

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา

สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2567



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
ชื่อวิชา ทักษะการจัดเลี้ยง
สาขาวิชาการโรงแรม
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา
สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2567
ประเภท อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
วิชาทักษะการจัดเลี้ยง ระดับ ปวส.

ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อส่งเสริมทักษะด้านการประกอบอาหารโรงแรมให้กับนักศึกษา
- 1.2 เพื่อให้ให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 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 คุณสมบัติเฉพาะ

2.2.1 กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาการโรงแรม

2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องแต่งกายในชุดตามระเบียบของสถานศึกษานั้นๆ

2.2.3 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. กติกาการแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขัน แต่ละทีมต้องเตรียมการจัดตกแต่งโต๊ะในงานเลี้ยงธันวาคมวันวาเลนไทน์

งานที่ 1 ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting) (เวลา 30 นาที)

ติดผ้าระบายรอบโต๊ะเตรียมบริการอาหารทั้ง 4 ด้านให้สวยงาม โดยใช้ ลายเกลียว

- โต๊ะขนาด 80 x 160 ซม.
- ผ้าปูโต๊ะสีขาว 1 ผืนพร้อมเข็มหมุด
- ผ้าระบายรอบโต๊ะ ขนาดความยาวไม่น้อยกว่า 10 เมตร

งานที่ 2 การเช็ดอุปกรณ์และการพับผ้าเช็ดปาก (เวลา 20 นาที)

- การเช็ดอุปกรณ์ ควรเช็ดอุปกรณ์ทุกอย่างที่จะนำมาบริการให้สะอาด และจัดวางให้เป็นระเบียบพร้อมใช้งาน

- พับผ้าเช็ดปาก 6 ผืน ลายละ 2 แบบ
- ขนาดผ้า 22 x 22 นิ้ว หรือผ้าสี่เหลี่ยมจัตุรัส
- โดยกำหนดรูปแบบ ดังนี้
 1. ลายพัด (พัดจีน)
 2. ลายหงอนไก่
 3. ลายหมวก

งานที่ 3 จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set Menu (Table Setup) (เวลา 20 นาที)

- อุปกรณ์ประกอบด้วย โต๊ะอาหารขนาด 80 x 80 ซม. โดยผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ขนาดเดียวกันทุกทีม ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก มีดสลัด ส้อมสลัด มีดโต๊ะ ส้อมโต๊ะ มีดหวาน ส้อมหวาน มีดเนย จานขนมปัง แก้วน้ำ แก้วไวน์แดง ขวดเกลือ ขวดพริกไทย แจกันดอกไม้ จานโซว์

งานที่ 4 การแนะนำเมนูอาหารเป็นภาษาอังกฤษ (เวลา 5 นาที)

- การแนะนำตัว
- บุคลิกภาพในการพูด
- ทักษะในการพูด

4. สมรรถนะรายวิชา

4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับธุรกิจจัดเลี้ยง รูปแบบการจัดเลี้ยงและวางแผนรายการอาหาร

4.2 สามารถปฏิบัติงานบริการในงานจัดเลี้ยง

5. วิธีดำเนินการสอบ

5.1 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องมารายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนดก่อนเวลาแข่งขันอย่างน้อย 1 ชั่วโมง เพื่อเข้าประชุมฟังคำชี้แจงจากกรรมการและจับสลากลำดับการแข่งขัน

5.2 ผู้เข้าแข่งขันต้องอยู่ในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้ ไม่ออกนอกบริเวณ จนกว่าจะจบการแข่งขันและห้ามบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้แข่งขันเข้ามาในบริเวณที่จัดเตรียมสำหรับผู้แข่งขัน

5.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมอุปกรณ์ในการแข่งขันให้ครบและมีความพร้อมในการแข่งขัน

5.4 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องเตรียมการจัดตกแต่งโต๊ะในงานเลี้ยงธีมวันวาเลนไทน์

6. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

- 6.1 ผ้าระบายโต๊ะอาหาร ขนาดยาวไม่น้อยกว่า 10 เมตร
- 6.2 ผ้าปูโต๊ะ
- 6.3 ผ้าเช็ดปาก ขนาด 22 x 22 นิ้ว จำนวน 6 ผืน
- 6.4 อุปกรณ์ประเภท Chinaware
- 6.5 อุปกรณ์ประเภท Glassware
- 6.6 อุปกรณ์ประเภท Cutlery
- 6.7 ถาดเสิร์ฟ
- 6.8 ผ้าที่ใช้ในการแข่งขันทุกชนิด
- 6.9 วัสดุอุปกรณ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในบริการ

7. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้

- 7.1 โต๊ะขนาด 80 x 80 ซม.
- 7.2 โต๊ะขนาด 80 x 160 ซม.
- 7.3 เก้าอี้ 2 ตัวต่อ 1 ทีม
- 7.4 จัดเตรียมน้ำร้อน

8. เกณฑ์การให้คะแนน

8.1 กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดหาคณะกรรมการตัดสินที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม

8.2 เกณฑ์การให้คะแนน

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน
1.	การพับผ้า Napkin ที่ถูกต้องตามเวลา	10
2.	เช็ดอุปกรณ์ได้สะอาดและถูกต้อง	10
3.	อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารครบถ้วน	10
4.	สามารถจัดตกแต่งโต๊ะงานได้สอดคล้องกับธีมวันวาเลนไทน์	10
5.	จับผ้าได้ตามแบบที่กำหนดและสวยงามและทันเวลา	10
6.	จัดวางอุปกรณ์ได้ถูกประเภท ตามมาตรฐาน	10
7.	บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน	10
8.	ทักษะการพูดภาษาอังกฤษในการแนะนำเมนูอาหาร	10
9.	ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	10
10.	การรักษาเวลาในการแข่งขัน	10
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

คณะกรรมการจากหน่วยงานภายนอกซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการจัดเลี้ยง จำนวน 3 ท่าน



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ
 สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
 ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
 ชื่อวิชา ทักษะการจัดเลี้ยง
 ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชา การโรงแรม
 ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

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

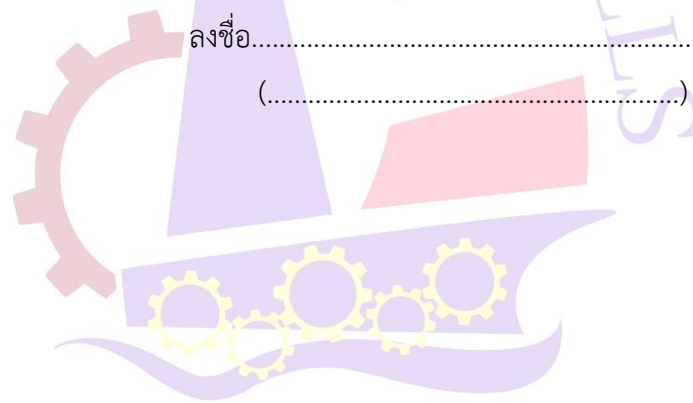
4.	<p>สามารถจัดตกแต่งโต๊ะอาหารได้สอดคล้องกับธีมงานเลี้ยงวันวาเลนไทน์</p> <p>(มีอุปกรณ์ที่บ่งบอกถึงธีมงานวันวาเลนไทน์ 5 ชิ้นขึ้นไป 10 คะแนน)</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีอุปกรณ์ที่บ่งบอกถึงธีมวันวาเลนไทน์ 1 ชิ้น ได้ 2 คะแนน - มีอุปกรณ์ที่บ่งบอกวันถึงธีมวันวาเลนไทน์ 2 ชิ้น ได้ 4 คะแนน - มีอุปกรณ์ที่บ่งบอกถึงธีมวันวาเลนไทน์ 3 ชิ้น ได้ 6 คะแนน - มีอุปกรณ์ที่บ่งบอกถึงธีมวันวาเลนไทน์ 4 ชิ้น ได้ 8 คะแนน 					
5.	<p>จีบผ้าได้ตามแบบที่กำหนดและสวยงามทันเวลา</p> <p>ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผ้าที่จีบไม่ยวบระพิน - ผ้าที่จีบมีความกว้างเท่ากันทุกการพับ - มีความปราณีตในการเก็บผ้าในชั้นตอนสุดท้าย - การเก็บปลายคมของเข็มหมุดได้มีความปลอดภัย - เสร็จงานตามเวลาที่กำหนด 					
6.	<p>จัดวางอุปกรณ์ได้ถูกประเภทตามมาตรฐาน</p> <p>ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน)</p> <ul style="list-style-type: none"> - ถูกต้อง 1 ชิ้น - ถูกต้อง 2 ชิ้น - ถูกต้อง 3 ชิ้น - ถูกต้อง 4 ชิ้น - ถูกต้อง ทั้งหมด 10 คะแนน - ไม่มีน้ำหยดลงบนโต๊ะอาหารหรือบนตัวแขกขณะเสิร์ฟเครื่องดื่ม 					

7.	บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน) <ul style="list-style-type: none"> - เล็บสั้น สะอาด ไม่ทาเล็บ - เก็บผมเรียบร้อยตามมาตรฐานห้องอาหาร - ชุดในการปฏิบัติงานมีความสะอาด ปร่าณีต - กระโปรงและชุดปฏิบัติงานมีความเหมาะสมกับวิชาชีพ - การแต่งหน้ามีความเหมาะสมไม่มาก หรือน้อยเกินไป 					
8.	ทักษะในการพูดคุยภาษาอังกฤษในการแนะนำเมนูอาหาร ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน) <ul style="list-style-type: none"> - มีความมั่นใจในการแนะนำเมนูอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบในการปรุงอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับวิธีการปรุงอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับรสชาติของอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับเวลาในการประกอบอาหารได้ถูกต้อง 					
9.	ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน) <ul style="list-style-type: none"> - มีการกล่าวเพื่อเตือนแขกเมื่อมีการเข้าเสิร์ฟอาหารทุกครั้ง - มีการกล่าวเพื่อเตือนแขกเมื่อมีการเข้าเสิร์ฟเครื่องดื่มทุกครั้ง - มีความระมัดระวังในการถือถาดเพื่อเสิร์ฟอาหารร้อนเสมอ 					

	<ul style="list-style-type: none"> - มีการใช้ผ้าบริการในการช่วยจับภาชนะที่ร้อนเสมอ - มีความระมัดระวัง ขณะเดินบริการอาหารและเครื่องดื่ม เมื่อต้องใช้พื้นที่ร่วมกับเพื่อนๆ หรือบุคคลอื่นใน ห้องอาหาร 					
10.	การรักษาเวลาในการแข่งขัน ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน) <ul style="list-style-type: none"> - ทำทันเวลา 1 งาน - ทำทันเวลา 2 งาน - ทำทันเวลา 3 งาน - ทำทันเวลา 4 งาน งานทุกงานมีความเรียบร้อย					
	รวม	100				

ลงชื่อ.....กรรมการ

(.....)



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ