

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี



การศึกษาสร้างคน อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
ชื่อวิชา ทักษะบาร์และเครื่องดื่ม
สาขาวิชาการโรงแรม
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ

ชื่อวิชา ทักษะบาร์และเครื่องตีมี ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง

1.วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

1.1 เพื่อเป็นการส่งเสริมทักษะบาร์และเครื่องตีมี ให้แก่นักเรียน /นักศึกษา

1.2 เพื่อให้นักเรียน /นักศึกษา ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการปฏิบัติงานจริง

1.3 เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาให้ก้าวสู่ระดับสากล

2.คุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

2.1.1 เป็นนักเรียน นักศึกษา ระบบปกติ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท ของสถานศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในโรงเรียนเอกชน ประเภทอาชีวศึกษาโดยกำหนดอายุไม่เกิน 25 ปี และได้ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช. , หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส. ในสถานศึกษาดังกล่าวไม่น้อยกว่า 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 กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.

2.2.2 ผู้เข้าแข่งขัน 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน

2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันชายจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่ายหรือเนคไทน์สีเข้ม เสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา รองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสม และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน

2.2.4 ผู้เข้าแข่งขันหญิง จะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรงหรือกางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่าย หรือเนคไท์สีเข้ม เสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา สวมถุงน่องสีใกล้เคียงกับสีผิว รองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสม และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน

2.2.5 ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้เครื่องแต่งกายเสริมอื่น ๆ ที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการทำงาน เช่น อาร์มริง ผ้าคาดเอว ฯลฯ

2.2.6 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. กติกาการแข่งขัน

3.1 การแข่งขันผสมเครื่องดื่ม ประเภท Flair Bartender

3.2 สูตรที่ใช้แข่งขันต้องเป็นสูตรที่ผู้แข่งขันคิดเองและไม่ซ้ำกับสูตรสากลพร้อมการตกแต่งปากแก้ว สำหรับแก้วโซว์ 1 แก้ว และเครื่องดื่มสำหรับกรรมการตัดสินจำนวน 5 แก้ว ภายในเวลา 5 นาที โดยผู้แข่งขันต้องนำส่วนผสมแก้ว อุปกรณ์ และวัสดุตกแต่งปากแก้วมาเอง สำหรับวัสดุตกแต่งปากแก้วจะต้องเป็นวัตถุดิบจริงตามธรรมชาติ ผู้เข้าแข่งขันสามารถหั่น ตัดแต่งเตรียมมาได้ แต่ต้องนำไปประกอบบนเวที ในขณะที่ทำการแข่งขันเท่านั้น

3.3 วัสดุอุปกรณ์ตกแต่งปากแก้ว ต้องเป็นตามมาตรฐานบาร์เทนเดอร์สากล เช่น Cocktail Stick, Cocktail Stirrer, Straw

3.4 การคิดคะแนนเครื่องตกแต่งปากแก้ว คิดเฉพาะที่อยู่บนปากแก้วเท่านั้น ไม่พิจารณาที่อยู่ในแก้ว และองค์ประกอบอื่น ๆ ด้านล่าง หรือนอกแก้วเครื่องดื่ม

3.5 ส่วนผสมในเครื่องดื่มต้องรวมกันแล้วไม่เกิน 8 ชนิด ซึ่งรวมทั้งการดรอป สเปรย์จากผิวหรือจากการพ่น สโมค และ Infused (การ Infused นับตามเจนวนส่วนผสมที่ทำการ Infused ในกรณีเสิร์ฟเครื่องดื่มพร้อมกับเครื่องเคียง ให้นับเครื่องเคียงนั้นเป็น 1 ส่วนผสมด้วย

3.6 การส่งสูตรส่วนผสม (Recipe ให้ส่งสำหรับ 1 แก้วเท่านั้น โดยให้ส่งอัตราส่วนเป็นออนซ์ เช่น 1/4, 1/2, 3/4, 1 ออนซ์ หากส่วนผสมอื่นที่ไม่สามารถวัดปริมาณเป็นออนซ์ได้ให้ระบุเป็นหน่วยวัดอื่น เช่น หยด (Drop ช้อนชา ช้อนโต๊ะ และต้องผสมเครื่องดื่ม สำหรับ 2 ที่ (2 Portions สำหรับแก้วโซว์และแก้วชิม โดยสามารถผสมลงในเชคเกอร์เดียวกัน (Double Recipe หรือแยกเป็นสองเชคเกอร์ได้

3.7 ส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องรินออกมาจากขวดหรือภาชนะ ที่มีปริมาณมากกว่าปริมาณที่ใช้สำหรับการผสมเครื่องดื่มที่แจ้งมาในสูตรส่วนผสม (Recipe โดยมีปริมาณคงเหลือแต่ละชนิดไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์

3.8 ขวดและภาชนะ ที่ใช้ในการแข่งขันต้องใส่ส่วนผสมที่มีในสูตรส่วนผสม (Recipe เท่านั้น ห้ามใช้น้ำเปล่าหรือส่วนผสมอื่นที่ไม่มีในสูตรส่วนผสม (Recipe มาใส่เพื่อแข่งขันโดยเด็ดขาด

3.9 ผู้เข้าแข่งขันต้องแข่งขันในลักษณะ Working Flair และ Exhibition Flair

3.10 ให้ผู้เข้าแข่งขันใช้หลักในการ Working Flair โดยใช้เวลาไม่น้อยกว่า 30 วินาที ห้ามใช้ขวดเหล้าผิดชนิด จากสูตรส่วนผสม (Recipe

3.11 ขวดที่ใช้สำหรับการ Working Flair ต้องมีของเหลวในขวด ไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์

3.12 ขวดที่ใช้สำหรับการ Exhibition Flair ต้องเป็นขวดแก้ว เท่านั้น และมีของเหลวในขวดไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์ และต้องนำเครื่องดื่มในขวดที่ใช้แสดงกลับมารินผสมทุกครั้ง

3.13 ขวดหรือภาชนะที่ไม่ได้ใช้แสดง Exhibition Flair ต้องมีของเหลว ในขวดหรือภาชนะไม่น้อยกว่า 8 ออนซ์

3. 14 ขวดที่ใช้ในการแข่งขัน ทั้ง Working Flair และ Exhibition Flair ต้องใช้ Pourer ห้ามผู้เข้าแข่งขันอุดหรือปิดจุก Pourer หากคณะกรรมการตรวจพบจะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขันทันที และห้ามรินผ่าน Jigger
3. 15 ส่วนผสมประเภทเครื่องปรุง เช่น Bitter, ไข่ขาว, วาซาบิ, น้ำ ผึ้ง, แยม, ซอส เป็นต้น ต้องมีปริมาณมากกว่าสัดส่วนในสูตรส่วนผสม (Recipe และต้องตวงส่วนผสมผ่านเครื่องตวงมาตรฐานเท่านั้น
- 3.16 ขวดที่ลอกฉลาก สำหรับการ Exhibition Flair พันเทปได้สองส่วน ส่วนละหนึ่งรอบขวด
- 3.17 การใช้เทปพันปากขวด มีความยาวได้ไม่เกิน 15 เซนติเมตร
- 3.18 ในระหว่างการแข่งขัน อนุญาตให้ใช้บาร์ผู้ช่วย (Bar Back ได้ 2 คน
- 3.19 บาร์ผู้ช่วย (Bar Back ไม่สามารถให้คำแนะนำ หรือมีส่วนร่วมในการแข่งขัน ของผู้แข่งขัน
- 3.20 ไม่อนุญาตให้ใช้ขวดไฟ, การเล่นไฟ และพ่นไฟ ในการแข่งขัน (อนุญาตเฉพาะ การทำเครื่องตกแต่งปากแก้ว
- 3.21 ผู้เข้าแข่งขันเตรียมเพลงประกอบการแข่งขันในรูปแบบแผ่นซีดี หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์อื่น เช่น แฟลชไดรฟ์ (Flash Drive มาในวันรายงานตัวเพื่อตรวจเช็คคุณภาพของเสียงให้เรียบร้อย แล้วจึงจัดส่งให้คณะกรรมการจัดการแข่งขัน
- 3.22 ผู้เข้าแข่งขัน และผู้ควบคุม จะต้องรายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจงเกณฑ์และกติกาการแข่งขัน จากคณะกรรมการตัดสิน
- 3.23 หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมีแอลกอฮอล์หรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสมขณะแข่งขันจะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขัน
- 3.24 ลำดับผู้เข้าแข่งขัน จะถูกกำหนดจากการจับสลากด้วยตนเอง ต่อหน้าคณะกรรมการจัดการแข่งขันในวันประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน (กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ได้เข้าร่วมประชุม และจับสลากคณะกรรมการจะพิจารณาให้เป็นผู้เข้าแข่งขันเป็นลำดับแรก หรืออยู่ในดุลยพินิจของกรรมการ
- 3.25 ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขัน ได้คะแนนเท่ากัน ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการตัดสิน โดยจะ พิจารณาจากคะแนน ทักษะ (Working & Exhibition Flair Skill , รสชาติ, ความผิดพลาดตามลำดับ
- 3.26 การคิดคะแนนการแข่งขันประเภท Flair Bartender ให้นำคะแนนที่ได้จากคณะกรรมการทั้งหมดมารวมกัน นำไปลบด้วยคะแนนคณะกรรมการตัดคะแนน แล้วนำ คะแนนที่เหลือไปหารด้วยจำนวน คณะกรรมการให้คะแนนทั้งหมด
- 3.27 ผู้เข้าแข่งขัน มีเวลาในการจัดเตรียมบาร์ ก่อนเริ่มแข่งขัน 90 วินาที ถ้าจัดบาร์ไม่เสร็จ ต้องหยุดและเริ่มการแข่งขันทันที

4. สมรรถนะรายวิชา

- 4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของบาร์และการปฏิบัติงานบาร์
- 4.2 ใช้เครื่องมืออุปกรณ์เครื่องอำนวยความสะดวกในบาร์
- 4.3 ปฏิบัติงานบาร์และให้บริการเครื่องดื่มตามหลักมาตรฐาน

5. วิธีดำเนินการสอบ

5.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลาที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขัน

5.2 ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ภายในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้ จนกว่าจะจบการแข่งขัน โดยสามารถมีบาร์ผู้ช่วยอยู่ในบริเวณ ดังกล่าวได้ 1 คน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้

5.3 ในระหว่างการแข่งขันอนุญาตให้ใช้ บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ได้ 1 คน

5.4 บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ไม่สามารถให้คำแนะนำ หรือมีส่วนร่วมในการแข่งขันของผู้แข่งขัน

6. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

6.1 เหล้า ส่วนผสม และเครื่องตกแต่งปากแก้วที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมด

6.2 อุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้ในการแข่งขัน

6.3 แก้วไซซ์จำนวน 1 ใบ และแก้วชิมจำนวน 5 ใบ

6.4 สูตรส่วนผสม (Recipe) สำหรับคณะกรรมการจำนวน 6 ชุด (สูตรการผสมเครื่องดื่ม)

6.5 แผ่นซีดีเพลงหรือดนตรีประกอบการแข่งขัน

7. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้

7.1 โต๊ะขนาด 80 x 160 ซม. หรือขนาดใกล้เคียง จำนวน 2 บาร์

7.2 เครื่องเสียง

7.3 น้ำแข็ง 3 ประเภท (ก้อนเล็ก/ก้อนใหญ่/บด)



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

8. เกณฑ์การตัดสิน และเกณฑ์การให้คะแนน

8.1 กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดหาคณะกรรมการตัดสินที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม

8.2 เกณฑ์การให้คะแนน

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน
1.	จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม (Preparation	10
2.	ทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ (Skill Workings Flair	10
3.	ขั้นตอนการผสม (Process	10
4.	บุคลิกภาพลีลาการประกอบการแข่งขัน (Personality & Performance	10
5.	รสชาติ (Taste	10
6.	ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร (Creativity	10
7.	ความสะอาดเรียบร้อยของบาร์	10
8.	ความสมบูรณ์ของเครื่องดื่มและการตกแต่งปากแก้ว - พิจารณาเฉพาะที่อยู่บนปากแก้วเท่านั้น	10
9.	ทักษะ (Skill Exhibition Flair	20
รวม		100

8.3 เกณฑ์การตัดคะแนน ประเภท Flair Bartender

- 8.3.1 อุปกรณ์ตกหล่นหรือรับพลาด ตัดครั้งละ 2 คะแนน
- 8.3.2 เวลาเกินทุก 5 วินาที ตัดครั้งละ 1 คะแนน
- 8.3.3 อุปกรณ์แตก ตัดครั้งละ 5 คะแนน
- 8.3.4 การใช้อุปกรณ์ผิดประเภท ตัดครั้งละ 2 คะแนน
- 8.3.5 ส่วนผสมไม่เป็นไปตามสูตร ตัด 5 คะแนน
- 8.3.6 หกเลอะเทอะ บริเวณหน้าบาร์ ตัดครั้งละ 5 คะแนน
- 8.3.7 หยด หรือ หก เป็นสาย ตัดครั้งละ 2 คะแนน

9. เกณฑ์การพิจารณาเหรียญรางวัล

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

ใ้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ
 สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
 ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
 ทักษะ ทักษะบาร์และเครื่องดื่ม
 ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชา การโรงแรม
 ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ชื่อ/ทีม ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน				
		2 คะแนน	4 คะแนน	6 คะแนน	8 คะแนน	10 คะแนน
1.	จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม (Preparation)	- อุปกรณ์ขาดไป 4 ประเภท	- อุปกรณ์ขาดไป 3 ประเภท	- อุปกรณ์ขาดไป 2 ประเภท	- อุปกรณ์ขาดไป 1 ประเภท	- Shaker/Boston shaker - Jigger - ice bucket/ที่คีบ - แก้ว - อุปกรณ์ตกแต่ง
คะแนนที่ได้						
2.	ทักษะการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ (Skill Workings Flair)	- ใช้อุปกรณ์ 1 ประเภท	- ใช้อุปกรณ์ 2 ประเภท	- ใช้อุปกรณ์ 3 ประเภท	- ใช้อุปกรณ์ 4 ประเภท	- ใช้อุปกรณ์ครบทั้ง 5 ประเภท
คะแนนที่ได้						
3.	ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มในรูปแบบ Classic Bartender (Process)	- ขั้นตอนขาด 4 ขั้นตอน	- ขั้นตอนขาด 3 ขั้นตอน	- ขั้นตอนขาด 2 ขั้นตอน	- ขั้นตอนขาด 1 ขั้นตอน	- เช็ดอุปกรณ์ - โขว์อุปกรณ์ - ชิวแก้ว - ชงหรือผสมเครื่องดื่ม - เช็ด
คะแนนที่ได้						
4.	บุคลิกภาพลีลาในรูปแบบ Classic Bartender (Personality & Performance)	- ขาด 4 ด้าน	- ขาด 3 ด้าน	- ขาด 2 ด้าน	- ขาด 1 ด้าน	- ใช้ภาษาได้ถูกต้อง - ลีลาเหมาะสม - การแต่งกายเหมาะสม

						<ul style="list-style-type: none"> - มีความเชื่อมั่นในตนเอง - ผสมเครื่องตี๋มได้น่าสนใจ
คะแนนที่ได้						
5.	รสชาติ (Taste	- รสชาติขาด 4 อย่าง	- รสชาติขาด 3อย่าง	- รสชาติขาด 2 อย่าง	- รสชาติขาด 1 อย่าง	<ul style="list-style-type: none"> - เบี้ยวหวาน - นุ่มนวล - กลมกล่อม - สดชื่น - กลิ่นละมุน
คะแนนที่ได้						
6.	ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร (Creativity	- ส่วนผสมรวมได้ 4ชนิด	- ส่วนผสมรวมได้ 5 ชนิด	- ส่วนผสมรวมได้ 6 ชนิด	- ส่วนผสมรวมได้ 7 ชนิด	- ส่วนผสมรวมได้ 8 ชนิด
คะแนนที่ได้						
7.	ความสะอาดเรียบร้อยของบาร์	- ปฏิบัติได้ 1 ข้อ	- ปฏิบัติได้ 2 ข้อ	- ปฏิบัติได้ 3 ข้อ	- ปฏิบัติได้ 4 ข้อ	<ul style="list-style-type: none"> - การรักษาความสะอาดบาร์ขณะผสมเครื่องตี๋ม - การรักษาความเป็นระเบียบของอุปกรณ์ขณะผสมเครื่องตี๋ม - การเก็บอุปกรณ์เข้าที่ให้เรียบร้อยขณะผสมเสร็จ - ความสะอาดบริเวณรอบบาร์ - การรักษาความสะอาดรอบบาร์หลังผสมเสร็จ
คะแนนที่ได้						
8.	ความสมบูรณ์ของเครื่องตี๋มและการตกแต่งปากแก้ว - พิจารณาเฉพาะที่อยู่บนปากแก้วเท่านั้น	- ความสมบูรณ์ของเครื่องตี๋มและการ	- ความสมบูรณ์ของเครื่องตี๋มและการตกแต่งปากแก้ว	- ความสมบูรณ์ของเครื่องตี๋มและการตกแต่งปากแก้ว	- ความสมบูรณ์ของเครื่องตี๋มและการตกแต่งปากแก้ว	- ความสมบูรณ์ของเครื่องตี๋มและการตกแต่งปากแก้ว

		ตบแต่งปาก แก้ว				
คะแนนที่ได้						
คะแนนที่ได้						
ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน				
		12 คะแนน	14 คะแนน	16 คะแนน	18 คะแนน	20 คะแนน
9.	ทักษะ (skill Exhibition Flair	- อุปกรณ์ตก ,หล่น,แตก 4 ครั้ง	- อุปกรณ์ตก ,หล่น,แตก 3 ครั้ง	- อุปกรณ์ตก ,หล่น,แตก 2 ครั้ง	- อุปกรณ์ตก ,หล่น,แตก 1 ครั้ง	- อุปกรณ์ที่ทำการ Exhibition Flair ไม่ตก,หล่น,แตก
คะแนนที่ได้						
รวม		100				

ลงชื่อ.....กรรมการ

(.....)

การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ