

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา

สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2566



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
ชื่อวิชา ทักษะภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
สาขาวิชาการโรงแรม
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ
การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา
สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2566
ประเภท อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชา การโรงแรม
วิชาทักษะภาคการและการจัดเลี้ยง 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 ที่คณะกรรมการตัดสิน จัดเตรียมไว้
- 3.7 ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

4. สมรรถนะรายวิชา

- 4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการดำเนินงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
- 4.2 จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ สถานที่ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
- 4.3 ปฏิบัติงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงในโรงแรมตามมาตรฐาน

5. วิธีดำเนินการสอบ

- 5.1 ผู้เข้าแข่งขัน แต่ละทีมต้องเตรียมการจัดตกแต่งโต๊ะในงานเลี้ยง **ธีมวันวาเลนไทน์** และการเสิร์ฟอาหาร เครื่องดื่มอย่างสาถลนิยม 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

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
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 เป็นผู้จัดหาคณะกรรมการตัดสิน ที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์และกีฬา

สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2566

วิชาทักษะภาคการและการจัดเลี้ยง 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</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"> - ท่าทางและวิธีการเช็ดทำความสะอาดถูกต้อง 					
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>สามารถเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับงาน ภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้องตาม มาตรฐานสากล</p> <p>(สามารถเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับงาน ภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้อง 5 ชั้น ขึ้นไป 10 คะแนน)</p> <ul style="list-style-type: none"> - สามารถเลือกใช้ได้ถูกต้อง 1 ชั้น ได้ 2 คะแนน - สามารถเลือกใช้ได้ถูกต้อง 2 ชั้น ได้ 4 คะแนน - สามารถเลือกใช้ได้ถูกต้อง 3 ชั้น ได้ 6 คะแนน - สามารถเลือกใช้ได้ถูกต้อง 4 ชั้น ได้ 8 คะแนน 					
5.	<p>บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน)</p> <ul style="list-style-type: none"> - เล็บสั้น สะอาด ไม่ทาเล็บ - เก็บผมเรียบร้อยตามมาตรฐานห้องอาหาร - ชุดในการปฏิบัติงานมีความสะอาดประณีต - กระโปรงและชุดปฏิบัติงานมีความเหมาะสม กับวิชาชีพ - การแต่งหน้ามีความเหมาะสมไม่มาก หรือ น้อยเกินไป 					
6.	<p>สามารถเสิร์ฟเครื่องดื่มสำหรับภัตตาคาร และงานเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน)</p> <ul style="list-style-type: none"> - รินเครื่องดื่ม ได้ ปริมาณ $\frac{3}{4}$ ของแก้ว ทุก แก้ว - เข้าเสิร์ฟทางขวามือของแขกเสมอ - กล่าวกับแขกเพื่อให้แขกทราบเมื่อต้องการ รินเครื่องดื่มเพิ่มเติม - สอบถามแขกด้วยความระมัดระวังถึงความ ต้องการเครื่องดื่ม 					

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

	- ไม่ใช่มือจับหน้ากากอนามัยระหว่างการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ยืนห่างจากผู้รับบริการ อย่างน้อย 1 เมตร					
10.	ทักษะในการพูดคุยในการแนะนำเมนูอาหารประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน) - มีความมั่นใจในการแนะนำเมนูอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบในการปรุงอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับวิธีการปรุงอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับรสชาติของอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับเวลาในการประกอบอาหารได้ถูกต้อง					
	รวม	100				

ลงชื่อ.....กรรมการ

(.....)

การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ