

LEVEL 3 AWARD IN WINES - PROGRAM

Uvjeti upisa	Preporuča se diploma WSET Level 2, ali nije uvijet.
Kušanje vina	Koristi se WSET sistematski pristup kušanju.
Sljubljivanje hrane i vina	Koji su najbitniji elementi kod sljubljivanja hrane i vina? (Praktični vodič)
Etikete	Kako dekodirati i razumjeti etiketu?
Vinifikacija – Proizvodnja Vina	Koji čimbenici u proizvodnji utječu na stil, kvalitetu i cijenu vina od vinograda do buteljiranja?
Vina	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.
Pjenusci	Stilovi i metode pravljenja pjenušaca iz glavnih vinskih regija svijeta: Francuska, Italija, Španjolska, Njemačka, Novi svijet – Australija, Novi Zeland, California, Južnoafrička Republika
Broj kušanih vina	76 vina
Literatura	WSET literatura dodjeljuje se svakom studentu na početku programa uključujući knjige, vodič i WSET degustacijsku shemu za sistematsko kušanje.
Trajanje programa	28 sati + 2 sata i 15min ispit
Preporučeno samostalno učenje izvan predavanja	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.
Ispit	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.
Diploma	Po uspješno završenom ispitu svaki student dobiva Level 3 diplomu i WSET značku.