



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

หลักสูตรประกาศนียบัตร  
ด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย  
WSET®

รายละเอียดและข้อกำหนด

Wine & Spirit Education Trust  
39–45 Bermondsey Street, London, SE1 3XF  
✉ wset@wsetglobal.com  
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2020, 2021  
Issue 1 in English, 2016  
Issue 1.1 in English (update with minor amendments), 2017  
Issue 1.2 in English (update with minor amendments), 2020  
Issue 2 in English (fully revised and updated), 2021

Thai translation © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2020, 2021  
Issue 1.1 translated into Thai, 2017  
Issue 1.2 (update with minor amendments) translated into Thai, 2020  
Issue 2 (fully revised and updated) translated into Thai, 2021

© ไวน์ แอนด์ สปีริต เอ็ดดูเคชัน ทรัสต์ 2016, 2017, 2020, 2021  
ฉบับที่ 1 ภาษาไทย 2016  
ฉบับที่ 1.1 ภาษาไทย (ปรับปรุงและแก้ไขเล็กน้อย) 2017  
ฉบับที่ 1.2 ภาษาไทย (ปรับปรุงและแก้ไขเล็กน้อย) 2020  
ฉบับที่ 2 ภาษาไทย (ปรับปรุงและแก้ไขอย่างสมบูรณ์) 2021

แปลภาษาไทย © ไวน์ แอนด์ สปีริต เอ็ดดูเคชัน ทรัสต์ 2017, 2020, 2021  
ฉบับที่ 1.1 แปลเป็นภาษาไทย 2017  
ฉบับที่ 1.2 (ปรับปรุงและแก้ไขเล็กน้อย) แปลเป็นภาษาไทย 2020  
ฉบับที่ 2 (ปรับปรุงและแก้ไขอย่างสมบูรณ์) แปลเป็นภาษาไทย 2021

สงวนลิขสิทธิ์ทั้งหมด ห้ามนำส่วนหนึ่งส่วนใดของเอกสารฉบับนี้ไปตีพิมพ์ซ้ำหรือดัดแปลงแก้ไขในรูปแบบใดๆ ไม่ว่าจะในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์หรือทางกลไก รวมถึงการถ่ายเอกสาร การบันทึก หรือการเก็บข้อมูลหรือระบบการรู้ข้อมูลใดๆ โดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรจากผู้จัดพิมพ์ก่อนล่วงหน้า

แปลโดย Welocalize  
แก้ไขต้นฉบับโดย Welocalize  
บรรณาธิการเชิงเทคนิค Suriyod Kalyanavongs  
พิสูจน์อักษรโดย Welocalize  
ออกแบบโดย Paul Barrett

---

# สารบัญ

---

บทนำ	4
<b>1</b> บทนำสำหรับหลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET	5
<b>2</b> ผลลัพธ์การเรียนรู้	6
<b>3</b> ตัวอย่างรายการสุราสำหรับทดลองชิม	11
<b>4</b> คำแนะนำและแนวทางในการสอบ	12
<b>5</b> ระเบียบปฏิบัติในการสอบ	13
<b>6</b> หลักสูตรคุณวุฒิของ WSET	16

---

---

## บทนำ

---

รายละเอียดและข้อกำหนดของหลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET นี้ ให้ข้อมูลที่จำเป็นสำหรับผู้สมัครเรียนและผู้สอนที่ได้รับอนุญาต (Approved Programme Providers (APP))

โดยมีเนื้อหาสาระสำคัญคือผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ได้จากหลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่นระดับ 1 ผู้สอน (APP) ควรเตรียมการสอนโดยอ้างอิงจากผลลัพธ์การเรียนรู้ในขณะที่ผู้สมัครเรียนควรใช้ผลลัพธ์การเรียนรู้สำหรับวางแผนการเรียน เนื่องจากข้อสอบถูกออกแบบขึ้นเพื่อทดสอบตามผลลัพธ์การเรียนรู้โดยเฉพาะ

รายละเอียดและข้อกำหนดในเอกสารนี้ยังให้ข้อมูลเกี่ยวกับตัวอย่างรายการสุราสำหรับทดลองชิม คำแนะนำเกี่ยวกับการสอบ และระเบียบปฏิบัติในการสอบ

ทั้งนี้ในส่วนท้ายสุดของเอกสารได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับหลักสูตรคุณวุฒิอื่นๆ ของ WSET

# 1

## บทนำสำหรับหลักสูตรประกาศนียบัตร ด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET

### จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

หลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่นระดับ 1 โดย WSET นี้มุ่งเน้นไปยังผู้สมัครที่แทบจะไม่มีหรือไม่มีความรู้เกี่ยวกับสุรากลั่นมาก่อน หลักสูตรนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อให้คำแนะนำที่เรียบง่ายแต่ครบถ้วนเกี่ยวกับสุรากลั่น และจะช่วยผู้ที่ต้องการทำความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับลักษณะที่สำคัญของสุรากลั่นแต่ละประเภท ตัวอย่างเช่น ผู้ที่ทำงานกับสุรากลั่นในภาคการค้าปลีกและบริการ

ผู้ที่สำเร็จหลักสูตรนี้จะสามารถจดจำประเภทของสุรากลั่นที่สำคัญ ทั้งยังสามารถอธิบายลักษณะรสชาติต่างๆ ของสุรากลั่นนั้นๆ ได้ รวมไปถึงรู้หลักการสำคัญในการผลิตคืออกเทลที่สมดุล ดังนั้นผู้ที่สำเร็จหลักสูตรจะสามารถตอบคำถามต่างๆ ของลูกค้าทั้งยังให้คำแนะนำและบริการเกี่ยวกับสุรากลั่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### โครงสร้างหลักสูตร

#### ผลลัพธ์การเรียนรู้

ผู้เรียนต้องผ่านผลลัพธ์การเรียนรู้ทั้งหมดสามข้อเพื่อบรรลุจุดมุ่งหมายของหลักสูตร

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ 1	จดจำและอธิบายจุดประสงค์ของขั้นตอนสำคัญในการผลิตสุรากลั่นและวิธีการกลั่นที่นิยมใช้อย่างแพร่หลาย
ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ 2	สามารถบอกประเภทและชนิดของสุรากลั่นที่สำคัญและไวน์ปรุงแต่งด้วยสมุนไพรและอธิบายลักษณะรสชาติของสุรากลั่นนั้นๆ ได้
ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ 3	รู้หลักการที่ใช้ในการผลิตคืออกเทลที่สมดุลและสามารถระบุชื่อตระกูลคืออกเทลหลักๆ

### ข้อกำหนดในการลงทะเบียนเรียน

ไม่มีข้อกำหนดใดๆ ในการลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET โปรดดูส่วนข้อกำหนดในการลงทะเบียนเรียนในหน้า 13 สำหรับข้อมูลคุณสมบัติเพิ่มเติม

### Total Qualification Time (TQT) และ Guided Learning Hours (GLH)

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

TQT สำหรับหลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่น ระดับ 1 คือ 6 ชั่วโมงของ GLH ซึ่งรวมถึงการสอบซึ่งเป็นเวลา 45 นาที

### หลักสูตรขั้นต่อไปที่แนะนำ

หลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET เป็นพื้นฐานที่ดีสำหรับการก้าวไปสู่หลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่น ระดับ 2 โดย WSET

# 2

## ผลลัพธ์การเรียนรู้

### ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ 1

จดจำและอธิบายจุดประสงค์ของขั้นตอนสำคัญในการผลิตสุรากลั่นและวิธีการกลั่นที่นิยมใช้อย่างแพร่หลาย

#### เกณฑ์การประเมิน

1. จดจำและอธิบายจุดประสงค์ของขั้นตอนสำคัญในการผลิตสุรากลั่นสี่ขั้นตอน
2. สามารถระบุวิธีการกลั่นสองประเภทและอธิบายการนำไปใช้รวมถึงสโตล์ของสุรากลั่นที่ถูกกลั่นโดยสองวิธีดังกล่าว
3. สามารถระบุขั้นตอนการผลิตที่ส่งผลต่อกลิ่น ความหวาน และสีของสุรากลั่น

#### ขอบเขตเกณฑ์การประเมิน

ขอบเขตเกณฑ์การประเมินที่ 1: สี่ขั้นตอนสำคัญของการผลิต	
ขั้นตอนสำคัญ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบเพื่อสร้างของเหลวที่มีน้ำตาล</li> <li>2. การหมักแอลกอฮอล์เพื่อสร้างของเหลวที่มีแอลกอฮอล์</li> <li>3. การกลั่นเพื่อเอทานอลเข้มข้นสำหรับการผลิตสุรากลั่น</li> <li>4. การดำเนินการหลังการกลั่นเพื่อปรับสี กลิ่น ความหวาน และดีกรีแอลกอฮอล์ในสุรากลั่น</li> </ol>
ขอบเขตเกณฑ์การประเมินที่ 2: ประเภทของวิธีการกลั่น	
พ็อตสติล (pot still)	การกลั่นเป็นชุด (Batch distillation) สุรากลั่นดีกรีแอลกอฮอล์ต่ำ = ความเข้มข้นของกลิ่นปานกลางถึงชัดเจน
คอลัมน์สติล (Column Still)	การกลั่นแบบต่อเนื่อง (continuous distillation) สุรากลั่นดีกรีแอลกอฮอล์ต่ำ = ความเข้มข้นของกลิ่นปานกลางถึงชัดเจน สุรากลั่นดีกรีแอลกอฮอล์สูง = ความเข้มข้นของกลิ่นเบาบางหรือไม่มีกลิ่น
ขอบเขตเกณฑ์การประเมินที่ 3: ขั้นตอนการผลิตที่ส่งผลต่อกลิ่น ความหวาน และสีของสุรากลั่น	
กลิ่น	วัตถุดิบ การหมักแอลกอฮอล์ ความแรงของแอลกอฮอล์จากการกลั่น สุรากลั่นที่ไม่ถูกบ่ม (unaged) การบ่มในโอ๊ค (โอ๊คใหม่และโอ๊คเก่า) การผสม (ความสม่ำเสมอและความซับซ้อน) การกลั่นซ้ำ การแช่ การใส่รสชาติตามธรรมชาติหรือรสชาติอื่นที่เข้ามา การเจือจางด้วยน้ำบริสุทธิ์
ความหวาน	การใส่น้ำตาล
สี	โอ๊ค สีคาราเมล วัตถุดิบแต่งสีตามธรรมชาติหรือสังเคราะห์

## ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ 2

สามารถบอกประเภทและชนิดของสุรากลั่นที่สำคัญและไวน์ปรุงแต่งด้วยสมุนไพรและอธิบายลักษณะรสชาติของสุรากลั่นนั้นๆ ได้

### เกณฑ์การประเมิน

1. สามารถบอกประเภทและชนิดของสุรากลั่นที่สำคัญและไวน์ปรุงแต่งด้วยสมุนไพรและอธิบายลักษณะกลั่นสำคัญของเครื่องดื่มนั้นๆ ได้
2. สามารถบอกชื่อวัตถุดิบหลักที่ถูกนำไปผลิตสุรากลั่นที่สำคัญของสุราแต่ละประเภทได้
3. สามารถระบุหลักสำคัญของขั้นตอนการผลิตที่มีอิทธิพลต่อคุณลักษณะของประเภทและชนิดของสุรากลั่นและไวน์ปรุงแต่งด้วยสมุนไพรที่สำคัญได้
4. สามารถบอกความหมายใจความสำคัญของคำศัพท์ที่ระบุบอกลักษณะของสุรากลั่นและไวน์ปรุงแต่งด้วยสมุนไพรแต่ละประเภทได้

### ขอบเขตเกณฑ์การประเมิน

ขอบเขตเกณฑ์การประเมินที่ 1, 2, 3 และ 4: ประเภทและชนิดของสุรากลั่นที่สำคัญ	
<b>Cognac (คอนยัค)</b>	
วัตถุดิบ	องุ่น
ขั้นตอนสำคัญในการผลิต	องุ่นต้องมาจากพื้นที่ที่กำหนด กลั่นสองครั้งโดยวิธีพ็อตสติล ต้องบ่มในถังไม้โอ๊คอย่างน้อยสองปี มีการผสม ใช้สีคาราเมล และมักแต่งรสชาติหวาน
คำศัพท์ที่สำคัญบนฉลาก	VS (บ่มอย่างน้อยที่สุดสองปี) VSOP (บ่มอย่างน้อยที่สุดสี่ปี) XO (บ่มอย่างน้อยที่สุด 10 ปี)
<b>Vodka (ว็อดก้า)</b>	
วัตถุดิบ	ใช้วัตถุดิบใดก็ได้ (ธัญพืชและมันฝรั่งเป็นวัตถุดิบดั้งเดิม)
ขั้นตอนสำคัญในการผลิต	ถูกกลั่นถึงปริมาณแอลกอฮอล์โดยปริมาตร (abv) 95 หรือ 96% โดยไม่มีการบ่ม
<b>Whisky/Whiskey (วิสกี้)</b>	
ขั้นตอนสำคัญในการผลิต	กระบวนการทำมอลต์บาร์เลย์เพื่อสร้างเอนไซม์ เอนไซม์ถูกสร้างโดยใช้มอลต์บาร์เลย์เพื่อเปลี่ยนแปลงเป็นน้ำตาล
<b>สกอตแลนด์</b>	
ชนิด	Single Malt Whisky (ซิงเกิ้ลมอลต์วิสกี้)
วัตถุดิบ	มอลต์บาร์เลย์
ขั้นตอนสำคัญในการผลิต	การกลั่นโดยวิธีพ็อตสติล ซึ่งต้องบ่มในถังไม้โอ๊คอย่างน้อยสามปี ต้องถูกกลั่นและบ่มในสกอตแลนด์ อาจใช้ดินพิกหรือไม้ใช้ก็ได้ มีการผสม ใช้สีคาราเมล
คำศัพท์ที่สำคัญบนฉลาก	Single (ซิงเกิ้ล), Malt Whisky (มอลต์วิสกี้)

## ผลลัพธ์การเรียนรู้

ชนิด	Blended Scotch Whisky (เบลนด์สก๊อตช์วิสกี้)
วัตถุดิบ	มอลต์บาร์เลย์ และธัญพืชอื่นๆ
ขั้นตอนสำคัญในการผลิต	ผสมวิสกี้จากมอลต์และธัญพืชอื่น ซึ่งต้องบ่มในถังไม้โอ๊คอย่างน้อยสามปี ต้องถูกกลั่นและบ่มในสกอตแลนด์ มีการผสม ใช้สีคาราเมล
คำศัพท์ที่สำคัญบนฉลาก	Blended Scotch Whisky
<b>สหรัฐอเมริกา</b>	
ชนิด	Bourbon (เบอร์เบิน)
วัตถุดิบ	ใช้ข้าวโพด (อย่างน้อย 51%) และธัญพืชอื่นๆ
ขั้นตอนสำคัญในการผลิต	กลั่นในคอลัมน์สตีลให้มีแรงตึงรีแอลกอฮอล์ต่ำ ในถังไม้โอ๊คที่เผาใหม่ สามารถทำได้ทุกที่ในสหรัฐอเมริกา เคนทักกีเป็นรัฐอันดับหนึ่งสำหรับการผลิตและการผสม
คำศัพท์ที่สำคัญบนฉลาก	Bourbon
ชนิด	Tennessee (เทนเนสซี)
วัตถุดิบ	ใช้ข้าวโพด (อย่างน้อย 51%) และธัญพืชอื่นๆ
ขั้นตอนสำคัญในการผลิต	เช่นเดียวกับเบอร์เบิน เว้นแต่จะสามารถกลั่นและบ่มในเทนเนสซีได้เท่านั้น และสุรากลั่นที่ผลิตขึ้นใหม่จะผ่านตัวกรองถ่านไม้เมเปิลก่อนการบ่ม
คำศัพท์ที่สำคัญบนฉลาก	Tennessee
ชนิด	Rye (ไรย์)
วัตถุดิบ	ใช้ข้าวไรย์ (อย่างน้อย 51%) และธัญพืชอื่นๆ
ขั้นตอนสำคัญในการผลิต	กลั่นให้มีแรงตึงรีแอลกอฮอล์ต่ำ ในถังไม้โอ๊คใหม่ สามารถทำได้ทุกที่ในสหรัฐอเมริกา มีการผสม
คำศัพท์ที่สำคัญบนฉลาก	Rye
<b>วิสกี้อื่นๆ</b>	
ชนิด	ไอร์แลนด์ แคนาดา ญี่ปุ่น



รัมแคริบเบียน	
วัตถุดิบ	อ้อย (น้ำอ้อย กากน้ำตาล)
ขั้นตอนสำคัญในการผลิต	มีตัวเลือกวัตถุดิบ การหมักแอลกอฮอล์ ตัวเลือกสตีล ความแรงของแอลกอฮอล์จากการกลั่น บ่มในถังไม้โอ๊ค ไม่ถูกบ่ม มีการผสม อาจใช้สีคาราเมลหรือไม่ก็ได้ มีการแต่งรสชาติหวาน (ไม่อนุญาตเสมอไป)
คำศัพท์ที่สำคัญบนฉลาก	<i>Rhum agricole (รัมอากริโกล)</i>
Tequila (เตกีล่า)	
วัตถุดิบ	Blue agave (บลูอะกาเว่)
ขั้นตอนสำคัญในการผลิต	บลูอะกาเว่ต้องมาจากพื้นที่ที่กำหนดเท่านั้น เปลี่ยนแปลงให้กลายเป็นน้ำตาลด้วยความร้อน ส่วนมากจะถูกกลั่นให้มีแอลกอฮอล์ดีกรีที่ต่ำ มีการผสม ใช้สีคาราเมล
คำศัพท์ที่สำคัญบนฉลาก	Tequila (เตกีล่า), Tequila 100% agave (เตกีล่า อะกาเว่ 100%) <i>Blanco (บลังโก่)/silver (ซิลเวอร์) oro (โอรโ)</i> / <i>joven (โฮเว่น)/gold (โกลด์)</i> <i>reposado (เรโปซาโด่) añejo (อันเนโฮ)</i>
สุรากลั่นที่แต่งรสชาติ	
ชนิด	วอดก้าที่แต่งรสชาติ จีน สุรากลั่นรสขม ค็อกเทลมิตเตอร์ สไปซ์รัม เหล้าลิเคียวร์
ขั้นตอนสำคัญในการผลิต	เหล้า gin ต้องมีรสชาติของผลจูนิเปอร์เป็นหลัก วัตถุดิบสำคัญจากพฤษชาติรสขม: เจนเซียน ควินิน ส้มที่มีรสขม เหล้าลิเคียวร์ต้องมีการแต่งรสชาติให้หวาน เหล้าลิเคียวร์สามารถผลิตโดยใช้ได้ทั้งสุรากลั่นที่เต็มไปด้วยรสชาติหรือไม่มีกลิ่น ครีม
คำศัพท์ที่สำคัญบนฉลาก	London Dry Gin (ลอนดอนดรายจิน)
ไวน์ปรุงแต่งด้วยสมุนไพร	
ชนิด	Vermouth (เวอร์มูต)
องค์ประกอบการผลิตที่สำคัญ	ไวน์ สุรากลั่นหลัก มีการแต่งรสชาติ (บางอย่างมีรสขม) เติมน้ำตาล ใช้สีคาราเมล

### ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ 3

รู้หลักการที่ใช้ในการผลิตค็อกเทลที่สมดุลและสามารถระบุชื่อตระกูลค็อกเทลหลักๆ

#### เกณฑ์การประเมิน

1. ระบุมาตรวัดสองชุดที่ใช้ผลิตค็อกเทลที่มีความสมดุล
2. ระบุชื่อตระกูลค็อกเทลหลักทั้งสี่และสามารถยกตัวอย่างจากแต่ละตระกูล

#### ขอบเขตเกณฑ์การประเมิน

ขอบเขตเกณฑ์การประเมินที่ 1: ความสมดุล	
มาตรวัดสองชุด	ความเข้มข้น (strong) เปรียบเทียบกับ ความเบาบาง (weak) รสขมและ/หรือความเปรี้ยว เปรียบเทียบกับ รสหวาน

  

ขอบเขตเกณฑ์การประเมินที่ 2: ตระกูลค็อกเทล	
ค็อกเทลที่มี สুরากลับโดดเด่น (spirit-forward)	Old Fashioned (โอดด์แฟชั่น), Sazerac (ซาเซรัค), Rusty Nail (รัสตีเนล), Manhattan (แมนฮัตตัน), Martini (มาร์ตินี่), Negroni (เนโกรนี)
เดอะชอร์ทชาวเออร์ (the short sour)	Pisco Sour (พิสโก้ชาวเออร์), Whiskey Sour (วิสกี้ชาวเออร์), Daiquiri (ไดกีร์), Sidecar (ไซด์คาร์), Margarita (มาร์กาไรต้า), Clover Club (โคลเวอร์คลับ)
เดอะไฮบอล (The highball)	Cuba Libre (คิวบาเลียส), Greyhound (เกรย์ฮาวด์), Horse's Neck (ฮอร์สเน็ค)
เดอะลองชาวเออร์ (The long sour)	Tom Collins (ทอมคอลลินส์), Paloma (ปาโลมา), French 75 (เฟรนช์ 75), Mojito (โมฮิตโต้), Singapore Sling (สิงคโปร์สลิง)

# 3

## ตัวอย่างรายการสุราสำหรับทดลองชิม

---

- A Vodka (ว็อดก้า)
- A VSOP Cognac (VSOP คอนยัค)
- A peated Single Malt Scotch Whisky (ซิงเกิลมอลต์สก๊อตช์วิสกี้รมควันดินพื้ก)
- An unpeated Single Malt Scotch Whisky (ซิงเกิลมอลต์สก๊อตช์วิสกี้ไม่รมควันดินพื้ก)
- A Bourbon (เบอร์เบิ้น)
- Two molasses-based rums (รัมจากน้ำตาลสองชนิด)
- A 100% Agave *Blanco* Tequila (บลังโกเตกีล่าอะกาเว่ 100%)
- A London Dry Gin (ลอนดอนดรายจิ้น)
- A Vermouth (เวอร์มูต)

# 4

## คำแนะนำและแนวทางในการสอบ

### การจัดการเกี่ยวกับการสอบ

การสอบถูกจัดการโดยผู้สอนที่ได้รับอนุญาต (APP) จาก WSET ผู้สอน (APP) ต้องปฏิบัติตามนโยบายและขั้นตอนของ WSET ที่กำหนดไว้ในคู่มือ APP

### วิธีการประเมิน

ผู้สมัครเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET จะถูกประเมินโดย การสอบปรนัยทางทฤษฎี แบบปิดหนังสือโดยมีจำนวนทั้งหมด 30 ข้อและใช้เวลาทำข้อสอบไม่เกิน 45 นาที คำถามแต่ละข้อมีคำตอบที่ถูกต้องเพียง คำตอบเดียวซึ่งควรระบุไว้ (ก) กระจายคำตอบที่อ่านได้จากคอมพิวเตอร์ หรือ (ข) คอมพิวเตอร์/อุปกรณ์อื่นๆ ขึ้นอยู่กับ วิธีการส่งการประเมิน คำแนะนำแบบเต็มเกี่ยวกับวิธีการทำแบบทดสอบจะได้รับในวันที่ทำการสอบ

คำถามแต่ละข้อมีค่าหนึ่งคะแนนและจะไม่มีการหักคะแนนออกในกรณีที่ผู้สอบตอบคำถามผิด ผู้สมัครเรียนจำเป็นต้อง ทำข้อสอบให้ได้อย่างน้อยที่สุด 70 เปอร์เซ็นต์เพื่อที่จะผ่านหลักสูตร

### เกี่ยวกับการสอบของหลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET

ข้อสอบทั้งหมดอ้างอิงจากผลลัพธ์การเรียนรู้ที่เผยแพร่และเอกสารการสอบจะถูกรวบรวมอย่างรอบคอบเพื่อสะท้อน เนื้อหานี้ เอกสารประกอบการเรียนที่แนะนำ (*ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสุรากลั่น*) ประกอบด้วยข้อมูลที่สำคัญในการตอบ คำถามเหล่านี้

โดยตารางด้านล่างแสดงถึงค่าน้ำหนักคะแนนของข้อสอบ

ผลลัพธ์การเรียนรู้	คำถามปรนัย (1 คะแนนต่อคำถาม)
1	5
2	20
3	5
	<b>30 คะแนน</b>

# 5

## ระเบียบปฏิบัติในการสอบ

### 1 ข้อกำหนดในการเข้าสอบ

#### 1.1 คุณสมบัติในการสอบ

- 1.1.1 ผู้สมัครสอบหลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET จะต้องมียุไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ตามกฎหมายว่าด้วยการซื้อเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในประเทศที่ผู้สมัครจะทำการสอบหรือสมัครสอบในฐานะนักเรียนที่ลงเรียนหลักสูตรแบบเต็มเวลาหรือ ได้รับการอนุญาตจากผู้ปกครองตามกฎหมาย
- 1.1.2 ไม่มีข้อห้ามใดๆ ที่ผู้สมัครจะสมัครหลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET พร้อมกันกับหลักสูตรประกาศนียบัตรอื่นๆ
- 1.1.3 ผู้สมัครที่มีอายุต่ำกว่าอายุตามกฎหมายว่าด้วยการซื้อเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในประเทศที่ผู้สมัครจะทำการสอบหรือ ผู้สมัครที่เลือกจะไม่ทดลองชิมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ด้วยเหตุผลด้านสุขภาพหรือศาสนา ผู้สมัครดังกล่าวจะไม่ได้รับอนุญาตให้ทดลองชิมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในระหว่างหลักสูตร ถึงกระนั้น ผู้สมัครยังสามารถลงทะเบียนเรียนและผ่านหลักสูตรได้

#### 1.2 ข้อแนะนำก่อนการเรียน

- 1.2.1 ผู้สมัครไม่จำเป็นต้องมีความรู้หรือประสบการณ์เกี่ยวกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์มาก่อน
- 1.2.2 ผู้สมัครที่ใช้ภาษาอังกฤษซึ่งไม่ใช่ภาษาแรกขอแนะนำอย่างยิ่งให้มีคะแนน IELTS ที่ 6 คะแนนขึ้นไปหรือสามารถแสดงให้เห็นถึงระดับความสามารถที่เทียบเท่า
- 1.2.3 ผู้สมัครที่ใช้ภาษาอื่นควรมีระดับความสามารถในการอ่านและเขียนเทียบเท่าสำหรับภาษาที่ใช้ในการสอบ

### 2 รูปแบบและผลลัพธ์

2.1 หลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET ประเมินการสอบโดยข้อสอบปรนัยทางทฤษฎีแบบปิดหนังสือ มีเวลา 45 นาทีในการทำข้อสอบ โดยมีคำถามทั้งหมด 30 ข้อ มีคะแนนข้อละหนึ่งคะแนน

2.2 ผลสอบจะถูกประกาศโดย WSET Awards ตามเงื่อนไขด้านล่าง:

- WSET จะออกผลคะแนนของผู้สมัครทั้งหมดแล้วส่งไปยังผู้สอน (APP) เพื่อดำเนินการแจ้งผลสอบให้ผู้สมัครแต่ละคน เมื่อ WSET ได้รับข้อสอบแล้วจะใช้เวลาภายในสองสัปดาห์สำหรับการออกผลคะแนน
- หลังจากนั้น WSET จะส่งจดหมายบันทึกผลคะแนนของผู้สมัครและประกาศนียบัตรให้ผู้สอน (APP) ทางไปรษณีย์ เพื่อดำเนินการส่งต่อไปยังผู้สมัครแต่ละคน

2.3 ผลสอบจะถูกแบ่งระดับเกรดดังต่อไปนี้

คะแนน 70% หรือสูงกว่า	ผ่าน
คะแนน 69% หรือต่ำกว่า	ไม่ผ่าน
WSET ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงเกณฑ์เกรดที่เผยแพร่ข้างต้น	

### 3 การปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสม

- 3.1 สำหรับผู้สอบที่มีความต้องการพิเศษใดๆ เกี่ยวกับการสอบและมีหนังสือรับรองส่วนบุคคล จะต้องแจ้งให้เจ้าหน้าที่และผู้สอนทราบถึงความต้องการนั้นๆ ณ วันเวลาที่ลงทะเบียนเรียน ผู้สมัครสอบและเจ้าหน้าที่สามารถติดต่อเพื่อหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ WSET
- 3.2 WSET มีนโยบายเกี่ยวกับผู้สมัครดังกล่าวว่าจะต้องไม่ได้รับความเสียเปรียบใดๆ ระหว่างการสอบ ผู้สมัครสอบมีหน้าที่แจ้งผู้สอน (APP) สำหรับความต้องการพิเศษใดๆ ในการสอบ ณ วันเวลาที่ลงทะเบียนเรียน

### 4 การสอบซ่อม

- 4.1 ผู้สมัครสอบสามารถสอบซ่อมได้ในกรณีที่สอบไม่ผ่าน โดยไม่มีการจำกัดจำนวนครั้งในการสอบซ่อม
- 4.2 ผู้สมัครที่สอบผ่านแล้วไม่สามารถทำการสอบใหม่เพื่อปรับปรุงเกรดของตนได้

### 5 ขั้นตอนและข้อกำหนดในการสอบ

- 5.1 โดยการลงทะเบียนสำหรับการสอบ WSET ผู้สมัครยอมรับเงื่อนไขต่อไปนี้:
  - ผู้สมัครจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติที่ไม่เป็นธรรมหรือไม่สุจริตในส่วนใดส่วนหนึ่งของการสอบ การทุจริตต่อหน้าที่หรือการประพฤติมิชอบจะได้รับการตรวจสอบตามนโยบาย WSET ที่เผยแพร่และอาจนำไปสู่การลงโทษรวมถึงการตัดสิทธิ์จากการสอบ
  - ก่อนการสอบ ผู้สมัครทุกคนจะต้องแสดงหลักฐานยืนยันตัวตนในรูปแบบของบัตรประจำตัวที่มีรูปถ่าย
  - การสอบจะต้องเสร็จสิ้นในเวลาที่กำหนด
  - ห้ามมีเอกสารอ้างอิงทุกชนิดในครอบครอง
  - เมื่อรับทราบข้อกำหนดในการสอบแล้ว ผู้สอบห้ามพูดคุยหรือสื่อสารด้วยวิธีใดๆ กับผู้สอบคนอื่นๆ จนกว่าจะออกจากห้องสอบหรือมีการประกาศสิ้นสุดการสอบ
  - ในระหว่างการสอบ ผู้เข้าสอบจะได้รับอนุญาตให้มีสิ่งของต่อไปนี้เท่านั้น ได้แก่ ปากกา ดินสอ ยางลบ และน้ำดื่ม
  - ผู้สอบไม่สามารถถ่ายรูปเอกสารการสอบ เปิดเผยเนื้อหาภายในข้อสอบให้กับผู้อื่น หรือกระทำการคัดลอกหรือทำซ้ำในรูปแบบใดๆ ห้ามใช้อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ทุกชนิดนอกเหนือจากคอมพิวเตอร์หรืออุปกรณ์พกพาที่ใช้ในการสอบ
  - ต้องปิดโทรศัพท์มือถือ (ที่ไม่ได้ใช้ในบริบทการคุมสอบระยะไกล) และวางให้พื้นสายตา ห่างจากโต๊ะสอบ
  - ห้ามใช้ “อุปกรณ์เตือนชนิดส่งเสียงดัง” ในนาฬิกาทุกชนิด

#### การสอบแบบตัวต่อตัว

- ผู้สอบไม่สามารถออกจากห้องสอบได้จนกว่าจะผ่านพ้น 15 นาทีแรกของการสอบ
- ผู้สอบที่มาถึงห้องสอบภายหลังเวลาเริ่มต้นสอบที่เผยแพร่ไปแล้วจะไม่ได้รับอนุญาตให้สอบหากมีผู้สอบคนใดคนหนึ่งทำข้อสอบเสร็จสิ้นและออกจากห้องสอบเป็นที่เรียบร้อยแล้ว
- ผู้สอบที่มาสายอาจจะได้รับอนุญาตเข้าห้องสอบได้ ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของผู้คุมสอบและต้องไม่ส่งผลกระทบต่อผู้เข้าสอบท่านอื่นๆ ถึงกระนั้นในสถานการณ์ปกติแล้วผู้สอบจะไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าห้องสอบถ้ามาสายเกินกว่า 30 นาทีหลังจากเวลาเริ่มต้นสอบที่เผยแพร่ไปแล้ว
- เมื่อการสอบได้เริ่มต้นขึ้น ผู้สอบไม่สามารถออกจากห้องสอบและกลับเข้ามาได้ใหม่ได้นอกจากจะมีผู้คุมสอบติดตามไปด้วยตลอดระยะเวลาที่ออกจากห้องสอบ
- ผู้สอบที่ทำข้อสอบเสร็จเรียบร้อยแล้วสามารถออกจากห้องสอบได้ก่อน 10 นาทีสุดท้ายของเวลาในการสอบ ทั้งนี้เพื่อไม่ให้เป็นการรบกวนผู้สอบคนอื่นๆ และห้ามไม่ให้กลับเข้าห้องสอบอีก
- ผู้คุมสอบไม่สามารถให้คำแนะนำ แปล หรือแสดงความคิดเห็นใดๆ เกี่ยวกับคำถามในข้อสอบ
- ผู้สอบคนใดที่สงสัยว่าประพฤติมิชอบจะถูกเชิญให้ออกจากห้องสอบทันที
- ห้ามนำกระดาษคำถามออกจากห้องสอบโดยเด็ดขาด ผู้สอบคนใดที่ไม่ได้ส่งกระดาษคำถามพร้อมกับกระดาษคำตอบจะถูกตัดสินว่ามีความผิดฐานทุจริตในการสอบ

## ระเบียบปฏิบัติในการสอบ

### การคุมสอบระยะไกล

- คำแนะนำที่ชัดเจนเกี่ยวกับวิธีการจัดการการสอบที่ควบคุมจากระยะไกลและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องจะมอบให้กับผู้สมัครที่เกี่ยวข้องล่วงหน้าก่อนการสอบ
- 5.2 ผู้สอบต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้คุมสอบ การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำอาจทำให้ผลการสอบของผู้สมัครนั้นเป็นโมฆะ
  - 5.3 WSET ขอสงวนสิทธิ์ในการยกเว้นผู้สมัครอย่างถาวรหากมีความผิดปกติหรือพบข้อบกพร่องจากคุณสมบัติของผู้สมัครของ WSET
  - 5.4 กระจายคำถามและกระจายคำตอบเป็นทรัพย์สินของ WSET และจะไม่ส่งคืนกลับให้ผู้สอบแต่อย่างใด

## 6 คำร้องขอความคิดเห็น คำร้องขอพิจารณาผลคะแนนสอบ และการอุทธรณ์

- 6.1 ผู้สมัครที่มีความต้องการจะให้พิจารณาผลคะแนนสอบอีกครั้งหรือต้องการความเห็นเกี่ยวกับผลคะแนนสอบจะต้องติดต่อผู้สอน (APP) เพื่อรับแบบฟอร์ม แบบฟอร์มจะต้องถูกกรอกให้เรียบร้อยและนำส่งไปยัง WSET พร้อมชำระค่าธรรมเนียมในการร้องขอภายในหกสัปดาห์หลังวันสอบ คำร้องใดๆ ที่ได้รับภายนอกกรอบเวลาดังกล่าวจะไม่ถูกพิจารณา ผลของคำร้องจะถูกประกาศภายในสองสัปดาห์หลังจาก WSET ได้รับคำร้องนั้นแล้ว
- 6.2 ผู้สมัครคนใดที่ไม่พอใจผลของคำร้องที่เกี่ยวกับการสอบควรติดต่อผู้สอน (APP) และขอ Appeal against Enquiry Application Form (แบบฟอร์มอุทธรณ์) หลังจากกรอกรายละเอียดเรียบร้อยแล้วจะต้องนำส่งแบบฟอร์มไปยัง WSET พร้อมชำระค่าธรรมเนียมตามความเหมาะสมภายใน 10 วันของเวลาทำการหลังจากวันประกาศผลคำร้องขอพิจารณาเกี่ยวกับการสอบนั้นๆ การอุทธรณ์ใดๆ ที่ได้รับภายนอกกรอบเวลาดังกล่าวจะไม่ถูกพิจารณา ผลของคำอุทธรณ์จะถูกประกาศภายในสองสัปดาห์หลังจาก WSET ได้รับคำอุทธรณ์นั้นแล้ว

## 7 ความพึงพอใจของผู้สมัคร

- 7.1 ถ้าผู้สมัครมีเรื่องร้องเรียนใดๆ เกี่ยวกับผู้สอน (APP) เช่น การบริการที่ควรจะได้รับ หรือการปฏิบัติไม่ตรงมาตรฐานของเงื่อนไขการจัดการ การสอน หรือการจัดสอบ ผู้สมัครควรร้องเรียนไปยังผู้สอน (APP) ในเบื้องต้น หากเรื่องดังกล่าวยังไม่ได้รับการแก้ไขให้เป็นไปตามความพึงพอใจของผู้สมัคร ผู้สมัครสามารถร้องเรียนไปยังทีมประกันคุณภาพของเรา โดยส่งอีเมลไปที่ [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) ทุกๆ คำร้องเรียนจะถูกเก็บเป็นความลับ แต่ถึงกระนั้น WSET ไม่สามารถตอบรับคำร้องเรียนที่ไม่ระบุตัวตนได้

## 8 ขั้นตอนทั่วไป

- 8.1 WSET มีความคาดหวังอย่างสมเหตุสมผลว่าพนักงานและผู้ที่เป็นตัวแทนของ WSET ในการเป็นผู้สอน (APP) ของเราจะได้รับการปฏิบัติอย่างมืออาชีพและด้วยความเคารพในขณะที่พวกเขาปฏิบัติงาน พฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมรวมถึงการล่วงละเมิดทางวาจาหรือทางร่างกาย การเรียกร้องอย่างต่อเนื่องหรือไม่เป็นความจริง หรือการคุกคามที่ก่อให้เกิดความเครียดต่อเจ้าหน้าที่จะถือว่าเป็นการประพฤติมิชอบและอาจนำไปสู่การยกเว้นอย่างถาวรจากคุณสมบัติของผู้สมัครของ WSET

## 9 ระเบียบปฏิบัติในการสอบ

- 9.1 WSET ขอสงวนสิทธิ์ในการเพิ่มเติมหรือปรับเปลี่ยนกฎระเบียบต่างๆ เหล่านี้ตามความสมควร

# 6

## เกี่ยวกับหลักสูตรคุณวุฒิต่างๆ ของ WSET

WSET มีหลักสูตรคุณวุฒิที่ครอบคลุมเกี่ยวกับสาเก ไวน์ และสุรากลั่น โดยมีหลักสูตรทั้งหมดดังนี้

หลักสูตรประกาศนียบัตรด้านไวน์ ระดับ 1 โดย WSET® (600/1504/4)  
หลักสูตรประกาศนียบัตรด้านไวน์ ระดับ 2 โดย WSET® (603/4432/5)  
หลักสูตรประกาศนียบัตรด้านไวน์ ระดับ 3 โดย WSET® (601/6352/5)  
ประกาศนียบัตรด้านไวน์ ระดับ 4 โดย WSET®

หลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่น ระดับ 1 โดย WSET® (600/1501/9)  
หลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่น ระดับ 2 โดย WSET® (600/1507/X)  
หลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสุรากลั่น ระดับ 3 โดย WSET®

หลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสาเก ระดับ 1 โดย WSET® (603/2051/5)  
หลักสูตรประกาศนียบัตรด้านสาเก ระดับ 3 โดย WSET® (603/2066/7)

หลักสูตรประกาศนียบัตรด้านเบียร์ ระดับ 1 โดย WSET® (เปิดตัวในปี 2022)  
หลักสูตรประกาศนียบัตรด้านเบียร์ ระดับ 2 โดย WSET® (เปิดตัวในปี 2022)

สามารถหาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักสูตรต่างๆ ได้ที่เว็บไซต์ของ WSET ที่ [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

### ระเบียบปฏิบัติ

WSET ได้รับการยอมรับว่าเป็นองค์กรที่มอบรางวัลโดย Ofqual ซึ่งเป็นหน่วยงานกำกับดูแลด้านคุณสมบัติและการสอบภาษาอังกฤษ ในกรณีที่เป็นไปได้ หมายเลขการรับรองของ Ofqual จะแสดงอยู่ถัดจากหัวข้อคุณสมบัติด้านบน

WSET มีระบบควบคุมการจัดการคุณภาพซึ่งดำเนินงานตามมาตรฐานของ **BS EN ISO 9001** สำหรับการจัดการด้านหลักสูตรและระเบียบเกี่ยวกับการสอบในเรื่องความรู้ของผลิตภัณฑ์และทักษะการทดลองชิมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์



### นโยบายเรื่องความเท่าเทียมและความหลากหลาย

WSET ให้การสนับสนุนหลักการของความเท่าเทียมและความหลากหลายอย่างเต็มที่และมีหน้าที่รับผิดชอบเพื่อให้แน่ใจว่าผู้สมัครหลักสูตรทั้งหมดจะได้รับการปฏิบัติอย่างยุติธรรมบนพื้นฐานความเท่าเทียม สามารถขอรับสำเนานโยบายความหลากหลายและความเท่าเทียมได้จากทีมประกันคุณภาพ โดยส่งอีเมลไปที่ [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com)



### คำแถลงเรื่องการให้บริการลูกค้า

ขอบเขตการให้บริการและคุณภาพที่ลูกค้าพึงจะได้รับจาก WSET นั้นถูกตีพิมพ์อยู่ในคำแถลงเรื่องการให้บริการลูกค้า สามารถขอรับสำเนาได้จากทีมประกันคุณภาพโดยส่งอีเมลไปที่ [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com)

ในกรณีที่เกิดความไม่พอใจในการบริการที่ได้รับ กรุณาติดต่อ APP ของท่านก่อนในเบื้องต้น หากไม่ได้รับการแก้ไขปัญหา โปรดติดต่อทีมประกันคุณภาพโดยส่งอีเมลไปที่ [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com)

### รางวัล WSET

ผู้สมัครที่มีคะแนนที่โดดเด่นในการสอบอาจมีสิทธิ์ได้รับรางวัลและจะได้รับการติดต่อจาก WSET หากจำเป็น สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับรางวัล โปรดไปที่: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## โลกแห่งความรู้

---

Wine & Spirit Education Trust  
International Wine & Spirit Centre  
39-45 Bermondsey Street  
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800  
✉ [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

ฉบับที่ 2