



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

Квалификация **WSET®**  
Уровень 1. Вина

*Спецификация*





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# *Спецификация*

---

Квалификация **WSET®**  
Уровень 1. Вина

Wine & Spirit Education Trust  
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF  
✉ wset@wsetglobal.com  
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2018  
Issue 1, 2018

Russian translation © Wine & Spirit Education Trust 2018  
Issue 1 translated into Russian 2018

© Wine & Spirit Education Trust 2018  
Издание 1, на английском языке 2018

Русский перевод © Wine & Spirit Education Trust 2018  
Издание 1 переведено на русский язык 2018

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

Перевод Татьяны Зарахович  
Технический редактор Кама Логофет DipWSET  
Дизайн разработан Paul Barrett

# Содержание

Введение	1
<b>1</b> Введение в квалификацию «WSET Уровень 1. Вина»	2
<b>2</b> Квалификация «WSET Уровень1. Вина»: Результаты обучения	3
<b>3</b> Образцы, рекомендуемые для дегустации	6
<b>4</b> Руководство по подготовке к экзаменам	7
<b>5</b> Примеры экзаменационных вопросов	8
<b>6</b> Экзаменационные правила	9
<b>7</b> Квалификации «WSET Awards»	12
<b>8</b> «WSET Awards»	13



# Введение

Настоящая спецификация содержит необходимую информацию о квалификации «WSET Уровень 1. Вина», предназначенную как для кандидатов в студенты, так и для Approved Programme Providers (APPs) (Аккредитованные Провайдеры Программ).

Основная часть спецификации представляет собой подробное описание знаний и навыков, которые должны быть усвоены в результате обучения квалификации «Уровень 1. Вина». Эти результаты обучения должны использоваться провайдерами APPs при подготовке обучающих программ и кандидатами при планировании своего обучения, поскольку цель экзамена – проверка достижения именно этих результатов обучения.

Спецификация также содержит: список рекомендуемых образцов дегустации, руководство относительно экзамена (включая информацию по распределению учебной нагрузки), примеры экзаменационных вопросов и экзаменационные правила.

В конце этого документа вы найдете информацию о других квалификациях WSET и об отделе присуждения квалификаций WSET – «WSET Awards».

# 1

## Введение в квалификацию «WSET Уровень 1. Вина»

### Цели квалификации

Квалификация «WSET Уровень 1. Вина» предназначена для людей, у которых есть минимальные предварительные знания о винах или таковые отсутствуют полностью. Она разработана, чтобы обеспечить простое, но полноценное знакомство с винами. Квалификация поможет тем, кто нуждается в базовом знакомстве с основными типами и стилями вин, например, людям, работающим с винами в рамках более крупного ассортимента напитков в секторах розничной торговли и индустрии обслуживания.

Успешные кандидаты смогут узнать основные этапы виноградарства и виноделия, перечислить основные типы и стили вина, указать ключевые характеристики вин из основных сортов винограда, а также другие примеры вин и узнать ключевые правила хранения и подачи вина. Следовательно, они будут в состоянии отвечать на запросы клиентов и давать рекомендации по подаче вина.

### Структура Квалификации

#### Результаты обучения

Для достижения квалификационных целей есть три результата обучения.

<b>Результат обучения 1</b>	Знание ключевых этапов виноградарства и виноделия.
<b>Результат обучения 2</b>	Знание типов, характеристик и стилей вин, изготовленных из основных сортов винограда, и примеры других вин.
<b>Результат обучения 3</b>	Знание ключевых правил и методов хранения и подачи вина

### Порядок зачисления на обучение

Для зачисления на обучение квалификации «WSET® Уровень 1. Вина» ограничений нет. Студенты, не достигшие минимального разрешенного возраста для покупки алкоголя (согласно законодательству страны, где будет проводиться экзамен), или те, кто решают не дегустировать алкоголь из-за проблем со здоровьем или по религиозным соображениям, не получают возможность дегустировать напитки в ходе обучения; но это обстоятельство не является препятствием к успешному прохождению обучения и получению квалификации.

### Total Qualification Time (TQT) (Общее время квалификации) и Guided Learning Hours (GLH) (Часы обучения с преподавателем)

TQT - это общее количество времени, измеренное в часах, которое понадобится учащемуся, чтобы продемонстрировать уровень знаний, необходимый для присуждения этой квалификации, состоящее из GLH и самостоятельной подготовки. GLH включает всё обучение и тестирование под руководством преподавателя.

TQT для квалификации «WSET® Уровень 1. Вина» составляет 6 часов в виде GLH. Оно также включает 45 минут на экзамен.

### Рекомендация по дальнейшему обучению

Квалификация «WSET® Уровень 1. Вина», или эквивалентный уровень подготовки, рекомендуется для поступления на курс «WSET® Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки».



# 2

## Квалификация «WSET Уровень 1. Вина»: Результаты обучения

### Результат обучения 1

Знание ключевых этапов виноградарства и виноделия.

#### Критерии оценки знаний

- 1 Назовите основные части виноградной ягоды и что они содержат.
- 2 Назовите ключевые этапы годового цикла выращивания винограда и что происходит во время созревания винограда.
- 3 Назовите и дайте определение различным климатическим зонам виноградарства и укажите, как они могут влиять на характеристики винограда.
- 4 Перечислите необходимые условия и продукты алкогольной ферментации (брожения).
- 5 Назовите в правильной последовательности ключевые этапы производства тихих белых, красных и розовых вин.

#### Пункт 1: Части виноградной ягоды

Части виноградной ягоды	<b>Кожица</b> – цвет, танины
	<b>Мякоть</b> – вода, сахар, кислоты

#### Пункт 2: Виноградарство

Ключевые этапы годового цикла выращивания винограда	Цветение, созревание винограда
---	--------------------------------

#### Пункт 3: Климат

Влияние климата	Прохладный климат, теплый климат
-----------------	----------------------------------

#### Пункт 4: Алкогольная ферментация

Необходимые условия для алкогольной ферментации	Сахар, дрожжи
Продукты алкогольной ферментации	Спирт, углекислый газ

#### Пункт 5: Производство тихих белых, красных и розовых вин

Производство белых вин	<b>Виноград</b> – белый
	<b>Этапы</b> – дробление, прессование, ферментация, выдержка, бутелирование
Производство красных вин	<b>Виноград</b> – черный
	<b>Этапы</b> – дробление, ферментация, самотёк, прессование, выдержка, бутелирование
Производство розовых вин	<b>Виноград</b> – черный
	<b>Этапы</b> – дробление, ферментация, самотёк, выдержка, бутелирование

## Результат обучения 2

Знание типов, характеристик и стилей вин, изготовленных из основных сортов винограда, и примеры других вин.

### Критерии оценки знаний

- 1 Назовите и определите типы вин и характеристики, которые способствуют их стилям.
- 2 Назовите основные сорта винограда и определите характеристики и стили вин из них.
- 3 Определите и установите связь примеров вин из основных сортов винограда с виноградными сортами, типами, характеристиками и стилями вин.
- 4 Определите и установите связь примеров других вин с типами, характеристиками и стилями вин.

Пункт 1: Основные типы и стили вин	
Типы вин	Тихие, игристые, креплёные
Характеристики вин	<b>Цвет</b> – белый, красный, розовый <b>Важные структурные характеристики</b> – сладость, кислотность, танины, алкоголь, тело <b>Типичные ароматы и вкусы</b> – фруктовые, дубовые и другие
Стили вин	Комбинация вышеуказанных характеристик

Пункт 2: Основные сорта винограда	
Белые сорта винограда	Шардоне (Chardonnay), Совиньон Блан (Sauvignon Blanc), Пино Гриджио (Pinot Grigio), Рислинг (Riesling)
Черные сорта винограда	Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon), Мерло (Merlot), Пино Нуар (Pinot Noir), Сира/Шираз (Syrah/Shiraz)

Пункт 3: Примеры вин из основных сортов винограда	
Белые	Сансер (Sancerre), Шабли (Chablis), Бургундское (Burgundy) (белое)
Красные	Бургундское (Burgundy) (красное), Бордо (Bordeaux)
Игристые	Шампанское (Champagne)

Пункт 4: Другие примеры вин	
Белые	Сотерн (Sauternes)
Розовые	Уайт Зинфандель (White Zinfandel)
Красные	Божоле (Beaujolais), Кот дю Рон (Côte du Rhône), Кьянти (Chianti), Риоха (Rioja), Шатонёф-дю-Пап (Châteauneuf-du-Pape)
Игристые	Просекко (Prosecco), Кава (Cava)
Крепёные	Херес (Sherry), Портвейн (Port)

## Результат обучения 3

Знание ключевых принципов и методов хранения и подачи вина.

### Критерии оценки знаний

- 1 Определите и опишите идеальные условия для хранения вина и методы его сохранения.
- 2 Определите и опишите рекомендуемые температуры для основных типов и стилей вина при их подаче.
- 3 Укажите правильные процедуры открывания и подачи вина.
- 4 Определите основные взаимодействия еды и вина и опишите их типичное влияние на вино.

#### Пункт 1: Хранение вина

Идеальные условия хранения	Температура, свет, положение бутылки
Сохранение вина	Вакуумная система, система инертного одеяла

#### Пункт 2: Описание температуры вина при подаче

Белые и розовые вина	Игристые вина – хорошо охлажденные Сладкие вина – хорошо охлажденные Легко-, среднетелые белые и розовые вина – охлажденные Полнотелые белые вина – слегка охлажденные
Красные вина	Средне-, полнотелые красные вина – комнатной температуры Легкотелые красные вина – слегка охлажденные

#### Пункт 3: Подача вина

Открывание	Тихое вино, игристое вино
Подача вина	Бокалы, проверка внешнего вида и «носа» вина

#### Пункт 4: Основные взаимодействия еды и вина

Компоненты в еде, которые влияют на вино	Сладость, умами, соль, кислотность, интенсивность ароматов, жирность, острота перца чили
Компоненты в вине, на которые влияет еда	Сладость, кислотность, горечь (танины, дуб), фруктовость, алкоголь

# 3

## Образцы, рекомендуемые для дегустации

Во время учебы кандидатам рекомендуется попробовать следующий подбор образцов. Все образцы должны быть эталонными выражениями их сорта винограда и стиля вина.

Как минимум 3 красных вина и 2 белых вина из основных сортов винограда, которые должны продемонстрировать заметные контрастные характеристики.

Как минимум 1 сладкое вино, которое названо в «Результате обучения 2» или 1 розовое вино.

Пример дегустационного набора разных вин:

- Легко- или среднетелый, высококислотный, невыдержанный в дубе Совиньон Блан (Sauvignon Blanc)
- Полнотелое, средней кислотности, выдержанное в дубе Шардоне (Chardonnay)
- Легкотелый, невыдержанный в дубе Пино Нуар (Pinot Noir)
- Среднетелое, выдержанное в дубе Мерло (Merlot)
- Полнотелый, с сильным влиянием во вкусе от выдержки в дубе Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon)
- Сотерн (Sauternes)

### WSET Уровень 1. Систематизированный подход к дегустации вина®

ВНЕШНИЙ ВИД	
Цвет	белый – красный – розовый
АРОМАТ	
Ароматические характеристики	напр., ароматы фруктов, дуба и др.
ВКУС	
Важные структурные характеристики	сладость, кислотность, танины, алкоголь, тело
Вкусовые характеристики	напр., вкус фруктов, дуба и др.

Авторское право Wine & Spirit Education Trust 2018

«WSET Уровень 1. Систематизированный подход к дегустации вина®» может быть воспроизведен только с письменного разрешения WSET в соответствии с его положениями и условиями. За дополнительной информацией обращайтесь по адресу [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)

# 4

## Руководство по подготовке к экзаменам

### Администрирование экзаменов

Экзамены проводятся WSET Approved Programme Providers (APPs). Провайдеры APPs должны в административном порядке соблюдать критерии и своды правил, изложенные в Operating Handbook (Практическое Руководство).

### Метод оценивания

Квалификация «WSET® Уровень 1. Вина» будет оцениваться экзаменом при закрытых книгах, состоящем из 30 вопросов с несколькими вариантами ответов. Тест необходимо выполнить в течение 45 минут.

Все экзаменационные вопросы основаны на опубликованных результатах обучения, а рекомендованные учебные материалы содержат информацию, необходимую для ответов на эти вопросы.

Для прохождения экзамена кандидату необходимо набрать минимум 70% правильных ответов.

### Об экзамене на получение квалификации «WSET Уровень 1. Вина»

Экзаменационный тест состоит из 30 вопросов с несколькими вариантами ответов. Каждый вопрос имеет только один правильный ответ, который и нужно отметить в бланке, пригодном для считывания компьютером. Экзаменационный наблюдатель даст подробные инструкции по заполнению экзаменационного листа в день экзамена. Каждый правильный ответ равен одному баллу, а за неправильные ответы баллы НЕ вычитаются.

Все экзаменационные тесты квалификации «WSET Уровень 1. Вина» тщательно выверяются на соответствие программе обучения. Распределение экзаменационной нагрузки по отдельным группам вопросов приводится ниже.

Результат обучения	Вопросы с несколькими вариантами ответов (1 балл за вопрос)
1	6
2	18
3	6
	<b>30 баллов</b>

### Выдача результатов

Результаты экзаменов выдаются отделом «WSET Awards» следующим образом:

- «WSET Awards» выпускает электронный список оценок всех кандидатов для APPs, чтобы они могли передать результаты своим кандидатам. Этот список оценок будет выпущен в течение двух недель после получения «WSET Awards» заполненных экзаменационных бланков.
- Затем, «WSET Awards» отправляет все письма и сертификаты APPs, которые отвечают за пересылку этих документов своим кандидатам.

# 5

## Примеры экзаменационных вопросов

Организация «Wine & Spirit Education Trust» не публикует прошлые экзаменационные тесты на квалификацию «WSET® Уровень 1. Вина». Чтобы дать кандидатам представление о характере вопросов, которые могут быть заданы, этот раздел содержит пять примеров экзаменационных вопросов. На экзамене будет 30 вопросов подобного типа.

**1 Из какого сорта винограда производят красное вино?**

- a Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon)
- b Совиньон Блан (Sauvignon Blanc)
- c Рислинг (Riesling)
- d Шардоне (Chardonnay)

**2 Шабли (Chablis) это:**

- a сухое белое вино
- b сухое красное вино
- c сладкое белое вино
- d сладкое красное вино

**3 Красные вина лучше всего хранить под прямыми солнечными лучами.**

- a Верно
- b Неверно

**4 Умами заставляет вина казаться более сладкими и фруктовыми.**

- a Верно
- b Неверно

**5 Какое из нижеприведенных вин является креплёным?**

- a Кава (Cava)
- b Божоле (Beaujolais)
- c Просекко (Prosecco)
- d Портвейн (Port)

## 1 Требования для поступающих

### 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 алкогольной продукции, либо сдавать только часть (от полной программы) экзамена, либо получить согласие от родителей или законных опекунов.
- 1.1.2** Не существует ограничений на обучение квалификации «WSET Уровень 1. Вина» при одновременном обучении на других уровнях или квалификациях.
- 1.1.3** Кандидаты, не достигшие минимального возраста, разрешенного для покупки алкоголя, согласно законодательству страны, где будет проводиться экзамен, или те, кто решают не дегустировать алкоголь из-за проблем со здоровьем или по религиозным соображениям, не получают возможности 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 предъявляются требования иметь предыдущий опыт работы с алкогольными напитками или обладать какими-либо 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 эквивалентный.

## 2 Условия и результаты

**2.1** Квалификация «WSET Уровень 1. Вина» оценивается путем проведения 45-минутного письменного теста (без использования каких-либо справочных книг), состоящего из 30 вопросов с несколькими вариантами ответов. Один вопрос оценивается в один балл.

**2.2** Результаты экзаменов высылаются провайдером APPs в течение 2 недель с момента получения заполненных экзаменационных бланков.

**2.3** Результаты ранжируются следующим образом:

Количество правильных ответов 70% и более	Зачёт
Количество правильных ответов 69% и менее	Незачёт

## 3 Особые условия

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

**3.2** В соответствии с политикой «WSET Awards» такие кандидаты не должны быть поставлены в неравные условия на экзаменах. Кандидаты ответственны за информирование своего APP о любых подобных требованиях во время зачисления на курс.

## 4 Передача экзамена

- 4.1** Кандидаты, не сдавшие экзамен, могут подать заявление о передаче экзамена. Количество попыток передачи экзамена не ограничивается.
- 4.2** Кандидатам, которые сдали экзамен, но не удовлетворены своей оценкой, передавать 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.
  - Как только наблюдатель объявит, что экзамен начат, кандидатам не разрешается вести между собой разговоры и обсуждения пока они не покинут экзаменационную комнату или наблюдатель объявит об окончании экзамена.
  - В течение экзамена кандидатам разрешается иметь с собой только следующие предметы: ручки, карандаши, ластики, воду для питья, и небольшую ручную или заплечную сумку, содержащую только личные вещи.
  - Запрещается кандидатам фотографировать экзаменационную комнату или экзаменационные материалы.
  - Запрещается пользоваться любыми электронными приборами.
  - Мобильные телефоны не должны находиться на экзаменационном столе, они должны быть отключены и помещены вне поля зрения.
  - Запрещается пользоваться любыми словарями.
  - Запрещается устанавливать звуковые напоминания на часах любого рода.
  - Кандидатам не разрешается покидать экзаменационную комнату, пока не истекут первые 15 минут экзаменационного времени.
  - Кандидатам, прибывшим на экзамен после его начала, НЕ разрешат сдавать его, если какой-либо другой кандидат уже завершил экзамен и вышел.
  - Кандидатам, опоздавшим на экзамен, по усмотрению наблюдателя может быть разрешено войти, но только если это не создаст неудобств для других кандидатов. При нормальных обстоятельствах мы не предполагаем никому из кандидатов разрешить приступить к экзамену, если он прибыл более чем на 30 минут позже назначенного времени.
  - Кандидаты не могут покинуть экзаменационную комнату и затем вернуться в нее, если экзамен уже начался, без сопровождения наблюдателя в течение всего времени нахождения за пределами экзаменационной комнаты.
  - Кандидаты, которые закончат экзамен раньше других, могут покинуть комнату, но не позже чем за 10 минут, оставшихся до конца экзамена и при условии, что это не создаст неудобств для остальных кандидатов; после выхода из комнаты вход в нее снова не разрешается.
  - Наблюдатели не имеют 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 Examination Panel (экзаменационная комиссия), 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.
  - Кандидатам запрещается сообщать другим людям содержание экзаменационных работ или воспроизводить их в любом виде.



- 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 и листы с ответами являются собственностью «WSET Awards» и не возвращаются кандидатам.

## 6 Комментарии, запросы и апелляции по результатам экзаменов

- 6.1 Кандидаты, запрашивающие пересмотр результатов и/или требующие комментарии к своей экзаменационной работе, должны обратиться к своему APP и запросить «Enquiry and Feedback Form» (Форма заявления на комментарии и запрос на пересмотр результатов). Форма должна быть заполнена и отправлена в отдел «WSET Awards» вместе с соответствующей пошлиной в течение шести недель после даты экзамена. Любой запрос, полученный вне этих временных рамок, не будет рассматриваться. Ответ будет дан в течение 2 недель с момента получения запроса отделом «WSET Awards».
- 6.2 Любой кандидат, не удовлетворенный результатом своего запроса, должен обратиться к своему APP и запросить «Appeal against Enquiry Application Form», (Форма заявления на апелляцию против экзаменационных результатов), которая должна быть заполнена и возвращена в отдел «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 отделом «WSET Awards».

## 7 Удовлетворенность студентов условиями учебы

- 7.1 Если кто-либо из студентов считает, что его APP 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 со своим APP. Если это не приведет к удовлетворительному решению, студентам рекомендуется обратиться к нашей Quality Assurance Team (Группа контроля качества), qa@wsetglobal.com. Пожалуйста, имейте в виду, что все запросы будут рассматриваться конфиденциально, но «WSET Awards» не работает с анонимными жалобами.

## 8 Правила «WSET Awards»

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

# 7

## Квалификации «WSET Awards»

### Квалификации «WSET Awards»

WSET имеет ряд квалификаций, которые охватывают вино и сакé, а также крепкие спиртные напитки. Они разработаны и поддерживаются «WSET Awards» (Отдел присуждения квалификаций WSET) (см. Главу 8 для получения дополнительной информации). Список квалификаций:

Квалификация WSET Уровень 1. Вина (600/1504/4)

Квалификация WSET Уровень 1. Крепкие спиртные напитки (600/1501/9)

Квалификация WSET Уровень 1. Сакé (603/2051/5)

Квалификация WSET Уровень 2. Крепкие спиртные напитки (600/1507/X)

Квалификация WSET Уровень 2. Вина и крепкие спиртные напитки (600/1508/1)

Квалификация WSET Уровень 3. Вина (601/6352/5)

Квалификация WSET Уровень 3. Сакé (603/2066/7)

Квалификация WSET Уровень 4. Диплом. Вина и крепкие спиртные напитки

Более подробную информацию обо всех этих квалификациях можно найти на вебсайте WEST [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com).

### Кто может предложить квалификацию «WSET Awards»?

Квалификации WSET можно получить только в организациях, которые одобрены отделом «WSET Awards» и известны как Approved Programme Providers (APPs). Кандидатам, которые желают обучаться на квалификацию WSET, следует обратиться к APP. Все вопросы по проведению курсов и администрированию экзаменов регулируются APP, а сами экзамены регулируются отделом «WSET Awards».

Обучение в группе, организованной APP – это лучший способ научиться технике дегустации, при этом некоторые APPs проводят подготовку кандидатов путем заочного обучения.

Список Approved Programme Providers (APPs) опубликован на вебсайте WSET [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com). Пожалуйста, обратитесь напрямую к APP для выяснения подробностей о предоставляемых программах.

Если вы заинтересованы стать APP, пожалуйста, обратитесь к Quality Assurance Team, [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com).

## Об отделе «WSET Awards»

Отдел «WSET Awards» (Отдел присуждения квалификаций WSET) – это один из отделов, входящих в структуру «Wine & Spirit Education Trust» (Образовательный фонд «Вина и крепкие спиртные напитки»), предоставляющий качественную подготовку для получения квалификаций, которые дают возможность узнать больше об алкогольных напитках и развить навыки дегустации. «WSET Awards» несет полную и единоличную ответственность за развитие и присуждение квалификаций WSET.

Правительство Великобритании учредило регулирующий орган – Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual) (Управление регламентирования квалификаций и экзаменов), который регулирует организации, присваивающие квалификации. Некоторые квалификации «WSET Awards» регулируются компанией Ofqual. Квалификационные номера перечислены в главе 7.

Отдел «WSET Awards» соответствует действующей Quality Management System (Система Контроля Качества) и удовлетворяет условиям **BS EN ISO 9001** в области присуждения квалификаций и проведения экзаменов на знание предмета и компетенции в области дегустаций алкогольных напитков.



## Политика равенства и разнообразия

«WSET Awards» полностью поддерживает принципы равенства и разнообразия и несет ответственность за обеспечение справедливости и равноправия в отношениях со всеми кандидатами на получение квалификаций. Копия документа о принципах равенства и разнообразия может быть получена у Quality Assurance Team, [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com).

## Положение по обслуживанию клиентов

Качество и сфера сервиса, предоставляемого «WSET Awards» для своих клиентов, оговариваются в нашем Customer Service Statement (Положение по обслуживанию клиентов). Копию документа можно запросить у Quality Assurance Team, [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com).

В случае неудовлетворенности качеством полученных услуг (что маловероятно), пожалуйста, в первую очередь обратитесь к зарегистрированному APP. Если проблема не разрешится, обратитесь в Quality Assurance Team, [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com).

## WSET Prizes (Награды WSET)

Программа наград «WSET Prizes» существует прежде всего для поддержки профессионального продвижения людей, работающих или стремящихся работать в данной индустрии. Там, где это возможно, Prizes выдаются и студентам, не работающим в этой отрасли, однако это не основная цель программы. Каждый учебный год, с 1 августа по 31 июля, Prizes присуждаются за академические достижения в соответствии с заданными критериями «WSET Prizes». Со студентами, имеющими право на получение Prizes, свяжется отдел «WSET Awards». Список действующих Prizes можно найти по приведенной ниже ссылке, хотя он может быть изменен без предварительного уведомления. [wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries](http://wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries)

Обратите внимание, что эти награды не имеют форму грантов для финансирования обучения, а являются поощрением за выдающиеся результаты на экзамене.



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## *Мир знаний*

---

Wine & Spirit Education Trust  
International Wine & Spirit Centre  
39–45 Bermondsey Street  
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800  
✉ [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

Издание 1