

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา  
สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชนระดับชาติ ปีการศึกษา 2566



## การศึกษাসร้างคน อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว  
ชื่อวิชา ทักษะภัตตาคารและการจัดเลี้ยง  
สาขาวิชาการโรงแรม  
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ  
การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา  
สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2566  
ประเภท อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชา การโรงแรม  
ทักษะภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ระดับ ปวช.

\*\*\*\*\*

ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อพัฒนาทักษะงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงของนักเรียน
- 1.2 เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพและความมั่นใจในวิชาชีพพนักงานในงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง ของนักเรียน

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 กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาวิชาการโรงแรม
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันต้องไม่เป็นพนักงานประจำในสังกัดสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับ ธุรกิจโรงแรม
- 2.2.3 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนดและลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

### 3. กติกาการแข่งขัน

- 3.1 ผู้เข้าแข่งขัน จะต้องแต่งกายถูกต้องตามกฎระเบียบต่อไปนี้
  - 3.1.1 ผู้เข้าแข่งขันชาย จะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กางเกงขายาวสีดำผูกหูกระต่ายสีดำ สวมถุงเท้าและรองเท้าหนังสีดำ
  - 3.1.2 ผู้เข้าแข่งขันหญิง จะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรงสีดำคลุมเข่า พร้อมสวมถุงน่องสีธรรมชาติ หรือกางเกงขายาวสีดำรองเท้าหนังสีดำ
- 3.2 ผู้เข้าแข่งขัน ต้องรายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจง เกณฑ์ และกติกาการแข่งขัน
- 3.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 30 นาที หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลาที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขันทันที
- 3.4 ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้จนกว่าจะจบการแข่งขัน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้
- 3.5 ผู้เข้าแข่งขันต้องเรียนรู้วิธีการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานสากล
- 3.6 ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขันได้คะแนนเท่ากัน จะพิจารณาจากการตอบคำถาม ที่คณะกรรมการตัดสินจัดเตรียมไว้
- 3.7 ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

### 4. สมรรถนะรายวิชา

- 4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการดำเนินงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
- 4.2 จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ สถานที่ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
- 4.3 ปฏิบัติงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงในโรงแรมตามมาตรฐาน

### 5. วิธีดำเนินการสอบ

- 5.1 ผู้เข้าแข่งขัน แต่ละทีมต้องเตรียมการจัดตกแต่งโต๊ะในงานเลี้ยงธีมวันเกิด และการเสิร์ฟอาหารเครื่องดื่มอย่างสากลนิยม ให้สอดคล้องและถูกต้องกับรายการอาหารและรายการเครื่องดื่ม
- 5.2 รายการอาหารให้ผู้เข้าร่วมแข่งขันกำหนดเอง โดยประกอบด้วย Appetizers, Soup, Main Dish, Deserts
- 5.3 รายการเครื่องดื่มก่อนและหลังอาหารให้ผู้เข้าร่วมแข่งขันกำหนดเอง ให้สอดคล้องและถูกต้องกับรายการอาหาร
- 5.4 ผู้เข้าแข่งขันต้องตั้งชื่อธีมงานเลี้ยงให้สอดคล้องกับแนวคิดในการจัดตกแต่งโต๊ะงานเลี้ยง
- 5.5 ผู้เข้าแข่งขันต้อง จัดอุปกรณ์ตามรายการที่กำหนดได้ อย่างถูกต้อง เช่น ผ้าเช็ดปาก ดอกไม้ และวัสดุอื่นๆ
- 5.6 ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเครื่องมือ เครื่องตกแต่งและประดับโต๊ะงานเลี้ยง ณ เวลาที่ทำการแข่งขันเท่านั้นไม่อนุญาตให้เตรียมล่วงหน้า

- 5.7 ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอ อธิบายการเลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท และสามารถตอบคำถามที่เกี่ยวข้องให้แก่คณะกรรมการตัดสินได้
- 5.8 ผู้เข้าแข่งขันต้องให้บริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักสากล
- 5.9 ผู้เข้าแข่งขันทำการจัดเตรียมอุปกรณ์ให้เรียบร้อยภายในเวลาที่กำหนด

#### 6. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

- 6.1 อุปกรณ์ประเภท Chinaware
- 6.2 อุปกรณ์ประเภท Glassware
- 6.3 อุปกรณ์ประเภท Cutlery
- 6.4 ผ้าเช็ดปากและผ้าที่ใช้ในการเช็ดทำความสะอาดต่างๆ โดยผ้าเช็ดปากจะต้องพับเป็นลายพัดจีนเท่านั้น
- 6.5 อุปกรณ์ตกแต่งอื่นๆ

#### 7. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้

- 7.1 โต๊ะอาหารสี่เหลี่ยมขนาด 31\*31 นิ้ว (ขนาด 2 ที่นั่ง) และเก้าอี้จัดเลี้ยงจำนวน 2 ตัว
- 7.2 โต๊ะวางอุปกรณ์ต่างๆ จำนวน ทีละ 1 ตัว

#### 8. เกณฑ์การให้คะแนน

- 8.1 กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดหาคณะกรรมการตัดสิน ที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม
- 8.2 เกณฑ์การให้คะแนน

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน
1	สามารถจัดตกแต่งโต๊ะงานเลี้ยงได้สอดคล้องกับแนวคิดธีมงานเลี้ยง	10
2	เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์สำหรับจัดโต๊ะงานเลี้ยงได้ถูกต้อง	10
3	สามารถพับผ้าเช็ดปากได้ถูกต้องและสวยงาม	10
4	สามารถเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล	10
5	มีบุคลิกภาพและการแต่งกายถูกต้องตามกฎกติกา	10
6	สามารถเสิร์ฟเครื่องดื่มสำหรับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล	10
7	สามารถเสิร์ฟอาหารสำหรับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล	10
8	ขั้นตอนในการต้อนรับและการส่งแขกได้อย่างเหมาะสม	10
9	ความสามารถในการการปฏิบัติงานภายใต้สถานการณ์ Covid-19	10
10	ทักษะในการนำเสนอรายการอาหารที่น่าสนใจ	10
<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 การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์และกีฬา

สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2566

รายวิชาทักษะกฏตาการและการจัดเลี้ยง ระดับชั้น (ปวช.)

ชื่อ/ทีม ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน				
		2 คะแนน	4 คะแนน	6 คะแนน	8 คะแนน	10 คะแนน
1.	<p>การพับผ้า Napkin ที่ถูกต้อง ตามเวลา ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความเรียบคมของรอบพับ Napkin</li> <li>- ความเท่ากันของชายผ้า Napkin</li> <li>- ความสะอาดของผ้า Napkin</li> <li>- ทันเวลาที่กำหนด</li> </ul> <p>(หากทำไม่ได้ครบ ตัดข้อละ 1 คะแนน)</p>					
2.	<p>เช็ดอุปกรณ์ได้สะอาดและถูกต้องตามวิธี ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- พบรอยฝุ่นหรือรอยนิ้วมือบนอุปกรณ์ ( หากพบ หักคะแนน 2 คะแนน ต่อ 1 ชิ้น สูงสุด 4 ชิ้น)</li> <li>- ทำทางและวิธีการเช็ดทำความสะอาดถูกต้อง</li> </ul>					
3.	<p>อุปกรณ์บนโต๊ะครบถ้วน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วางอุปกรณ์ครบถ้วนตามที่ต้องใช้ในเมนูอาหาร ครบ (10 คะแนน)</li> <li>- ขาด 1 ชิ้น หัก 2 คะแนน</li> <li>- ขาด 2 ชิ้น หัก 4 คะแนน</li> <li>- ขาด 3 ชิ้น หัก 6 คะแนน</li> <li>- ขาด 4 ชิ้น หัก 8 คะแนน</li> <li>- ขาด 5 ชิ้น หัก 10 คะแนน</li> </ul>					
4.	<p>สามารถเลือกใช้ใช้อุปกรณ์สำหรับงานกฏตาการและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล</p>					



	<p>(สามารถเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับงาน กัฏตาการและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้อง 5 ชั้น ขึ้นไป 10 คะแนน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถเลือกใช้ได้ถูกต้อง 1 ชั้น ได้ 2 คะแนน</li> <li>- สามารถเลือกใช้ได้ถูกต้อง 2 ชั้น ได้ 4 คะแนน</li> <li>- สามารถเลือกใช้ได้ถูกต้อง 3 ชั้น ได้ 6 คะแนน</li> <li>- สามารถเลือกใช้ได้ถูกต้อง 4 ชั้น ได้ 8 คะแนน</li> </ul>				
5.	<p><b>บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน ประกอบ ไปด้วย ( ข้อละ 2 คะแนน)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เล็บสั้น สะอาด ไม่ทาเล็บ</li> <li>- เก็บผมเรียบร้อยตามมาตรฐานห้องอาหาร</li> <li>- ชุดในการปฏิบัติงานมีความสะอาดปราณีต</li> <li>- กระโปรงและชุดปฏิบัติงานมีความ เหมาะสมกับวิชาชีพ</li> <li>- การแต่งหน้ามีความเหมาะสมไม่มาก หรือ น้อยเกินไป</li> </ul>				
6.	<p><b>สามารถเสิร์ฟเครื่องดื่มสำหรับกัฏตาการ และงานเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล ประกอบไปด้วย ( ข้อละ 2 คะแนน)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รินเครื่องดื่ม ได้ ปริมาณ <math>\frac{3}{4}</math> ของแก้ว ทุก แก้ว</li> <li>- เข้าเสิร์ฟทางขวามือของแขกเสมอ</li> <li>- กล่าวกับแขกเพื่อให้แขกทราบเมื่อต้องการ รินเครื่องดื่มเพิ่มเติม</li> <li>- สอบถามแขกด้วยความระมัดระวังถึง ความต้องการเครื่องดื่ม</li> <li>- ไม่มีน้ำหยดลงบนโต๊ะอาหารหรือบนตัว แขกขณะเสิร์ฟเครื่องดื่ม</li> </ul>				

7.	<p>สามารถเสิร์ฟอาหารสำหรับงานภัตตาคาร และงานเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล ประกอบด้วย ( ข้อละ 2 คะแนน )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เข้าเสิร์ฟทางขวามือของแขกเพื่อเสิร์ฟอาหารเสมอ</li> <li>- ใช้มือขวาของพนักงานเมื่อเสิร์ฟอาหาร</li> <li>- กล่าวขอโทษและแจ้งชื่ออาหารทุกครั้งเมื่อเสิร์ฟอาหาร</li> <li>- บอกกล่าวแขกเมื่อถอนจานอาหารทุกครั้ง</li> <li>- ไม่ทำอาหารหกเลอะเทอะ ขณะบริการอาหาร</li> </ul>					
8.	<p>ขั้นตอนในการต้อนรับแขกและการส่งแขกอย่างเหมาะสม ประกอบด้วย ( ข้อละ 2 คะแนน)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กล่าวทักทายแขก</li> <li>- การสอบถามจำนวนแขกก่อน พาไปยังที่โต๊ะอาหาร</li> <li>- สอบถามการจองของแขก</li> <li>- ดึงเก้าอี้ด้วยความระมัดระวังเมื่อแขกกำลังจะนั่งเสมอ</li> <li>- กล่าวขอบคุณแขกและเชิญแขกกลับมาอีกครั้ง</li> </ul>					
9.	<p>ความสามารถในการปฏิบัติงานภายใต้สถานการณ์โควิด 19 ประกอบด้วย ( ข้อละ 2 คะแนน )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลาเมื่อเข้าแข่งขัน</li> <li>- ล้างมือทุกครั้งก่อนออกบริการอาหารและเครื่องดื่ม</li> <li>- ไม่ตะโกนหรือพูดคุยกันเองโดยไม่จำเป็น</li> <li>- ไม่ใช้มือจับหน้ากากอนามัยระหว่างการบริการอาหารและเครื่องดื่ม</li> </ul> <p>ยืนห่างจากผู้รับบริการ อย่างน้อย 1 เมตร</p>					



10.	<b>ทักษะในการพูดคุยในการแนะนำ เมนูอาหาร</b> <b>ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน)</b> - มีความมั่นใจในการแนะนำเมนูอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบในการปรุงอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับวิธีการปรุงอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับรสชาติของอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับเวลาในการประกอบอาหารได้ถูกต้อง					
	<b>รวม</b>	100				

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(.....)

**การศึกษาสรางคน  
 อาชีวะเอกชนสรางชาติ**