

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา

สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2567



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

ชื่อวิชา ทักษะครัวและการประกอบอาหารโรงแรม

สาขาวิชาการโรงแรม

ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา
สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2567
ประเภท อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชา การโรงแรม
วิชาทักษะครูและการประกอบอาหารโรงแรม ระดับ ปวส.

ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2566

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.) 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 เป็นนักเรียน นักศึกษา กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาการโรงแรม

2.2.2 แต่งกายชุดเซฟให้ถูกต้อง (หมวก ผ้าพันคอ เสื้อเซฟ กางเกงสแล็คสีดำและรองเท้าเซฟ)

2.2.3 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. กติกาการแข่งขัน

- 3.1 แข่งขันเป็นทีม ทีมละ 3 คน
- 3.2 จัดทำอาหารมีมูลค่าแบบไทย 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 โดยอนุญาตให้ล้างและทำความสะอาดได้แต่ไม่อนุญาตให้ปอก 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 ปฏิบัติงานระดับเทคนิคทางด้านงานครัวโรงแรมเชิงธุรกิจตามหลักการกระบวนการและภาระงานที่ได้รับมอบหมาย
- 4.4 บันทึก สรุป รายงาน ประสิทธิภาพและผลการปฏิบัติงานตามหลักการ

5. วิธีดำเนินการสอบ

- 5.1 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องมารายงานตัวในวัน และเวลาที่กำหนดก่อนเวลาแข่งขันอย่างน้อย 1 ชั่วโมง เพื่อเข้าประชุมฟังคำชี้แจงจากกรรมการและจับสลากลำดับการแข่งขัน
- 5.2 ผู้เข้าแข่งขันต้องอยู่ในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้ ไม่ออกนอกบริเวณจนกว่าจะจบการแข่งขัน และห้ามบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้แข่งขันเข้ามาในบริเวณที่จัดเตรียมสำหรับผู้แข่งขัน
- 5.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมอุปกรณ์ในการแข่งขันให้ครบและพร้อมในการแข่งขัน

6. สิ่งให้ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

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

7. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้

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

8. เกณฑ์การให้คะแนน

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

กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดหาคณะกรรมการตัดสินที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์และกีฬา

สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

วิชา ทักษะครัวและการประกอบอาหารโรงแรม ระดับชั้น (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 ตัดขึ้น ละ 2 คะแนน)					
1.2	การเตรียม วัตถุดิบที่จะนำมา ประกอบอาหาร (หากเตรียมมาไม่ครบ ตัดชนิดละ 1 คะแนน)					
2.1	Cooking skills ปฏิบัติงานตามขั้นตอนการประกอบ อาหาร ประกอบด้วย - ล้างวัตถุดิบก่อนปรุงเสมอ - จัดเตรียมคัตเตอร์วัตถุดิบ - หั่นวัตถุดิบและจัดใส่ภาชนะ - จัดเรียงเครื่องปรุงสำหรับเตรียม ปรุง - ชั่ง วัด ตวง เครื่องปรุงก่อนทุกครั้ง (หากไม่ทำข้อหนึ่งใด หัก คะแนน ข้อ ละ 1 คะแนน)					
2.2	ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน ประกอบด้วย - ตรวจเช็คถังแก๊สก่อนเปิดทุกครั้ง - ตรวจเช็คหัวแก๊สก่อนจุดไฟถึงทุก 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 วัสดุและอุปกรณ์ใน การทำอาหาร</p> <p>ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีความสะอาดของอุปกรณ์ทุกชิ้นที่ใช้ในการประกอบอาหาร <p>(หากพบความสกปรกของอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร หัก คะแนนขึ้น ละ 1 คะแนน)</p>					
3.3	<p>สุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบ ประกอบด้วย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ใช้ผ้าปิดจมูกทุกครั้งทุกครั้งที่มีการ ไอ จาม - ไม่มีอาการป่วยขณะประกอบ อาหาร - การชิมอาหารทุกครั้งต้องตักแบ่งใส่ ถ้วยแยก และใช้ช้อนชิม - อาหารปรุงสุกเสิร์ฟในภาชนะที่ สะอาดเสมอ - หากวางอาหารทิ้งไว้ต้องมีผ้าปิด มิติชิด 					
3.4	<p>บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน (การแต่งกายเหมาะสม)</p> <ul style="list-style-type: none"> - เล็บมือของผู้ประกอบ อาหารต้อง ตัดสั้นสะอาด - เก็บผมในหมวก เก็บผมเรียบร้อย ทั้งด้านหน้าและด้านหลัง - ไม่สวมใส่เครื่องประดับขณะ ประกอบอาหาร - ชุดที่ใส่ในการประกอบอาหารมี ความสมบูรณ์ ไม่ฉีกขาด - ชุดที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความ เหมาะสมกับการประกอบอาหาร 					

	(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>การนำเสนอจาน (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 จานหลัก - อาหารหวาน 	<p>การศึกษารสร้างคน</p> <p>วิชาชีพเอกชนสร้างชาติ</p>				

(ถ้าอาหารอยู่ในเกณฑ์ทั้งหมด 5 คะแนน หากไม่เป็นไปตามเกณฑ์ หัก ประเภทละ 1 คะแนน)					
รวม	100				

ลงชื่อ.....กรรมการ
(.....)



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ