

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา

สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2567



การศึกษাসร้างคน  
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว  
ชื่อวิชา ทักษะเครื่องดืมและการผสมเครื่องดืม  
สาขาวิชาการโรงแรม  
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ  
การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา  
สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2567  
ประเภท อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม  
วิชาทักษะเครื่องตัดและการผสมเครื่องดื่มระดับ ปวช.

\*\*\*\*\*

ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อพัฒนาทักษะการผสมเครื่องดื่มของนักเรียน
- 1.2 เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพและความมั่นใจในวิชาชีพการผสมเครื่องดื่ม
- 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.) สาขาวิชาการโรงแรม

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 หรือเนคไทสีเข้ม เสื้อกั๊ก 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 สำหรับแก้วโชนัว 1 แก้ว และเครื่องดื่มสำหรับกรรมการตัดสินจำนวน 5 แก้ว ภายในเวลา 5 นาที โดยผู้แข่งขันต้องนำส่วนผสมแก้ว อุปกรณ์ และวัสดุตกแต่งปากแก้วมาเอง สำหรับวัสดุตกแต่งปากแก้วจะต้องเป็นวัตถุดิบจริงตามธรรมชาติ ผู้เข้าแข่งขันสามารถหัน ตัดแต่งเตรียมมาได้ แต่ต้องนำไปประกอบบนเวที ในขณะที่ทำการแข่งขันเท่านั้น

3.3 วัสดุอุปกรณ์ตกแต่งปากแก้ว ต้องเป็นตามมาตรฐานบาร์เทนเดอร์สากล เช่น Cocktail Stick, Cocktail Stirrer, Straw

3.4 การคิดคะแนนเครื่องตกแต่งปากแก้ว คิดเฉพาะที่อยู่บนปากแก้วเท่านั้น ไม่พิจารณาที่อยู่ในแก้ว และองค์ประกอบอื่น ๆ ด้านล่าง หรือนอกแก้วเครื่องดื่ม

3.5 ส่วนผสมในเครื่องดื่มต้องรวมกันแล้วไม่เกิน 8 ชนิด ซึ่งรวมทั้งการดรอป สเปรย์จากผิวหรือจากการพ่น สโมค และ Infused (การ Infused นับตามจำนวนส่วนผสมที่ทำการ Infused) ในกรณีเสิร์ฟเครื่องดื่มพร้อมกับเครื่องเคียง ให้นับเครื่องเคียงนั้นเป็น 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) สำหรับแก้วโชนัวและแก้วชิม 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 หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมีแอลกอฮอล์ 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 แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม

4.2 จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่มตามรูปแบบการบริการ

4.3 การผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่มตามสูตรที่กำหนด

#### 5. วิธีดำเนินการสอบ

5.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลาที่กำหนดจะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขัน

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

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>

### 8.1 เกณฑ์การตัดคะแนน ประเภท Classic Bartender

- |       |  |                        |
|-------|--|------------------------|
| 8.1.1 | หยุด ตก หล่น                               | ตัดครั้งละ 1 คะแนน     |
| 8.1.2 | ส่วนผสมที่เทเสร็จแล้วคว่ำ                  | ตัดครั้งละ 5 คะแนน     |
| 8.1.3 | อุปกรณ์ต่างๆแตก                            | ตัดครั้งละ 5 คะแนน     |
| 8.1.4 | การใช้อุปกรณ์ผิดประเภท                     | ตัดครั้งละ 5 คะแนน     |
| 8.1.5 | ชนิดของส่วนผสมไม่ครบ หรือไม่ปฏิบัติตามสูตร | ตัด 2 คะแนน ต่อ 1 ชนิด |
| 8.1.6 | ปริมาณส่วนผสมผิดจากสูตร (Recipe)           | ตัดครั้งละ 5 คะแนน     |
| 8.1.7 | หน้าบาร์ไม่สะอาด และไม่เรียบร้อย           | ตัด 2 คะแนน            |
| 8.1.8 | เวลาเกินทุก 5 วินาที                       | ตัดครั้งละ 1 คะแนน     |

### 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

กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดหาคณะกรรมการตัดสินที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม



ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์และกีฬา

สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2567

วิชาทักษะเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม ระดับชั้น (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	- เสิร์ดอุปกรณ์ - โช่วอุปกรณ์ - ชิวแก้ว - ขงหรือผสมเครื่องดื่ม - เช็ค
<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>						

5.	รสชาติ (Taste)	- รสชาติขาด 4 อย่าง	- รสชาติขาด 3อย่าง	- รสชาติขาด 2 อย่าง	- รสชาติขาด 1 อย่าง	- เปี้ยวหวาน - นุ่มนวล - กลมกล่อม - สดชื่น - กลิ่นละมุน
คะแนนที่ได้						
6.	ความคิดสร้างสรรค์ในการคิด สูตร	- ส่วนผสมได้ 4 ชนิด	- ส่วนผสมได้ 5 ชนิด	- ส่วนผสมได้ 6 ชนิด	- ส่วนผสมได้ 7 ชนิด	- ส่วนผสมได้ 8 ชนิด
คะแนนที่ได้						
7.	ความสะอาดเรียบร้อยของบาร์	- ปฏิบัติได้ 1 ข้อ	- ปฏิบัติได้ 2 ข้อ	- ปฏิบัติได้ 3 ข้อ	- ปฏิบัติได้ 4 ข้อ	- การรักษาความ สะอาดบาร์ขณะผสม เครื่องดื่ม - การรักษาความเป็น ระเบียบของอุปกรณ์ ขณะผสมเครื่องดื่ม - การเก็บอุปกรณ์เข้า ที่ให้เรียบร้อยขณะ ผสมเสร็จ - ความสะอาดบริเวณ รอบบาร์ - การรักษาความ สะอาดรอบบาร์หลัง ผสมเสร็จ
คะแนนที่ได้						
8.	ความสมบูรณ์ของเครื่องดื่ม และการตกแต่งปากแก้ว	- ความ สมบูรณ์ของ เครื่องดื่มและ การตกแต่ง ปากแก้ว	- ความ สมบูรณ์ของ เครื่องดื่มและ การตกแต่ง ปากแก้ว	- ความ สมบูรณ์ของ เครื่องดื่มและ การตกแต่ง ปากแก้ว	- ความสมบูรณ์ ของเครื่องดื่ม และการตกแต่ง ปากแก้ว	- ความสมบูรณ์ของ เครื่องดื่มและการ ตกแต่งปากแก้ว
คะแนนที่ได้						
ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน				
		12 คะแนน	14 คะแนน	16 คะแนน	18 คะแนน	20 คะแนน
คะแนนที่ได้						
รวม		100				

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(.....)



การศึกษาสร้างคน  
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ