и персоналу по **хранению и сервировке** вин и крепкого алкоголя;
5. Описывать самые **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 В	ПРИНЦИПЫ СОЧЕТАЕМОСТИ ВИН И БЛЮД
Характеристики вина	Интенсивность ароматов, ароматические характеристики, тельность, кислотность, танины, сладость
Характеристики блюда	Интенсивность ароматов, ароматические характеристики, кислотность, сладость, соленость, пряности, дым, насыщенность, жирность и маслянистость

ГРУППА С	ХРАНЕНИЕ И СЕРВИРОВКА
Хранение	Оптимальные условия, результат неправильного хранения
Сервировка	Очередность подачи, температура подачи, открытие и декантация, бокалы и приборы
Выбор вина	Вкус потребителя, цена, особый случай, запросы организаторов

ГРУППА D	РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ДЕФЕКТЫ ВИН
Дефекты вина	Пробковая болезнь, окисление (оксидация), испорченное

ГРУППА Е	СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, ЗДОРОВЬЕ И БЕЗОПАСНОСТЬ
Безопасное потребление	Безопасное потребление алкоголя Социальная ответственность

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: ВИНА И КРЕПКИЕ НАПИТКИ МИРА продолжение**ЭЛЕМЕНТ ВОСЕМЬ:**

Описание характеристик ведущих вин мира

Цели и задачи обучения:

1. Распознавать ключевые характеристики вин в зависимости от указанной на этикетке информации о регионе происхождения, сортах винограда, стиле и уровне качества вина, с применением WSET® Систематизированного подхода к дегустации (уровень Intermediate);

WSET® Систематизированный подход к дегустации вина**ВНЕШНИЙ ВИД**

Прозрачность	Прозрачное – мутное	
Интенсивность Цвета	Бледный – средний – глубокий	
Оттенок цвета	белое розовое красное	лимонный – золотой - янтарный розовый – оранжевый пурпурный – рубиновый – гранатовый – тауни (рыжевато-коричневый)

АРОМАТ

Состояние аромата	Чистый – с дефектами
Интенсивность аромата	легкий – средний – выраженный
Характер аромата	Фрукты – цветы – пряности – овощи – дуб - другие

ВКУС

Сладость	Сухое – с оттенком сладости – полусладкое - сладкое
Кислотность	Низкая – средняя – высокая
Тело	Легкое – среднее – полное
Танины	Низкие – невысокие – высокие
Характер	Фрукты – цветы – пряности – овощи – дуб - другие
Послевкусие	Короткое – среднее – долгое

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Качество	Низкое – приемлемое – хорошее – очень хорошее – выдающееся
----------	---

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ОБРАЗЦЫ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИИ

ВИНА И КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ 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 Элемент Два, можно Зинфандель) Любой высококачественный Каберне Совиньон из Нового Света Любой высококачественный Пино Нуар из Нового Света Любое недорогое, массовое Мерло
	Розовые	Любое сухое розовое вино
	Белые	Любое недорогое, массовое Шардонне Любое Шардонне из Нового Света, прошедшее ферментацию в бочках Любое сухое, выдержанное в дубе белое вино (кроме Шардонне, можно Фюме Блан) Любое десертное вино, только не из ботритизированного винограда
ВИНА И КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ИЗ ОПРЕДЕЛЕННЫХ РЕГИОНОВ		
БОРДО	Красные	Сент-Эмильон Крю Буржуа или Гран Крю (О-Медок/Пойак/Марго)
	Белые	Сотерн
БУРГУНДИЯ	Красные	Коммунальное из Кот-д-Ор или Премьер Крю Божоле или Божоле Вилляж
	Белые	Шабли Премьер Крю Коммунальное из Кот-д-Ор или Премьер Крю
ЭЛЬЗАС	Белые	Гевюрцтраминер
ЛУАРА	Белые	Сансер или Пуйи-Фюме Вувре полусухое Мюскаде де Севр-эт-Мэн сюр ли
ДОЛИНА РОНЫ	Красные	Кот-дю-Рон или Кот-дю-Рон Вилляж Шатонеф-дю-Пап Сира из Северной Роны
ГЕРМАНИЯ	Белые	Рислинг Кабинетт или Шпетлезе из региона Мозель, с отдельного виноградника
ИТАЛИЯ	Красные	Бароло Вальполичелла Кьянти Классико Ризерва Любое вино с Юга Италии
	Белые	Фраскати/Соаве/Орвието Пино Гриджио
ИСПАНИЯ	Красные	Риоха Ховен или другое недорогое испанское красное вино Риоха Резерва или Гран Резерва

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ: РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ОБРАЗЦЫ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИИ
продолжение

ВИНА И КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ИЗ ОПРЕДЕЛЕННЫХ РЕГИОНОВ (продолжение)		
АВСТРАЛИЯ	Красные	Высококачественный Шираз из Долины Баросса
	Белые	Рислинг из Клейр Вэлли/Иден Вэлли
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ	Белые	Совиньон Блан из Мальборо
ВЕНГРИЯ	Белые	Токай Асу
ИГРИСТЫЕ ВИНА		Невинтажное Шампанское Кава Просекко/Асти Любое игристое, произведенное традиционным методом, из Нового Света
КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА	Портвейн	LBV
	Херес	Фино
КРЕПКИЕ НАПИТКИ		Нейтральный белый Ром или Водка Джин Лондон Драй Коньяк VSOP Шотландский виски

Руководство по подготовке к экзаменам**1. Метод оценивания**

Квалификация WSET® 2-го уровня Intermediate будет оцениваться методом выполнения специально разработанного WSET® Awards экзаменационного теста, состоящего из 50 вопросов (выбрать из готовых вариантов). Тест необходимо выполнить в течение одного часа, учебными материалами пользоваться нельзя.

Все экзаменационные вопросы основываются на объявленных целях и задачах обучения, в рекомендованных к изучению учебных материалах содержится вся необходимая для успешной сдачи экзамена информация.

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. Администратор 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

Результаты экзаменов WSET® Awards доводит до сведения следующим образом:

Список с результатами всех кандидатов и индивидуальные письма по каждому студенту высылаются Аккредитованному Провайдеру Программ для объявления результатов.

Сертификаты для студентов, успешно сдавших экзамены, высылаются Аккредитованному Провайдеру Программ, вручение сертификатов студентам входит в задачу Провайдера.

Срок для проверки результатов и печати сертификатов – 1 неделя с момента получения заполненных экзаменационных бланков.

4. Об экзаменах на получение квалификации WSET® 2-го Уровня

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 приносит фиксированный балл, 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 предполагаемых результатах обучения. Распределение экзаменационной нагрузки по отдельным группам вопросов приводится на стр. 21.

Руководство по подготовке к экзаменам (продолжение)

Экзаменационный тест

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

ЭЛЕМЕНТ	СЕКЦИЯ	КОЛ-ВО ВОПРОСОВ
Факторы, влияющие на стиль вина	Условия Факторы окружающей среды Виноградарство Производство вина Выдержка	6
Сорта винограда	Шардонне Совиньон Блан Рислинг Пино Нуар Каберне Совиньон и Мерло Шираз/Сира и Гренаш/Гарнача	8
Главные винодельческие регионы мира	Франция Германия Италия Испания Португалия США Аргентина Чили Австралия Новая Зеландия Южная Африка Основные термины, используемые на этикетке	16
Игристые вина	Важнейшие термины, используемые на этикетках Методы производства	3
Сладкие вина и крепленые вина	Важнейшие термины, используемые на этикетках Методы производства	3
Крепкие алкогольные напитки и ликеры	Важнейшие термины, используемые на этикетках Методы производства и исходные материалы	4
Информация и рекомендации для заказчиков и персонала	Характеристика стилей, продажи, обслуживание и основные дефекты вина Принципы сочетаемости вин и блюд Вопросы здоровья и безопасности	4
Описание характеристик ведущих вин мира	WSET® Систематизированный подход к дегустации (уровень Intermediate);	6
ВСЕГО ВОПРОСОВ		50

Руководство по подготовке к экзаменам (продолжение)

**Примеры экзаменационных вопросов
Квалификации WSET® 2-го уровня
Intermediate**

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

1. В отличие от красных вин, белые вина обычно проходят ферментацию:

- а) при более низкой, или при более высокой температуре
- б) при такой же температуре
- в) при более высокой температуре
- г) при более низкой температуре

2. Из какого сорта винограда, по общему мнению, производятся белые вина высокого качества и в Германии, и в Австралии?

- а) Совиньон Блан
- б) Семийон
- в) Шираз
- г) Рислинг

3. Пинотаж – это сорт винограда, который используется для изготовления:

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

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

- а) Шенин Блан
- б) Классико
- в) Кот дю Рон
- г) Крианца

5. Что из следующего указывает на Портвейн Тауни:

- 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-примеры:

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

Правила прохождения экзамена

<p>1. Требования к кандидатам</p> <p>1.1. Законодательные требования</p> <p>1.1.1 Кандидаты, подавшие заявку на прохождение экзамена, должны быть не моложе установленного законом (той страны, где проходит экзамен) возраста для покупки и употребления алкогольной продукции, либо принимать экзамен как часть принятой программы обучения, либо иметь согласие родителей.</p> <p>1.1.2 Нет ограничений к обучению на Квалификации WSET® 2-го Уровня при одновременном обучении на других уровнях или квалификациях.</p> <p>1.1.3. 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 барьером к успешному прохождению обучения и получению 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 барьером для успешного прохождения обучения.</p> <p>1.2. Рекомендуемое предварительное обучение</p> <p>1.2.1. К кандидатам, которые уже имеют опыт работы с алкоголем и обладают некоторыми знаниями в этой области, иных требований не предъявляется.</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 эквивалентная. • математическая грамотность: уровень 2 по Национальной шкале стандартов Великобритании, или эквивалентная. 										
<p>2. Формат и Результаты:</p> <p>2.1. Знания и навыки Квалификации WSET® 2-го Уровня Intermediate оцениваются путем проведения 60-минутного письменного теста, без права пользоваться учебными материалами; тест состоит из 50 вопросов с готовыми вариантами ответов, за каждый правильный ответ начисляется фиксированный балл.</p> <p>Результаты градируются следующим образом:</p> <table border="1" data-bbox="240 1630 1497 1861"> <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 экзамена и Сертификаты для студентов, успешно сдавших экзамены, высылаются Аккредитованному Провайдеру Программ в течение 1 недели 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										

Правила прохождения экзамена (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 в местном отделе 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 необходимыми условиями:

- Максимальное время на заполнение экзаменационного теста – 1 час;
- Нельзя пользоваться никакими учебными 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 (таймер, будильник) на часах, телефонах и т.п.;

- Кандидатам, появившимся на экзамене после его начала, по усмотрению экзаменатора может быть разрешено присутствовать на экзамене, но только если это не создает осложнений для других кандидатов;
- Кандидатам не разрешается покидать экзаменационную комнату, пока не пройдет как минимум половина отпущенного для экзамена времени;
- Кандидаты, которые выполняют экзаменационные задания раньше других, могут покинуть экзаменационную комнату, при условии, что это не создает неудобств для остальных кандидатов; после выхода из комнаты допуск к экзаменационной работе не разрешается;
- 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 признает работу недействительной и накладывает запрет на участие данного кандидата в любых письменных экзаменах в будущем;
- Не разрешается выносить экзаменационные вопросники из экзаменационной комнаты; кандидаты, которые не прилагают вопросник к своему листу ответов, признаются нарушителями правил со всеми вытекающими отсюда последствиями;

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.

6. Запросы о результатах

Любые запросы, касающиеся результатов экзаменов на получение Сертификата WSET® 2-го Уровня Intermediate, должны производиться в письменном виде на имя Административного Менеджера WSET® в течение 5 недель с даты экзамена. В соответствующих случаях, по запросу отсылаются документы, дающие обратную связь. Все запросы, полученные после указанного периода времени, рассматриваться не будут.

7. Регуляции WSET® Awards

WSET® Awards оставляет за собой право дополнять или изменять любые регуляции, касающиеся своего функционирования, по своему усмотрению.

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2010

Авторские, равно как и моральные права на “WSET® Systematic Approach to Tasting” принадлежат Wine & Spirit Education Trust.

WSET является зарегистрированной торговой маркой Wine & Spirit Education Trust. WSET® Systematic Approach to Tasting может воспроизводиться бесплатно и без отчисления процентов на следующих условиях:

1. воспроизведение документа производится полностью, без изменений, сокращений или дополнений
2. В тексте документа всегда присутствует его название “WSET® Systematic Approach to Tasting”
3. Wine & Spirit Education Trust признается автором документа
4. Данный текст об авторских правах полностью присутствует в каждой копии документа.

Заметки