

PROGRAMMA EXAMEN WIJNPROEFKUNDE

maximaal aantal punten

A. Proefgedeelte (11.00 – 12.30 uur)

➤ 2 waterige oplossingen (geur(en)- en/of smaaktoevoegingen)	2 x 3
➤ 1 witte wijn met toevoeging (t.o.v. een blanco)	3
➤ 1 rode wijn met toevoeging (t.o.v. een blanco)	3
➤ 2 witte wijnen beschrijvend proeven	2 x 5
➤ 1 rode wijn beschrijvend proeven	5
➤ 4 rode wijnen beschrijvend proeven en kwaliteitsrangorde geven	4 x 5 3
totaal maximaal 50 punten voor proeven	

B. Theoretisch deel (ca. 13.00 – 15.00 uur)

➤ 25 meerkeuze vragen (ABCD) glijdende schaal (zie onderstaand)	35
➤ 3 open vragen	3 x 5
totaal maximaal 50 punten voor theorie	

Totaal maximaal 100 punten

Voor beide onderdelen dient een voldoende behaald te worden, dat wil zeggen minimaal 25 punten per onderdeel; voor het totale examen (onderdeel A en B) moet minimaal 55 punten behaald worden voor een voldoende.

De uitslag van het examen wordt uiterlijk één week na het examen meegedeeld.

Cursisten die het examen met goed gevolg hebben afgelegd ontvangen een diploma; cursisten die geen examen hebben afgelegd of met onvoldoende punten ontvangen een getuigschrift.

punten voor 25 meerkeuze vragen:

correcte antwoorden punten

0 t/m 7	0
8	2
9	4
10	6
11	8
12	10
13	12
14	14
15	16
16	17
17	19
18	21
19	23
20	25
21	27
22	29
23	31
24	33
25	35