

PRÜFUNGSORDNUNG

zum Fernstudium

ASSISTANT SOMMELIER (DHA) INKLUSIVE WSET[®] LEVEL 3, AWARD IN WINES



PRÜFUNGSORDNUNG

§ 1

ZIEL DER PRÜFUNG, BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSES

Die Teilnehmer am Fernstudium Assistant Sommelier (DHA), inklusive WSET® Level 3 Award in Wines, qualifizieren sich für Tätigkeiten im Bereich Wein für Restaurants und den Handel. Mit Hilfe der Abschlussprüfungen wird überprüft, ob der/die Teilnehmer/-in über die notwendigen fachlichen Kenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenzen verfügt, um betriebliche Aufgaben in der Funktion des Assistant Sommeliers verantwortlich wahrzunehmen. Der Prüfling erwirbt mit dem Bestehen der WSET® Prüfung und der Abschlussarbeit den Abschluss „Assistant Sommelier (DHA) inklusive der WSET®-Qualifikation Level 3“.

§ 2

PRÜFUNGSLEISTUNGEN

Prüfungsleistungen des Fernstudiums Assistant Sommelier (DHA), inklusive der WSET®-Qualifikation Level 3, sind drei Onlinetests, eine bestandene schriftliche Klausur, eine Blindverkostung für den Wines and Spirits Education Trust und eine bestandene Abschlussarbeit in Form einer Projektstudie der Deutschen Hotelakademie. Für den erfolgreichen Abschluss des Studienganges sind nachfolgende Leistungen erfolgreich zu belegen:

Module	Relevante Prüfungsleistungen für den Abschluss der jeweiligen Module
Modul 1: Dein Welcome-Paket der DGBB-Akademie	Teilnahmevoraussetzungen: keine
Modul 2: Weinbereitung und Sensorik	Teilnahmevoraussetzungen: keine Keine Prüfungsleistungen erforderlich
Modul 3: Internationale Weinwelt	Teilnahmevoraussetzungen: keine Modulabschluss durch: Onlinetest #1 erfolgreich bestanden, Erfolgreiche Teilnahme an Seminar #1
Modul 4: Prüfungsfit für WSET® Level 3	Teilnahmevoraussetzungen: keine Modulabschluss durch: Onlinetest #2 erfolgreich bestanden, Erfolgreiche Teilnahme an Seminar #2 und Webinar #2
Modul 5: Vertiefung: Deutschland und Österreich	Teilnahmevoraussetzungen: keine Keine Prüfungsleistungen erforderlich
Modul 6: Vertiefung: Weinverkauf und Weinempfehlung	Teilnahmevoraussetzungen: keine Keine Prüfungsleistungen erforderlich
Modul 7: Abschließende Prüfungsleistungen Assistant Sommelier	Teilnahmevoraussetzungen: erfolgreiche bestandener Onlinetest #1 und #2, Erfolgreiche Teilnahme an den Seminaren und dem Webinar #2 Modulabschluss durch: Erfolgreich bestandene Prüfungsleistungen

§ 3

ONLINETESTS

- (1) Onlinetests sind Lernkontrollen, die der Überprüfung der Lehrinhalte des Übungsbuches, Webcasts und Onlinevorlesungen dienen. Die Onlinetests finden sich auf der Lernplattform „Meine Lernwelt“ und sind regelmäßig zu bearbeiten.
- (2) Nach Bearbeitung des Übungsbuches, Onlinevorlesungen, Webinare und Webcasts sind der jeweilige Onlinetest zeitnah zu bearbeiten.
- (3) Nicht bearbeitete Onlinetests gelten als nicht bestanden.
- (4) Die erfolgreiche Bearbeitung der Onlinetests ist zwingende Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung. Es müssen die ersten beiden Onlinetests erfolgreich bearbeitet werden. Ein Onlinetest ist bestanden, wenn mindestens 55 Prozent der Fragestellungen richtig beantwortet werden.
- (5) Nicht bestandene Onlinetests können 2 Mal wiederholt werden.

§ 4

ANMELDUNG ZU DEN PRÜFUNGSLEISTUNGEN, PRÜFUNGSFRISTEN

- (1) Die Anmeldung zur Teilnahme an der WSET® Level 3 Award in Wines Klausur und des Tastings muss mindestens drei Wochen vor dem Prüfungstermin über die Lernplattform „Meine Lernwelt“ erfolgen.
- (2) Der Prüfling hat bei einer erneuten Anmeldung ausdrücklich darauf hinzuweisen, dass er sich zu einer Wiederholungsprüfung anmeldet.
- (3) Eine Prüfungsanmeldung kann nur erfolgen, wenn die in §2 genannten Prüfungsleistungen erbracht worden sind.
Die Prüfungszulassung kann verwehrt werden, wenn der Prüfling die in Absatz 1 genannte Anmeldefrist nicht eingehalten hat.
- (4) Die DHA kann bei offenen Zahlungsforderungen die Teilnahme an der Abschlussprüfung und/oder die Aushändigung der Abschlussdokumente verweigern.
- (5) Termine und Prüfungsorte für die Abschlussprüfungen werden frühzeitig bekanntgegeben. Die DHA behält sich vor, Prüfungstermine aus wichtigen Gründen zu verschieben.

PRÜFUNGSORDNUNG

§ 5

VERSÄUMNIS UND RÜCKTRITT VON PRÜFUNGEN, NEUE FRISTSETZUNG FÜR PRÜFUNGEN

- (1) Bleibt ein Prüfling dem Prüfungstermin ohne wichtige Gründe fern oder tritt nach Beginn der Prüfung von der Prüfung zurück, werden die Prüfungsleistungen mit „ungenügend“ bewertet.
- (2) Für eine krankheitsbedingte Absage einer Prüfung muss der Prüfling ein ärztliches Attest vorlegen.
- (3) Erkennt die DHA die Begründung für das Fernbleiben an, wird dem Teilnehmer die Prüfungsleistung nicht mit „ungenügend“ bewertet. Der Teilnehmer kann sich wie in § 4 (1) beschrieben, erneut zur Prüfung anmelden. Die Ergebnisse bereits erbrachter schriftlicher und mündlicher Prüfungsleistungen werden angerechnet.

§ 6

TÄUSCHUNG/STÖRUNG DES PRÜFUNGSVERLAUFS

- (1) Prüfungsleistungen werden mit der Note „ungenügend“ bewertet, wenn ein Prüfling versucht, das Ergebnis seiner Prüfungsleistungen durch Täuschung und/oder Einsatz nicht zugelassener Hilfsmittel zu beeinflussen.
- (2) Stört ein Prüfling den Ablauf der Prüfung, wird er vom jeweiligen Prüfer bzw. der Aufsicht führenden Person nach einmaliger Ermahnung von der Fortsetzung der Prüfung ausgeschlossen. Dessen Prüfungsunterlagen werden dem Prüfungsausschuss vorgelegt, der über deren Gültigkeit sowie über einen eventuellen Ausschluss von weiteren Prüfungen entscheidet.

§ 7

ABSCHLUSSARBEIT

- (1) Die abschließende Projektstudie beinhaltet Aufgabenstellungen mit Bezug zur späteren beruflichen Praxis. Die Lösung der Projektstudie ist in selbstständiger Arbeit anzufertigen.
- (2) Eine nicht eingereichte Projektstudie gilt als nicht bestanden.
- (3) Die erfolgreiche Bearbeitung der Projektstudie ist zwingende Voraussetzung für den Abschluss als Assistant Sommelier (DHA). Die Projektstudie wird benotet und gilt als bestanden, wenn sie mit der Note „ausreichend“ oder besser bewertet wurde.
- (4) Eine nicht bestandene Projektstudie kann mit einer Frist von 4 Wochen einmal überarbeitet und erneut eingereicht werden.
- (5) Identische Projektstudien werden mit der Note „ungenügend“ bewertet. Dies betrifft alle Teilnehmer, die eine Version der identischen Projektstudie eingereicht haben.

WSET® LEVEL 3 AWARD IN WINES ABSCHLUSSPRÜFUNG: THEORIE

- (1)** Die Klausur wird in zwei Teilprüfungen unterteilt, die innerhalb von zwei Stunden absolviert werden müssen. Die Klausur besteht aus:
 - 50 Multiple-Choice-Fragen
 - 4 Fragen mit schriftlicher Kurzantwort
- (2)** Die Klausur kann alle Inhalte des Übungsbuches WSET® Level 3 Award in Wines beinhalten.
- (3)** Die Klausur wird unter Aufsicht geschrieben und ist nicht öffentlich.
- (4)** Sämtliche schriftlichen Arbeiten/Prüfungsleistungen sind grundsätzlich in deutscher Sprache zu verfassen.
- (5)** Die Nutzung jeglicher Art von netzfähigen elektronischen Medien sowie der Gebrauch von Wörterbüchern und Lexika aller Art sind während der Klausur verboten.
- (6)** Die Klausur gilt als bestanden, wenn jede der Teilprüfungen mit mindestens 55 Prozent der Gesamtpunktzahl bewertet wurde.
- (7)** Wenn der Prüfling eine Teilprüfung nicht bestanden hat, müssen beide Teilprüfungen wiederholt werden. Es sind beliebig viele Wiederholungen möglich. Für die Wiederholungsprüfung wird eine erneute Prüfungsgebühr erhoben.
- (8)** Eine bereits bestandene Prüfungsleistung kann nicht wiederholt werden.
- (9)** Wünscht der Prüfling eine Zweitkorrektur und/oder hat Rückfragen zur Prüfungsleistung, kann er dies über ein gesondertes Formular mit der entsprechenden Gebühr innerhalb von 12 Wochen nach Prüfungsdatum beantragen. Anfragen außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht berücksichtigt.
- (10)** Wünscht der Prüfling eine erneute Überprüfung der Zweitkorrektur, kann er dies über ein gesondertes Formular mit einer entsprechenden Gebühr innerhalb von 10 Arbeitstagen nach Erhalt des Bescheides veranlassen. Anfragen außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht berücksichtigt.
- (11)** Prüflinge, die Prüfungsleistungen wiederholen, können für die WSET®-Qualifikation Level 3 keine bessere Gesamtnote erhalten als »Sehr gut bestanden«. Die detaillierte Beschreibung der Bewertungen können Sie der Tabelle unter §10 (1) entnehmen.

PRÜFUNGSORDNUNG

§ 9

WSET® LEVEL 3 AWARD IN WINES ABSCHLUSSPRÜFUNG: TASTING

- (1) Das Tasting beinhaltet eine Blindverkostung und Beurteilung zweier Weine, die innerhalb von 30 Minuten absolviert werden muss.
- (2) Das Tasting erfolgt unter Aufsicht und ist nicht öffentlich.
- (3) Sämtliche schriftliche Bewertungen sind grundsätzlich in deutscher Sprache zu verfassen.
- (4) Zugelassene Hilfsmittel: Verkostungsgläser, Spuckgefäß und Schreibzeug. Die Nutzung jeglicher Art von netzfähigen elektronischen Medien sowie der Gebrauch von Wörterbüchern und Lexika aller Art sind während des Tastings verboten.
- (5) Das Tasting gilt als bestanden, wenn es mit mindestens 55 Prozent der Gesamtpunktzahl bewertet wurde.
- (6) Prüflinge, die das Tasting nicht bestanden haben, können eine Wiederholung beantragen. Es sind beliebig viele Wiederholungen möglich. Für die Wiederholungsprüfung wird eine erneute Prüfungsgebühr erhoben.
- (7) Die Inhalte aus § 8 (8) bis (11) gelten ebenfalls für das Tasting. Bewertung der Prüfungsleistungen

§ 10

BEWERTUNG DER PRÜFUNGSLEISTUNGEN

- (1) Die Gesamtnote der WSET®-Qualifikation Level 3 Award in Wines erfolgt durch die Berechnung der erreichten Gesamtpunktzahl aller Teilprüfungen mit folgenden Einstufungen:

Gesamtpunktzahl	Zusatzbezeichnung
Gesamtpunktzahl von 80 % und darüber; keine Einzelprüfung unter 65 %	Bestanden mit Auszeichnung (<i>Pass with distinction</i>)
Gesamtpunktzahl zwischen 65 % und 79 %	Sehr gut bestanden (<i>Pass with merit</i>)
Gesamtpunktzahl zwischen 55 % und 64 %	Bestanden (<i>Pass</i>)
Gesamtpunktzahl zwischen 45 % und 54 %	Nicht bestanden (<i>Fail</i>)
Gesamtpunktzahl von 44 % und darunter	Ungenügend (<i>Fail unclassified</i>)

PRÜFUNGSORDNUNG

- (2) Die Abschlussarbeit wird wie folgt bewertet:

Punktsystem	Note (Schulnoten)			Erreichte Punktzahl (in Prozentpunkten)
15	1+	=	sehr gut (+)	99 – 100
14	1	=	sehr gut	94 – 98
13	1–	=	sehr gut (–)	92 – 93
12	2+	=	gut (+)	90 – 91
11	2	=	gut	83 – 89
10	2–	=	gut (–)	81 – 82
9	3+	=	befriedigend (+)	78 – 80
8	3	=	befriedigend	70 – 77
7	3–	=	befriedigend (–)	67 – 69
6	4+	=	ausreichend (+)	63 – 66
5	4	=	ausreichend	54 – 62
4	4–	=	ausreichend (–)	50 – 53
3	5+	=	mangelhaft (+)	46 – 49
2	5	=	mangelhaft	43 – 45
1	5–	=	mangelhaft (–)	30 – 42
0	6	=	ungenügend	0 – 29

- (3) Das Fernstudium zum Assistant Sommelier (DHA) gilt als bestanden, wenn die Abschlussarbeit mit der Note „ausreichend“ oder besser bewertet worden ist.
- (4) Die Gesamtnote errechnet sich wie folgt: zu 20 Prozent aus der Abschlussarbeit und zu 80 Prozent aus der Gesamtnote der WSET®-Qualifikation Level 3 Award in Wines.
- (5) Die Gesamtnote zum Assistant Sommelier (DHA) auf dem Abschlusszeugnis wird auf der Basis des Schulnotensystems angegeben, Notentendenzen werden auf dem Abschlusszeugnis berücksichtigt. Siehe Tabelle § 10 (2).
- (6) Mit Bestehen aller Prüfungsleistungen werden dem Prüfling nach der Notenfeststellung die Abschlussdokumente übermittelt.
- (7) Spätestens bis zur Aushändigung der Abschlussdokumente müssen der DHA fehlende Nachweise nachgereicht werden, die Bestandteil der Teilnahmevoraussetzung sind, andernfalls behält sich die DHA vor, die Abschlussdokumente bis zur Erbringung des Nachweises zurückzuhalten.

PRÜFUNGSORDNUNG

- (8) Wurden Teile der Prüfungsleistungen nicht bestanden, kann auf Wunsch des Teilnehmers eine schriftliche Teilnahmebestätigung mit einer Übersicht der im Verlauf des Studiums erbrachten Prüfungsleistungen erstellt werden. Beinhaltet sind hier sämtliche Prüfungsnoten.

§ 11

UNGÜLTIGKEIT DER ABSCHLUSSPRÜFUNG, ABERKENNUNG DES ABSCHLUSSES

- (1) Die DHA kann die Noten der Prüfungsteile oder die gesamte Prüfung nachträglich (bis zu 3 Jahre) berichtigen oder für nicht bestanden erklären, wenn bekannt wird, dass der Prüfling bei einer Prüfung getäuscht hat.
- (2) Das Prüfungszeugnis verliert damit seine Gültigkeit, gegebenenfalls wird ein neues Zeugnis erstellt.
- (3) Ist die Prüfung insgesamt für nicht bestanden erklärt worden, verliert der vergebene Abschluss seine Gültigkeit, der Teilnehmer wird aufgefordert, diesen nicht länger einzusetzen und nicht mehr gültige Dokumente der DHA zukommen zu lassen.

§ 12

INKRAFTTRETEN UND VERÖFFENTLICHUNG DER PRÜFUNGSORDNUNG

Diese Prüfungsordnung tritt am 01.04.2023 in Kraft. Sie steht den Teilnehmern in den Organisationsunterlagen ihrer Lernwelt zur Verfügung. Diese Prüfungsordnung gilt für alle Teilnehmer/-innen, die ab dem 01.04.2023 für das Fernstudium Assistant Sommelier (DHA) angemeldet sind.

Köln, im April 2023



Bettina Maas, Akademieleiterin
Deutsche Hotelakademie