



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

หลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่น
ระดับ 1 โดย WSET®

รายชื่อวิทยากรผู้ชำนาญการ



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

รายละเอียด และข้อกำหนด

หลักสูตรประกาศนียบัตร
ด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย
WSET®

ไวน์ แอนด์ สปริต เอ็ดดูเคชัน ทรัสต์
39–45 Bermondsey Street, London, SE1 3XF
✉ wset@wset.co.uk
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2016
Issue 1 in English 2016
Issue 1.1 in English (minor amendments) 2017

Thai translation © Wine & Spirit Education Trust 2017
Issue 1.1 translated into Thai 2017

© ไวน์ แอนด์ สปริต เอ็ดดูเคชัน ทรัสต์ 2016
ฉบับที่ 1 ภาษาไทย 2016
ฉบับที่ 1.1 ภาษาไทย (ฉบับปรับปรุง) 2017

แปลเป็นภาษาไทย ไวน์ แอนด์ สปริต เอ็ดดูเคชัน ทรัสต์ 2017
ฉบับที่ 1.1 แปลเป็นภาษาไทย 2017

สงวนลิขสิทธิ์ทั้งหมด ห้ามนำส่วนหนึ่งส่วนใดของเอกสารฉบับนี้ไปตีพิมพ์ซ้ำ หรือ ดัดแปลง แก้ไข ในรูปแบบใดๆ ไม่ว่าจะในรูปแบบ
แบบอิเล็กทรอนิกส์ หรือ ทางกลไก รวมถึงการถ่ายเอกสาร การบันทึก หรือ การเก็บข้อมูลหรือระบบการกู้ข้อมูลใดๆ โดยไม่ได้
รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากผู้จัดพิมพ์ก่อนล่วงหน้า

แปลโดย ม.ล. สุริยยศ กัลยานะวงศ์
เรียบเรียงทางเทคนิคโดย เจนญ์ณรงค์ ภูมิจิตร
ออกแบบโดย Paul Barrett
อำนาจการผลิตโดย Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

สารบัญ

| | |
|--|----|
| บทนำ | 1 |
| 1 บทนำสำหรับหลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET | 2 |
| 2 ผลลัพธ์การเรียนรู้ | 3 |
| 3 ตัวอย่างรายการสุราสำหรับทดลองชิม | 7 |
| 4 คำแนะนำและแนวทางในการสอบ | 8 |
| 5 ตัวอย่างคำถามข้อสอบ | 9 |
| 6 ระเบียบปฏิบัติในการสอบ | 10 |
| 7 เกี่ยวกับหลักสูตรคุณวุฒิต่างๆของ WSET | 13 |
| 8 เกี่ยวกับ WSET Awards | 14 |

บทนำ

หลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET® เป็นหลักสูตร รายละเอียดและข้อกำหนดของหลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET นี้ ให้ข้อมูลที่จำเป็นสำหรับผู้สมัครเรียนและผู้สอนที่ได้รับอนุญาต (Approved Programme Providers (APPs))

โดยมีเนื้อหาสาระสำคัญคือผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ได้จากหลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่น ระดับ 1 ผู้สอน (APPs) ควรเตรียมการสอนโดยอ้างอิงจากผลลัพธ์การเรียนรู้ในขณะและผู้สมัครเรียนควรใช้ผลลัพธ์การเรียนรู้สำหรับวางแผนการเรียน เนื่องจากข้อสอบถูกออกแบบขึ้นเพื่อทดสอบตามผลลัพธ์การเรียนรู้โดยเฉพาะ

รายละเอียดและข้อกำหนดในเอกสารนี้ยังให้ข้อมูลเกี่ยวกับตัวอย่างรายการสุราสำหรับทดลองชิม คำแนะนำเกี่ยวกับการสอบ (รวมถึงสัดส่วนคะแนนในประมวลวิชา) ตัวอย่างข้อสอบ และระเบียบปฏิบัติในการสอบ

ทั้งนี้ในส่วนท้ายสุดของเอกสารได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับหลักสูตรคุณวุฒิอื่นๆของ WSET และ ข้อมูลเกี่ยวกับ WSET Awards

1

บทนำสำหรับหลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่นระดับ 1 โดย WSET นี้มุ่งเน้นไปยังผู้สมัครที่แทบจะไม่มีหรือไม่มีความรู้เกี่ยวกับสุรากลั่นมาก่อน หลักสูตรถูกออกแบบขึ้นโดยเน้นไปที่พื้นฐานเกี่ยวกับสุรากลั่น โดยหลักสูตรจะช่วยผู้ที่ต้องการความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับลักษณะที่สำคัญของสุรากลั่นแต่ละประเภท ยกตัวอย่างเช่น ผู้ที่ทำงานเกี่ยวกับการขายเครื่องดื่มในโรงแรม ร้านอาหาร หรือห้างสรรพสินค้าที่มีสุรากลั่นเป็นส่วนหนึ่งในรายการสินค้า

ผู้ที่สำเร็จหลักสูตรนี้จะสามารถจดจำประเภทของสุรากลั่นที่สำคัญๆ ทั้งยังสามารถอธิบายลักษณะรสชาติต่างๆของสุรากลั่นนั้นๆ ได้ รวมไปถึงรู้หลักการสำคัญในการบริการและวิธีการจัดเก็บสุรากลั่น ดังนั้นผู้ที่สำเร็จหลักสูตรจะสามารถตอบคำถามต่างๆ ของลูกค้าทั้งยังให้คำแนะนำและบริการเกี่ยวกับสุรากลั่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

โครงสร้างหลักสูตร

ผลลัพธ์การเรียนรู้

ผู้เรียนต้องผ่านผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้งหมดสามข้อเพื่อบรรลุจุดมุ่งหมายของหลักสูตร

| | |
|-------------------------|--|
| ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ 1 | จดจำและอธิบายจุดประสงค์และขั้นตอนสำคัญในการผลิตสุรากลั่นและวิธีการกลั่นที่นิยมใช้อย่างแพร่หลาย |
| ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ 2 | สามารถบอกประเภทและชนิดของสุรากลั่นที่สำคัญและอธิบายลักษณะรสชาติของสุรากลั่นนั้นๆ ได้ |
| ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ 3 | รู้และจดจำอุปกรณ์ทั่วไปและหลักการที่เกี่ยวกับการจัดเก็บและบริการสุรากลั่น |

การลงทะเบียนเรียน

ไม่มีข้อจำกัดใดๆ ในการลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET ผู้สมัครที่มีอายุต่ำกว่าอายุตามกฎหมายว่าด้วยการซื้อเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในประเทศที่ผู้สมัครจะทำการสอบหรือ ผู้สมัครที่เลือกจะไม่ทดลองชิมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ด้วยเหตุผลด้านสุขภาพหรือศาสนา ผู้สมัครดังกล่าวจะไม่ได้รับอนุญาตให้ทดลองชิมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในระหว่างหลักสูตร ถึงแม้ว่าผู้สมัครยังสามารถลงทะเบียนเรียนและผ่านหลักสูตรได้

จำนวนชั่วโมงเรียนสำหรับหลักสูตร (TQT)

และจำนวนชั่วโมงเรียนในห้องที่แนะนำ (GLH)

จำนวนชั่วโมงเรียนสำหรับหลักสูตร (TQT) คือเวลาเรียนทั้งหมดที่ถูกระบุเป็นชั่วโมงสำหรับผู้เรียนเพื่อที่จะผ่านหลักสูตรประกาศนียบัตร ซึ่งประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงเรียนในห้องที่แนะนำ (GLH) และจำนวนชั่วโมงที่ผู้เรียนต้องศึกษาด้วยตนเอง GLH คือชั่วโมงที่ผู้สอนใช้สอนและทำกิจกรรมภายในห้องเรียน

TQT สำหรับหลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่น ระดับ 1 คือ 6 ชั่วโมงซึ่งทั้งหมดเป็น GLH และ 45 นาทีสำหรับการประเมิน (การสอบ)

หลักสูตรขั้นต่อไปที่แนะนำ

สำหรับผู้ผ่านหลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET หรือมีประสบการณ์เทียบเท่า ควรศึกษาต่อในหลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่น ระดับ 2 โดย WSET

2

ผลลัพธ์การเรียนรู้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ 1

จดจำและอธิบายจุดประสงค์และขั้นตอนสำคัญในการผลิตสุรากลั่นและวิธีการกลั่นที่นิยมใช้อย่างแพร่หลาย

เกณฑ์การประเมิน

- 1 จดจำและอธิบายจุดประสงค์ของขั้นตอนสำคัญในการผลิตสุรากลั่นสี่ขั้นตอน
- 2 สามารถระบุวิธีการกลั่นสองประเภทและอธิบายการนำไปใช้รวมถึงสไตส์ของสุรากลั่นที่ถูกลั่นโดยสองวิธีดังกล่าว
- 3 สามารถระบุขั้นตอนการผลิตที่ส่งผลต่อกลิ่นและรสชาติ ความหวานและสีของสุรากลั่น

ขอบเขตเกณฑ์การประเมิน

ขอบเขตเกณฑ์การประเมินที่ 1: ขั้นตอนสำคัญสี่ขั้นตอน

| | |
|------------------------|----------------------------|
| ขั้นตอนสำคัญสี่ขั้นตอน | 1 ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ |
| | 2 การหมักแอลกอฮอล์ |
| | 3 การกลั่น |
| | 4 ขั้นตอนหลังการกลั่น |

ขอบเขตเกณฑ์การประเมินที่ 2: ประเภทของวิธีการกลั่น

| | |
|----------------------------|---|
| พ็อตสตีล (Pot still) | การกลั่นเป็นชุด (Batch distillation) สุรากลั่นดีกรีแอลกอฮอล์ต่ำ = ความเข้มข้นของรสชาติชัดเจน |
| คอลัมน์สตีล (Column still) | การกลั่นแบบต่อเนื่อง (Continuous distillation) สุรากลั่นดีกรีแอลกอฮอล์ต่ำ = ความเข้มข้นของรสชาติชัดเจน สุรากลั่นดีกรีแอลกอฮอล์สูง = ความเข้มข้นของรสชาติเบาบางหรือปานกลาง |

ขอบเขตเกณฑ์การประเมินที่ 3: ขั้นตอนการผลิตที่ส่งผลต่อรสชาติ ความหวานและสีของสุรากลั่น

| | |
|----------------|---|
| กลิ่นและรสชาติ | วัตถุดิบ, การหมักแอลกอฮอล์, ความแรงของแอลกอฮอล์จากการกลั่น, สุรากลั่นที่ไม่ถูกบ่ม (unaged), การบ่มในโอ๊ค (โอ๊คใหม่ และ โอ๊คเก่า), การผสม (ความสม่ำเสมอ และความซับซ้อน), การกลั่นซ้ำ, การแช่, การใส่รสชาติตามธรรมชาติหรือรสชาติเทียม, การเจือจางด้วยน้ำบริสุทธิ์ |
| ความหวาน | การใส่น้ำตาล |
| สี | โอ๊ค, คาราเมล, วัตถุดิบแต่งสีตามธรรมชาติหรือสังเคราะห์ |

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ 2

สามารถบอกประเภทและชนิดของสุรากลั่นที่สำคัญและอธิบายลักษณะรสชาติของสุรากลั่นนั้นๆได้

เกณฑ์การประเมิน

- 1 สามารถบอกประเภทและชนิดของสุรากลั่นที่สำคัญและอธิบายรสชาติหลักๆและคุณลักษณะของสุรากลั่นนั้นๆ
- 2 สามารถบอกวัตถุดิบหลักที่ถูกนำไปผลิตสุรากลั่นที่สำคัญของสุราแต่ละประเภทได้
- 3 สามารถระบุหลักสำคัญของขั้นตอนการผลิตที่มีอิทธิพลต่อคุณลักษณะของประเภทและชนิดสุรากลั่นที่สำคัญ
- 4 สามารถบอกความหมายใจความสำคัญของคำศัพท์ที่ระบุบนฉลากของสุราแต่ละประเภท

ขอบเขตเกณฑ์การประเมิน

| ขอบเขตเกณฑ์การประเมินที่ 1,2,3 และ 4: ประเภทและชนิดของสุรากลั่นที่สำคัญ | |
|---|--|
| บรันดี (BRANDY) | |
| ชนิด | Cognac (คอนยัค) |
| วัตถุดิบ | องุ่น |
| ขั้นตอนสำคัญในการผลิต | องุ่นต้องถูกเก็บเกี่ยวจากพื้นที่ๆที่กำหนด, ถูกกลั่นสองครั้งโดยวิธีพ็อตสติล (Pot Still), ถูกบ่มเป็นระยะเวลาอย่างน้อยที่สุดสองปี, มีการแต่งรสให้หวาน |
| คำศัพท์ที่สำคัญบนฉลาก | VS (ถูกบ่มอย่างน้อยที่สุดสองปี), VSOP (ถูกบ่มอย่างน้อยที่สุดสี่ปี), XO |
| วอดก้า | |
| วัตถุดิบ | ใช้วัตถุดิบใดก็ได้ (ธัญพืช และ มันฝรั่งเป็นวัตถุดิบดั้งเดิม) |
| ขั้นตอนสำคัญในการผลิต | ถูกกลั่นถึง 95 หรือ 96 % ปริมาณแอลกอฮอล์โดยปริมาตร (abv), ไม่มีการบ่ม |
| วิสกี | |
| ขั้นตอนสำคัญในการผลิต | กระบวนการจัดการบาร์เลย์, กระบวนการทำมอลต์ (Malting) |
| สกอตแลนด์ | |
| ชนิด | Single Malt Scotch Whisky (ซึ่งเกิดมอลต์สก็อตวิสกี) |
| วัตถุดิบ | บาร์เลย์ |
| ขั้นตอนสำคัญในการผลิต | ถูกกลั่นโดยวิธีพ็อตสติล (Pot Still), ถูกบ่มอย่างน้อยที่สุดสามปี, ต้องถูกกลั่นและบ่มในสกอตแลนด์, อาจใช้ดินพีท (peat) หรือไม้ก็ได้ |
| คำศัพท์ที่สำคัญบนฉลาก | Single (ซึ่งเกิด), Malt Whisky (มอลต์วิสกี) |
| ชนิด | Blended Scotch Whisky (เบลนด์สก็อตวิสกี, วิสกีผสม) |
| วัตถุดิบ | บาร์เลย์ และ ธัญพืชอื่นๆ |
| ขั้นตอนสำคัญในการผลิต | มีการผสมกันระหว่างมอลต์วิสกีและวิสกีจากธัญพืชอื่นๆ (grain), ถูกบ่มอย่างน้อยที่สุดสามปี, ต้องถูกกลั่นและบ่มในสกอตแลนด์ |
| คำศัพท์ที่สำคัญบนฉลาก | Blended Whisky (เบลนด์วิสกี) |

| | |
|-------------------------------|---|
| สหรัฐอเมริกา | |
| ชนิด | Bourbon (เบอร์เบิน) |
| วัตถุดิบ | ใช้ข้าวโพดอย่างน้อย 51% และธัญพืชอื่นๆ |
| ขั้นตอนสำคัญในการผลิต | บ่มในถังไม้โอ๊คใหม่, สามารถผลิตได้ทุกที่ในสหรัฐอเมริกา, ผลิตมากที่สุดในรัฐเคนทักกี |
| คำศัพท์ที่สำคัญบนฉลาก | Bourbon (เบอร์เบิน) |
| ชนิด | Tennessee (แกนเนสซี) |
| วัตถุดิบ | ใช้ข้าวโพดอย่างน้อย 51% และธัญพืชอื่นๆ |
| ขั้นตอนสำคัญในการผลิต | ต้องกลั่นและบ่มในรัฐแกนเนสซีเท่านั้น, บ่มในถังไม้โอ๊คใหม่, กรองด้วยถ่านไม้เมเปิ้ล |
| คำศัพท์ที่สำคัญบนฉลาก | Tennessee (แกนเนสซี) |
| ชนิด | Rye (ไรย์) |
| วัตถุดิบ | ใช้ข้าวไรย์อย่างน้อย 51% และธัญพืชอื่นๆ |
| ขั้นตอนสำคัญในการผลิต | บ่มในถังไม้โอ๊คใหม่, สามารถผลิตได้ทุกที่ในสหรัฐอเมริกา |
| คำศัพท์ที่สำคัญบนฉลาก | Rye (ไรย์) |
| วิสกี้อื่นๆ | |
| ชนิด | โอรแลนด์, แคนาดา, ญูปูน |
| รัมแคริบเบียน | |
| ชนิด | รัมสีใส, รัมสีทอง, รัมสีดำ |
| วัตถุดิบ | น้ำอ้อย, กากน้ำตาล |
| ขั้นตอนสำคัญในการผลิต | การหมักแอลกอฮอล์, รัมที่ถูกลั่นโดยวิธีพ็อตสตีล (Pot Still), รัมที่ถูกลั่นโดยวิธีคอลัมน์สตีล (column still), การผสม, การแต่งสี, การแต่งรสชาติให้หวาน |
| TEQUILA (เตกีล่า) | |
| วัตถุดิบ | Blue agave (บลูอะกาเว่) |
| ขั้นตอนสำคัญในการผลิต | บลูอะกาเว่ต้องมาจากพื้นที่ที่กำหนดเท่านั้น, เปลี่ยนแป้งให้กลายเป็นน้ำตาลด้วยความร้อน, ส่วนมากจะถูกกลั่นให้มีแอลกอฮอล์ดีกรีที่ต่ำ |
| คำศัพท์ที่สำคัญบนฉลาก | Tequila (เตกีล่า), Tequila 100% agave (เตกีล่า อะกาเว่ 100%) Blanco (บลังกัวโก่)/ silver (ซิลเวอร์), oro (โอรโร้)/ joven (โฮเวน)/ gold (โกลด์), reposado (เรโปซาโด้), añejo (อันเนโฮ้) |
| สุรากลั่นที่แต่งรสชาติ | |
| ชนิด | สไปซ์รัม (Spiced rum), วัตค้ำาแต่งรสชาติ,จิน, เหล้าลิเคียวร์ |
| ขั้นตอนสำคัญในการผลิต | เหล้าจินต้องมีรสชาติของพลูนิเปอร์เป็นหลัก เหล้าลิเคียวร์ต้องมีการแต่งรสชาติให้หวานและส่วนมากจะมีการแต่งสี เหล้าลิเคียวร์สามารถผลิตขึ้นจากสุรากลั่นที่ไม่มีรสชาติหรือมีรสชาติเฉพาะตัวก็ได้ |

3

ตัวอย่างรายการสุราสำหรับทดลองชิม

ผู้สมัครเรียนควรทดลองชิมสุราอย่างน้อยรายการในระหว่างหลักสูตร สุราที่ทดลองชิมควรมีสมาชิกที่ได้มาตรฐานสำหรับประเภทและคุณลักษณะของสุรากลั่นประเภทนั้นๆ รายการด้านล่างนี้ควรถูกจัดเตรียมตามเนื้อหาของหลักสูตรในห้องเรียน

- Vodka (วอดก้า)
- VS Cognac (VS คอนยัค)
- VSOP Cognac (VSOP คอนยัค) (ถูกบ่มเป็นระยะเวลาที่ยาวนาน) หรือ XO Cognac (XO คอนยัค)
- Blended Scotch Whisky (เบลนด์สก๊อตวิสกี้)
- Straight Bourbon (สตรกเบอร์เน็)
- รัมสีใส
- รัมสีทอง
- Blanco Tequila 100% agave (เทกีล่าบลังกโก อะกาเว่ 100%)
- London Dry Gin (ลอนดอนดรายจิน) (ชิมจินอีกหนึ่งรายการเป็นทางเลือกเสริม)
- เหล้าลิเคียวร์ (ชิมเป็นทางเลือกเสริม)

ขั้นตอนการชิมสุรากลั่นอย่างเป็นระบบ ระดับ 1 โดย WSET®

| ลักษณะภายนอก | |
|------------------------|--|
| สี | ไม่มีสี – เลมอน – ทอง – แอมเบอร์ – น้ำตาล ชมพู – แดง – ส้ม – เหลือง – เขียว – น้ำเงิน – ม่วง – ดำ |
| คุณลักษณะเมื่อดม | |
| ความเข้มข้นของกลิ่น | ไม่มีกลิ่น – เบาบาง – ปานกลาง – ชัดเจน |
| ลักษณะของกลิ่น | เช่น ผลไม้, ดอกไม้, พริก, รัญพืช, เครื่องเทศ, สมุนไพร, ไม้ |
| คุณลักษณะเมื่อชิม | |
| ลักษณะของรสชาติ | เช่น ผลไม้, ดอกไม้, พริก, รัญพืช, เครื่องเทศ, สมุนไพร, ไม้ |
| การสังเกตอื่นๆ | เช่น ระดับน้ำตาล, เนื้อสัมผัส (Texture) |
| รสชาติคงค้างหลังการชิม | สั้น – ปานกลาง – ยาว ไม่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว – รสธรรมดา – มีความซับซ้อนเล็กน้อย – มีความซับซ้อนมาก |

ลิขสิทธิ์ โจน์ แอนด์ สปิริต เอ็ดดูเคชัน ทรัสต์ 2016

ขั้นตอนการชิมสุรากลั่นอย่างเป็นระบบ ระดับ 1 โดย WSET® จะถูกคัดลอกหรือทำซ้ำได้ต่อเมื่อได้รับอนุญาตจาก WSET ตามเงื่อนไขที่กำหนดเท่านั้น สามารถหารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ wset@wset.co.uk.

1S Version 2.0

4

คำแนะนำและแนวทางในการสอบ

การจัดการเกี่ยวกับการสอบ

การสอบถูกจัดการโดย (Approved Programme Providers) ((ผู้สอนที่ได้รับอนุญาตจาก WSET (APPs)) ผู้สอน (APPs) ต้องจัดการสอบตามเงื่อนไขและระเบียบปฏิบัติที่กำหนดไว้ในคู่มือ

วิธีการประเมิน

ผู้สมัครเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET จะถูกประเมินโดยการสอบปรนัยแบบปิดหนังสือโดยมีจำนวนทั้งหมด 30 ข้อและใช้เวลาทำข้อสอบไม่เกิน 45 นาที

คำถามในข้อสอบถูกอ้างอิงจากผลลัพธ์การเรียนรู้ในรายละเอียดและข้อกำหนดส่วนเอกสารการเรียนการสอนที่แนะนำบรรจุข้อมูลที่จำเป็นในการตอบคำถาม

ผู้สมัครเรียนจำเป็นต้องทำข้อสอบให้ได้อย่างน้อยที่สุด 70 เปอร์เซ็นต์เพื่อที่จะผ่านหลักสูตร

เกี่ยวกับการสอบของหลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET

ข้อสอบของหลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET เป็นข้อสอบปรนัย 30 ข้อ แต่ละคำถามมีคำตอบที่ถูกต้องเพียงตัวเลือกเดียว คำตอบควรถูกฝนลงไปยังกระดาษคำตอบที่ใช้คอมพิวเตอร์ตรวจโดยผู้คุมสอบมีหน้าที่ให้คำแนะนำทั้งหมดเกี่ยวกับวิธีการฝนกระดาษคำตอบในวันที่ทำการสอบ คำถามแต่ละข้อมีค่าหนึ่งคะแนนและจะไม่มีการหักคะแนนออกในกรณีที่ผู้สอบตอบคำถามผิด

ข้อสอบของหลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET นั้นถูกทำขึ้นเป็นไปในแนวทางเดียวกับหลักสูตรโดยตารางด้านล่างแสดงถึงค่าน้ำหนักคะแนนของข้อสอบ

| ผลลัพธ์การเรียนรู้ | คำถามปรนัย (1 คะแนนต่อคำถาม) |
|--------------------|---------------------------------|
| 1 | 5 |
| 2 | 20 |
| 3 | 5 |
| | 30 คะแนน |

การประกาศผลสอบ

ผลสอบจะถูกประกาศโดย WSET Awards ตามเงื่อนไขด้านล่าง

- WSET Awards จะออกผลคะแนนของผู้สมัครทั้งหมดแล้วส่งไปยัง ผู้สอน (APPs) เพื่อดำเนินการแจ้งผลสอบให้ผู้สมัครแต่ละคน เมื่อ WSET Awards ได้รับข้อสอบแล้วจะใช้เวลาภายในสองสัปดาห์สำหรับการออกผลคะแนน
- หลังจากนั้น WSET Awards จะส่งจดหมายและประกาศนียบัตรให้ผู้สอน (APPs) ทางไปรษณีย์ เพื่อดำเนินการส่งต่อไปยังผู้สมัครแต่ละคน

5

ตัวอย่างคำถามข้อสอบ

โวน์ แอนด์ สปริต เอ็ดดูเคชัน ทริสต์ ไม่เคยเปิดเผยข้อสอบเก่าของหลักสูตรประกาศนียบัตรสุรากลั่นระดับ 1 คำถามทำข้อด้านล่างนี้เป็นเพียงคำถามตัวอย่างเพื่อที่จะให้ผู้สมัครเห็นภาพเกี่ยวกับคำถามในข้อสอบ ข้อสอบจริงมีคำถามทั้งหมด 30 ข้อซึ่งมีความคล้ายคลึงกับคำถามด้านล่างนี้

1 กระบวนการใดเป็นกระบวนการผลิตแอลกอฮอล์?

- ก กระบวนการกลั่น
- ข กระบวนการหมัก
- ค กระบวนการแปลงพัน
- ง กระบวนการบ่มในถังไม้โอ๊ค

4 ประเทศหรือบริเวณใดที่มีชื่อเสียงในการทำวิสกี?

- ก เม็กซิโก
- ข ฝรั่งเศส
- ค แคริบเบียน
- ง ญี่ปุ่น

2 ระยะเวลาขั้นต่ำในการบ่มคอนยัคคือกี่ปี?

- ก 2 ปี
- ข 4 ปี
- ค 6 ปี
- ง 8 ปี

5 ภาพด้านล่างเป็นชื่อของอุปกรณ์อะไร?

- ก Hawthorne strainer (ที่กรองฮอว์ธอร์น)
- ข Fine sieve (ที่กรองแบบละเอียด)
- ค Julep strainer (ที่กรองจูเล็ป)
- ง Jigger (จอกตวง)



3 อะไรคือวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำเตกีล่า?

- ก มันฝรั่ง
- ข บาร์เลย์
- ค อะกาเว่
- ง อ้อย

6

ระเบียบปฏิบัติในการสอบ

1 ข้อกำหนดในการเข้าสอบ

1.1 คุณสมบัติในการสอบ

- 1.1.1 ผู้สมัครสอบจะต้องมีอายุไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ตามกฎหมายว่าด้วยการซื้อเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในประเทศที่ผู้สมัครจะทำการสอบหรือ สมัครสอบในฐานะนักเรียนที่ลงเรียนหลักสูตรแบบเต็มเวลาหรือ ได้รับการอนุญาตจากผู้ปกครองตามกฎหมาย
- 1.1.2 ไม่มีข้อห้ามใดๆที่ผู้สมัครจะสมัครหลักสูตรประกาศนียบัตรสุราคลื่น ระดับ 1 โดย WSET พร้อมกันกับหลักสูตรประกาศนียบัตรอื่นๆ
- 1.1.3 ผู้สมัครที่มีอายุต่ำกว่าอายุตามกฎหมายว่าด้วยการซื้อเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในประเทศที่ผู้สมัครจะทำการสอบหรือ ผู้สมัครที่เลือกจะไม่ทดลองชิมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ด้วยเหตุผลด้านสุขภาพหรือศาสนา ผู้สมัครดังกล่าวจะไม่ได้รับอนุญาตให้ทดลองชิมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในระหว่างหลักสูตร ถึงแม้ว่าผู้สมัครยังสามารถลงทะเบียนเรียนและผ่านหลักสูตรได้

1.2 ข้อแนะนำก่อนการเรียน

- 1.2.1 ผู้สมัครไม่จำเป็นต้องมีความรู้หรือประสบการณ์เกี่ยวกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์มาก่อน
- 1.2.2 ระดับความสามารถในการอ่านและเขียนรวมถึงความสามารถในการคำนวณที่จำเป็นสำหรับการสอบมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ความสามารถในการอ่านและเขียน: ความสามารถขั้นพื้นฐานตามมาตรฐานระดับชาติของสหราชอาณาจักร ระดับที่ 1 หรือระดับที่เทียบเท่าสำหรับภาษาที่ใช้ในการสอบ

ความสามารถในการคำนวณ: ความสามารถขั้นพื้นฐานตามมาตรฐานระดับชาติของสหราชอาณาจักร ระดับที่ 1 หรือระดับที่เทียบเท่า

2 รูปแบบและผลลัพธ์

- 2.1 หลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุราคลื่น ระดับ 1 โดย WSET ประเมินการสอบโดยข้อสอบปรนัยแบบปิดหนังสือมีเวลา 45 นาทีในการทำข้อสอบ โดยมีคำถามทั้งหมด 30 ข้อ มีคะแนนข้อละหนึ่งคะแนน
- 2.2 ผลสอบสำหรับผู้สมัครจะถูกส่งให้ ผู้สอน (APPs) โดยใช้ระยะเวลาภายในสองสัปดาห์หลังจากที่ชุดข้อสอบถูกส่งถึงผู้ตรวจ
- 2.3 ผลสอบจะถูกแบ่งระดับเกรดดังต่อไปนี้

| | |
|-----------------------|------|
| คะแนน 70% หรือสูงกว่า | ผ่าน |
| คะแนน 69% หรือต่ำกว่า | ตก |

3 การปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสม

- 3.1 สำหรับผู้สอบที่มีความต้องการพิเศษใดๆเกี่ยวกับการสอบและมีหนังสือรับรองส่วนบุคคล จะต้องแจ้งให้เจ้าหน้าที่และผู้สอนทราบถึงความต้องการนั้นๆ ณ วันเวลาที่ลงทะเบียนเรียน ผู้สมัครสอบและเจ้าหน้าที่สามารถติดต่อเพื่อหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ WSET Awards.
- 3.2 WSET Awards มีนโยบายเกี่ยวกับผู้สมัครที่ไม่เป็นธรรมหรือได้รับความเสียหายเปรียบใดๆระหว่างการสอบ ดังนั้น ผู้สมัครสอบมีหน้าที่แจ้งผู้สอน (APP) สำหรับความต้องการพิเศษใดๆในการสอบ ณ วันเวลาที่ลงทะเบียนเรียน

4 การสอบซ่อม

- 4.1 ผู้สมัครสอบสามารถสอบซ่อมได้ในกรณีที่สอบไม่ผ่าน โดยไม่มีการจำกัดจำนวนครั้งในการสอบซ่อม
- 4.2 ผู้สมัครที่สอบผ่านแล้วไม่สามารถทำการสอบใหม่เพื่อปรับปรุงเกรดของตนได้

5 ขั้นตอนและข้อกำหนดในการสอบ

- 5.1 ผู้สมัครจะต้องตกลงและปฏิบัติตามข้อกำหนดสำหรับการสอบแบบปิดหนังสือก่อนเริ่มทำข้อสอบ
 - ในขณะที่เริ่มการสอบผู้สมัครทุกคนต้องระบุตัวตนกับผู้คุมสอบในรูปแบบของบัตรประจำตัวผู้เข้าสอบที่มีรูปถ่ายติด
 - ภาษาที่ใช้เขียนในหลายๆการสอบต้องเป็นภาษาเดียวกับกับชุดข้อสอบ
 - เวลาที่ใช้ในการทำข้อสอบสูงสุดคือ 45 นาที
 - ห้ามมีเอกสารหรือสิ่งอ้างอิงในรูปแบบใดๆ ยกเว้น กระดาษคำถามและกระดาษคำตอบ
 - เมื่อผู้คุมสอบเริ่มอธิบายถึงข้อกำหนดในการสอบ ผู้สอบห้ามพูดคุยหรือสื่อสารด้วยวิธีใดๆกับผู้สอบคนอื่นๆ จนกว่าจะออกจากห้องสอบหรือผู้คุมสอบประกาศสิ้นสุดเวลาการสอบ
 - ในระหว่างการสอบ ผู้สอบสามารถพกสิ่งของเข้ามาในห้องสอบได้ตามรายการดังนี้ ปากกา ดินสอ ยางลบ น้ำดื่ม และ กระเป๋าถือหรือกระเป๋าสะพายขนาดเล็กที่บรรจุเครื่องใช้ส่วนตัวเท่านั้น
 - ผู้สอบไม่ได้รับอนุญาตให้ถ่ายภาพห้องสอบหรือเอกสารใดๆที่เกี่ยวกับการสอบ
 - ห้ามใช้อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ทุกชนิด
 - ห้ามใช้พจนานุกรมแปลภาษาทุกชนิด
 - ห้ามใช้ “อุปกรณ์เตือนชนิดส่งเสียงดัง” ในนาฬิกาทุกชนิด
 - ผู้สอบไม่สามารถออกจากห้องสอบได้จนกว่าจะผ่านพ้น 15 นาทีแรกของการสอบ
 - ผู้สอบจะไม่สามารถเข้าห้องสอบได้ในกรณีที่มาหลังจากการเริ่มจับเวลาในการทำข้อสอบและมีผู้สอบคนใดคนหนึ่งทำข้อสอบเสร็จสิ้นและออกจากห้องสอบเป็นที่เรียบร้อยแล้ว
 - ผู้สอบที่มาสายอาจจะได้รับอนุญาตเข้าห้องสอบได้ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของผู้คุมสอบและไม่มีการคัดค้านใดๆจากผู้เข้าสอบท่านอื่นๆ ถึงกระนั้นในสถานการณ์ปกติแล้วผู้สอบจะไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าห้องสอบถ้ามาสายเกินกว่า 30 นาทีหลังจากเริ่มจับเวลาในการทำข้อสอบ
 - เมื่อการสอบได้เริ่มต้นขึ้น ผู้สอบไม่สามารถออกจากห้องสอบและกลับเข้ามาได้ใหม่ได้นอกจากจะมีผู้คุมสอบติดตามไปด้วยตลอดระยะเวลาที่ออกจากห้องสอบ
 - ผู้สอบที่ทำข้อสอบเสร็จเรียบร้อยแล้วสามารถออกจากห้องสอบได้ก่อน 10 นาทีสุดท้ายของเวลาในการสอบ ทั้งนี้เพื่อไม่ให้เป็นการรบกวนผู้สอบคนอื่นๆ เมื่อผู้สอบออกจากห้องแล้วจะไม่ได้รับอนุญาตให้กลับเข้ามาในห้องสอบได้อีก
 - ผู้คุมสอบไม่สามารถให้คำแนะนำ แปล หรือ แสดงความคิดเห็นใดๆ เกี่ยวกับคำถามในข้อสอบ
 - ผู้สอบที่ถูกต้องสงสัยว่าทำการทุจริตใดๆในห้องสอบจะถูกเชิญให้ออกจากห้องสอบในทันทีและกระดาษข้อสอบของผู้สอบนั้นจะถูกส่งไปยังคณะกรรมการการสอบเพื่อพิจารณาว่าเป็นโมฆะหรือไม่รวมถึงการไม่อนุญาตให้สมัครสอบได้อีกในอนาคต
 - ผู้สอบห้ามนำกระดาษคำถามออกจากห้องสอบโดยเด็ดขาด ผู้สอบคนใดที่ไม่ได้ส่งกระดาษคำถามพร้อมกับกระดาษคำตอบจะถูกตัดสินว่ามีความผิดฐานทุจริตในการสอบ
 - ผู้สอบไม่สามารถเปิดเผยเนื้อหาภายในข้อสอบให้กับผู้อื่นหรือกระทำการคัดลอกหรือทำซ้ำในรูปแบบใดๆ
- 5.2 ผู้สอบต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้คุมสอบ การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำอาจทำให้ผลการสอบของผู้สมัครนั้นเป็นโมฆะ
- 5.3 กระดาษคำถามและกระดาษคำตอบเป็นทรัพย์สินของ WSET Awards และจะไม่ส่งคืนกลับให้ผู้สอบแต่อย่างใด

6 คำร้องขอความคิดเห็น คำร้องขอพิจารณาผลคะแนนสอบ และการอุทธรณ์

- 6.1** ผู้สมัครที่มีความต้องการจะให้พิจารณาผลคะแนนสอบอีกครั้งหรือต้องการความเห็นเกี่ยวกับผลคะแนนสอบจะต้องติดต่อผู้สอน (APP) เพื่อรับแบบฟอร์ม แบบฟอร์มจะต้องถูกรอกให้เรียบร้อยและนำส่งไปยัง WSET Awards พร้อมชำระค่าธรรมเนียมในการร้องขอภายในหกสัปดาห์หลังวันสอบ หาก WSET Awards ได้รับคำร้องใดๆที่อยู่ภายนอกกรอบเวลาดังกล่าวคำร้องนั้นจะไม่ถูกพิจารณา ผลของคำร้องจะถูกประกาศภายในสองสัปดาห์หลังจากได้รับผลคำร้องนั้นๆแล้ว
- 6.2** ผู้สมัครคนใดที่ไม่พอใจผลของคำร้องที่เกี่ยวกับการสอบควรติดต่อผู้สอน (APP) และขอ Appeal against Enquiry Application Form (แบบฟอร์มอุทธรณ์) หลังจากกรอกรายละเอียดเรียบร้อยแล้วจะส่งแบบฟอร์มไปยัง WSET Awards และชำระค่าธรรมเนียมการร้องอุทธรณ์ภายใน 10 วันของเวลาทำการหลังจากวันประกาศผล คำร้องขอพิจารณาเกี่ยวกับการสอบนั้นๆ หาก WSET Awards ได้รับคำอุทธรณ์ใดๆที่อยู่ภายนอกกรอบเวลาดังกล่าวคำอุทธรณ์นั้นจะไม่ถูกพิจารณา ผลของคำอุทธรณ์จะถูกประกาศภายในสองสัปดาห์หลังจากได้รับคำอุทธรณ์นั้นๆแล้ว

7 ความพึงพอใจของผู้สมัคร

- 7.1** ถ้าผู้สมัครมีเรื่องร้องเรียนใดๆเกี่ยวกับผู้สอน (APP) เช่น การบริการที่ควรจะได้รับ หรือการปฏิบัติไม่ตรงมาตรฐานของงานธุรการ การสอน หรือการจัดสอบ ผู้สมัครควรแจ้งให้ผู้สอนทราบในเบื้องต้น หากเรื่องดังกล่าวยังไม่ได้รับการแก้ไขให้เป็นไปตามความพึงพอใจของผู้สมัคร ผู้สมัครสามารถร้องเรียนไปยังหน่วยงานของ APP ที่, appadmin@wset.co.uk. ทุกๆคำร้องเรียนจะถูกเก็บเป็นความลับแต่ถึงกระนั้น WSET Awards ไม่สามารถตอบรับคำร้องเรียนที่ไม่ระบุตัวตนได้

8 ระเบียบปฏิบัติของ WSET Awards

- 8.1** WSET Award สงวนสิทธิ์ในการเพิ่มเติมหรือปรับเปลี่ยนกฎระเบียบต่างๆเหล่านี้ตามความสมควร

7

เกี่ยวกับหลักสูตรคุณวุฒิต่างๆ ของ WSET

หลักสูตรคุณวุฒิของ WSET

WSET มีหลักสูตรคุณวุฒิที่ครอบคลุมเกี่ยวกับไวน์ สุรากลั่น และสาเก หลักสูตรเหล่านี้ถูกพัฒนาและปรับปรุงโดย WSET Awards (ดูข้อมูลเพิ่มเติมที่บท 8) โดยมีหลักสูตรทั้งหมดดังนี้

หลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านไวน์ ระดับ 1 โดย WSET (600/1504/4)

หลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านการบริการไวน์ ระดับ 1 โดย WSET

หลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET

หลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสาเก ระดับ 1 โดย WSET

หลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่น ระดับ 2 โดย WSET (600/1507/X)

หลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านไวน์และสุรากลั่น ระดับ 2 โดย WSET (600/1508/1)

หลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านไวน์ ระดับ 3 โดย WSET (601/6352/5)

หลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสาเก ระดับ 3 โดย WSET

หลักสูตรอนุปริญญาด้านไวน์และสุรากลั่น ระดับ 4 โดย WSET

สามารถหาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักสูตรต่างๆได้ที่เว็บไซต์ของ WSET, wsetglobal.com

องค์กรที่สามารถสอนหลักสูตรคุณวุฒิของ WSET

องค์กรที่สามารถสอนหลักสูตรคุณวุฒิของ WSET นั้นจะต้องได้รับอนุญาตจาก WSET Awards โดยเรียกว่า Approved Programme Providers (APPs) ผู้สมัครที่สนใจจะต้องสมัครผ่าน APP โดย APP จะมีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับงานด้านธุรการ การสอน และการจัดสอบ ตามหลักมาตรฐานที่ถูกกำหนดโดย WSET Awards

การเรียนเป็นกลุ่มในชั้นเรียนเป็นวิธีการเรียนที่ดีที่สุดสำหรับการเรียนรู้วิธีการชิม ถึงอย่างไรก็ตามบางองค์กร (APPs) นั้นเปิดหลักสูตรการเรียนการสอนทางไกลให้แก่ผู้สมัครที่สนใจอีกด้วย

รายชื่อขององค์กรที่สามารถสอนหลักสูตรคุณวุฒิโดย WSET (APPs) ถูกระบุบนเว็บไซต์ของ WSET, wsetglobal.com โปรดกรุณาติดต่อ APP นั้นๆเกี่ยวกับรายละเอียดของหลักสูตรได้โดยตรง

ถ้าคุณสนใจที่จะสมัครเป็น APP โปรดกรุณาติดต่อ APP Administration Team (หน่วยงานธุรการของ APP) ได้ที่ appadmin@wset.co.uk

8

เกี่ยวกับ WSET Awards

เกี่ยวกับ WSET Awards

WSET Awards เป็นส่วนงานรับรองคุณภาพของ Wine & Spirit Education Trust (ไวน์ แอนด์ สปีรिट เอ็ดดูเคชัน ทรัสต์) โดยรับรองคุณภาพของหลักสูตรที่ช่วยให้ผู้สนใจได้ศึกษาเรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และพัฒนาทักษะในการทดลองชิมของคนเหล่านั้น การพัฒนาและรับรองคุณภาพหลักสูตรของ WSET เป็นหน้าที่ของ WSET Awards แต่เพียงผู้เดียว

รัฐบาลสหราชอาณาจักรได้ก่อตั้งองค์กรที่ดูแลด้านหลักสูตรคุณภาพและระเบียบเกี่ยวกับการสอบคือ The Office of Qualifications and Examinations Regulation (OfQual) ซึ่งบางหลักสูตรของ WSET นั้นได้ถูกรับรองโดย OfQual โดยหมายเลขรับรองของบางหลักสูตรนั้นถูกระบุไว้ในบทที่ 7

WSET Awards มีระบบควบคุมการจัดการคุณภาพซึ่งดำเนินงานตามมาตรฐานของ **BS EN ISO 9001:2008** สำหรับการจัดการด้านหลักสูตรและระเบียบเกี่ยวกับการสอบในเรื่องความรู้ของผลิตภัณฑ์และทักษะการทดลองชิมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์



นโยบายเรื่องความเท่าเทียมและความหลากหลาย

WSET Awards ให้การสนับสนุนหลักของความเท่าเทียมและหลากหลายอย่างเต็มที่และมีหน้าที่รับผิดชอบเพื่อให้แน่ใจว่าผู้สมัครหลักสูตรทั้งหมดจะได้รับปฏิบัติอย่างยุติธรรมบนพื้นฐานความเท่าเทียม สามารถขอสำเนาของนโยบายหลักความเท่าเทียมและหลากหลายได้จาก APP Administration Team (หน่วยงานธุรการของ APP) ที่ appadmin@wset.co.uk

คำแถลงเรื่องการให้บริการลูกค้า

ขอบเขตการให้บริการและคุณภาพที่ลูกค้าพึงจะได้รับจาก WSET Awards นั้นถูกตีพิมพ์อยู่ในคำแถลงเรื่องการให้บริการลูกค้า ซึ่งสามารถขอสำเนาได้จาก APP Administration Team (หน่วยงานธุรการของ APP) appadmin@wset.co.uk

ในกรณีที่เกิดความไม่พอใจในการบริการที่ได้รับ กรุณาติดต่อ APP ของท่านก่อนในเบื้องต้น หากเรื่องดังกล่าวยังไม่ได้รับการแก้ไข กรุณาติดต่อ APP Administration Team (หน่วยงานธุรการของ APP) ที่ appadmin@wset.co.uk

โครงการรางวัลทุนการศึกษา

รางวัลทุนการศึกษาจะถูกรวมในแต่ละปีการศึกษาโดยเริ่มตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคมถึง 31 กรกฎาคม ผู้สมัครที่สอบได้คะแนนที่โดดเด่นอาจมีสิทธิ์ได้รับรางวัลทุนการศึกษา ทุนการศึกษาดูถูกจัดการบริหารโดย WSET Awards ผู้สมัครที่มีคุณสมบัติพร้อมจะถูกติดต่อโดย WSET Awards หลังจากจบปีการศึกษาในแต่ละปีเมื่อผลคะแนนการสอบทั้งหมดถูกตรวจทานและเปรียบเทียบ

มีทุนการศึกษาเป็นจำนวนมากที่เปิดรับสมัคร สามารถหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่หน้ารางวัลทุนการศึกษานเว็บไซต์ของ WSET, wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries.

โปรดทราบว่ารางวัลทุนการศึกษาไม่ได้อยู่ในรูปแบบการอนุมัติเงินเพื่อการศึกษาแต่อยู่ในรูปแบบของรางวัลที่ได้จากผลคะแนนสอบที่โดดเด่น



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

โลกแห่งความรู้

ไวน์ แอนด์ สปิริต เอ็ดดูเคชัน ทรัสต์
อินเตอร์เนชันแนล ไวน์ แอนด์ สปิริต เซ็นเตอร์
39-45 Bermondsey Street
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800
wset@wset.co.uk
wsetglobal.com

ฉบับที่ 1.1