

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ  
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย  
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

ประภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว  
ชื่อวิชา ทักษะการประกอบอาหารโรงแรม  
สาขาวิชาการโรงแรม  
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ  
วิชา ทักษะการประกอบอาหารโรงแรม ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

\*\*\*\*\*

### 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อส่งเสริมทักษะด้านการประกอบอาหารโรงแรมให้กับนักศึกษา
- 1.2 เพื่อให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อยกระดับทักษะฝีมืออาชีพของนักศึกษา

### 2. คุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน

#### 2.1 คุณสมบัติทั่วไป

- 2.1.1 เป็นนักเรียน นักศึกษา ระบบปกติ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท ของสถานศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในโรงเรียนเอกชน ประเภทอาชีวศึกษาโดยกำหนดอายุไม่เกิน 25 ปี และได้ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช. , หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส. ในสถานศึกษาดังกล่าวมาไม่น้อยกว่า 1 ภาคเรียน
- 2.1.2 นักเรียน นักศึกษา ทุกคนมีสิทธิ์สมัครเข้าแข่งขัน/ประกวดตามระดับการศึกษานั้น ๆ โดยไม่มีการแยกสาขาวิชา
- 2.1.3 สถานศึกษาคัดเลือกนักเรียน นักศึกษาเข้าแข่งขัน/ประกวด ในระดับการศึกษานั้น ๆ รายวิชาละไม่เกิน 5 คน สำหรับประเภทบุคคล และไม่เกิน 3 ทีมสำหรับประเภททีมหรือตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในแต่ละประเภท
- 2.1.4 นักเรียนนักศึกษาจะสมัครเข้าแข่งขันประเภททักษะวิชาชีพ สาขาวิชาใดก็ได้โดยมีสิทธิ์เข้าแข่งขัน 1 รายวิชาเท่านั้น
- 2.1.5 นักเรียนนักศึกษา ที่เคยได้รับรางวัลเกียรติบัตรเหรียญทองในรายวิชา ของปีการศึกษาที่ผ่านมา ไม่มีสิทธิ์เข้าแข่งขันในรายวิชาเดิม

#### 2.2 คุณสมบัติเฉพาะของผู้เข้าร่วมการแข่งขัน

- 2.2.1 เป็นนักเรียน นักศึกษา กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช. สาขาวิชาการโรงแรม
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันสถาบันละ 1 ทีม ทีมละ 3 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 เข้าแข่งขันจะต้องแต่งกายในชุดปฏิบัติการอาหารหรือชุดเชฟ
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

### 3. กติกาการแข่งขัน

- 3.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันจะต้องทำอาหารดังต่อไปนี้
  - อาหารเรียกน้ำย่อย
  - อาหารจานหลัก
  - ผลไม้ตามฤดูกาล

โดยผู้แข่งขันต้องคิดรายการอาหารเองและต้องเป็นอาหารไทยเท่านั้น ใช้เวลาในการประกอบอาหาร

1 ชั่วโมง 30 นาที (สามารถคิดมาก่อนแข่งขันได้)

3.2 ทีมผู้เข้าแข่งขันจะต้องทำอาหารทั้งหมด 2 ชุด

- สำหรับจัดแสดงหรือโชว์ 1 ชุด

- สำหรับคณะกรรมการตัดสิน 1 ชุด

3.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันมาเอง โดยอนุญาตให้ล้างและทำความสะอาดได้แต่ไม่อนุญาตให้ปอก หั่น สับ โขลกพริก ฯลฯ มาล่วงหน้า

3.4 ผู้เข้าแข่งขันจัดทำรายการ ส่วนผสม และวิธีประกอบอาหาร จำนวน 2 ชุด ส่งคณะกรรมการตัดสิน

3.5 ผู้เข้าแข่งขันต้องมานำเสนอเมนูอาหารให้กรรมการ ไม่เกิน 5 นาที โดยนำเสนอเป็นภาษาไทย

#### 4. สมรรถนะรายวิชา

4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม ประเภทของครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ ที่ใช้ในงานครัว

4.2 เลือกซื้ออาหารสด แห้ง เตรียมและจัดตกแต่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เก็บรักษา อาหารอย่างถูกวิธี ตามตำรับอาหาร

4.3 ปฏิบัติการเตรียมอาหาร ตามตำรับอาหาร

#### 5. วิธีดำเนินการสอบ

5.1 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องมารายงานตัวในวัน และเวลาที่กำหนดก่อนเวลาแข่งขันอย่างน้อย 1 ชั่วโมง เพื่อเข้าประชุมฟังคำชี้แจงจากกรรมการและจับสลากลำดับการแข่งขัน

5.2 ผู้เข้าแข่งขันต้องอยู่ในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้ ไม่ออกนอกบริเวณจนกว่าจะจบการแข่งขัน และห้ามบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้แข่งขันเข้ามาในบริเวณที่จัดเตรียมสำหรับผู้แข่งขัน

5.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมอุปกรณ์ในการแข่งขันให้ครบและพร้อมในการแข่งขัน

#### 6. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

6.1 วัตถุดิบต่าง ๆ ในการประกอบอาหาร

6.2 ภาชนะต่าง ๆ ในการใส่อาหาร

6.3 อุปกรณ์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร

#### 7. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้

7.1 โต๊ะในการประกอบอาหาร จำนวน 2 ตัว ต่อทีม

7.2 ถังขยะ

7.3 เตาหุงต้ม

#### 8. เกณฑ์การให้คะแนน

8.1 กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดหาคณะกรรมการตัดสินที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม

## 8.2 เกณฑ์การให้คะแนน

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
1	<b>Mise en place</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่จะนำมาประกอบอาหาร</li> <li><input type="checkbox"/> การเตรียมวัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหาร ครบตามเมนู</li> </ul>	20
2	<b>Cooking Skills</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> ปฏิบัติงานตามขั้นตอน</li> <li><input type="checkbox"/> ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน</li> <li><input type="checkbox"/> เทคนิคทางด้าน การประกอบอาหาร</li> </ul>	30
3	<b>Hygiene</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> พื้นที่การทำงาน</li> <li><input type="checkbox"/> วัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหาร</li> <li><input type="checkbox"/> สุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบอาหาร</li> <li><input type="checkbox"/> บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน (การแต่งกายที่เหมาะสม)</li> </ul>	15
4	<b>Service</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> เสิร์ฟอาหารได้ครบถ้วนตามองค์ประกอบที่กำหนด</li> <li><input type="checkbox"/> การรักษาเวลาในการแข่งขัน</li> </ul>	10
5	<b>Presentation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> การตกแต่งจานอาหาร</li> <li><input type="checkbox"/> การนำเสนอผลงาน (ไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที)</li> </ul>	10
6	<b>Taste</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> รสชาติของอาหาร</li> </ul>	15
<b>รวม</b>		<b>100</b>

## 9. เกณฑ์การพิจารณารางวัล

การตัดสินผลการแข่งขัน/ประกวด กำหนดคะแนนเพื่อเป็นเกณฑ์มาตรฐานการตัดสิน ดังนี้

คะแนน 90.00 - 100	คะแนน	เกียรติบัตรเหรียญทอง
คะแนน 80.00 - 89.99	คะแนน	เกียรติบัตรเหรียญเงิน
คะแนน 70.00 - 79.99	คะแนน	เกียรติบัตรเหรียญทองแดง
คะแนน 60.00 - 69.99	คะแนน	เกียรติบัตรชมเชย

## 10. คณะกรรมการตัดสิน

- 1.
- 2.
- 3.



การศึกษาสร้างคน  
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม

รายวิชา ทักษะการประกอบอาหารโรงแรม ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ชื่อ/ทีม ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน				
		2 คะแนน	4 คะแนน	6 คะแนน	8 คะแนน	10 คะแนน
1.1	Mise en place เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่จะนำมา ประกอบอาหาร (หากนำมาไม่ครบ ตัดชั้น ละ 2 คะแนน					
1.2	การเตรียม วัตถุดิบที่จะนำมา ประกอบอาหาร (หากเตรียมมาไม่ครบ ตัดชั้นละ 1 คะแนน					
2.1	Cooking skills ปฏิบัติงานตามขั้นตอนการประกอบ อาหาร ประกอบด้วย - ล้างวัตถุดิบก่อนปรุงเสมอ - จัดเตรียมคัตเตอร์วัตถุดิบ - หั่นวัตถุดิบและจัดใส่ภาชนะ - จัดเรียงเครื่องปรุงสำหรับเตรียม ปรุง - ชั่ง วัด ตวง เครื่องปรุงก่อนทุกครั้ง (หากไม่ทำข้อหนึ่งใด หัก คะแนน ข้อ ละ 1 คะแนน					
2.2	ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน ประกอบด้วย - ตรวจสอบแก๊สก่อนเปิดทุกครั้ง - ตรวจสอบหัวแก๊สก่อนจุดไฟถึงทุก ครั้ง					

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- วางมีไว้โดยหันคมออกนอกจากตัวเสมอ</li> <li>- ไม่ทำมีดบาดมือ</li> <li>- ไม่ทำให้เกิดการลวกมือโดยของร้อน</li> </ul> <p>(หากไม่ทำข้อหนึ่งข้อใด หักคะแนนข้อละ 1 คะแนน</p>					
2.3	<b>เทคนิคในการประกอบอาหาร</b> ใช้เทคนิค <ul style="list-style-type: none"> <li>- การหั่น</li> <li>- การตัด</li> <li>- เทคนิคการปรุงอาหาร</li> <li>- เทคนิคการทอดหรืออบอาหาร</li> <li>- เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบ</li> </ul> <p>( หากไม่ทำข้อหนึ่งข้อใด หักคะแนนข้อละ 1 คะแนน</p>					
	<b>เกณฑ์การให้คะแนน</b>	<b>ค่าคะแนน</b>				
		1 คะแนน	2 คะแนน	3 คะแนน	4 คะแนน	5 คะแนน
3.1	<b>Hygiene ความสะอาด</b> <b>พื้นที่การทำงาน</b> ประกอบด้วย <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีความสะอาดในพื้นที่เตรียมอาหาร</li> <li>- มีความสะอาดในพื้นที่ปรุงอาหาร</li> <li>- มีความสะอาดในพื้นที่รอบรอบ ๗ ข้างผู้ปรุงอาหาร</li> <li>- มีความสะอาดในชุดของผู้ปรุงอาหาร</li> <li>- มีความสะอาดบริเวณล้างภาชนะของผู้ปรุงอาหาร</li> </ul> <p>( หากไม่ทำข้อหนึ่งข้อใด หักคะแนนข้อละ 1 คะแนน</p>					

3.2	<p><b>ความสะอาด วัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหาร</b></p> <p>ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีความสะอาดของอุปกรณ์ทุกชิ้นที่ใช้ในการประกอบอาหาร</li> </ul> <p>(หากพบความสกปรกของอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร หัก คะแนนขึ้นละ 1 คะแนน)</p>					
3.3	<p><b>สุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบ</b></p> <p><b>ประกอบด้วย</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้ผ้าปิดจมูกทุกครั้งทุกครั้งที่มีการไอ จาม</li> <li>- ไม่มีอาการป่วยขณะประกอบอาหาร</li> <li>- การชิมอาหารทุกครั้งต้องตักแบ่งใส่ถ้วยแยก และใช้ช้อนชิม</li> <li>- อาหารปรุงสุกเสิร์ฟในภาชนะที่สะอาดเสมอ</li> <li>- หากวางอาหารทิ้งไว้ต้องมีฝาปิดมิดชิด</li> </ul>					
3.4	<p><b>บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน</b></p> <p><b>(การแต่งกายเหมาะสม)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เล็บมือของผู้ประกอบ อาหารต้องตัดสั้นสะอาด</li> <li>- เก็บผมในหมวก เก็บผมเรียบร้อยทั้งด้านหน้าและด้านหลัง</li> <li>- ไม่สวมใส่เครื่องประดับขณะประกอบอาหาร</li> <li>- ชุดที่ใส่ในการประกอบอาหารมีความสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาด</li> <li>- ชุดที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความเหมาะสมกับการประกอบอาหาร</li> </ul>					



	( หากขาดข้อใดข้อหนึ่ง หัก ข้อละ 1 คะแนน					
4.1	<p><b>Service</b></p> <p><b>เสิร์ฟอาหารได้ครบตามองค์ประกอบที่กำหนด</b></p> <p>ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถประกอบอาหารประเภทอาหารเรียกน้ำย่อย ได้ครบทั้ง 3 ชุด</li> <li>- สามารถประกอบอาหารประเภทอาหารประเภท ซุป ได้ครบทั้ง 3 ชุด</li> <li>- สามารถประกอบอาหารประเภทอาหารหลัก ได้ครบทั้ง 3 ชุด</li> <li>- สามารถประกอบอาหารประเภทอาหารหวาน ได้ครบทั้ง 3 ชุด</li> <li>- อาหารทุกงานที่ส่งกรรมการมีองค์ประกอบครบถ้วน (การตกแต่งและอาหารหลัก</li> </ul> <p>(หากขาดข้อใด ข้อหนึ่ง หัก ข้อละ 1 คะแนน</p>					
4.2	<p><b>การรักษาเวลาในการแข่งขัน</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้เข้าแข่งขันประกอบอาหารได้ภายในเวลา 2 ชม 30 นาที</li> </ul> <p>(หาก ใช้เวลา เกิน ตัด 1 คะแนนต่อ 5 นาที</p>					
5.1	<p><b>Present</b></p> <p><b>การตกแต่งจานอาหาร</b></p> <p>ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้รูปแบบการตกแต่ง ตามองค์ประกอบศิลป์</li> <li>- วัสดุที่ใช้ตกแต่งสามารถรับประทานได้</li> <li>- วัสดุที่ใช้ตกแต่งมีความเข้ากันได้กับอาหาร</li> </ul>					

<p>5.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สีสิ้นของวัตถุดิบที่ใช้ในการตกแต่งงานมีความเข้ากันได้กับสีสิ้นของอาหาร</li> <li>- สีสิ้นของวัตถุดิบ ที่ใช้ในการตกแต่งงานมีความเข้ากันได้กับสีของงานที่ใส่อาหาร</li> </ul> <p>(หากไม่มีข้อใดข้อหนึ่ง หัก ข้อละ 1 คะแนน</p> <p><b>การนำเสนอจาน ( ไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นำเสนอกระบวนการในการประกอบอาหารครบถ้วน</li> <li>- นำเสนอเครื่องปรุงของอาหารครบถ้วนถูกต้อง</li> <li>- นำเสนอเกี่ยวกับรสชาติของอาหารแต่ละเมนูได้ถูกต้องครบถ้วน</li> <li>- การใช้ภาษาอังกฤษ ได้คล่องแคล่วและถูกต้อง</li> <li>- สามารถนำเสนอได้ ครบตามเวลาและไม่เกินเวลาที่กำหนด</li> </ul> <p>( หากไม่เป็นไปตามข้อหนึ่งข้อใด หัก ข้อ ละ 1 คะแนน</p>					
<p>6.1</p>	<p><b>Test</b></p> <p><b>รสชาติของอาหาร</b></p> <p>ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รสชาติของอาหารเป็นกลางไม่มีรสชาติหนึ่งรสชาติใดนำเด่น ออกมาหรือเป็นไปตามที่รสชาติของอาหารชนิดนั้นควรจะเป็น</li> <li>- อาหารประเภท อาหารเรียกน้ำย่อย</li> <li>- อาหารประเภท ซุป</li> <li>- อาหาร จานหลัก</li> <li>- อาหารหวาน</li> </ul>	<p>การศึกษารสร้างคน</p>	<p>วิชาชีพเอกชนสร้างชาติ</p>			

( ถ้าอาหารอยู่ในเกณฑ์ทั้งหมด 5 คะแนน หากไม่เป็นไปตามเกณฑ์ หัก ประเภทละ 1 คะแนน					
รวม	100				

ลงชื่อ.....กรรมการ

(.....



การศึกษาสร้างคน  
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ