

LEVEL 3 AWARD IN WINES AND SPIRITS - PROGRAM

<i>Uvjeti upisa</i>	Diploma Level 2 ili uspješno završen prijemni ispit.
<i>Kušanje vina</i>	Koristi se WSET sistematski pristup kušanju.
<i>Sljubljivanje hrane i vina</i>	Koji su najbitniji elementi kod sljubljivanjahrane i vina? (Praktični vodič)
<i>Etikete</i>	Kako dekodirati i razumjeti etiketu?
<i>Vinifikacija – Proizvodnja Vina</i>	Koji čimbenici u proizvodnji utječu na stil, kvalitetu i cijenu vina od vinograda do buteljiranja?
<i>Vinske sorte</i>	Stilovi vina iz glavnih vinskih regija svijeta: Francuska, Italija, Španjolska, Portugal, Austrija, Njemačka, Mađarska, Hrvatska, Grčka, Južnoafrička Republika, Australija, Novi Zeland, Sjeverna i Južna Amerika.
<i>Pjenusci</i>	Stilovi i metode pravljenja pjenušaca iz glavnih vinskih regija svijeta: Francuska, Italija, Španjolska, Njemačka, Novi svijet – Australija, Novi Zeland, California, Južnoafrička Republika
<i>Žestoka pića</i>	Naučite o proizvodnji i glavnim kategorijama i stilovima žestokih pića i likera: Brandy, Whisky, Rum, Vodka, Tequila, Gin i dr.
<i>Broj kušanih vina</i>	76 vina i 6 žestokih pića
<i>Literatura</i>	WSET literatura dodjeljuje se svakom studentu na početku programa uključujući knjige, vodič i WSET degustacijsku shemu za sistematsko kušanje.
<i>Trajanje programa</i>	28 sati + 2 sata i 15min ispit
<i>Preporučeno samostalno učenje izvan predavanja</i>	Preporuča se dodatnih 56 sati za samostalno učenje izvan predavanja. Preporuča se da se većina samostalnog učenja iskoristi prije početka WSET Level 3 Award in Wines programa.
<i>Ispit</i>	Na engleskom jeziku. Ispit se sastoji od 2 dijela. Prvi dio: 50 pitanja sa ponuđenim odgovorima i 5 pitanja sa kratkim odgovorima. Drugi dio: slijepo kušanje 2 vina. 55% točnih odgovora potrebno je za prolaz.
<i>Diploma</i>	Po uspješno završenom ispitu svaki student dobiva Level 3 diplomu i WSET značku.