

*«Уверенность для персонала, работающего с клиентами»*



Спецификация  
Квалификации WSET®  
Уровень 1. Вина

# Квалификация WSET® Уровень 1. Вина

Настоящая спецификация содержит необходимую информацию о квалификации «WSET® Уровень 1. Вина», предназначенную как для студентов данного курса, так и для аккредитованных преподавателей.

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

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

## Содержание

---

1 – 6	Введение
7 – 8	Квалификация «WSET® Уровень 1. Вина»
9 – 11	Знание винной продукции
12	Примеры вопросов и заданий по оценке знаний
13 – 15	Экзаменационные правила
16	Заметки

---

## Квалификации «Wine & Spirit Education Trust»

«WSET® Awards»\* – это одно из подразделений, входящих в структуру «Wine & Spirit Education Trust» \*\*

Мы предоставляем качественную подготовку для получения квалификаций, которые дают возможность узнать больше об алкогольных напитках и развить навыки дегустации. Мы достигаем этого за счет:

- постоянного контакта с индустрией напитков, что позволяет составлять надлежащие спецификации;
- назначения аккредитованных провайдеров программ для преподавания квалификаций;
- проведения экзаменов;
- выдачи сертификатов кандидатам, успешно сдавшим экзамены.

«WSET® Awards» несет полную и единоличную ответственность за развитие и присуждение аккредитованных уровней квалификаций WSET® и является Органом присуждения квалификаций в «Wine & Spirit Education Trust».

### Структура уровней квалификаций

Правительство Великобритании назначило новый регулирующий орган - **Office of the Qualifications and Examination Regulator (OfQual)** - Офис по присуждению квалификаций и регулированию экзаменов – который регулирует квалификационные организации, выдающие аттестаты в рамках «Структуры уровней квалификаций и учебной программы» – Qualification and Curriculum Framework (QCF). Квалификации WSET® включены в QCF, как указано ниже.

\* «WSET® Awards» - Отдел присуждения квалификаций WSET®

\*\* «Wine & Spirit Education Trust» - Образовательный фонд «Вина и крепкие спиртные напитки»

## Квалификации и Учебная Программа

---

**Полное наименование:** Квалификация WSET® Уровень 1. Вина

---

**Уровень QCF:** **1** Номер сертификата 600/1504/4

---

**Описание:** Эта квалификация дает базовые знания об основных стилях вин, с которыми имеет дело персонал, работающий с клиентами, как в сфере обслуживания, так и в торговых точках. Эта квалификация нацелена на обеспечение базовыми знаниями о продукте и навыках его хранения и подачи, достаточными для начала работы в индустрии обслуживания или в области розничных продаж.

---

## Квалификации и Учебная Программа продолжение

---

**Полное наименование:** Квалификация WSET® Уровень 1. Вино в сфере услуг

---

**Описание:** Эта квалификация построена на знаниях и навыках, получаемых при изучении Квалификации «WSET® Уровень 1. Вина» и демонстрирует, как они могут использоваться на рабочем месте в ресторане. Она идеально подходит для тех, кому нужно получить базовые навыки в винной сфере обслуживания, включая тех, кто делает свои первые шаги в карьере сомелье.

---

**Полное наименование:** Квалификация WSET® Уровень 1. Крепкие спиртные напитки

---

**Уровень QCF:** **1** Номер сертификата 600/1501/9

---

**Описание:** Эта квалификация дает базовые знания об основных видах крепких спиртных напитков, с которыми имеет дело персонал, работающий с клиентами, как в сфере обслуживания, так и в торговых точках. Эта квалификация обеспечивает студента базовыми знаниями о продукции и готовит его к работе в гостиничном или ресторанном бизнесе, или в индустрии крепких спиртных напитков.

---

**Полное наименование:** Квалификация WSET® Уровень 2. Крепкие спиртные напитки

---

**Уровень QCF:** **2** Номер сертификата 600/1507/X

---

**Описание:** Эта квалификация дает более широкие и глубокие знания в области крепких спиртных напитков и ликеров, чем те, что предлагает универсальный курс «Квалификация WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки». Эта квалификация дает сфокусированный обзор всех видов крепких спиртных напитков, понимание о потреблении обозначенных напитков, опираясь на теорию дегустационных методов.

---

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

---

**Уровень QCF:** **2** Номер сертификата 600/1508/1

---

**Описание:** Эта квалификация предполагает широкий охват всех видов продукции в области алкогольных напитков, наряду с теорией дегустационных приемов. Она наиболее подходит для слушателей с небольшим предшествующим опытом в этой сфере.

---

**Полное наименование:** Международный Высший Сертификат WSET® в области вин и крепких спиртных напитков

---

**Описание:** Международный Высший Сертификат дает более широкий охват информации в области вин и крепких спиртных напитков мира, и уделяет большее внимание дегустационным практикам.

---

Квалификации и Учебная Программа продолжение

---

Полное наименование: Квалификация WSET® Уровень 3. Вина и крепкие спиртные напитки

---

Уровень QCF: **3** Номер сертификата 600/1511/1

---

Описание: Квалификация «WSET® Уровень 3. Вина и крепкие спиртные напитки» предлагает более полный охват информации в области вин и крепких спиртных напитков мира и уделяет большее внимание дегустационным практикам.

---

Полное наименование: WSET® Уровень 4. Диплом. Вина и крепкие спиртные напитки

---

Описание: Эта квалификация предназначена для специалистов и обеспечивает доскональные знания по виноделию в совокупности с коммерческими факторами, а также развивает профессиональный подход к оценке вин и крепких спиртных напитков. Этот Диплом рекомендуется Институтом Магистров Вина (Institute of Masters of Wine) для тех, кто впоследствии рассматривает возможность обучения на звание Master of Wine.

---

Полное наименование: Почетный Диплом WSET® Уровень 5. Вина и крепкие спиртные напитки

---

Описание: Эта квалификация требует выполнения студентом индивидуальной исследовательской работы в области вин и крепких спиртных напитков, по выбору самого учащегося, в ходе которой он (она) может продемонстрировать свои аналитические и исследовательские навыки, а также навыки оценки напитков.

---

**BS EN ISO 9001:2008**

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.



BS EN ISO 9001:2008  
FS 66504

## Как подготовиться к получению квалификации

### «WSET® Уровень 1. Вина»

Квалификации WSET® можно получить только в организациях, которые одобрены «WSET® Awards» и признаны Аккредитованными Провайдерами Программ (АПП). Студентам, которые желают обучаться во 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](http://www.wsetglobal.com)). Пожалуйста, обратитесь напрямую к Провайдерам для выяснения подробностей о предоставляемых ими программах.

## Развитие ключевых навыков

- Ключевые навыки

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

Квалификация «WSET® Уровень 1. Вина» не определяется конкретно ни одним из шести ключевых навыков. Однако обучение построено так, чтобы давать студентам возможность развивать определенные ключевые навыки и аккумулировать данные для их презентации.

Для пользы кураторов и студентов была разработана специальная схема, отражающая шесть ключевых навыков. Эта схема будет давать ссылки, в какие именно моменты обучения на квалификацию «WSET® Уровень 1. Вина» есть возможность попрактиковаться в получении ключевых навыков и аккумулировать доказательства их приобретения. Следует принимать во внимание, что возможности отработки ключевых навыков и сбора доказательств могут зависеть от выбранного метода обучения.

Квалификация «WSET® Уровень 1. Вина» не соответствует всем требованиям для получения ключевых навыков. Поэтому мы рекомендуем студентам, желающим удовлетворить все требования, посоветоваться со специалистом по ключевым навыкам, и следовать его рекомендациям по приобретению навыков в ходе выполнения заданий.

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

- коммуникация
- развитие самообучения и применение знаний на практике

В помощь куратору и студентам мы создали указатели ключевых навыков, которые студент должен уметь продемонстрировать в ходе обучения на квалификацию «WSET® Уровень 1. Вина». Их можно найти в Руководстве для Провайдеров Программ или на сайте ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)).

Указатели обозначают возможности приобретения ключевых навыков, которые появляются, если воспользоваться рекомендованными WSET® руководствами для учителей (Tutor Guides) и учебными материалами Уровня 1, как части обучающего курса на квалификацию «WSET® Уровень 1. Вина». Кураторы, выбравшие альтернативные методы обучения, могут создавать другие возможности для развития и демонстрации ключевых навыков.

### **Политика разнообразия и равных возможностей**

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

### **Положение об обслуживании клиентов**

Качество и сфера сервиса, предоставляемого «WSET® Awards» для своих клиентов, оговариваются в нашем «Положении по обслуживанию клиентов». Копию документа можно запросить во «WSET® Awards» у координатора и менеджера по обеспечению качества.

В случае неудовлетворенности качеством полученных услуг (что маловероятно), пожалуйста, в первую очередь обращайтесь в АПП, где Вы проходите обучение. Если проблема не разрешится, обратитесь к координатору и менеджеру по обеспечению качества «WSET® Awards».

### **Схема присуждения наград/стипендий**

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

Пожалуйста, обратите внимание, что эти награды не даются в форме финансовых грантов, субсидирующих учебу, а являются признанием отличных результатов на экзаменах.

Дальнейшая информация и списки текущих стипендий опубликованы на вебсайте WSET® ([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)).

## Цели квалификации

Курс первого уровня для тех, кто готовится или уже начал свою первую работу, связанную с вином. Курс познакомит, на самом базовом уровне, с основными стилями существующих вин, их хранением и подачей, и сочетанием пищи и вина. Это позволит студентам познакомиться с рабочим местом, т.е. с реальной производственной средой (Realistic Working Environment - RWE) винных сервисных стандартов, а также с основными запросами клиентов. Курс призван обеспечить студентов информацией о продуктах и услугах, относящихся к месту их работы или учебы.

Квалификация призвана обеспечить базовые знания товаров и навыков в винном сервисе, необходимых для подготовки компетентных специалистов с высокопрофессиональными навыками, которые необходимы для продажи и подачи вин в ресторанах и барах, а также для сотрудников магазинов и телефонных информационных центров в розничной или оптовой торговле вином.



**Порядок зачисления на обучение**

Для того, чтобы быть зачисленным на обучение квалификации «WSET®Уровень1. Вина» ограничений нет. Студенты, не достигшие минимального разрешенного возраста для покупки и употребления алкоголя, согласно законодательству страны, где будет проводиться экзамен, не получают возможность дегустировать напитки в ходе обучения; но это обстоятельство не является препятствием к успешному прохождению обучения и получению квалификации. Точно так же, для студентов, которые из-за проблем со здоровьем, по религиозным или иным соображениям решают не дегустировать алкоголь, это не станет препятствием для успешного прохождения обучения и получения квалификации.

**Рекомендованные учебные часы**

Рекомендуемое время аудиторных занятий не менее 6 часов, но не более 9 часов.

**Следующий этап обучения**

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

Эта квалификация предлагает широкий охват всех категорий продуктов в области алкогольных напитков, вместе с более подробной дегустационной техникой.

**Квалификационный раздел и результат обучения**

Название раздела	Код результата обучения	Название результата обучения
<b>Знание винной продукции</b>	1.	Понимание основных типов и стилей существующих вин
	2.	Знать, как хранить вино
	3.	Знать, как подавать вино клиентам
	4.	Понимание основных принципов сочетания еды и вина
	5.	Понимание вопросов, связанных с безопасным потреблением вина

РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ОДИН – ПОНИМАНИЕ ОСНОВНЫХ ТИПОВ И СТИЛЕЙ СУЩЕСТВУЮЩИХ ВИН

## Критерии оценки знаний

1. Знать основные **типы и стили** существующих **вин**.
2. Знать **факторы, определяющие основные стили вина**.
3. Указать главные характеристики **основных сортов винограда**.
4. Уметь описывать **стили и характеристики** вин, производимых из **основных сортов винограда**.

ТИПЫ И СТИЛИ ВИН	
Типы	спокойное, креплёное, игристое
Стили	Цвет: белое, розовое, красное Сладость: сухое, полусладкое, сладкое Тело: легкое, среднее, полное Прочие факторы: дуб, кислотность, танины
ФАКТОРЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ГЛАВНЫЕ СТИЛИ ЛЕГКИХ ВИН	
Климат	Жаркий, прохладный
Как вино сделано	Белое, розовое, красное, с использованием дуба
Основные сорта винограда	Белый: Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг Красный: Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар, Сира/Шираз
СТИЛЬ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИНА	
Названия вин	Белое: Пино Гриджо, Соаве, Сансер (Sancerre), Шабли, Сотерн (Sauternes) Красное: Бордо, Божоле, Шатонеф-дю-Пап (Châteauneuf-du-Pape), Риоха, Кьянти Игристое: Шампанское, Кава Крепённое: Портвейн, Херес
WSET УРОВЕНЬ 1 СИСТЕМАТИЗИРОВАННЫЙ ПОДХОД К ДЕГУСТАЦИИ ВИНА ©	
Стиль	Цвет: белое – розовое - красное Состояние: чистое – нечистое Сладость: сухое – полусладкое – сладкое Тело: легкое – среднее – полное Вкусовые характеристики: напр., фрукты, цветы, пряности, овощи, привкус дуба и др. Прочее: кислотность - танины

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2012

## Рекомендуемые образцы дегустации

Кандидаты должны продегустировать как минимум шесть вин, включая минимум два белых вина, сделанных из основных белых виноградных сортов, указанных выше, и минимум три красных вина, сделанных из вышеизложенных основных красных сортов винограда.

РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ДВА

– ЗНАТЬ, КАК ХРАНИТЬ ВИНО

### Критерии оценки знаний

1. Укажите правильные методы **хранения** вина.

ХРАНЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВИНА	
Хранение	Условия хранения

РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ТРИ

– ЗНАТЬ, КАК ПОДАВАТЬ ВИНО КЛИЕНТАМ

### Критерии оценки знаний

1. Укажите оптимальные температуры **подачи** для главных стилей предоставленных вин.
2. Укажите правильный порядок **открывания и подачи** спокойных и игристых вин.
3. Идентифицируйте общие **ошибки**, найденные в винах.

ПОДАЧА ВИНА	
Температуры подачи	Красные, розовые, белые, шипучие и крепленые вина
Открывание и подача	Спокойные и игристые вина Штопоры, ведерки со льдом, бокалы
Наиболее распространенные дефекты	Дефекты вина

**РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ЧЕТЫРЕ** – ПОНИМАНИЕ ОСНОВНЫХ ПРИНЦИПОВ СОЧЕТАНИЯ ЕДЫ И ВИНА

**Критерии оценки знаний**

1. Укажите **основные принципы сочетания еды и вина**.
2. **Согласуйте стиль вина с пищей**, с учетом основных вкусовых взаимодействий и индивидуального предпочтения и чувствительности.

ПРИНЦИПЫ СОЧЕТАНИЯ ЕДЫ И ВИНА	
<b>Вино - факторы, которые необходимо учитывать</b>	Сладость, кислотность, танины/дуб, сложность, фруктовость, уровень алкоголя
<b>Пища - факторы, которые необходимо учитывать</b>	Сладость, кислотность, умами, соль, горечь, жжение перца чили, жирность, выраженность вкуса и аромата
СТИЛИ ВИНА	
<b>Вина по стилю</b>	<b>Цвет:</b> красное – розовое - белое <b>Сладость:</b> сухое – полусладкое – сладкое <b>Тело:</b> легкое – среднее – полное <b>Вкусовые характеристики:</b> фрукты, цветы, пряности, овощи, привкус дуба и др. <b>Прочее:</b> кислотность - танины

**РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ПЯТЬ** – ПОНИМАНИЕ ВОПРОСОВ, СВЯЗАННЫХ С БЕЗОПАСНЫМ ПОТРЕБЛЕНИЕМ ВИНА

**Критерии оценки знаний**

1. Укажите **юридические ограничения**, касающиеся потребления вина.
2. Укажите **социальные вопросы, проблемы здоровья и безопасности**, касающиеся потребления вина.

ЮРИДИЧЕСКИЕ И СОЦИАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ, ЗДОРОВЬЕ И БЕЗОПАСНОСТЬ	
<b>Социальная ответственность</b>	Безопасное потребление алкоголя

# Примеры вопросов и заданий по оценке знаний

12

## Примеры экзаменационных вопросов для 1-го уровня

«Wine & Spirit Education Trust» не публикует экзаменационные тесты прошлых лет на квалификацию WSET® 1-го Уровня.

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

Название раздела	Название результата обучения	Кол-во вопросов в одном экзамене
Знание винной продукции	1. Понимание основных типов и стилей существующих вин	13
	2. Знать, как хранить вино	6
	3. Знать, как подавать вино клиентам	
	4. Понимание основных принципов сочетания еды и вина	8
	5. Понимание вопросов, связанных с безопасным потреблением вина	3
	Всего вопросов	<b>30</b>

Чтобы дать студентам представление о характере вопросов, которые могут быть включены в тест, здесь дана подборка таких вопросов. На экзамене будет 30 вопросов подобного типа, на которые надо ответить за 45 минут.

1. Какое из следующих вин вы порекомендуете клиенту, заказывающему белое вино?

- а). Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon)
- б). Пино Нуар (Pinot Noir)
- в). Сира (Syrah)
- г). Шардоне (Chardonnay)

2. К какому стилю вина относится Шабли (Chablis)?

- а). Сухое белое
- б). Сухое красное
- в). Сладкое белое
- г). Сладкое красное

Ответы на вопросы:

- 1). г
- 2). а.

## 1 Требования к кандидатам

### 1.1 Право на сдачу экзамена

1.1.1 Кандидаты, подавшие заявку на прохождение экзамена, должны быть старше установленного законом (той страны, где проходит экзамен) возраста для покупки и употребления алкогольной продукции, либо сдавать только часть (от полной программы) экзамена, либо иметь согласие родителей.

1.1.2 Ограничений на обучение на Квалификацию «WSET® Уровень 1. Вина» при одновременном обучении на других уровнях или квалификациях не существует.

1.1.3 Студенты, не достигшие минимального возраста, разрешенного для покупки и употребления алкоголя, согласно законодательству страны, где будет проводиться экзамен, не получают возможность дегустировать алкогольные напитки в ходе обучения; но это обстоятельство не является препятствием для успешного прохождения обучения и получения квалификации.

### 1.2 Рекомендуемое предварительное обучение

1.2.1 К кандидатам не предъявляется требование иметь предыдущий опыт работы с алкогольными напитками или обладать некоторыми знаниями в этой области.

1.2.2 Для прохождения экзамена необходимы следующие уровни языковой и математической грамотности:

**языковая грамотность:** уровень 1 по Национальной шкале стандартов Великобритании, или эквивалентный уровень грамотности в языке, используемом на экзамене.

**математическая грамотность:** уровень 1 по Национальной шкале стандартов Великобритании, или эквивалентная.

## 2 Формат и Результаты

2.1 Кандидаты должны сдать следующий экзамен:

Письменный экзамен состоит из 30 вопросов с несколькими вариантами ответов, каждый вопрос оценивается в один балл. Для прохождения экзамена необходимо набрать 70%.

2.2 Все экзаменационные вопросы основаны на опубликованных «результатах обучения». Рекомендуются учебные материалы содержат информацию, необходимую для правильных ответов на эти вопросы.

2.3 Результаты экзаменов высылаются Аккредитованному Провайдеру Программ в течение 2 недель с момента получения заполненных экзаменационных бланков.

2.4 «WSET® Awards» не дает справок об освобождении по болезни от выпускных экзаменов (aegrotat awards), все требования к оценке квалификации должны быть выполнены.

## 3 Разумные корректировки

Кандидатам, которым для прохождения экзамена требуются особые условия, подтвержденные документально, необходимо в момент подачи заявки на прохождение экзамена уведомить об этом экзаменатора АПП. Дальнейшие действия экзаменатора и кандидатов регулируются предписаниями «WSET® Awards».

Политикой «WSET® Awards» является соблюдение корректности в отношении таких кандидатов, чтобы на экзаменах они чувствовали себя в равных условиях с остальными.

## 4 Пересдача экзамена

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

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

**5 Условия и порядок проведения экзамена**

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

- перед началом экзамена кандидаты должны предъявить наблюдателю удостоверение личности с фотографией;
- максимальное время на выполнение экзаменационной работы – 45 минут;
- запрещается пользоваться любыми материалами, в любой форме, кроме экзаменационного вопросника и листа для ответов;
- кандидатам не разрешается вести разговоры и обсуждения между собой;
- запрещается пользоваться любыми электронными приборами;
- запрещается пользоваться любыми словарями;
- запрещается устанавливать звуковые напоминания любого рода на часах или телефонах;
- кандидатам, прибывшим на экзамен после его начала, по усмотрению наблюдателя может быть разрешено войти, но только если это не создает неудобств для других кандидатов;
- кандидатам не разрешается покидать экзаменационную комнату, пока не истекут первые 15 минут экзаменационного времени;
- кандидаты, которые закончат работу/экзаменационные задания раньше других, могут покинуть комнату, но не позже чем за 10 минут, оставшихся до конца экзамена и при условии, что это не создает неудобств для остальных кандидатов; после выхода из комнаты вход в нее снова не разрешается;
- наблюдатель не имеет права комментировать, разъяснять или выражать свое мнение по любому из экзаменационных вопросов;

- любой кандидат, уличенный в нарушении правил, немедленно должен покинуть экзаменационную комнату, а его экзаменационная работа отправляется на рассмотрение в Экзаменационную Комиссию, которая определит ее законность и решит, будет ли наложен запрет на участие данного кандидата в экзаменах в будущем;

- не разрешается выносить экзаменационные вопросники из экзаменационного помещения; кандидаты, которые не прилагают вопросник к своему листу ответов, признаются нарушителями правил со всеми вытекающими последствиями.

5.2 Кандидаты также дают согласие следовать всем инструкциям наблюдателя. Неподчинение этим инструкциям может привести к тому, что результаты работы кандидата могут быть признаны недействительными.

5.3 Экзаменационные работы, сданные для проверки, становятся собственностью «WSET® Awards» и не возвращаются кандидатам.

**6 Комментарии, запросы и апелляции по результатам экзаменов**

Кандидаты, требующие комментарии и/или запрашивающие пересмотр результатов своей экзаменационной работы, должны обратиться в свой АПП и запросить «Application Form for Feedback and Enquiries Against Examination Results» (Форма заявления на комментарии и запрос на пересмотр экзаменационных результатов). Форма должна быть заполнена и отправлена во «WSET® Awards» вместе с соответствующей оплатой в течение 6 недель со дня экзамена. Любой запрос, полученный вне этих временных рамок, не будет рассматриваться. Ответ будет дан в течение 2 недель с момента получения запроса «WSET® Awards».

Любой кандидат, не удовлетворенный результатом своего запроса, должен обратиться в АПП и запросить «Appeal against Examination Results Application Form» (Форма заявления на апелляцию против экзаменационных результатов), которая должна быть заполнена и возвращена во «WSET® Awards» вместе с соответствующей оплатой в срок не превышающий 10 рабочих дней со дня уведомления о решении по запросу. Апелляция, полученная вне этих временных рамок, не будет рассматриваться. Ответ будет дан в течение 2 недель с момента получения запроса «WSET® Awards».

**7 Встречное удовлетворение требований студентов.**

Если кто-либо из студентов считает, что его АПП не предоставляет уровень услуг, на который он рассчитывал, или ведет себя не в соответствии со стандартами указанными в условиях по управлению, обучению и проведению экзаменов, он должен в первую очередь обсудить это в своем АПП. Если это не приводит к удовлетворительному решению, студентам рекомендуется обратиться к нашему менеджеру по обеспечению качества на e-mail: awards@wset.co.uk  
Пожалуйста, имейте в виду, что все запросы будут рассматриваться конфиденциально, но «WSET® Awards» не работает с анонимными жалобами.

**8 Постановление «WSET® Awards»**

«WSET® Awards» оставляет за собой право дополнять или изменять любые положения данных правил по своему усмотрению.





## **WSET®: Адреса и контакты**

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

Список ближайших к вам Аккредитованных Провайдеров Программ (АПП), где можно пройти обучение и сдать экзамен, вы найдете на вебсайте WSET®: [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)

Для получения документации на регистрацию в качестве Аккредитованного Провайдера Программ, а также копии программы «Политики разнообразия и равноправия» и «Положения по обслуживанию клиентов» **обращайтесь во «WSET®Awards»**

Тел: +44 (0) 20 7089 3840 - Факс: +44 (0) 20 7089 3846

email: [awards@wset.co.uk](mailto:awards@wset.co.uk)

Wine & Spirit Education Trust  
39-45 Bermondsey Street, London SE1 3XF United Kingdom  
Email [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)  
Internet [www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com)

© Wine & Spirit Education Trust 2012

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

Дизайн и иллюстрации выполнены Design Study Limited 020 8763 2582