

”etikettien takana”

Sisältökuvaus



WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – Taso 2 -kurssille

WSET® Viinit ja väkevät alkoholit

– Taso 2 -kurssi

Sisältökuvaus-kirjasessa on lueteltu kaikki tarpeellinen tieto, jota WSET® Viinit ja väkevät alkoholit Taso 2 -kurssille osallistujat sekä kursseja järjestävät kouluttajat tarvitsevat.

Suurin osa kirjasen sisällöstä käsittelee tarkkojen oppimistulosten määrittelyä. Kouluttajien tulisi ottaa nämä oppimistulokset huomioon suunnitellessaan kurssin opetusohjelmaa. Tämä koskee yhtä lailla myös kurssille osallistujia, kun he suunnittelevat omaa opiskeluaan, sillä tentti on laadittu näiden oppimistulosten perusteella.

Sisältökuvaus-kirjasessa on myös kerrottu opetusohjelman painotukset, opiskelu- ja tenttiohjeistukset sekä tenttisäännöt.

Sisällys

1 – 6	Johdanto
7	WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – Taso 2 -kurssi
8 – 19	Osa 1 – Viinit ja väkevät alkoholit – tuotetietous
20 – 21	Osa 1 – Suositeltavat maistelunäytteet
22 – 24	Tenttiohjeistus
25 – 27	Tenttisäännöt
28	Muistiinpanot

Wine & Spirit Education Trustin tutkinnot

WSET® Awards on Wine & Spirit Education Trustin tutkinto-osasto

Myönnämme sertifioituja tutkintoja, jotka suorittamalla kurssille osallistuja lisää alkoholijuomatietouttaan ja kehittää maistelutaitojaan.

Toimimme seuraavasti:

- Teemme opintosuunnitelmia yhteistyössä juomateollisuuden kanssa.
- Hyväksymme kouluttajat (APP), jotka voivat tarjota tutkintojamme.
- Järjestämme tenttejä.
- Annamme todistuksen tentin läpäisseele kokelaalle.

WSET® Awardsin vahvistamien tutkintojen kehittäminen ja myöntäminen ovat WSET® Awardsin, joka on Wine & Spirit Education Trustin tutkintoja myöntävä elin, yksinomaisella vastuulla.

Tutkintojen viitekehys

Ison-Britannian hallitus on perustanut uuden viranomaisen **Office of the Qualifications and Examinations Regulator** (OfQual) valvomaan oppilaitoksia, jotka järjestävät QCF-viitekehysten mukaisia tutkintoja (Qualifications and Curriculum Framework). Kaikki WSET:n tutkinnot Taso 3:een asti esitetään sisällytettäväksi tähän viitekehykseen.

Kansallisten pätevyysvaatimusten viitekehys

Koko nimi: The WSET® Level 1 Award in Wines

QCF: Taso 1 Akkreditointinumero: 600/1504/4

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa perustiedot viinien päätyyleistä, joita viinien tarjoilussa ja vähittäismyynnissä mukana oleva asiakaspalveluhenkilökunta tarvitsee. Tutkinnon tavoitteena on antaa sellaiset perustiedot viinien varastointi-, tarjoilu- ja asiakaspalvelutaidoista, joita tarjoilussa ja vähittäismyynnissä aloitteleva työntekijä tarvitsee.

Koko nimi: The WSET® Level 1 Award in Wine Service

Kuvaus: Tämä tutkinto rakentuu Level 1 Award in Wines -kurssin tiedoille ja taidoille ja auttaa soveltamaan niitä ravintolan tarjoilutehtävissä. Kurssi sopii hyvin kaikille, jotka haluavat hankkia perustaidot viinin tarjoilussa ja ottaa ensimmäiset askeleensa sommelierin uralle.

Kansallisten tutkintojen viitekehys jatkuu

Koko nimi: The WSET® Level 1 Award in Spirits

QCF: Taso 1 Akkreditointinnumero: 600/1501/9

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa perustiedot väkevien alkoholijuomien tuotekategorioista, joita väkevien alkoholijuomien myynnissä oleva asiakaspalveluhenkilökunta tarvitsee työssään. Tutkinnon tavoitteena on antaa perustiedot väkevista alkoholijuomista, niiden tarjoiluun liittyvistä taidoista ravitsemisliikkeessä tai alkoholijuomateollisuuden työtehtävissä.

Koko nimi: The WSET® Level 2 Award in Spirits

QCF: Taso 2 Akkreditointinnumero: 600/1507/X

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa laajempaa ja perusteellisempaa tietoa väkevien alkoholijuomien ja liköörien erityisalueelta kuin laaja Viinit ja väkevät alkoholit – Tason 2 kurssi. Tämä tutkinto keskittyy väkevien alkoholijuomien tuoteluokkiin, tunnettujen tuotteiden käyttötapoihin sekä maistelutekniikan teoriaan.

Koko nimi: The WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits

QCF: Taso 2 Akkreditointinnumero: 600/1508/1

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa laajan käsityksen kaikista alkoholijuomien tuotekategorioista sekä maistelutekniikan teoriasta. Tämä tutkinto sopii niille, joilla on jo hieman aikaisempaa kokemusta.

Koko nimi: The WSET® International Higher Award in Wines and Spirits

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa monipuolisen kuvan maailman viineistä ja alkoholijuomista, ja tässä tutkinnossa perehdytään syvällisemmin maistelutekniikkaan.

Koko nimi: The WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits

QCF: Taso 3 Akkreditointinnumero: 600/1511/1

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa monipuolisen kuvan maailman viineistä ja alkoholijuomista, ja tässä tutkinnossa perehdytään syvällisemmin maistelutekniikkaan.

Kansallisten tutkintojen viitekehys jatkuu

Koko nimi: The WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

QCF: Taso 4

Kuvaus: Tämä on asiantuntijatutkinto, jossa yksityiskohtaiset tiedot yhdistetään kaupallisiin tekijöihin ja perusteelliseen viinien ja alkoholijuomien ammatillisen arvioinnin järjestelmään. Tutkintoa suosittelee Masters of Wine -instituutti niille kokelaille, jotka tavoittelevat instituutin jäsenyyttä.

Koko nimi: The WSET® Level 5 Honours Diploma in Wines and Spirits

QCF: Taso 5

Kuvaus: Tämä on henkilökohtainen tutkimusprojekti, jossa opiskelijat voivat kehittää tutkimus-, arviointi- ja analysointitaitojaan oman valintansa mukaisessa, viineihin ja alkoholijuomiin liittyvissä asiantuntija-aiheissa.

BS EN ISO 9001:2008

WSET® Awardsilla on laatujärjestelmä, joka noudattaa BS EN ISO 9001:2008 FS 66504 standardin vaatimuksia alkoholijuomien tuotetuntemusta ja maistelutaitoa koskevissa koulutuksissa ja tenteissä.



BS EN ISO 9001:2008
FS 66504

Valmistautuminen Viinit ja väkevät alkoholit – Tason 2 kurssille

WSET®:n kurseja voivat tarjota ainoastaan WSET:n hyväksymät kouluttajaorganisaatiot, Approved Programme Providers (APP:t), ja kurseista kiinnostuneiden opiskelijoiden on ilmoitettava Hyväksytylle kouluttajalle. Hyväksytty kouluttaja vastaa opiskelijalle kurssin toteutuksesta ja WSET®:n laatiman tentin valvonnasta.

Hyväksytyt kouluttajat järjestämällä kurssilla oppii parhaiten maistelemaan viinejä, mutta kurssin ja tentin voi suorittaa myös etäopiskeluna.

Eri maissa toimivien Hyväksytyjen kouluttajien Approved Programme Provider (APP), luettelo on nähtävissä WSET®:n verkkosivuilla (www.wsetglobal.com). Ota yhteyttä Hyväksytty kouluttaja –organisaatioon ja pyydä tietoja kurssien aikatauluista.

Avaintaitojen kehittäminen

Ison-Britannian hallitus on koulutukseen ja opetukseen liittyvistä säännöksistä vastaavan viranomaisen (**Office of the Qualifications and Examinations Regulator**) kautta määrittänyt tavoitetasot kuuden avaintaidon osalta. Nämä ovat viestintä, laskenta, informaatio- ja kommunikaatioteknologia, työskentely toisten ihmisten kanssa (tiimityöskentely), itseoppimisen kehittäminen ja tehtävän suorittaminen sekä ongelmanratkaisu.

WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – Taso 2 -kurssi ei takaa mitään näistä avaintaidoista. Opiskelijoilla on kuitenkin tilaisuus kehittää tiettyjä avaintaitoja ja parantaa portfolioaan.

Kouluttajien ja opiskelijoiden avuksi on luotu mainittuja kuutta avaintaitoa varten suunnitteluavain. Suunnitteluavain antaa esimerkkejä, joiden avulla normaalin WSET® Viinit ja väkevät alkoholit –kurssin opiskelijan on opiskelun yhteydessä mahdollista harjoitella ja lisätä portfolioonsa näyttöä kuuden avaintaidon osalta. Opiskelutapa vaikuttaa ratkaisevasti avaintaitojen ja esiintymisen kehittämiseen.

WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – Taso 2 -kurssi ei kata kaikkia avaintaitovaatimuksia. Siksi kehotamme jokaista opiskelijaa, joka haluaa täyttää kaikki avaintaitovaatimukset, ottamaan yhteyttä avaintaitoihin erikoistuneeseen ohjaajaan. Hän pystyy antamaan ohjeita tehtävien loppuun saattamiseen.

Opiskelija voi kuitenkin kehittää ja harjoitella itse seuraavia avaintaitoja:

- viestintä
- itseoppimisen kehittäminen ja tehtävän suorittaminen.

Avaintaitojen kouluttajan ja opiskelijan avuksi olemme luoneet kurssioppaat niitä avaintaitoja varten, joita opiskelijan tulisi osoittaa suorittaessaan WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – Taso 2 -kurssia. Nämä ovat saatavilla APP Handbookissa sekä WSET:n verkkosivuilla www.wsetglobal.com.

Oppaissa on mainittu avaintaitojen käyttötilanteet, joita esiintyy, kun käytetään suositeltuja ohjaajan WSET® -oppaita ja Taso 2 WSET® -kurssin opiskelupakettia WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – Taso 2 -kurssin osana. Vaihtoehtoisia opetustapoja käyttävät ohjaajat voivat luoda erilaisia mahdollisuuksia avaintaitojen kehittämiseen ja osoittamiseen.

Tasa-arvo- ja moniarvoisuuspolitiikka

WSET® Awards tukee täysin tasa-arvoisuuden ja moniarvoisuuden periaatetta ja on vastuussa siitä, että sen kurssien kaikkia kokelaita kohdellaan oikeudenmukaisesti ja tasa-arvoisesti. Tasa-arvo- ja moniarvoisuuspolitiikan selosteen saa pyytämällä WSET® Awardsin keskuskoordinaattorilta (Centre Co-ordinator) ja laadunvarmistusjohtajalta (Quality Assurance Manager).

Asiakaspalvelulupaus

Asiakaspalvelulupauksessamme (Customer Service Statement) on ilmaistu WSET® Awardsin palvelun laatu ja puitteet. Selosteen saa pyytämällä WSET® Awardsin keskuskoordinaattorilta (Centre Co-ordinator) ja laadunvarmistusjohtajalta (Quality Assurance Manager). Mikäli olette tyytymätön saamaanne palveluun, pyydämme teitä ottamaan välittömästi yhteyden Hyväksytyyn kouluttajaan (APP). Jos kokemaanne epäkohtaa ei selvitetty, olkaa hyvä ja ottakaa yhteys WSET® Awardsin Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manageriin.

Stipendijärjestelmä

Iso-Britanniassa ja jossain määrin myös ulkomailla alkoholijuomiin liittyvissä ammateissa työskenteleviä kokelaita varten WSET® Awards ylläpitää järjestelmää, jossa tutkintotehtävissään menestyneitä opiskelijoita palkitaan juomateollisuuden sponsoreiden stipendeillä. Palkinnot ovat yleensä viinien tai alkoholijuomien tuotantoalueille suuntautuvia vierailuja. Palkintokandidaatteja saatetaan myös haastatella. Stipendeistä saa lisätietoja osoitteesta awards@wset.co.uk

Huomaa, että nämä stipendit eivät ole rahallista tukea opiskeluun, vaan tunnustus tenttisuorituksista.

Kurssin tavoitteet

Viinit ja väkevät alkoholit – Taso 2 -kurssi on tarkoitettu henkilöille, joilla on vähän tai ei ollenkaan aikaisempaa tietoa alkoholijuomista. Sen avulla voi parantaa perustason tuotetietoutta ja siihen liittyviä taitoja, esimerkiksi palvelualan asiakas- ja myyntitilanteissa sekä vähittäis- että tukkukaupassa. Siitä on hyötyä myös niille, jotka ovat muuten kiinnostuneita aiheesta.

Viinit ja väkevät alkoholit – Taso 2 -kurssin suorittanut osaa tulkita tärkeimpien alkoholijuomatuotteiden etikettejä, antaa palvelutehtävissä perusneuvoja valikoimista sekä oppii viinin maistelun ja arvioinnin peruseräatteen.

Kurssin rakenne: WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – Taso 2 -kurssi**Keskeinen sisältö****Osa 1 – Viinit ja väkevät alkoholit – tuotetietous**

- | | |
|---|---|
| 1 | Ymmärtää viinin tyyliin, laatuun ja hintaan vaikuttavat tekijät |
| 2 | Tuntee tärkeimpien viinivalmistuksessa käytettävien rypälelajikkeiden ominaisuudet |
| 3 | Tietää, miten etikettitermeistä päätellään maailman tärkeimmissä viinintuotantomaissa tuotettujen viinien tyyliä ja makua |
| 4 | Tietää, miten etikettitermeistä päätellään maailman tärkeimmissä viinintuotantomaissa tuotettujen kuohuviinien tyyliä, makua ja valmistusmenetelmiä |
| 5 | Tietää, miten etikettitermeistä päätellään maailman tärkeimmissä viinintuotantomaissa tuotettujen makeiden ja väkevöityjen viinien tyyliä, makua ja valmistusmenetelmiä |
| 6 | Tietää, miten etikettitermeistä päätellään väkevien alkoholijuomien ja liköörien tyyliä, makua ja valmistusmenetelmiä |
| 7 | Osaa kertoa viineistä ja väkevistä alkoholijuomista ja neuvoa asiakkaita ja henkilökuntaa |
| 8 | Tuottaa järjestelmälliset maistelumuistiinpanot ja käyttää alalla tunnettuja maistelutermejä |

Osallistuminen

WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – Taso 2 kurssille osallistumiselle ei ole asetettu mitään rajoituksia. Niissä maissa, joissa alkoholin ostamiseen on määrätty alaikäraja, eivät alaikäiset opiskelijat voi maistella viinejä, mutta voivat muuten osallistua kurssille ja läpäistä tentin. Samoin ne opiskelijat, jotka eivät joko terveydellisistä, uskonnollisista ja tai muista syistä voi osallistua maisteluun, voivat esteettä suorittaa kurssin.

Ohjatut oppitunnit

Opiskelijan tulisi suosituksen mukaan käyttää omaehtoiseen opiskeluun 28 tuntia, jotta hän pystyy suorittamaan kurssin molemmat osiot. Nämä tunnit jakautuvat tavallisesti kontaktiopetukseen ja itsenäiseen opiskeluun. Kurssin kontaktiopetuksen suositeltu osuus on vähintään 16 tuntia.

Etenemisreitit**Wine & Spirit -organisaation kurssitarjonta**

Jotta opiskelija voi hakeutua WSET® Level 3 Award in Wines and Spirits -jatkokurssille, on suositeltavaa että hänellä on tiedot, jotka vastaavat WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – Taso n 2 kurssisisältöä.

OPPIMISTULOS 1 – YMMÄRTÄÄ VIININ TYYLIIN JA HINTAAN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT**Arviointiperusteet**

1. Osaa kuvailla vaadittavat **kasvuolosuhteet**, joissa viiniköynnös tuottaa terveen sadon.
2. Kertoo, kuinka **ympäristötekijät** vaikuttavat terveen sadon tuottamiseen.
3. Osaa kuvailla **rypäleiden kasvatuksen** merkityksen viinin tuotantokustannuksiin ja viinityyleihin.
4. Osaa kuvailla **viinin valmistuksen** vaikutuksen viinin tuotantokustannuksiin ja viinityyleihin.
5. Osaa kuvailla **viinin kypsytyksen** vaikutuksen viinin tuotantokustannuksiin ja viinityyleihin.

AIHE A	KASVUOLOSUHTEET
Kasvuolosuhteet	lämpö, auringonvalo, ravinteet, vesi
AIHE B	YMPÄRISTÖTEKIJÄT
Ilmasto ja sää	Ilmastot: kuuma, lauhkea, viileä Sää: vuosikerta, sään vaikutukset vuosikertaan, vaikutus viiniin tyyliin
Maaperä ja rinteet	veden läpäisykyky, ravinteet, vesi, auringonvalon kohdentuminen
AIHE C	RYPÄLEIDEN KASVATUS
Viinitarha	tuhoeläimet ja taudit, sadonkorjuu
AIHE D	VIININVALMISTUS
Viininvalmistus	murskaus, puristus, käyminen, käymisastiat, lämpötilat
Tyyli	punaviini, rosee, valkoviini, kuohuviini, väkevöity, makea, puolimakea, kuiva
AIHE E	KYPSYTYS
Kypsytytys	kypsytyksastiat, hapen vaikutus, vaikutus aromeihin

OPPIMISTULOS 2**– TUNTEE TÄRKEIMPIEN VIININVALMISTUKSESSA KÄYTETTÄVIEN RYPÄLELAJIKKEIDEN OMINAISUUDET****Arviointiperusteet**

1. Osaa kuvailla **tärkeimmät** viininvalmistuksessa käytettävät **rypälelajikkeet**.
2. Osaa nimetä näitä rypäleitä viljelevät **tärkeimmät viinialueet** sekä huokeiden massaviinien että parhaiden laatuviinien tuotannossa.
3. Osaa kuvailla näistä rypäleistä kyseisillä alueilla valmistettujen viinien **tyylit**.
4. Osaa kuvailla yleisimmät näistä rypäleistä valmistetut **monirypäleiset sekoiteviinit**.

Tärkeimmät vaaleat rypälelajikkeet

AIHE A	TÄRKEIMMÄT VIINIALUEET
CHARDONNAY	
Ranska	Burgundi: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
Australia	Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River
Uusi-Seelanti	Hawkes Bay, Gisborne, Marlborough
Kalifornia	Coastal Region, Sonoma, Carneros
Chile	Central Valley, Casablanca
Argentiina	Mendoza
Etelä-Afrikka	Coastal Regions
Massatuotanto	South Eastern Australia, Western Cape, Kalifornia, Central Valley (Chile), Pays d'Oc IGP, Val de Loire IGP, Etelä-Italia, Argentiina
Sekoitukset	Chardonnay + Semillon, Chardonnay + paikalliset lajikkeet, Chardonnay + Pinot Noir (kuohuviinit)
SAUVIGNON BLANC	
Ranska	Sancerre, Pouilly-Fumé, Bordeaux Blanc
Uusi-Seelanti	Marlborough
Kalifornia	Napa Fumé Blanc
Chile	Casablanca
Etelä-Afrikka	Coastal Regions
Massatuotanto	Val du Loire IGP, Pays d'Oc IGP, Kalifornia, Central Valley (Chile)
Sekoitukset	Sauvignon Blanc + Sémillon

Tärkeimmät vaaleat rypälelajikkeet jatkuu

AIHE A	TÄRKEIMMÄT VIINIALUEET
RIESLING	
Saksa	Mosel, Rheingau, Pfalz
Ranska	Alsace
Itävalta	Clare Valley, Eden Valley
Australia	Clare Valley, Eden Valley
Massatuotanto	Saksa (sekoituksissa)
Sekoitukset	Rieslingiä sekoitetaan muihin aromaattisiin lajikkeisiin

Tärkeimmät tummat rypälelajikkeet

AIHE A	TÄRKEIMMÄT VIINIALUEET
PINOT NOIR	
Ranska	Burgundi: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
Saksa	Pfalz, Baden
Australia	Yarra Valley, Mornington Peninsula
Uusi-Seelanti	Martinborough, Marlborough, Central Otago
Yhdysvallat	Kalifornia: Santa Barbara, Sonoma, Carneros Oregon
Chile	Central Valley, Casablanca
Etelä-Afrikka	Coastal Regions
Massatuotanto	Chile
Sekoitukset	Pinot Noir + Gamay, Pinot Noir + Chardonnay (kuohuviinit)
CABERNET SAUVIGNON JA MERLOT	
Ranska	Bordeaux: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Emilion, Pomerol
Kalifornia	Napa Valley
Chile	Central Valley, Maipo, Rapel
Argentiina	Mendoza
Australia	Coonawarra, Margaret River
Uusi-Seelanti	Hawkes Bay
Etelä-Afrikka	Stellenbosch
Massatuotanto	Pays d'Oc IGP, Kalifornia, Central Valley (Chile), Mendoza, South Eastern Australia, Western Cape, Pohjois-Italia
Sekoitukset	Cabernet + Merlot, Cabernet + Shiraz

Tärkeimmät tummat rypälelajikkeet jatkuu

AIHE A	TÄRKEIMMÄT VIINIALUEET
SYRAH/SHIRAZ GRENACHE/GARNACHA	
Ranska	Pohjois-Rhône: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie Etelä-Rhône: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+ nimi), Châteauneuf-du-Pape
Espanja	Rioja, Navarra, Priorat
Australia	Etelä-Australia: Barossa, McLaren Vale Victoria: Heathcote New South Wales: Hunter Valley Länsi-Australia
Massatuotanto	South Eastern Australia, Côtes du Rhône, Etelä-Ranska (Languedoc, Minervois Pays d'Oc IGP) Espanja (La Mancha, Valdepeñas)
Sekoitukset	Grenache + Shiraz, Shiraz + Cabernet, Shiraz + Viognier

OPPIMISTULOS 3 – TIETÄÄ MITEN ETIKETTITERMEISTÄ PÄÄTELLÄÄN MAAILMAN TÄRKEIMMISSÄ VIININTUOTANTOMAISSA TUOTETTujen VIINIEN TYYLIÄ JA MAKUA

Arviointiperusteet

1. Tunnistaa maailman tärkeimpien viiniä tuottavien maiden **viinintuotantoalueet**.
2. Kuvaa näiden viinintuotantoalueiden **viinien tyylin**.
3. Tunnistaa näiden viinintuotantoalueiden **tärkeimmät rypälelajikkeet**.
4. Osaa määrittellä **yleisimmät alueelliset etikettimerkinnät**, jotka kertovat **viinin laadusta**.
5. Osaa määrittellä viinin **laatuun tai tyyliin viittaavat yleisimmät etikettimerkinnät** tärkeimmissä viinintuottajamaissa.

AIHE A	VIININTUOTANTOALUEET
Ranska	Burgundi: Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent
	Bordeaux: Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Saint-Emilion, Pomerol, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes
	Rhône: Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône
	Loire: Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé
	Alsace
	Languedoc-Roussillon: Languedoc, Minervois, Pays d'Oc IGP
	Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet: Tumma: Gamay Vaaleat: Melon Blanc, Sémillon, Gewürztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris
Saksa	Mosel, Rheingau, Pfalz
Italia	Piemonte ja luoteinen: Barolo, Barbaresco, Gavi
	Veneto ja koillinen: Valpolicella, Soave
	Toscana ja Keski-Italia: Chianti Classico, Brunello di Montalcino
	Etelä-Italia: Apulia, Sisilia, Taurasi
	Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet: Tummat: Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano, Barbera, Primitivo, Aglianico Vaaleat: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio
Espanja	Rioja, Navarra, Rías Baixas Ribera del Duero, Katalonia, La Mancha, Priorat, Valdepeñas
Portugali	Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet: Tummat: Tempranillo, Garnacha Douro
Yhdysvallat	Kalifornia: Coastal, Santa Barbara, Napa, Sonoma, Carneros
	Oregon
	Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet: Tumma: Zinfandel

AIHE A	VIININTUOTANTOALUEET (jatkuu)
Argentiina	Mendoza, Cafayate
	Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet: Tumma: Malbec Vaalea: Torrontès
Chile	Central Valley, Maipo, Rapel, Casablanca, Colchagua
	Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet: Tumma: Carmenère
Australia	Etelä-Australia, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Coonawarra, Yarra Valley, Mornington Peninsula, Heathcote, Hunter Valley, Länsi-Australia, Margaret River
	Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet: Vaalea: Semillon
Uusi-Seelanti	Hawkes Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago
Etelä-Afrikka	Coastal regions, Stellenbosch
	Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet: Tumma: Pinotage Vaalea: Chenin Blanc

AIHE B	VIINIIN LAATUUN TAI TYYLIIN VIITTAAVAT TAVALLISEMMAT ETIKETTIMERKINNÄT
Ranska	<p>Appellation d'Origine Contrôlée (AC), IGP</p> <p>Yleiset: rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux, Villages</p> <p>Burgundi ja Beaujolais: Premier Cru, Grand Cru, Nouveau</p> <p>Bordeaux: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé</p> <p>Loire: Sur Lie</p> <p>Alsace: Grand Cru</p>
Saksa	<p>Landwein, QbA, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein</p>
Italia	<p>DOCG, DOC, IGT, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva</p>
Espanja	<p>DOCa, DO, vino da la tierra, tinto, rosado, blanco, seco, vino joven, crianza, reserva, gran reserva</p>
Yhdysvallat	<p>Kalifornia: Central Valley</p>
Australia	<p>South Eastern Australia</p>
Etelä-Afrikka	<p>Western Cape</p>
Yleiset	<p>cuvee, oaked (tammitettu), barrel/barrique-fermented/aged (tynnyrikäytetty viini / kypsytetty tynnyreissä), botrytis/noble rot (botrytis/jalohomeisista), organic (luomu), unfiltered/unfiltered (kirkastamaton/suodattamaton).</p>

OPPIMISTULOS 4**– TIETÄÄ MITEN ETIKETTITERMEISTÄ PÄÄTELLÄÄN MAAILMAN TÄRKEIMMISSÄ VIININTUOTANTOMAISSA TUOTETTUJEN KUOHUVIINIEN TYYLIÄ, MAKUA JA VALMISTUSMENETELMIÄ****Arviointiperusteet**

1. Osaa valikoida **tärkeimmät** kuohuviinejä tuottavat **maat/viinialueet**.
2. Osaa kuvailla kuohuviinien tuotannossa käytettävät **tärkeimmät rypälelajikkeet**.
3. Osaa kuvailla tavallisimpien kuohuviinien **valmistusmenetelmät**.
4. Osaa määritellä sekä huokeiden massatuotanto- että laadukkaiden kuohuviinien **tärkeimmät etikettimerkinnät**.
5. Osaa kuvata näiden **viinien tyylin**.

AIHE A	TÄRKEIMMÄT MAAT/VIINIALUEET
Ranska	Champagne, Crémant, Saumur
Espanja	Cava
Saksa	Sekt
Italia	Asti, Prosecco
Australia	
Uusi-Seelanti	
Kalifornia	

AIHE B	TÄRKEIMMÄT RYPÄLELAJIKKEET
Rypäleet	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat

AIHE C	VALMISTUSMENETELMÄT
Menetelmät	Pullokäyminen, tankkikäyminen

AIHE D	LAATUA TAI TYYLIÄ KUVAAVAT TAVALLISIMMAT ETIKETTIMERKINNÄT
Tavalliset	Brut, Non-Vintage, Vintage Traditional Method/Méthode Traditionelle/Pullokäytetty

OPPIMISTULOS 5**– TIETÄÄ MITEN ETIKETTITERMEISTÄ PÄÄTELLÄÄN MAAILMAN TÄRKEIMMISSÄ VIININTUOTANTOMAISSA TUOTETTujen MAKEIDEN JA VÄKEVÖITYJEN VIINIEN TYYLIÄ, MAKUA JA VALMISTUSMENETELMIÄ****Arviointiperusteet**

1. Osaa määrittellä makeiden ja väkevöityjen viinien valmistuksessa käytettävät **tärkeimmät rypälelajikkeet**.
2. Osaa selostaa yleisimpien makeiden ja väkevöityjen viinien **valmistusmenetelmät**.
3. Osaa määrittellä makeiden viinien ja väkevöityjen viinien **tärkeimmät etikettimerkinnot** sekä huokeiden massaviinien että parhaiden laatuviinien tuotannossa.
4. Osaa kuvailla viinien **tyylit** näiden etikettimerkintöjen perusteella.

AIHE A	TÄRKEIMMÄT RYPÄLELAJIKKEET
Rypälelajikkeet	Semillon, Muscat, Riesling

AIHE B	VALMISTUSMENETELMÄT
Sherry	Väkevöinti käymisen päätyttyä, kypsytytys
Portviinit, VdN:it	Käymisen keskeytys väkevöinnillä, kypsytytys
Parhaat, luonnonmakeat	Jalohome/botrytis, icewine, kutistuneet rypäleet
Massatuotanto	Hiivan suodatus, käymättömän rypälemehun / tiivisteiden lisäys

AIHE C	TÄRKEIMMÄT ETIKETTIMERKINNÄT
Ranska	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Espanja	Moscatel de Valencia, Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso)
Saksa	Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Portugali	Portviini (Tawny, Vintage, LBV, Ruby)
Unkari	Tokaji
Australia	Botrytis Semillon, Rutherglen Muscat
Massatuotanto	Ruby Portviini, Cream Sherryt, Valencia

OPPIMISTULOS 6**– TIETÄÄ MITEN ETIKETTITERMEISTÄ PÄÄTELLÄÄN VÄKEVIEN ALKOHOLIJUOMIEN JA LIKÖÖRIEN TYYLIÄ, MAKUA JA VALMISTUSMENETELMIÄ****Arviointiperusteet**

1. Osaa selostaa tavallisimpien väkevien alkoholien ja liköörien **valmistusmenetelmät ja raaka-aineet**.
2. Osaa määritellä väkevien alkoholien ja liköörien **tärkeimmät etikettimerkinnät** sekä huokeiden massatuotteiden että parhaiden väkevien alkoholien tuotannossa.
3. Osaa kuvailla väkevien alkoholien ja liköörien **tyylit** näiden etikettimerkintöjen perusteella.

AIHE A	VALMISTUSMENETELMÄT JA RAAKA-AINEET
Tavanomaiset	pannutislaus, jatkuvakäyttöinen
Brandy	rypäleet, viini, tislaus, kypsytytys
Viski	mallastettu ohra, muut viljat, mäsikäys, käyminen, tislaus, kypsytytys
Rommi	sokeriruoko, melassi, kypsytytys, värjäys
Tequila	agave, mäsikäys, kypsytytys
Gini	Maustesekoitus: katajanmarja, korianteri, väinönputki, sitrushedelmien kuoret Maustaminen: kylmäuuttaminen, tislaus
Vodka	viljat, muut raaka-aineet ("mikä tahansa"), suodatus
Liköörit	hedelmä, yrtti, papu/siemen/pähkinä, kerma ja muna, makeutus, maustaminen, värjäys

AIHE B	TÄRKEIMMÄT ETIKETTIMERKINNÄT
Brandy	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, espanjalaiset, VS, VSOP, XO, Napoleon
Viski	Skottilainen: Blended, Malt Irlantilainen Amerikkalainen whiskey: Bourbon, Tennessee, kanadalainen
Rommi	
Tequila	silver/plata, golden, Reposado, Añejo
Gini	Tislattu (distilled), London Dry
Vodka	
Liköörit	

OPPIMISTULOS 7**– OSAA KERTOA VIINEISTÄ JA VÄKEVISTÄ ALKOHOLIJUOMISTA JA NEUVOA ASIAKKAITA JA HENKILÖKUNTAA****Arviointiperusteet**

1. Osaa tuotetietouden pohjalta **suositella** viiniä **tyylin, laadun ja hinnan** perusteella asiakkaan toivomusten mukaan.
2. Osaa tuotetietouden pohjalta suositella **samantyylistä vaihtoehtoa** asiakkaan toivomusten mukaan.
3. Osaa soveltaa **viinin ja ruuan yhdistämisen peruseriaatteet ja tehdä suosituksia sopivista yhdistelmistä.**
4. Osaa esittää suosituksia asiakkaille ja henkilökunnalle viinien ja väkevien alkoholijuomien **varastoinnista ja tarjoilusta.**
5. Osaa kuvailla viinien **yleisimmät virheet.**
6. Tuo esiin viinien ja väkevien alkoholijuomien nauttimiseen liittyviä **lakeja.**
7. Tuo esiin **yhteiskunnallisia, terveydellisiä ja turvallisuuteen** vaikuttavia seikkoja.

AIHE A	OMINAISPIIRTEET
Kuvailu WSET® järjestelmällinen maistelu -kaavakkeen avulla	ulkonäkö, tuoksu, maku, päätelmät

AIHE B	VIININ JA RUOAN YHDISTÄMISEN PERUSERIAATTEET
Viinin huomioiminen	aromien voimakkuus, aromien luonne, täyteläisyys, hapokkuus, tanniinit, makeus
Ruuan huomioiminen	aromien voimakkuus, aromien luonne, happamuus, umami, makeus, suolaisuus, mausteisuus, täyteläisyys, rasvainen ja öljyinen

AIHE C	VARASTOINTI JA TARJOILU
Varastointi	ihanteelliset olosuhteet, huonon varastoinnin vaikutukset
Tarjoilu	tarjoilujärjestys, tarjoilulämpötilat, avaaminen ja dekantointi, lasit ja välineistö
Viinin valinta	asiakkaan maku, hinta, tilaisuus, järjestäjän toiveet

AIHE D	VIININ VIAT
Viat	korkkivika, hapettunut, pilaantunut

AIHE E	LAINSÄÄDÄNTÖ, YHTEISKUNNALLISET, TERVEYDELLISET, JA TURVALLISUUSASIAT
Yhteiskunnallinen vastuu	alkoholin turvallinen nauttiminen

OPPIMISTULOS 8**– TUOTTAÄ JÄRJESTELMÄLLISET MAISTELUMUISTIINPANOT JA KÄYTTÄÄ ALALLA TUNNETTUJA MAISTELUTERMEJÄ****Arviointiperusteet**

1. Osaa kuvailla viinien tärkeimmät ominaisuudet aluetta, lajiketta, tyyliä ja laatua osoittavien etikettimerkintöjen perusteella ja käyttää alalla tunnustettuja maistelutermejä.

WSET® JÄRJESTELMÄLLINEN MAISTELU (Taso 2)		
Ulkonäkö	Kirkkaus	kirkas vai samea
	Voimakkuus	vaalea – keskisyvä – syvä
	Väri	Valkoviini: sitruunankeltainen – kullankeltainen – meripihkanvärinen Roseeviini: vaaleanpunainen – lohenpunainen – oranssi Punaviini: purppura – rubiini – granaatti – kellertävänruskea
Tuoksu	Kunto	puhdas – epäpuhdas
	Intensiteetti	heikko – kohtalainen – voimakas
	Aromien luonne	esim. hedelmäinen – kukkainen – mausteinen – kasvipiperäinen – tamminen – muuta
Maku	Makeus	kuiva – kuivahko – puolikuiva – puolimakea – makea
	Hapokkuus	vähäinen – kohtalainen – runsas
	Tanniinit	vähän – kohtalaisesti – runsaasti
	Täyteläisyys	kevyt – keskitäyteläinen – täyteläinen
	Flavorien luonne	hedelmäinen – kukkainen – mausteinen – kasvipiperäinen – tamminen – muuta
	Pituus	lyhyt – kohtalainen – pitkä
Päätelmät	Laatu	viallinen – kehno – hyväksyttävä – hyvä – erittäin hyvä – erinomainen

VIINIT JA VÄKEVÄT ALKOHOLIT		
TAVANOMAISET	Punaviinit	Jokin huokea, massatuotettu brändipunaviini Jokin laadukas, täyteläinen, tammikypsytetty Uuden maailman punaviini (ei kuitenkaan Oppimistulos 2:ssa mainituista rypälelajikkeista, esim. Zinfandel) Jokin laadukas Uuden maailman Cabernet Sauvignon Jokin laadukas Uuden maailman Pinot Noir Jokin huokea, massatuotettu Uuden maailman Merlot
	Roseeviini	Jokin kuiva roseeviini (esim. Navarran Rosado tai Tavel)
	Valkoviinit	Jokin tammikypsyttämätön neutraali valkoviini (esim. Soave, italialainen Pinot Gris) Jokin tammikypsyttämätön aromaattinen valkoviini (esim. Gewürztraminer, Torrontés) Jokin huokea, massatuotettu Chardonnay Jokin tammikäytetty Uuden maailman Chardonnay Jokin kuiva, tammikypsytetty valkoviini, ei Chardonnay (esim. Fumé Blanc, tammikypsytetty Chenin Blanc) Jokin ei-jalohomeinen jälkiruokaviini (esim. Vin Doux Naturel) Jokin puolimakea tai makea valkoviini (esim. makea Vouvray tai Tokaji)
ALUEELLISET VIINIT JA VÄKEVÄT ALKOHOLIT		
BORDEAUX	Punaviinit	Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé (Haut-Medoc/Pauillac/Margaux)
	Valkoviini	Sauternes
BURGUNDI	Punaviinit	Côte d'Or kuntataso tai Premier Cru Beaujolais tai Beaujolais Village
	Valkoviinit	Chablis Premier Cru Côte d'Or kuntataso tai Premier Cru
LOIRE	Valkoviinit	Sancerre tai Pouilly-Fumé Muscadet de Sèvre-et-Maine Sur Lie
RHÔNEN LAAKSO	Punaviinit	Côtes du Rhône tai Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Pohjois-Rhône Syrah
SAKSA	Valkoviini	Mosel Einzellage Riesling Kabinett tai Spätlese
ITALIA	Punaviinit	Barolo Valpolicella Chianti
ESPANJA	Punaviinit	Huokea espanjalainen punaviini (esim. perus Rioja Joven) Rioja Reserva tai Gran Reserva

ALUEELLISET VIINIT JA VÄKEVÄT ALKOHOLIT jatkuu		
AUSTRALIA	Punaviini	Laadukas Barossa Shiraz
	Valkoviini	Clare Valley tai Eden Valley Riesling
UUSI-SEELANTI	Valkoviini	Marlborough Sauvignon Blanc
KUOHUVIINIT		NV Champagne Cava Prosecco tai Asti Jokin Uuden maailman pullokäytetty kuohuviini
VÄKEVÖIDYT VIINIT	Portviini	LBV
	Sherry	Fino
VÄKEVÄT ALKOHOLIT		Maustamaton valkoinen rommi tai vodka London Dry Gini Cognac VSOP Skottilainen viski

1. Arviointimenetelmä

Viinit ja väkevät alkoholit – Taso 2 -kurssin tentti arvostellaan WSET® Awardsin määrittelemänä ilman kirjoja suoritettavana tenttinä, ja se koostuu 50 yhden pisteen arvoisista monivalintakysymyksistä. Aikaa tentin suorittamiseen saa käyttää 60 minuuttia.

Kaikki tenttikysymykset pohjautuvat Sisältökuvauksessa mainittuihin oppimistuloksiin ja kurssin oppimateriaaliin sisältyy koko se informaatio, jonka perusteella tenttikysymyksiin pystyy vastaamaan oikein.

Tentin läpipääsy edellyttää, että oikeita vastauksia on vähintään 55 %.

WSET® Awards ei myönnä tenttikäytäntöön poikkeuksia, vaan kaikki arviointivaatimukset tulee täyttyä.

2. Tentin valvonta

Tenttien valvonnasta vastaa WSET:n Hyväksytyt kouluttajat (APP). Hyväksytyjen kouluttajien tulee täyttää Operation Handbookissa määritetyt kriteerit ja menettelytavat.

3. Tulokset ja todistukset

Hyväksytyt kouluttajat (APP) toimittaa Award -todistukset tentin läpäisseille.

Kaikkien tenttiin osallistujien nimiluettelo sekä tulokset lähetetään Hyväksytyille kouluttajalle (APP), joka tiedottaa tuloksista osallistujille.

Tenttituloksista ilmoitetaan 1-2 viikon kuluttua siitä, kun tentit ovat saapuneet tentin laatijalle. Hyväksytyt kouluttajat toimittaa kirjeet ja todistukset osallistujille.

4. WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – Taso 2 -kurssin tentti

Viinit ja väkevät alkoholit – Taso 2 -kurssin tentti koostuu 50 monivalintakysymyksestä. Jokaiseen kysymykseen on vain yksi oikea vastaus, joka tulee merkitä tietokoneella tarkastettavaan vastauslomakkeeseen. Tentin valvoja neuvoo ennen tentin alkua, kuinka vastauslomakkeelle tehdään oikeat merkinnät. Kukin oikein vastattu monivalintakysymys on yhden pisteen arvoinen, EIKÄ vääristä vastauksista tule virhepisteitä.

Kaikki WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – Taso 2 -kurssin tentin kysymykset on koottu niin, että ne vastaavat painotusarvoltaan opetussuunnitelmassa mainittuja oppimistuloksia. Sivulla 23 olevasta luettelosta ilmenee kunkin alueen kysymysten määrä. WSET® Awards julkaisee tenttitulokset seuraavasti:

Osa 1 – Monivalintatentti

Monivalintatenttikysymykset on koottu niin, että ne vastaavat painotusarvoltaan kurssin oppimistuloksia. Seuraavasta luettelosta ilmenee kunkin alueen kysymysten määrä.

OPPIMISTULOS	ARVIOINTIPERUSTEET	KYSYMYSTEN MÄÄRÄ
1	Kasvuolosuhteet Ympäristötekijät Viininviljely Viininvalmistus Kypsytyt	6
2	Chardonnay Sauvignon Blanc Riesling Pinot Noir Cabernet Sauvignon ja Merlot Shiraz/Syrah ja Grenache/Garnacha	8
3	Ranska Saksa Italia Espanja Portugali Yhdysvallat Argentiina Chile Australia Uusi-Seelanti Etelä-Afrikka Viinin laatuun ja tyyliin viittaavat tavallisemmat etikettimerkinät	16
4	Tärkeimmät maat ja alueet Tärkeimmät rypälelajikkeet Valmistusmenetelmät Tärkeimmät etikettimerkinät	3
5	Tärkeimmät rypälelajikkeet Valmistusmenetelmät Tärkeimmät etikettimerkinät	3
6	Valmistusmenetelmät ja raaka-aineet Tärkeimmät etikettimerkinät	4
7	Tyyliominaisuudet, myynti Viinin ja ruuan yhdistämisen periaatteet Tavalliset viinin virheet Lainsäädäntö, yhteiskunnalliset, terveys- ja turvallisuusasiat	4
8	Järjestelmällinen maistelu	6
Kysymyksiä yhteensä		50

Viinit ja väkevät alkoholit
– Taso 2 -kurssin tentin mallikysymyksiä

Wine & Spirit Education Trust ei julkista aikaisempien tenttien kysymyksiä. Ohessa on joitakin mallikysymyksiä sekä oikeat vastaukset, jotta kurssille osallistuja voi hahmottaa, minkä tyyppisiä tenttikysymykset ovat. Tentti koostuu 50 samantyyppisestä kysymyksestä.

1. Kun verrataan valkoviiniä punaviiniin, niin valkoviinin käyminen tapahtuu yleensä
 - a) joko korkeammassa tai alhaisemmassa lämpötilassa
 - b) samassa lämpötilassa
 - c) korkeammassa lämpötilassa
 - d) alhaisemmassa lämpötilassa.
2. Mistä rypälelajikkeesta valmistetaan korkealaatuisia valkoviinejä sekä Saksassa että Australiassa?
 - a) Merlotista.
 - b) Semillonista.
 - c) Shirazista.
 - d) Rieslingistä.
3. Pinotage on rypälelajike, josta valmistetaan etupäässä
 - a) eteläafrikkalaisia punaviinejä
 - b) portugalilaisia väkevöityjä viinejä
 - c) australialaisia valkoviinejä
 - d) kalifornialaisia roseeviinejä.
4. Mikä seuraavista sanoista viittaa siihen, että viiniä on kypsytetty tammitynnyrissä?
 - a) Chenin Blanc.
 - b) Classico.
 - c) Côtes du Rhône.
 - d) Crianza.
5. Tawny Port on
 - a) kullankeltainen, aromeiltaan hiivainen
 - b) viini, jossa on runsaasti tanniinia ja hapokkuutta
 - c) makea, aromeiltaan pähkinäinen
 - d) tyyliltään kuokuva ja kuiva

Mallikysymysten oikeat vastaukset:

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

1 Pääsyaatimukset

1.1 Kelpoisuus

- 1.1.1 Tenttiin osallistujan tulee iältään ylittää laissa määritelty vähimmäisikä, joka vaaditaan alkoholijuomien ostamiseen vähittäiskaupassa siinä maassa, jossa tentti järjestetään, tai hänen tulee olla valmistautumassa tenttiin osana kokopäiväistä opinto-ohjelmaa tai hänellä on vanhempiensa suostumus.
- 1.1.2 WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – Taso 2 -kurssille pääsyyn ei ole mitään rajoituksia, jotka liittyvät päällekkäisyyksiin muiden kurssien tai osatutkintojen kanssa.
- 1.1.3 Sellaiset kurssille osallistujat, jotka eivät yllä alkoholijuomien laissa määriteltyyn ostoikärajaan siinä maassa missä tentti pidetään, eivät voi osallistua kurssilla pidettävään maisteluun, mutta voivat siitä huolimatta suorittaa kurssin. Vastaavasti

myös sellaiset kurssille osallistujat, jotka eivät halua osallistua alkoholin maisteluun terveydellisistä, uskonnollisista tai muista syistä, voivat suorittaa kurssin.

1.2 Suositeltavat aikaisemmat tiedot

- 1.2.1 Kurssille osallistujilta ei vaadita aikaisempia tietoja tai kokemusta alkoholijuomista.
- 1.2.2 Tentissä vaadittavan luku-, kirjoitus- ja laskutaidon taso on määritelty seuraavasti:

luku- ja kirjoitustaidot: Ison-Britannian kansallisen standardin taso 1 tai vastaava taitotaso tentissä käytetyllä kielellä.

laskutaito: Ison-Britannian kansallisen standardin taso 2 tai vastaavat

2 Tenttitoteutus ja tulokset

- 2.1 Viinit ja väkevät alkoholit – Taso 2 -kurssin tentti on suoritettava ilman kirjoja ja on kestoaltaan 60 minuuttia. Tentti koostuu 50 yhden pisteen arvoisista monivalintakysymyksistä.

Tenttitulokset arvostellaan seuraavasti:

Kokonaistulos vähintään 85 % tai enemmän	Pass with Distinction (erinomaisesti hyväksytty)
Kokonaistulos 70–84 %	Pass with Merit (ansiokkaasti hyväksytty)
Kokonaistulos 55–69 %	Pass (hyväksytty)
Kokonaistulos 45-54 %	Fail (hylätty)
Kokonaistulos 44 % tai vähemmän	Fail unclassified (lajittelemattomana hylätty)

- 2.2 Tenttitulokset ja tentin läpäisseiden todistukset lähetetään Hyväksytylle kouluttajalle (APP) 1-2 viikon kuluttua siitä, kun ne ovat saapuneet tentin laatijalle.

3 Kohtuulliset sovittelut

Sellaisia tenttiin pyrkiviä, joilla on erillisen kirjallisen arvioinnin osoittamia erityisiä tenttivaatimuksia, kehoitetaan ottamaan yhteyttä Hyväksytyt kouluttajan (APP) tentin valvojaan. Lisäohjeita tentin järjestäjille ja tenttiin pyrkiville on saatavana WSET® Awardsista. WSET® Awardsin periaatteisiin kuuluu, että edellä mainitun kaltaisia pyrkijöitä ei tule asettaa epäedulliseen asemaan tenteissä. Ko. tenttijöiden tulee itse huolehtia erityisvaatimusten ilmoittamisesta ennen tenttiä Hyväksytylle kouluttajalle (APP).

4 Tentin uusiminen

Hylätyn tentin voi uusida. Tentin uusimiskertoja ei ole rajoitettu.

Tentin läpäisseet eivät saa enää osallistua uusintatenttiin korottaakseen arvosanaa.

5 Tenttikäytäntö ja valvonta

5.1 Tenttiin osallistujien on suostuttava seuraaviin ehtoihin:

- Tentin alussa on esitettävä valvojalle kuvallinen henkilöllisyystodistus.
- Tentti on suoritettava 60 minuutissa.
- Tentin kysymys- tai vastauspapereihin ei saa tehdä tentin aikana ylimääräisiä merkintöjä.
- Tenttijät eivät saa keskustella keskenään tentin aikana.

Tentissä ei saa olla mukana mitään elektronisia laitteita.

- Tentissä ei saa käyttää sanakirjoja.
- Tentissä ei saa käyttää äänimerkillä varustettuja kelloja tai rannekelloja.
- Tentin virallisesta alkamisajasta myöhästyneet osallistujat voivat osallistua tenttiin vain tentin valvojan luvalla ja ainoastaan siinä tapauksessa, että siitä ei aiheudu häiriötä muille tenttiin osallistujille.
- Osallistujat eivät saa poistua tenttitilasta ennen kuin tenttijajasta on kulunut 15 minuuttia.
- Osallistujat, jotka suoriutuvat tentistä nopeasti, voivat poistua tenttitilasta viimeistään 10 minuuttia ennen tentin loppua, kunhan eivät häiritse muita osallistujia. Tenttitilaan ei saa palata takaisin.
- Tentin valvoja ei saa kommentoida, tulkita tai ilmaista mielipiteitään tenttikysymyksistä.
- Sellainen osallistuja, jota epäillään vilpistä, on poistettava tenttitilasta välittömästi ja hänen tenttipaperinsa toimitetaan tenttitoimikunnalle (Examination Panel) käsiteltäväksi. Tenttitoimikunta päättää jatkotoimenpiteistä.
- Tentin kysymyspapereita ei saa ottaa mukaan tenttitilasta. Sellaisia tenttiin osallistujia, jotka eivät palauta kysymys- ja vastauspapereita, voidaan tuomita väärinkäytöksistä.

5.2 Tenttiin osallistujien on noudatettava tentin valvojan antamia ohjeita. Jos ohjeita ei noudateta, tenttitulokset voidaan hylätä.

5.3 Arvosteltavaksi jätetyt vastauspaperit ovat WSET® Awardsin omaisuutta ja niitä ei palauteta.

6 Palaute, tiedustelut ja valitukset tentistä

Opiskelijoiden, jotka haluavat palautetta ja/tai tietoja (uusi arviointi) tentistään, tulisi ottaa yhteyttä Hyväksytyyn kouluttajaansa (APP) ja pyytää tätä tarkoitusta varten luotu kaavake (Application Form for Feedback and Enquiries Against Examination Results). Täytetty kaavake siihen liittyvine maksuineen jätetään WSET® Awardsiin kuuden viikon sisällä tenttiajankohdasta. Tämän ajan ulkopuolella vastaanotettuja tiedusteluja ei huomioida. Palaute tai vastaus annetaan 1-2 viikon kuluessa kaavakkeen saapumisesta WSET® Awardsiin.

Jos opiskelija ei ole tyytyväinen tenttivastausta koskevan tiedustelunsa tulokseen, hänen tulee pyytää Hyväksytyltä kouluttajalta valituskaavake (Appeal against Examination Results Application Form), joka jätetään täytettynä siihen liittyvine maksuineen WSET® Awardsiin kymmenen työpäivän sisällä tiedustelun vastauksen saapumisesta. Tämän ajan ulkopuolella jätettyjä valituksia ei huomioida. Valitukseen vastataan 1-2 viikon kuluessa siitä, kun se ovat saapuneet WSET® Awardsiin.

7 Opiskelijan tyytyväisyys

Jos opiskelija kokee, ettei Hyväksyty kouluttaja (APP) tarjoa hänen odottamaansa palvelua tai menettely ei ole hallinnon, opetuksen tai tentin standardien mukaista, hänen tulisi ensin ottaa asia esille kouluttajansa kanssa. Ellei tämä johda tyydyttävään lopputulokseen, opiskelijaa kehoitetaan ottamaan yhteyttä John Townleyhin, Quality Assurance Manager, sähköposti jtownley@wset.co.uk. Asiat käsitellään luottamuksellisesti, mutta WSET® Awards ei voi toimia nimettömien valitusten perusteella.

8 WSET® Awardsin säännöt

WSET® Awards pidättää itsellään oikeudet lisätä tai muuttaa mitä tahansa näistä säännöistä sopivaksi katsomallaan tavalla.

Muistiinpanot