

'onkraj etikete'

2. stopnja



Specifikacije za
Certifikat WSET[®] 2. stopnje
s področja vina in žganih pijač

Specifikacije za **Certifikat WSET® 2. stopnje** s področja vina in žganih pijač

Te specifikacije vsebujejo informacije o Certifikatu WSET® 2. stopnje s področja vina in žganih pijač, ki jih potrebujejo tako kandidati kot izvajalci programa.

Glavni del dokumenta je podrobna izjava o učnih rezultatih. Izvajalci lahko te rezultate uporabijo za pripravljane učnih programov, kandidati pa si z njimi lahko pomagajo pri načrtovanju učenja, saj je izpit zasnovan kot preverjanje teh rezultatov.

V specifikacijo je vključena tudi ocena učnega načrta, vodenje učenja in preverjanja znanja ter izpitni pravilniki.

Vsebina

1 - 6	Uvod
7	Certifikat WSET® 2. stopnje s področja vina in žganih pijač
8 - 19	Prva učna enota – Svetovna vina in žgane pijače
20 - 21	Prva učna enota – Priporočeni vzorci za pokušnjo
22 - 24	Vodenje preverjanja znanja
25 - 27	Izpitni pravilniki
28	Opombe

Kvalifikacije *Wine & Spirit Education Trust*

WSET® Awards je oddelek za podeljevanje priznanj o kvalifikacijah v ustanovi *Wine & Spirit Education Trust*.

Ponujamo kakovostne kvalifikacije, s katerimi si lahko razširite poznavanje alkoholnih pijač in razvijete svojo spretnost pokušnje. To dosegamo s:

- sodelovanjem z industrijo pijač pri pripravi ustreznih učnih načrtov;
- podeljevanjem pooblastil izvajalcem programov za izvajanje naših kvalifikacij;
- pripravo izpitov;
- izdajanjem potrdil uspešnim kandidatom.

Za razvoj in podeljevanje uradno priznanih kvalifikacij WSET® je odgovoren izključno organ *WSET® Awards*, ki je del ustanove *Wine & Spirit Education Trust*.

Nacionalni kvalifikacijski okvir

Urad za reguliranje kvalifikacij in preverjanj znanja (OfQual – *Office of the Qualifications and Examinations regulator*), ki je britanski regulativni organ na področju izobraževanja, je izdal nacionalni kvalifikacijski okvir (NQF – *National Qualifications Framework*, v nadaljevanju NKO). Namen okvira je prikaz vseh nacionalno odobrenih kvalifikacij na različnih stopnjah, kar vam omogoča načrtovanje nadaljnega izobraževanja. Stopnje so označene s številkami od **1** (osnovna izobrazba) do **8** (izobrazba, ki ustreza doktorskemu nazivu). Kvalifikacije WSET® so trenutno del Nacionalnega kvalifikacijskega okvira (NKO) in so z njim povezane, kot je to prikazano v spodnji tabeli.

Britanska vlada je ustanovila nov regulativni organ *Urad za reguliranje kvalifikacij in preverjanj znanja* (OfQual), ki razvija nov, na kreditnih točkah temelječ okvir za učne enote in kvalifikacije z imenom Okvir kvalifikacij in kreditnih točk (QCF – *Qualifications and Credit Framework*). Vse kvalifikacije WSET® do vključno 3. stopnje so v procesu vključitve v nov Okvir.

Polni naziv: Certifikat WSET® 1. stopnje s področja vina

Stopnja NKO: 1

Opis: Ta kvalifikacija ponuja osnovni uvod v poglobitve sloge vina, in sicer za osebe, ki je neposredno udeleženo pri strežbi vina. Namenjena je zagotavljanju osnovnega znanja o izdelkih in usposabljanju za skladiščenje in strežbo vina, ki posameznika pripravijo za prvo službo v gostinstvu (področje vina) ali v prodaji vina.

Nacionalni kvalifikacijski okvir (nadaljevanje)

Polni naziv: Certifikat WSET® 1. stopnje (začetni) s področja žganih pijač

Stopnja NKO: 1

Opis: Ta kvalifikacija ponuja osnovni uvod v poglobitne kategorije žganih pijač, in sicer za osebe, ki je neposredno udeleženo pri strežbi ali prodaji žganih pijač. Namenjena je zagotavljanju osnovnega znanja o proizvodih in usposabljanju za stik s strankami, ki posameznika pripravijo za službo v gostinstvu ali v industriji žganih pijač.

Polni naziv: Strokovni certifikat WSET® 2. stopnje s področja žganih pijač

Stopnja NKO: 2

Opis: S to kvalifikacijo boste v primerjavi z bolj široko zastavljenim Certifikatom WSET® 2. stopnje s področja vina in žganih pijač pridobili bolj obsežno in poglobljeno znanje s področja žganih pijač in likerjev. Seznanjeni boste s širokim razponom vseh vrst izdelkov s področja žganih pijač in uporabo naštetih izdelkov skupaj s teorijo tehnike pokušnje.

Polni naziv: Certifikat WSET® 2. stopnje (nadaljevalni) s področja vina in žganih pijač

Stopnja NKO: 2

Opis: S pomočjo te kvalifikacije se boste seznanili s široko paleto vseh vrst izdelkov s področja alkoholnih pijač, skupaj s teorijo in veščinami pokušnje. Ta kvalifikacija je primerna za osebe z malo predhodnega znanja.

Polni naziv: Mednarodni višji certifikat WSET® s področja vina in žganih pijač

Opis: Mednarodni višji certifikat ponuja bolj obsežno znanje s področja vin in žganih pijač s celega sveta, še posebej pa se osredotoča na tehniko pokušnje

Polni naziv: Certifikat WSET® 3. stopnje (napredna stopnja) s področja vina in žganih pijač

Stopnja NKO: 3

Opis: S certifikatom 3. stopnje boste pridobili bolj obširno znanje o svetovnih vinih in žganih pijačah z večjim poudarkom na tehniki pokušanja.

Nacionalni kvalifikacijski okvir (nadaljevanje)

Polni naziv: Diploma WSET® 4. stopnje s področja vina in žganih pijač

Stopnja NKO: 4

Opis: To je strokovna kvalifikacija, ki podrobno znanje združuje s komercialnimi dejavniki in ponuja temeljit sistem za strokovno vrednotenje vin in žganih pijač. Inštitut *Masters of Wine* priporoča to diplomu kandidatom, ki bi želeli postati njihovi člani.

Full Title : The WSET® Level 5 Honours Diploma in Wines and Spirits

Stopnja NKO: 5

Opis: To je neodvisen raziskovalni projekt, ki študentom omogoča raziskave, ocenjevanje in analitične sposobnosti na višji ravni glede na izbrano strokovno tematiko s področja vin in žganih pijač.

BS EN ISO 9001:2008

Oddelek *WSET® Awards* ima sistem vodenja kakovosti, ki ustreza zahtevam smernic BS EN ISO 9001:2000 za podeljevanje priznanj za kvalifikacije in izpite iz poznavanja izdelkov ter sposobnosti pri pokušnji alkoholnih pijač.



BS EN ISO 9001:2008
FS 66504

Način priprave na certifikat 2. stopnje

Kvalifikacije družbe WSET® lahko izvajajo le organizacije, ki jih odobri oddelek *WSET® Awards*, in so znane kot pooblaščen ponudniki programa (APP – *Approved Programme Providers*). Kandidati se morajo za opravljanje kvalifikacij WSET® prijaviti pri teh pooblaščenih ponudnikih. Kandidat je torej v poslovnem razmerju s svojim ponudnikom programa, ta pa je odgovoren za izvajanje tečaja in vodenje preverjanja v obliki izpita, ki ga določi oddelek *WSET® Awards*.

Učenje v skupini z usposobljenim Pooblaščenim ponudnikom programa je najboljši način učenja pokusne, nekateri Pooblaščen ponudniki programa pa na naše izpite kandidate pripravljajo tudi preko učenja na daljavo.

Seznam pooblaščenih ponudnikov programa (APP – *Approved Programme Providers*) v Veliki Britaniji in ostalih državah je objavljen na spletni strani WSET® (www.wsetglobal.com). Če želite pridobiti informacije o programih pooblaščenih ponudnikov, se obrnite neposredno nanje.

Razvoj ključnih znanj

Britanska vlada preko Urada za reguliranje kvalifikacij in preverjanj znanja (Ofqual) določa stopnje doseganja šestih ključnih znanj: komunikacija, številčna pismenost, informacije in tehnologija, sodelovanje, izboljšanje samostojnega učenja in uspešnosti, reševanje težav.

V sklopu Certifikata WSET® 2. stopnje ni vključeno ocenjevanje nobenega od naštetih ključnih znanj. Vendar imajo tečajniki možnost razvijanja določenih ključnih znanj, s čimer

pridobijo reference, ki so koristne za predstavitev svoje izobraževalne in poklicne poti.

Ustvarjen je pregled šestih ključnih znanj, ki lahko koristi predavateljem in tečajnikom. V njem so primeri rabe in ustvarjanja dokazov za ključna znanja pri običajnem poteku izobraževanja za Certifikat WSET® 2. stopnje. Potrebno pa je pripomniti, da sta razvoj ključnih znanj in dokazovanje teh znanj odvisna od izbranega načina izobraževanja.

Certifikat WSET® 2. stopnje ne pokriva vseh zahtev ključnih znanj. Zato tečajnikom, ki želijo izpolniti zahteve po ključnih znanjih, priporočamo, da se obrnejo na specializiranega svetovalca za ključna znanja, ki jim bo glede pridobivanja teh znanj lahko ustrezno svetoval.

Vendar pa sta vseeno določeni dve ključni znanji, ki jih tečajniki lahko razvijajo v ustreznih delih tečaja:

- komunikacija in
- izboljšanje samostojnega učenja in uspešnosti.

Napisali smo tudi vodnike za sledenje ključnih znanj, ki jih tečajniki potrebujejo za udeležbo na tečaju za pridobitev Certifikata WSET® 2. stopnje. S temi vodniki si lahko pomagajo tako tečajniki kot tudi predavatelji, najdete pa jih v knjižici pooblaščenih ponudnikov in na spletnem mestu WSET® (www.wsetglobal.com).

Vodniki vam bodo med tečajem za Certifikat WSET® 2. stopnje s področja vin in žganih pijač pomagali pri prepoznavanju priložnosti za razvoj ključnih znanj pri uporabi učnih pripomočkov WSET® in učnega paketa za certifikat 2. stopnje. Predavatelji z alternativnimi pristopi do učenja lahko ustvarijo različne priložnosti za razvoj in prikaz ključnih znanj.

Pravilnik o enakih možnostih

Oddelek *WSET® Awards* v celoti podpira načelo enakih možnosti in je odgovorna za zagotavljanje pravičnega in enakopravnega ravnanja z vsemi kandidati za kvalifikacije *WSET®*. Kopijo pravilnika o enakih možnostih lahko dobite pri koordinatorju centrov in vodji oddelka za zagotavljanje kakovosti pri *WSET® Awards*.

Izjava o storitvah za stranke

Kakovost in obseg storitev, ki jih lahko stranke pričakujejo od oddelka *WSET® Awards*, sta objavljena v izjavi o storitvah za stranke. Kopijo pravilnika o enakih možnostih lahko dobite pri koordinatorju centrov in vodji oddelka za zagotavljanje kakovosti pri *WSET® Awards*.

Če bi morda prišlo do kakršnega koli nezadovoljstva s ponujenimi storitvami, vas kot stranko prosimo, da nemudoma stopite v stik s pooblaščenim ponudnikom programa (APP). Če z njim ne boste uspeli rešiti težave, vas prosimo, da

stopite v stik s koordinatorjem centrov in vodjo oddelka za zagotavljanje kakovosti pri *WSET® Awards*.

Sistem štipendiranja

Za zaposlene v britanski industriji pijač in za omejeno število drugih kandidatov ter kandidatov iz tujine vodi družba *WSET®* program iskanja izjemnih kandidatov, ki jim nato sponzorji iz industrije vin in žganih pijač omogočajo štipendiranje posebnih nagrad. Te nagrade ponavadi vključujejo obiske področij, kjer pridelujejo vino ali proizvajajo žgane pijače. V nekaterih primerih so za določanje ustreznih kandidatov potrebni dodatni razgovori. Za nadaljnje informacije in podatke o štipendijah, ki so trenutno na voljo, nam prosim pišite na e-poštni naslov: awards@wset.co.uk.

Oddelek *WSET® Awards* na žalost ne more ponuditi štipendij kandidatom, ki želijo pridobiti naše kvalifikacije.

Cilji kvalifikacije

Kvalifikacija za pridobitev certifikata 2. stopnje je namenjena tistim, ki imajo malo ali nič predhodnega znanja o vinih in žganih pijačah. Primerna je za vse, ki jim zanesljivo in preprosto znanje o izdelkih pomaga pri opravljanju dela, na primer pri odnosu s strankami in pri prodaji v gostinstvu in trgovini. Uporabna je tudi za osebe, ki jih to področje zanima samo po sebi.

Osebe s Certifikatom WSET® 2. stopnje bodo znale razložiti etikete pomembnejših vin in žganih pijač na svetu ter na začetni ravni svetovati pri izbiri in postrežbi vin. Poleg tega bodo razumele principe pokušnje in vrednotenja vin.

Struktura kvalifikacije: Certifikat WSET® 2. stopnje s področja vina in žganih pijač**Osrednja učna enota****Prva učna enota: Svetovna vina in žgane pijače**

- | | |
|-----|--|
| 1.1 | Dejavniki, ki vplivajo na slog vina |
| 1.2 | Sorte grozdja |
| 1.3 | Poglavitna svetovna vinorodna področja |
| 1.4 | Peneča vina |
| 1.5 | Sladka vina in alkoholizirana vina |
| 1.6 | Žgane pijače in likerji |
| 1.7 | Informacije in nasveti za stranke in osebje |
| 1.8 | Opis značilnosti najpomembnejših svetovnih vin |

Cilji kvalifikacije

Ko kandidati opravijo to kvalifikacijo, lahko:

- opišejo dejavnike, ki vplivajo na glavne sloge vina;
- opišejo značilnosti glavnih sort grozdja;
- s pomočjo ključnih izrazov na etiketah ugotovijo slog in okus vin, ki so pridelana iz najpomembnejših sort grozdja na ključnih vinorodnih področjih;
- uporabijo principe ujemanja hrane z vinom za glavne sloge vina;
- pri opisovanju vina uporabijo Sistematični pristop k pokušnji WSET®;
- navedejo vprašanja in težave s področja sociale, varnosti, zdravja in prava, ki so povezana z uživanjem vina in žganih pijač;
- podali informacije in nasvete za pravilno skladiščenje in postrežbo vin ter žganih pijač.

Vpis

Vpis v tečaj za pridobitev Certifikata WSET® 2. stopnje s področja vina in žganih pijač ni omejen. Tečajnikom, ki so mlajši od zakonsko določene starosti za nakup žganih pijač, med tečajem ne bo dovoljeno pokušati alkoholnih pijač, vendar to ni ovira za uspešno opravljanje tečaja. Tečajniki, ki ne želijo piti alkohola iz zdravstvenih, verskih ali drugih razlogov, prav tako ne bodo imeli nobenih težav pri pridobitvi certifikata.

Vodene učne ure

Če želijo tečajniki uspešno zaključiti program, jim priporočamo, da vsaj 28 ur svojega časa namenijo učenju. Te ure so navadno kombinacija lekcij in učenja doma. Prav tako priporočamo, da čas, ki ga posvetite eni učni enoti, ni krajši od 16 ur.

**Priporočene smernice napredka tečaja
Kvalifikacija s področja vina in žganih pijač**

Za vpis v program za pridobitev Certifikata WSET® 3. stopnje s področja vin in žganih pijač je priporočena predhodna pridobitev certifikata WSET® 2. stopnje ali izkušnje s tega področja, ki so temu certifikatu enakovredne.

**Druge kvalifikacije vključno z nacionalnimi
poklicnimi kvalifikacijami (NPK)**

Certifikat 2. stopnje podaja znanja za številne nacionalne poklicne kvalifikacije (NPK). Vodniki s prikazom ustreznih področij za poklicne kvalifikacije v gostinstvu in distribuciji so na voljo pri ponudnikih tečajev in na spletni strani WSET® (www.wsetglobal.com).

PRVI DEL – DEJAVNIKI, KI VPLIVAJO NA SLOG VINA**Učni rezultati**

1. Kandidat zna opisati **pogoje**, ki so potrebni za pridelavo zdravega grozdja, in **okoljske dejavnike**, ki vplivajo na razpoložljivost teh pogojev.
2. Kandidat zna opisati učinke **pridelave grozdja** na stroške pridelave vina in sloge vina.
3. Kandidat zna opisati učinek **enotehnoloških postopkov** na stroške pridelave vina in sloge vina.
4. Kandidat zna opisati učinek **zorjenja vina** na stroške pridelave vina in sloge vina.

SKLOP A	POGOJI
Pogoji	toplota, svetloba, hranilne snovi, voda
SKLOP B	OKOLJSKI DEJAVNIKI
Podnebje in vreme	Podnebja: vroče, zmerno, hladno Vreme: letnik, vpliv vremena na letnik vina, vpliv na slog vina
Prsti in naklon podlage	odvodnjavanje, hranilne snovi, voda, lega
SKLOP C	GOJENJE TRTE
Vinograd	škodljivci in bolezni, trgatev
SKLOP D	PRIDELAVA VINA
Predelava	drozganje, stiskanje, vrenje, vrste posod, temperature
Slogi	rdeče, rosé, belo, peneče, alkoholizirano, sladko, srednje sladko, suho
SKLOP E	ZORJENJE
Zorjenje	vrste posod, vplivi kisika, vplivi na okus in arome

DRUGI DEL – SORTE GROZDJJA

Učni rezultati

1. Opisovanje **poglavitnih sorte grozdja**, ki se uporabljajo za pridelavo vina.
2. Izbiranje **najpomembnejših področij** za vsako sorto, tako za poceni pridelavo v velikih količinah kot tudi za pridelavo vin visoke kakovosti.
3. Opisovanje **sloga** vin, ki so pridelana iz teh sort in na teh področjih.
4. Opisovanje najbolj pogostih **zvrsti vin**, ki so pridelana iz teh sort grozdja.

Poglavitne bele sorte grozdja

SKLOP A	NAJPOMEMBNEJŠA PODROČJA
CHARDONNAY	
Francija	Burgundija: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
Avstralija	Hunter Valley, Viktorija, Limestone Coast, Adelaide Hills, Margaret River
Nova Zelandija	Hawkes Bay, Gisborne, Marlborough
Kalifornija	obalno področje, Sonoma, Carneros
Čile	Valle Central, Valle de Casablanca
Argentina	Mendoza
Južna Afrika	obalno področje
Velike količine poceni vin	Jugovzhodna Avstralija, Zahodna Kaplandija, Kalifornija, Valle Central (Čile), vin de pays d'Oc, vin de pays du Val de Loire, južna Italija, Argentina
Zvrsti	chardonnay + sémillon, chardonnay + lokalne sorte, chardonnay + modri pinot (peneča vina)
SAUVIGNON	
Francija	Sancerre, Pouilly-Fumé, Bordeaux Blanc
Nova Zelandija	Marlborough
Kalifornija	Napa Valley (fumé blanc)
Čile	Valle de Casablanca
Južna Afrika	obalno področje
Velike količine poceni vin	Vin de pays du Val de Loire, vin de pays d'Oc, Kalifornija, Valle Central (Čile)
Zvrsti	sauvignon + sémillon

Poglavitne bele sorte grozdja (nadaljevanje)

SKLOP A	NAJPOMEMBNEJŠA PODROČJA
RENSKI RIZLING	
Nemčija	Mosel, Rheingau, Pfalz
Francija	Alzacija
Avstralija	Clare Valley, Eden Valley
Nova Zelandija	Marlborough
Velike količine poceni vin	Nemčija (zvrsti)
Zvrsti	Zvrsti renskega rizlinga z drugimi aromatičnimi sortami

Poglavitne rdeče sorte grozdja

SKLOP A	NAJPOMEMBNEJŠA PODROČJA
MODRI PINOT	
Francija	Burgundija: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
Nova Zelandija	Martinborough, Marlborough, Central Otago
ZDA	Kalifornija: obalno področje, Sonoma, Carneros Oregon
Čile	Valle Central, Valle de Casablanca
Južna Afrika	obalno področje
Velike količine poceni vin	Čile
Zvrsti	modri pinot + gamay, modri pinot + chardonnay (peneča vina)
CABERNET SAUVIGNON IN MERLOT	
Francija	Bordeaux: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Émilion, Pomerol
Kalifornija	Napa Valley, Sonoma
Čile	Valle Central, Valle del Maipo, Valle de Rapel
Argentina	Mendoza, Cafayate
Avstralija	Coonawarra, Margaret River
Nova Zelandija	Hawkes Bay
Južna Afrika	Stellenbosch
Velike količine poceni vin	Vin de pays d'Oc, Kalifornija, Valle Central (Čile), Mendoza, jugovzhodna Avstralija, Zahodna Kaplandija, severna Italija
Zvrsti	cabernet sauvignon + merlot, cabernet sauvignon + shiraz

Poglavitne rdeče sorte grozdja (nadaljevanje)

SKLOP A	NAJPOMEMBNEJŠA PODROČJA
SYRAH/SHIRAZ GRENACHE/GARNACHA	
Francija	Severni del doline Rone: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie Južni del doline Rone: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages(+ ime), Châteauneuf-du-Pape
Španija	Rioja, Navarra
Avstralija	Južna Avstralija: Barossa, McLaren Vale, Zahodna in Centralna Viktorija Novi južni Wales: Hunter Valley, Zahodna Avstralija
Velike količine poceni vin	Jugovzhodna Avstralija, Côtes du Rhône, južna Francija (Fitou, Corbières, Côtes du Roussillon, Languedoc, Minervois), Španija (Manča, Valdepeñas)
Zvrsti	grenache + shiraz, shiraz + cabernet sauvignon, shiraz + viognier

TRETJI DEL
– POGlavITNA SVETOVNA VINORODNA PODROČJA
Učni rezultati

1. Opisovanje slogov vin, ki so pridelana na posameznih **vinorodnih področjih**. Prepoznavanje poglavitnih sort grozdja, ki se uporabljajo pri pridelavi vina, in poznavanje **splošnih geografskih označb** in drugih izrazov na etiketah.
2. Razlaganje pomena **najpogostejših izrazov na etiketah, ki označujejo kakovost ali slog vina**.

SKLOP A	VINORODNA PODROČJA
Francija	Burgundija: 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
	Rona: Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône
	Loara: Muscadet, Vouvray, Sancerre, Pouilly-Fumé
	Alzacija
	Pomembnejše sorte grozdja na teh področjih: Rdeče: gamay Bele: muscadet, sémillon, dišeči traminec, chenin blanc, sivi pinot
Nemčija	Mosel, Rheingau, Pfalz
Italija	Piemont in SZ del: Barolo, Barbaresco
	Benečija in SV del: Valpolicella, Soave
	Toskana in osrednja Italija: Chianti Classico, Chianti Rufina, Frascati, Orvieto
	Južna Italija: Apulija, Sicilija
	Pomembnejše sorte grozdja na teh področjih: Rdeče: sangiovese, nebbiolo, montepulciano, barbera, primitivo Bele: sivi pinot, trebbiano, verdicchio
Španija	Rioja, Navarra, Ribera del Duero, Katalonija, Manča, Valdepeñas
	Pomembnejše sorte grozdja na teh področjih: Rdeče: tempranillo, garnacha
ZDA	Kalifornija: obalno področje, Napa, Sonoma, Carneros
	Oregon
	Pomembnejše sorte grozdja na teh področjih: Rdeče: zinfandel

SKLOP A	VINORODNA PODROČJA
Argentina	Mendoza, Cafayate Pomembnejše sorte grozdja na teh področjih: Rdeče: malbec Bele: torrontés
Čile	Valle Central, Valle del Maipo, Valle de Rapel, Valle de Casablanca Pomembnejše sorte grozdja na teh področjih: Rdeče: carmenère
Avstralija	Južna Avstralija, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Limestone Coast, Coonawarra, Zahodna in Južna Viktorija, Hunter Valley, Zahodna Avstralija, Margaret River Pomembnejše sorte grozdja na teh področjih: Bele: sémillon
Nova Zelandija	Hawkes Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago
Južna Afrika	Zahodna Kaplandija, Stellenbosch Pomembnejše sorte grozdja na teh področjih: Rdeče: pinotage Bele: chenin blanc

SKLOP B	NAJPOGOSTEJŠI IZRAZI NA ETIKETAH, KI OZNAČUJEJO KAKOVOST ALI SLOG VINA
Francija	Appellation d'Origine Contrôlée (AC), vin de pays, vin de table Splošni: rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux, Villages Burgundija in Beaujolais: premier cru, grand cru, nouveau Bordeaux: supérieur, grand vin, cru bourgeois, grand cru classé Loara: sur lie Alzacija: grand cru
Nemčija	Tafelwein, Landwein, QbA, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Italija	DOCG, DOC, IGT, vino da tavola, rosato, rosso, bianco, secco, classico, riserva
Španija	DOCa, DO, vino da la tierra, vino de mesa, tinto, rosado, blanco, seco, vino joven, crianza, reserva, gran reserva
ZDA	Kalifornija: obalna področja (<i>coastal</i>)
Avstralija	South Eastern Australia
Južna Afrika	Coastal
Splošni:	cuvée, oaked (Z aromami po hrastu), barrel/barrique-fermented/aged (Vreto v lesenih sodih/ Zorjeno v sodčkih barik), botrytis/noble rot (Botrytis/plemenito plesnijo), organic (Ekološko pridelano), unfiltered/unfiltered (Neprečiščeno/nefiltrirano)

ČETRTI DEL – PENEČA VINA

Učni rezultati

1. Izbiranje **najpomembnejših držav/področij** za pridelavo penečih vin.
2. Opisovanje **najpomembnejših sort grozdja**, ki se uporabljajo za pridelavo penečih vin.
3. Razlaganje **najpomembnejših izrazov na etiketah** penečih vin, tako za poceni vina, pridelana v velikih količinah, kot tudi za vina visoke kakovosti.
4. Opis **sloga** vina s pomočjo teh izrazov na etiketah.
5. Opis **metod pridelave** znanih penečih vin.

SKLOP A	NAJPOMEMBNEJŠE DRŽAVE/PODROČJA
Francija	champagne, crémant, saumur
Španija	cava
Nemčija	Sekt
Italija	asti, prosecco
Avstralija	
Nova Zelandija	
Kalifornija	

SKLOP B	NAJPOMEMBNEJŠE SORTE GROZDJA
Sorte	chardonnay, modri pinot, muškat

SKLOP C	NAJPOMEMBNEJŠI IZRAZI NA ETIKETAH, KI OPISUJEJO KAKOVOST ALI SLOG VINA
Splošni	brut, non-vintage (neletniški), vintage (letniški), tradicionalna metoda (méthode mraditionelle, bottle-fermented)

SKLOP D	METODE PRIDELAVE
Metode	vrenje v steklenici, vrenje v visokotlačnih posodah (tankih)

PETI DEL
– SLADKA VINA IN ALKOHOLIZIRANA VINA

Učni rezultati

1. Razlaganje **najpomembnejših izrazov na etiketah** sladkih vin in alkoholiziranih vin, tako za poceni vina, pridelana v velikih količinah, kot tudi za vina visoke kakovosti.
2. Opisovanje **sloga** vina s pomočjo teh izrazov na etiketah.
3. Opisovanje **najpomembnejših sort grozdja**, ki se uporabljajo za pridelavo sladkih in alkoholiziranih vin.
4. Navajanje **metod pridelave** najpogostejših sladkih vin in alkoholiziranih vin.

SKLOP A	NAJPOMEMBNEJŠI IZRAZI NA ETIKETAH
Francija	Sauternes, muscat de Beaumes-de-Venise
Španija	moscatel de Valencia, šeri (fino, amontillado, oloroso)
Nemčija	Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Portugalska	porto (tawny, vintage, LBV, ruby)
Madžarska	Tokaj
Avstralija	botrytis sémillon, muškati s področja Rutherglen
Velike količine poceni vin	porto ruby, šeriji cream, Valencia

SKLOP B	NAJPOMEMBNEJŠE SORTE GROZDJIA
Sorte	semillon, muškati, renski rizling

SKLOP C	METODE PRIDELAVE
Šeri	dodajanje alkohola po končani fermentaciji, zorjenje
Porto, VDNs	dodajanje alkohola za prekinitvev fermentacije, zorjenje
Botrytis/plemenita plesen	botrytis, ledeno vino, posušeno grozdje
Velike količine poceni vin	filtriranje kvasovk, dodajanje nepovretega grozdnega soka/koncentrata

ŠESTI DEL – ŽGANE PIJAČE IN LIKERJI

Učni rezultati

1. Razlaganje **najpomembnejših izrazov na etiketah** žganih pijač in likerjev, tako za poceni pijače, pridelane v velikih količinah, kot tudi za pijače visoke kakovosti.
2. Opis **sloga** žganih pijač in likerjev s pomočjo teh izrazov na etiketah.
3. Navajanje **metod proizvodnje** in **osnovnih surovin**, ki se uporabljajo za znane žgane pijače in likerje.

SKLOP A	NAJPOMEMBNEJŠI IZRAZI NA ETIKETAH
Vinjak	konjak, armanjak, brandy de Jerez, španski, VS, VSOP, XO, Napoleon
Viski	Škotski: mešani, sladni
	Irski
	Ameriški viski: Bourbon, tennessee, kanadski
Rum	beli, zlati, temni
Tekila	silver/plata, golden, reposado, aňejo
Džin	distilled, London Dry
Vodka	
Likerji	

SKLOP B	METODE PROIZVODNJE IN OSNOVNE SUROVINE
Splošne	kotel za žganjekuho, stolpni destilator
Vinjak	grozdje, vino, destilacija, zorjenje
Viski	ječmenov slad, druga žita, pretvorba škroba, fermentacija, destilacija, zorjenje
Rum	sladkorni trs, melasa, zorjenje, barvanje
Tekila	agava, pretvorba škroba, zorjenje
Džin	Zelišča: brin, koriander, angelika, lupine citrusov Metode aromatiziranja: hladno mešanje, destilacija
Vodka	žita, druge surovine (kar vsebuje škrob), filtriranje
Likerji	sadni, zeliščni, mlečni, iz različnih jedrc, oreščkov, semen sladkanje, aromatiziranje, barvanje

SEDMI DEL – INFORMACIJE IN NASVETI ZA STRANKE IN OSEBJE

Učni rezultati

1. Opisovanje **značilnosti sloga** poglavitnih svetovnih vin in žganih pijač.
2. Zmožnost uporabe znanja o izdelku za svetovanje strankam, pri čemer jim pomagata izpolniti njihove zahteve glede sloga, kakovosti in cene pri kupovanju vin in žganih pijač, vključno z izbiro drugih vin s podobnim slogom.
3. Uporaba **osnov ujemanja hrane z vinom** v praksi.
4. Dajanje nasvetov strankam in osebju glede **skladiščenja in strežbe** vin ter žganih pijač.
5. Opisovanje **najpogostejših napak** vina.
6. Navajanje težav, vprašanj in problemov v povezavi z **družbo, zdravjem, varnostjo in pravnimi določili**, ki se pojavljajo pri uživanju vin in žganih pijač.

SKLOP A	ZNAČILNOSTI SLOGA
Opišite z uporabo Sistematičnega pristopa k pokušnji WSET®	videz, vonj, usta, zaključki
SKLOP B	OSNOVE UJEMANJA HRANE IN VINA
Premislek pri izbiri vina	intenzivnost okusa, značilnosti arome, telo, kislost, tanini, sladkost
Premislek pri izbiri hrane	intenzivnost okusa, značilnosti arome, kislo, sladko, slano, začinjeno, dimljeno, sočnost, mastnost
SKLOP C	SKLADIŠČENJE IN POSTREŽBA
Skladiščenje	optimalni pogoji, posledice slabega skladiščenja
Postrežba	zaporedje strežbe, temperature postrežbe, odpiranje in dekantiranje, kozarci in oprema
Izbira vina	okus gosta, cena, priložnost, želje organizatorja
SKLOP D	NAJPOGOSTEJŠE NAPAKE
Napake vina	vonj po zamašku, oksidacija, starikavost
SKLOP E	TEŽAVE IN PROBLEMI POVEZANI Z DRUŽBO, ZDRAVJEM, VARNOSTJO IN PRAVNIMI DOLOČILI
Družbena odgovornost	varno uživanje alkohola

OSMI DEL
– OPIS ZNAČILNOSTI NAJPOMEMBNEJŠIH SVETOVNIH VIN

Učni rezultati

1. Opisovanje **ključnih značilnosti** vin glede na izraze na etiketah, ki se nanašajo na področje, sorto grozdja, slog in kakovost vin, z uporabo sistematičnega pristopa k pokušnji WSET® (2. stopnja).

SISTEMATIČNI PRISTOP K POKUŠNJI VINA WSET® (2. STOPNJA)		
Videz	Bistrost	bistro – motno
	Intenzivnost	bleda – srednja – globoka
	Barva	Belo: limonasta – zlata – jantarna Rosé: rožnata – oranžna Rdeče: vijolična – rubinasta – granatna – opečnato/rumenkasto rjava
Vonj	Stanje	čisto – nečisto
	Intenzivnost	nežna – srednja – izražena
	Značilnosti arome	sadna – cvetna – po začimbah – rastlinska – po lesu – drugo
Usta	Sladkost	suho – skoraj suho – srednje sladko – sladko
	Kislost	nizka – srednja – visoka
	Vsebnost taninov	nizka – srednja – visoka
	Telo	lahko – srednje polno – krepko
	Značilnosti okusa	saden – cveten – po začimbah – rastlinski – po lesu – drugo
	Pookus	kratek – srednje dolg – dolg
Zaključek	Kakovost	skromna – sprejemljiva – dobra – zelo dobra – izjemna

Avtorske pravice: Wine & Spirit Education Trust 2010

VINA IN ŽGANE PIJAČE		
SPLOŠNI	Rdeče	katero koli poceni rdeče vino z blagovno znamko, pridelano v velikih količinah katero koli visokokakovostno rdeče vino iz ZDA, krepkega telesa, zorjeno v hrastu (ne sme biti eno izmed vin, omenjeno v drugem delu, kot npr. zinfandel) kateri koli cabernet sauvignon vrhunske kakovosti iz ZDA kateri koli modri pinot vrhunske kakovosti iz ZDA kateri koli poceni merlot iz ZDA, pridelan v velikih količinah
	Rosé	katero koli suho vino rosé (npr. Navarra rosado ali Tavel)
	Belo	katero koli nearomatično belo vino, ki ni bilo zorjeno v hrastu (npr. soave, italijanski sivi pinot) katero koli aromatično belo vino, zorjeno v hrastu (npr. dišeči traminec, torrentés) kateri koli poceni chardonnay, pridelan v velikih količinah kateri koli chardonnay iz ZDA, ki je fermentiral v sodčkah barik katero koli suho belo vino, zorjeno v hrastu (npr. fumé blanc ali chenin blanc, zorjen v hrastu; ne chardonnay) katero koli desertno vino, pridelano brez pomoči plemenite plesni (npr. vin doux naturel) katero koli srednje sladko ali sladko belo vino (npr. sladki Vouvray ali tokaji)
VINA IN ŽGANE PIJAČE NA DOLOČENIH PODROČJIH		
BORDEAUX	Rdeče	Saint-Emilion grand cru grand cru classé (Haut-Médoc/Pauillac/Margaux)
	Belo	sauternes
BURGUNDIJA	Rdeče	komuna na Côte d'Or ali premier cru beaujolais ali beaujolais villages
	Belo	Chablis premier cru komuna na Côte d'Or ali premier cru
LOARA	Belo	Sancerre ali Pouilly-Fumé muscadet de Sèvre-et-Maine sur lie
DOLINA REKE RONE	Rdeče	Côtes du Rhône ali Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape syrah iz severnega dela Rone
NEMČIJA	Belo	Mosel Einzellage Riesling Kabinett ali Spätlese
ITALIJA	Rdeče	barolo valpolicella Chianti classico riserva
ŠPANIJA	Rdeče	katero koli poceni špansko rdeče vino (npr. rioja joven osnovne kakovosti) Rioja reserva ali gran reserva

VINA IN ŽGANE PIJAČE NA DOLOČENIH PODROČJIH (nadaljevanje)		
AVSTRALIJA	Rdeče	visokokakovostni shiraz iz doline Barossa Valley
	Belo	renski rizling iz doline Clare Valley ali Eden Valley
NOVA ZELANDIJA	Belo	sauvignon s področja Marlborough
PENEČA VINA		neletniški šampanjec cava prosecco ali asti katero koli peneče vino iz ZDA, pridelano po tradicionalni metodi
ALKOHOLIZIRANA VINA	Porto	LBV
	Šeri	Fino
ŽGANE PIJAČE		nevtralni beli rum ali vodka London Dry Gin konjak VSOP škotski viski

1. Metoda ocenjevanja

Izpitna pola za pridobitev Certifikata *WSET*[®] *Awards* 2. stopnje vsebuje 50 vprašanj z izbiro med več možnimi odgovori. Reševanje izpita traja 1 uro, pri čemer ni dovoljena uporaba knjig ali zapiskov.

Vsa izpitna vprašanja so zasnovana na objavljenih učnih rezultatih, vse informacije, ki so potrebne, da boste na ta vprašanja odgovorili pravilno, pa boste našli v priporočenem učnem gradivu.

Kandidati opravijo izpit, če dosežejo več kot 55 odstotkov možnih točk.

WSET[®] *Awards* ne podeljuje certifikata v primeru bolniške odsotnosti. Tečajniki morajo izpolniti vse obveznosti v zvezi z ocenjevanjem, ki so potrebne za pridobitev kvalifikacije.

2. Izvajanje preverjanja znanja

Izpite izvajajo pooblaščen ponudniki programa *WSET*[®] (APP). Pooblaščen ponudniki morajo ustrezati kriterijem in upoštevati smernice ravnanja, ki so določena v priročniku za ravnanje.

3. Sporočanje rezultatov in izdajanje certifikatov

Oddelek *WSET*[®] *Awards* sporoči rezultate izpitov na naslednji način:

ponudnik programa prejme seznam z imeni in ocenami vseh kandidatov, da lahko posameznim kandidatom sporoči rezultat izpita.

Ponudniki programa prav tako izdajo certifikate kandidatom, ki so uspešno opravili preizkus znanja.

Rok za sporočanje rezultatov in izdajo certifikatov je 1 teden po prejemu izpolnjenih izpitov.

4. O preverjanju znanja za pridobitev Certifikata 2. stopnje *WSET*[®]

Izpitna pola za pridobitev certifikata 2. stopnje vsebuje 50 vprašanj z izbiro med več možnimi odgovori. Vsako vprašanje ima samo en točen odgovor. Vnesti ga je treba v polo z odgovori, ki omogoča računalniško prepoznavanje. Nadzornik pri izpitu bo na izpitni dan podal vsa navodila za izpolnjevanje pole z odgovori. Za vsak pravilen odgovor dobi kandidat eno točko. Za napačne odgovore se točke NE odštevajo.

Vse izpitne pole za pridobitev certifikata *WSET*[®] 2. stopnje so skrbno sestavljene in odražajo pomembnost tematik, kot so obravnavane po učnem načrtu. Na 23. strani je tabela, ki natančno prikazuje ocenjevalne kriterije.

Prva učna enota – Izpitne pole z izbirnimi odgovori

Izpitne pole z izbirnimi odgovori so pazljivo sestavljene, tako da odražajo pomembnost učnih elementov glede na učni načrt. V spodnji tabeli je prikazano število vprašanj, ki so dodeljena posamezni temi.

DEL	PODRAZDELEK	ŠTEVILO VPRAŠANJ
Dejavniki, ki vplivajo na slog vina	Pogoji	6
	Okoljski dejavniki	
	Pridelovanje grozdja	
	Pridelava vina	
	Zorjenje	
Sorte grozdja	Chardonnay	8
	Sauvignon	
	Renski rizling	
	Modri pinot	
	Cabernet sauvignon in merlot	
	Shiraz/syrah in grenache/garnacha	
Poglavitna svetovna vinorodna področja	Francija	16
	Nemčija	
	Italija	
	Španija	
	ZDA	
	Argentina	
	Čile	
	Avstralija	
	Nova Zelandija	
	Južna Afrika	
	Najbolj pogosti izrazi na etiketah za označevanje kakovosti ali sloga	
Peneča vina	Najpomembnejši izrazi na etiketah	3
	Metode pridelave	
Sladka vina in alkoholizirana vina	Najpomembnejši izrazi na etiketah	3
	Metode pridelave	
Žgane pijače in likerji	Najpomembnejši izrazi na etiketah	4
	Metode proizvodnje in osnovne surovine	
Informacije in nasveti za stranke in osebje	Značilnosti sloga, prodaja, postrežba in najpogostejše napake	4
	Osnove ujemanja hrane in vina	
	Vprašanja v povezavi z družbo, zdravjem, varnim uživanjem alkohola in pravnimi določili na tem področju	
Opisovanje značilnosti poglavitnih svetovnih vin	Sistematični pristop k pokušnji	6
Skupaj vprašanj		50

**Primeri vprašanj na izpitu za pridobitev
Certifikata 2. stopnje**

Družba *Wine & Spirit Education Trust* ne daje na vpogled starih izpitnih pol za Certifikat WSET® 2. stopnje. Da bi slušatelji dobili vtis o tipih vprašanj, ki se lahko pojavijo, smo vam spodaj pripravili izbor nekaterih vprašanj. Odgovore nanje najdete na koncu. Izpit je sestavljen iz 50 vprašanj, ki so podobna spodnjim.

1. V primerjavi z rdečimi vini poteka alkoholno vrenje pri belih vinih pri:
 - a) višjih ali pa nižjih temperaturah
 - b) enaki temperaturi
 - c) višjih temperaturah
 - d) nižjih temperaturah
2. Katera sorta grozdja tako v Nemčiji kot tudi Avstraliji daje visokokakovostna vina?
 - a) merlot
 - b) sémillon
 - c) shiraz
 - d) renski rizling
3. Pinotage je sorta grozdja, ki jo v osnovi uporabljajo za pridelavo
 - a) južnoafriških rdečih vin
 - b) portugalskih alkoholiziranih vin
 - c) avstralskih belih vin
 - d) kalifornijskih vin rosé
4. Katera od naslednjih besed nam pove, da je vino določen čas zrelo v hrastu?
 - a) chenin blanc
 - b) classico
 - c) Côtes du Rhône
 - d) crianza
5. Porto *tawny*
 - a) je zlate barve in ima arome, ki spominjajo na kvasovke,
 - b) ima visoko vsebnost taninov in kislin,
 - c) je sladek in ima arome podobne oreščkom,
 - d) je peneče suho vino.

Odgovori na vzorčna vprašanja:

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

1 Zahteve za možnost udeležbe

1.1 Izpolnjevanje pogojev

- 1.1.1 Kandidati, ki se prijavijo za izpit, morajo biti starejši od zakonsko določene starosti za nakup žganih pijač, se pripravljati za izpit kot del priznanega šolskega oziroma študijskega programa ali pa imeti soglasje staršev.
- 1.1.2 Prijava za pridobitev Certifikata 2. stopnje WSET® s področja vin in žganih pijač ni omejena zaradi morebitnega prekrivanja z drugimi kvalifikacijami ali deli kvalifikacij.
- 1.1.3 Tečajnikom, ki so mlajši od zakonsko določene starosti za nakup alkoholnih pijač v državi, kjer obiskujejo tečaj, med tečajem ne bo dovoljeno pokušanje, vendar to ni ovira za uspešno opravljanje tečaja. Pri

pridobitvi certifikata prav tako ne bodo imeli težav tisti tečajniki, ki ne želijo piti alkohola iz zdravstvenih, verskih ali drugih razlogov.

1.2 Priporočeno predhodno znanje

- 1.2.1 Predhodno znanje o alkoholnih pijačah ali izkušnje s tega področja niso potrebne.
- 1.2.2 Za udeležbo na tečaju sta zahtevani naslednji stopnji jezikovne in številčne pismenosti:
jezikovno znanje: 2. stopnja glede na britansko nacionalno lestvico znanj (ali ustreznica);
številčna pismenost: 2. stopnja glede na britansko nacionalno lestvico znanj (ali ustreznica).

2 Oblika in rezultati

- 2.1 Preverjanje znanja za pridobitev certifikata 2. stopnje je 60-minutni izpit, ki je sestavljen iz 50 vprašanj z izbiro med več odgovori, od katerih je vsako vprašanje ovrednoteno z eno točko. Pri izpitu ni dovoljena uporaba knjig ali zapiskov.

Rezultati so ocenjeni po naslednji lestvici:

85 % skupnega števila točk in več	Opravljeno z odliko
Od 70 do 84 % skupnega števila točk	Dobro opravljeno
Od 55 do 69 % skupnega števila točk	Uspešno opravljeno
Od 45 do 54 % skupnega števila točk	Neuspešno
44 % skupnega števila točk in manj	Neuspešno (neklasificirano)

- 2.2 Rezultate in Certificate za kandidate, ki bodo uspešno opravili izpit, bodo pooblaščenim ponudnikom programa prejeli en teden po prejemu izpolnjenih izpitov.

3 Smiselne prilagoditve

Kandidate za izpit, ki imajo z neodvisno pisno oceno dokazljive posebne zahteve za preizkušanje znanja, prosimo, da o kakršnih koli takšnih zahtevah nadzornika izpitov pri najbližjem pooblaščenem ponudniku opozorijo že ob samem vpisu. Če je potrebno, oddelek *WSET® Awards* nadzornikom izpitov in kandidatom da na voljo dodatna navodila. Pravilnik oddelka *WSET® Awards* narekuje, da take osebe pri izpiti ne smejo biti postavljene v slabši položaj kot ostali kandidati.

Kandidati so sami odgovorni, da o takšnih posebnih zahtevah svojega pooblaščenega ponudnika programa obvestijo že ob samem vpisu.

4 Ponavljanja izpitov

Če kandidati ne opravijo izpita, se lahko prijavijo na ponovno opravljanje. Število poskusov opravljanja izpita ni omejeno.

Kandidatom, ki so opravili izpit, ocene ni dovoljeno popravljati.

5 Pogoji in vodenje preizkusa znanja

5.1 Če želijo kandidati opravljati izpit, se morajo strinjati s spodnjimi pogoji:

- za opravljanje izpita imajo na voljo največ eno uro časa;
- pri izpitu kandidati ne smejo uporabljati nobenega dodatnega gradiva (v kakršni koli obliki) razen izpitne pole in pole z odgovori;
- komunikacija med kandidati ni dovoljena;
- prepovedana je uporaba vseh elektronskih naprav;

- prepovedana je uporaba slovarjev;
- prepovedana je uporaba zvočnih alarmov na ročnih in drugih urah;
- kandidatom, ki zamudijo uradni pričetek izpita, lahko nadzornik izjemoma dovoli, da pristopijo k izpitu, vendar samo v primeru, da pri tem ne motijo drugih kandidatov;
- kandidati ne smejo zapustiti izpitne sobe preden ne poteče vsaj polovica časa, ki je predpisan za opravljanje izpita;
- kandidati, ki izpit opravijo pred iztekom časa, lahko zapustijo izpitno sobo, vendar pri tem ne smejo motiti drugih kandidatov (ponoven vstop v sobo ni dovoljen);
- nadzornikom ni dovoljeno kakršno koli komentiranje, interpretiranje ali izražanje mnenja o katerem koli izpitnem vprašanju;
- kateri koli od kandidatov za katerega bo obstajal utemeljen sum, da krši pravila opravljanja izpita, bo naprošen, da nemudoma zapusti izpitno sobo, njego/njen izpit pa bo posredovan ipitnemu odboru, ki bo določil njegovo veljavnost in možno prepoved opravljanja izpitov v prihodnosti;
- ob koncu izpita kandidati izpitnih pol ne smejo odnašati iz prostora za preverjanje; kandidati, ki izpitnih pol in pol z odgovori ne bodo oddali, se jim bo to štelo kot prekršek.

5.2 Kandidati se morajo strinjati, da bodo upoštevali navodila nadzornika izpita. Če teh navodil ne upoštevajo, se lahko njihovi rezultati razveljavijo.

6 Poizvedovanje o izpitih

Vsa vprašanja o rezultatih izpitov za pridobitev certifikata 2. stopnje morate v pisni obliki poslati vodji administracije pri družbi WSET® v 5 tednih od dneva opravljanja izpita. Dokumentacija za formalne postopke pridobitve povratnih informacij, poizvedovanja ali pritožbe bo posredovana, kadar bo to primerno in upravičeno. Pisne zahteve, ki ne bodo prispele v zgoraj določenem časovnem roku, ne bodo upoštevane.

7 Pravilniki oddelka WSET® Awards

Oddelek WSET® Awards si pridržuje pravico spreminjanja teh pravil ali dodajanja novih pravil.

