

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี



การศึกษาสร้างคน อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
ชื่อวิชา ทักษะครัวและการประกอบอาหารโรงแรม
สาขาวิชาการโรงแรม
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

**ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ
วิชา ทักษะครัวและการประกอบอาหารโรงแรม ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)**

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. ในสถานศึกษาดังกล่าวมาน้อยกว่า 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 กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส. สาขาวิชาการโรงแรม

2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีม 3 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน

2.2.3 แต่งกายชุดเซฟให้ถูกต้อง (หมวก ผ้าพันคอ เสื้อเชฟ กางเกงสแล็คดำและรองเท้าเซฟ

2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. กติกาการแข่งขัน

3.1 แข่งขันเป็นทีม ทีมละ 3 คน

3.2 จัดทำอาหารมื้อค่ำแบบไทย จำนวน 3 ชุด โดยใช้วัตถุดิบที่เป็นอาหารท้องถิ่นและ ผัก ผลไม้ไทย ประกอบด้วย

- อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer)

- ซุป (Soup)

- อาหารจานหลัก (Main Course)

- อาหารจานหวาน (Dessert)

โดยผู้แข่งขันต้องคิดรายการอาหารเองและ ใช้เวลาในการประกอบอาหาร 2 ชั่วโมง 30 นาที (สามารถคิดมาก่อนแข่งขันได้)

3.2 ทีมผู้เข้าแข่งขันจะต้องทำอาหารทั้งหมด 2 ชุด

- สำหรับจัดแสดงหรือโชว์ 1 ชุด

- สำหรับคณะกรรมการตัดสิน 1 ชุด

3.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันมาเอง โดยอนุญาตให้ล้างและทำความสะอาดมาได้แต่ไม่อนุญาตให้ปอก หั่น สับ โขลกพริก ฯลฯ มาล่วงหน้า

3.4 ผู้เข้าแข่งขันจัดทำรายการ ส่วนผสม และวิธีประกอบอาหาร จำนวน 2 ชุด ส่งคณะกรรมการตัดสิน

3.5 ผู้เข้าแข่งขันต้องมานำเสนอเมนูอาหารให้กรรมการ ไม่เกิน 5 นาที โดยนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ

4. สมรรถนะรายวิชา

4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการปฏิบัติงาน อาชีพทางด้านงานครัวโรงแรมเตรียมความพร้อมส่วนบุคคลในการปฏิบัติงานอาชีพตามข้อกำหนด

4.2 วางแผนเตรียมการดำเนินงานทางด้านงานครัวโรงแรมตามหลักการและกระบวนการ

4.3 ปฏิบัติงานระดับเทคนิคทางด้านงานครัวโรงแรมเชิงธุรกิจตามหลักการกระบวนการและภาระงานที่ได้รับผิดชอบ

4.4 บันทึก สรุปรายงานประสบการณ์และผลการปฏิบัติงานตามหลักการ

5. วิธีดำเนินการสอบ

5.1 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องมารายงานตัวในวัน และเวลาที่กำหนดก่อนเวลาแข่งขันอย่างน้อย 1 ชั่วโมง เพื่อเข้าประชุมฟังคำชี้แจงจากกรรมการและจับสลากลำดับการแข่งขัน

5.2 ผู้เข้าแข่งขันต้องอยู่ในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้ ไม่ออกนอกบริเวณจนกว่าจะจบการแข่งขัน และห้ามบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้แข่งขันเข้ามาในบริเวณที่จัดเตรียมสำหรับผู้แข่งขัน

5.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมอุปกรณ์ในการแข่งขันให้ครบและพร้อมในการแข่งขัน

6. สิ่งที่คุณเข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

- 6.1 วัตถุดิบต่าง ๆ ในการประกอบอาหาร
- 6.2 ภาชนะต่าง ๆ ในการใส่อาหาร
- 6.3 อุปกรณ์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร

7. สิ่งที่คุณเจ้าภาพจัดเตรียมให้

- 7.1 โต๊ะในการประกอบอาหาร จำนวน 2 ตัว ต่อทีม
- 7.2 ถังขยะ
- 7.3 เตาหุงต้ม

8. เกณฑ์การให้คะแนน

- 8.1 กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดทำคณะกรรมการตัดสินที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม
- 8.2 เกณฑ์การให้คะแนน

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

6	Test <input type="checkbox"/> รสชาติของอาหาร	15
รวม		100

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

วิชา ทักษะครัวและการประกอบอาหารโรงแรม ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

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

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

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

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

(ถ้าอาหารอยู่ในเกณฑ์ทั้งหมด 5 คะแนน หากไม่เป็นไปตามเกณฑ์ หัก ประเภทละ 1 คะแนน					
รวม	100				

ลงชื่อ.....กรรมการ

(.....



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ