

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา  
สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชนระดับชาติ ปีการศึกษา 2566



## การศึกษাসร้างคน อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว  
ชื่อวิชา ทักษะเครื่องตัดและการผสมเครื่องตัด  
สาขาวิชาการโรงแรม  
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

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

\*\*\*\*\*

ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อพัฒนาทักษะการผสมเครื่องตัดของนักเรียน
- 1.2 เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพและความมั่นใจในวิชาชีพการผสมเครื่องตัด
- 1.3 เพื่อส่งเสริมและพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ให้แก่ นักเรียน

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. ) สาขาวิชาการ  
โรงแรม 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขัน 1 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน

2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันชายจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่ายหรือเนคไทน์ สีเข้ม เสื้อกั๊ก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา รองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสม และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน

2.2.4 ผู้เข้าแข่งขันหญิง จะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรงหรือกางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่าย หรือเนกไทสีเข้ม เสื้ออึก หรือเสื้อสูทตามมาตรฐานประจำสถานศึกษา สวมถุงน่องสีใกล้เคียงกับสีผิว รองเท้าหุ้มส้นสีดำที่เหมาะสม และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน

2.2.5 ผู้เข้าแข่งขันสามารถใช้เครื่องแต่งกายเสริมอื่น ๆ ที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการทำงาน เช่น อาร์มริง ผ้าคาดเอว ฯลฯ

2.2.6 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

### 3. กติกาการแข่งขัน

3.1 การแข่งขันประเภทผสมเครื่องดื่มแบบ Classic Bartender

3.2 สูตรที่ใช้แข่งขันต้องเป็นสูตรที่ผู้แข่งขันคิดเองและไม่ซ้ำกับสูตรสากลพร้อมการตกแต่งปากแก้ว สำหรับแก้วโชว์ 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 การคิดคะแนนเครื่องดื่มตกแต่งปากแก้ว คิดเฉพาะที่อยู่บนปากแก้วเท่านั้น ไม่พิจารณาที่อยู่ในแก้ว และองค์ประกอบอื่น ๆ ด้านล่าง หรือนอกแก้วเครื่องดื่ม

3.5 ส่วนผสมในเครื่องดื่มต้องรวมกันแล้วไม่เกิน 8 ชนิด ซึ่งรวมทั้งการดรอป สเปรย์จากผิวหรือจากการพ่น สโมค และ Infused (การ Infused นับตามจำนวนส่วนผสมที่ทำการ Infused )ในกรณีเสิร์ฟเครื่องดื่มพร้อมกับเครื่องเคียง ให้นำเครื่องเคียงนั้นเป็น 1 ส่วนผสมด้วย

3.6 การผสมเครื่องดื่ม ต้องรินผ่านอุปกรณ์ตวงวัดมาตรฐานบาร์เท่านั้น เช่น Jigger, Bar Spoon, Dropper เป็นต้น โดยต้องไม่รินผ่านจุกริน (Pourer )

3.7 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 )สำหรับแก้วโชว์และแก้วชิม โดยสามารถผสมลงในเซคเกอร์เดียวกัน (Double Recipe) หรือแยกเป็นสองเซคเกอร์ได้

3.8 ส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องรินออกมาจากขวดหรือภาชนะ ที่มีปริมาณมากกว่าปริมาณที่ใช้สำหรับการผสมเครื่องดื่มที่แจ้งมาในสูตรส่วนผสม (Recipe )โดยมีปริมาณคงเหลือแต่ละชนิดไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์

3.9 ผู้เข้าแข่งขันเตรียมเพลงประกอบการแข่งขัน ในรูปแบบแผ่นซีดี หรือสื่ออิเล็กทรอนิกส์อื่น เช่น แฟลชไดร์ฟ (Flash Drive )มาในวันรายงานตัวเพื่อตรวจเช็คคุณภาพของเสียงให้เรียบร้อย แล้วจึงจัดส่งให้คณะกรรมการจัดการแข่งขัน

3.10 ผู้เข้าแข่งขัน และผู้ควบคุม จะต้องรายงานตัวในวัน เวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจงเกณฑ์ กติกาการแข่งขัน จากคณะกรรมการตัดสิน

3.11 หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมีนเมา หรือมีพฤติกรรมไม่เหมาะสมขณะแข่งขัน จะถูกตัดสิทธิ์การแข่งขัน

3.12 ลำดับผู้เข้าแข่งขัน จะถูกกำหนดจากการจับสลากด้วยตนเอง ต่อหน้าคณะกรรมการจัดการแข่งขัน ในวันประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน (กรณีผู้เข้าแข่งขันไม่ได้เข้าร่วมประชุม และจับสลาก คณะกรรมการจะพิจารณาให้เป็นผู้เข้าแข่งขันเป็นลำดับแรก หรือตามดุลยพินิจของคณะกรรมการ )

3.13 ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขัน ได้คะแนนเท่ากัน คณะกรรมการจะพิจารณาจากคะแนนรสชาติ, ทักษะ, ความผิดพลาด ตามลำดับ

3.14 การคิดคะแนนการแข่งขันประเภท Classic Bartender ให้นำคะแนนของคณะกรรมการทั้งหมด ที่ให้คะแนน มารวมกันแล้วหารด้วยจำนวนคณะกรรมการให้คะแนนทั้งหมด แล้วนำคะแนนที่ได้มา ลบคะแนนของคณะกรรมการตัดคะแนน

3.15 การจัดเตรียมบาร์ ผู้เข้าแข่งขันในลำดับต่อไปสามารถขึ้นจัดเตรียมบาร์ได้ แต่ต้องไม่รบกวนผู้ที่กำลังแข่งขันอยู่ และเมื่อจัดเตรียมเสร็จเป็นที่เรียบร้อยแล้วให้ลงจากเวทีการแข่งขัน

#### 4. สมรรถนะรายวิชา

4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องตีและการผสมเครื่องดื่ม

4.2 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่มตามรูปแบบการบริการ

4.3 การผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่มตามสูตรที่กำหนด

#### 5. วิธีดำเนินการสอบ

5.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลาที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขัน

5.2 ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ภายในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้ จนกว่าจะจบการแข่งขัน โดยสามารถมีบาร์ผู้ช่วยอยู่ในบริเวณ ดังกล่าวได้ 1 คน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้

5.3 ไม่อนุญาตให้ใช้ บาร์ผู้ช่วย (Bar Back) ในระหว่างการแข่งขัน (อนุญาตเฉพาะช่วงยกของ และเก็บของเท่านั้น )

#### 6. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

6.1 เหล้า ส่วนผสม และเครื่องตกแต่งปากแก้วที่ใช้ในการแข่งขันทั้งหมด

6.2 อุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้ในการแข่งขัน

6.3 แก้วไซซ์จำนวน 1 ใบ และแก้วชิมจำนวน 3 ใบ

6.4 สูตรส่วนผสม (Recipe) สำหรับคณะกรรมการจำนวน 3 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 )

#### 8. เกณฑ์การตัดสิน และเกณฑ์การให้คะแนน

8.1 กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดทำคณะกรรมการตัดสินที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม

## 8.2 เกณฑ์การให้คะแนน

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน
1.	จัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม (Preparation)	10
2.	การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ถูกต้องตามประเภทการใช้งาน	10
3.	ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มในรูปแบบ Classic Bartender (Process)	10
4.	บุคลิกภาพลีลาในรูปแบบ Classic Bartender (Personality & Performance)	10
5.	รสชาติ (Taste)	20
6.	ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร	20
7.	ความสะอาดเรียบร้อยของบาร์	10
8.	ความสมบูรณ์ของเครื่องดื่มและการตกแต่งปากแก้ว	10
<b>รวม</b>		<b>100</b>

## 8.3 เกณฑ์การตัดคะแนน ประเภท Classic Bartender)

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| 8.3.1 หยอด ตก หล่น                              | ตัดครั้งละ 1 คะแนน      |
| 8.3.2 ส่วนผสมที่เทเสร็จแล้วคว่ำ                 | ตัดครั้งละ 20 คะแนน     |
| 8.3.3 อุปกรณ์ต่างๆแตก                           | ตัดครั้งละ 10 คะแนน     |
| 8.3.4 การใช้อุปกรณ์ผิดประเภท                    | ตัดครั้งละ 5 คะแนน      |
| 8.3.5 ชนิดของส่วนผสมไม่ครบ หรือไม่เป็นไปตามสูตร | ตัด 10 คะแนน ต่อ 1 ชนิด |
| 8.3.6 ปริมาณส่วนผสมผิดจากสูตร (Recipe )         | ตัดครั้งละ 5 คะแนน      |
| 8.3.7 หน้าบาร์ไม่สะอาด และไม่เรียบร้อย          | ตัด 2 คะแนน             |
| 8.3.8 เวลาเกินทุก 5 วินาที                      | ตัดครั้งละ 1 คะแนน      |

การศึกษาศรีวิชัย  
อาชีวศึกษาเอกชนสร้างชาติ

## 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.



การศึกษาสรางคน  
อาชีพะเอกชนสรางชาติ



ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์และกีฬา

สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2566

ทักษะ เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม (ปวช.)

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
<b>คะแนนที่ได้</b>						
2.	การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ถูกต้องตามประเภทการใช้งาน	- ใช้อุปกรณ์ 1 ประเภท	- ใช้อุปกรณ์ 2 ประเภท	- ใช้อุปกรณ์ 3 ประเภท	- ใช้อุปกรณ์ 4 ประเภท	- ใช้อุปกรณ์ครบทั้ง 5 ประเภท
<b>คะแนนที่ได้</b>						
3.	ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มในรูปแบบ Classic Bartender (Process )	- ขั้นตอนขาด 4 ขั้นตอน	- ขั้นตอนขาด 3 ขั้นตอน	- ขั้นตอนขาด 2 ขั้นตอน	- ขั้นตอนขาด 1 ขั้นตอน	- เช็ดอุปกรณ์ - โขว์อุปกรณ์ - ชิวแก้ว - ชงหรือผสมเครื่องดื่ม - เช็ด
<b>คะแนนที่ได้</b>						
4.	บุคลิกภาพลีลาในรูปแบบ Classic Bartender (Personality & Performance )	- ขาด 4 ด้าน	- ขาด 3 ด้าน	- ขาด 2 ด้าน	- ขาด 1 ด้าน	- ใช้ภาษาได้ถูกต้อง - ลีลาเหมาะสม - การแต่งกายเหมาะสม - มีความเชื่อมั่นในตนเอง - ผสมเครื่องดื่มได้ น่าสนใจ
<b>คะแนนที่ได้</b>						
7.	ความสะอาดเรียบร้อยของบาร์	- ส่วนผสมรวมได้ 4 ชนิด	- ส่วนผสมรวมได้ 5 ชนิด	- ส่วนผสมรวมได้ 6 ชนิด	- ส่วนผสมรวมได้ 7 ชนิด	- ส่วนผสมรวมได้ 8 ชนิด

คะแนนที่ได้						
8.	ความสมบูรณ์ของเครื่องตีและ การตกแต่งปากแก้ว	- ปฏิบัติได้ 1 ข้อ	- ปฏิบัติได้ 2 ข้อ	- ปฏิบัติได้ 3 ข้อ	- ปฏิบัติได้ 4 ข้อ	- การรักษาความสะอาดบาร์ขณะผสมเครื่องดื่ม - การรักษาความเป็นระเบียบของอุปกรณ์ขณะผสมเครื่องดื่ม - การเก็บอุปกรณ์เข้าที่ให้เรียบร้อยขณะผสมเสร็จ - ความสะอาดบริเวณรอบบาร์ - การรักษาความสะอาดรอบบาร์หลังผสมเสร็จ
คะแนนที่ได้						
ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน				
		12 คะแนน	14 คะแนน	16 คะแนน	18 คะแนน	20 คะแนน
5.	รสชาติ (Taste)	- รสชาติขาด 4 อย่าง	- รสชาติขาด 3 อย่าง	- รสชาติขาด 2 อย่าง	- รสชาติขาด 1 อย่าง	- เปรี้ยวหวาน - นุ่มนวล - กลมกล่อม - สดชื่น - กลิ่นละมุน
คะแนนที่ได้						
6.	ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดสูตร	- ส่วนผสมได้ 4 ชนิด	- ส่วนผสมได้ 5 ชนิด	- ส่วนผสมได้ 6 ชนิด	- ส่วนผสมได้ 7 ชนิด	- ส่วนผสมได้ 8 ชนิด
คะแนนที่ได้						
รวม		100				

ลงชื่อ.....กรรมการ

(.....)





การศึกษาสร้างคน  
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ