

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และกีฬา  
สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ ปีการศึกษา 2568  
(ฉบับปรับปรุง 2568)



## การศึกษাসร้างคน อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ชื่อรายวิชาที่แข่งขัน ทักษะเครื่องตัดและการผสมเครื่องตัด  
ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว  
สาขาวิชา การโรงแรม  
ระดับชั้น ( ) ปวช. ( ) ปวส.

**ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ**  
**สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย**  
**ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี**  
**ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชา การโรงแรม**  
**รายวิชา ทักษะเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม**  
**ระดับชั้น ( ) ปวช. ( ) ปวส.**  
**(ฉบับปรับปรุง 2568)**

**1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน**

- 1.1 เพื่อพัฒนาทักษะการผสมเครื่องดื่มของนักเรียน
- 1.2 เพื่อให้ให้นักศึกษามีสมรรถนะได้ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
- 1.3 เพื่อให้ให้นักศึกษาบริการเครื่องดื่มตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

**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 ผู้เข้าแข่งขันทำเครื่องดื่ม 2 สูตร คือ

3.2.1 สูตร Cocktail ต้นตำรับ ( Classic Cocktail ) โดยกำหนดให้ใช้สูตร Gin Fizz พร้อมการตกแต่งแก้วเครื่องดื่ม สำหรับแก้วโชว์ 1 แก้ว

3.2.2 สูตรเครื่องดื่มที่ผู้แข่งขันคิดเอง ( Creative Cocktail ) และไม่ซ้ำกับสูตรสากลพร้อมการตกแต่งปากแก้ว สำหรับแก้วโชว์ 1 แก้ว และเครื่องดื่มสำหรับกรรมการตัดสินจำนวน 5 แก้ว ภายในเวลา 8 นาที โดยผู้แข่งขันต้องนำเสนอส่วนผสม แก้ว 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 สเปรย์จากผิวหรือจากการปั่น สไลม์ และ Infused (การ Infused นับตามจำนวนส่วนผสมที่ทำการ Infused) ในกรณีเสิร์ฟเครื่องดื่มพร้อมกับเครื่องดื่มเคียง ให้นับเครื่องดื่มเคียงนั้นเป็น 1 ส่วนผสมด้วย

3.6 การผสมเครื่องดื่ม ต้องรินผ่านอุปกรณ์วัดมาตรฐานบาร์เท่านั้น 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 โดยสามารถผสมลงในเชคเกอร์เดียวกัน (Double Recipe) หรือแยกเป็นสองเชคเกอร์ได้

3.8 ส่วนผสมทั้งหมดที่ใช้ในการผสมเครื่องดื่ม จะต้องรินออกมาจากขวดหรือภาชนะ ที่มีปริมาณมากกว่าปริมาณที่ใช้สำหรับการผสมเครื่องดื่มที่แจ้งมาในสูตรส่วนผสม (Recipe) โดยมีปริมาณคงเหลือแต่ละชนิดไม่น้อยกว่า 1 ออนซ์

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

3.10 ผู้เข้าแข่งขัน และผู้ควบคุม จะต้องรายงานตัวในวัน เวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการชี้แจงเกณฑ์ กติกาการแข่งขัน จากคณะกรรมการตัดสิน

3.11 หากผู้เข้าแข่งขันดื่มของมึนเมา 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 แสดงความรู้เกี่ยวกับประเภทของอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ และประเภทเหล้า ได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1

4.2 จัดเตรียมการตกแต่งปากแก้ว ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ประกอบทั้งเบียร์สด และประกอบเครื่องจ่ายน้ำอัดลมอัตโนมัติได้ตามมาตรฐานฝีมือแรงงาน พนักงานผสมเครื่องดื่ม ระดับ 1

4.3 ผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่ม ได้ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

4.4 ประยุกต์ใช้ความรู้เกี่ยวกับการผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่มตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

#### 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 แก้วโซว์จำนวน 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       |
| รวม |                                                                      | 100      |

### 8.1 เกณฑ์การตัดคะแนน ประเภท Classic Bartender

8.1.1 หยอด 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 หรือไม่เป็นไปตามสูตร

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



การศึกษาสร้างคน  
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ  
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย  
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี  
วิชา ทักษะเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม  
ประเภทวิชา ( ) อุตสาหกรรม ( ) พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ ( ) อุตสาหกรรมท่องเที่ยว  
สาขาวิชา.....สาขางาน .....  
ระดับชั้น ( ) ปวช. ( ) ปวส.  
(ฉบับปรับปรุง 2568)

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<br>- Jigger<br>- ice bucket/ที่คั้น<br>- แก้ว<br>- อุปกรณ์ตกแต่ง |
| คะแนนที่ได้ |                                                                      |                         |                         |                         |                         |                                                                                         |
| 2.          | การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ถูกต้องตามประเภทการใช้งาน                  | - ใช้อุปกรณ์ 1 ประเภท   | - ใช้อุปกรณ์ 2 ประเภท   | - ใช้อุปกรณ์ 3 ประเภท   | - ใช้อุปกรณ์ 4 ประเภท   | - ใช้อุปกรณ์ครบทั้ง 5 ประเภท                                                            |
| คะแนนที่ได้ |                                                                      |                         |                         |                         |                         |                                                                                         |
| 3.          | ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มในรูปแบบ Classic Bartender (Process)         | - ขั้นตอนขาด 4 ขั้นตอน  | - ขั้นตอนขาด 3 ขั้นตอน  | - ขั้นตอนขาด 2 ขั้นตอน  | - ขั้นตอนขาด 1 ขั้นตอน  | - เช็ดอุปกรณ์<br>- โขว์อุปกรณ์<br>- ชิมแก้ว<br>- ชงหรือผสมเครื่องดื่ม<br>- เช็ก         |

| คะแนนที่ได้ |                                                                              |                       |                       |                       |                       |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.          | บุคลิกภาพลีลาในรูปแบบ<br>Classic Bartender<br>(Personality &<br>Performance) | - ขาด 4 ด้าน          | - ขาด 3 ด้าน          | - ขาด 2 ด้าน          | - ขาด 1 ด้าน          | - ใช้ภาษาได้ถูกต้อง<br>- ลีลาเหมาะสม<br>- การแต่งกาย<br>เหมาะสม<br>- มีความเชื่อมั่นใน<br>ตนเอง<br>- ผสมเครื่องดื่มได้<br>น่าสนใจ                                                                                                                         |
| คะแนนที่ได้ |                                                                              |                       |                       |                       |                       |                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 7.          | ความสมบูรณ์ของเครื่องดื่ม<br>และการตกแต่งปากแก้ว                             | - ปฏิบัติได้ 1<br>ข้อ | - ปฏิบัติได้ 2<br>ข้อ | - ปฏิบัติได้ 3<br>ข้อ | - ปฏิบัติได้ 4<br>ข้อ | - ส่วนผสม<br>ครบทั้ง 8 ชนิด<br>- ลีลาสวยงาม น่า<br>ดึงดูด<br>- มีการตกแต่งปาก<br>แก้วสวยงาม<br>เรียบร้อย<br>- ของตกแต่งปาก<br>แก้วต้องสอดคล้อง<br>กับเครื่องดื่ม<br>- วัตถุดิบที่ใช้ใน<br>การตกแต่งต้อง<br>เกาะเรียงรอบปาก<br>แก้วโดยไม่มีการ<br>หลุดร่วง |
| คะแนนที่ได้ |                                                                              |                       |                       |                       |                       |                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 8.          | ความสะอาดเรียบร้อยของบาร์                                                    | - ปฏิบัติได้ 1<br>ข้อ | - ปฏิบัติได้ 2<br>ข้อ | - ปฏิบัติได้ 3<br>ข้อ | - ปฏิบัติได้ 4<br>ข้อ | - การรักษาความ<br>สะอาดบาร์ขณะผสม<br>เครื่องดื่ม<br>- การรักษาความเป็น<br>ระเบียบของอุปกรณ์<br>ขณะผสมเครื่องดื่ม<br>- การเก็บอุปกรณ์เข้า<br>ที่ให้เรียบร้อยขณะ<br>ผสมเสร็จ                                                                                |

|             |                                   |                        |                        |                        |                        | - ความสะอาดบริเวณ<br>รอบบาร์<br>- การรักษาความ<br>สะอาดรอบบาร์หลัง<br>ผสมเสร็จ |
|-------------|-----------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| คะแนนที่ได้ |                                   |                        |                        |                        |                        |                                                                                |
| ที่         | เกณฑ์การให้คะแนน                  | ค่าคะแนน               |                        |                        |                        |                                                                                |
|             |                                   | 12 คะแนน               | 14 คะแนน               | 16 คะแนน               | 18 คะแนน               | 20 คะแนน                                                                       |
| 5.          | รสชาติ (Taste)                    | - รสชาติขาด<br>4 อย่าง | - รสชาติขาด<br>3 อย่าง | - รสชาติขาด<br>2 อย่าง | - รสชาติขาด<br>1 อย่าง | - เปรี้ยวหวาน<br>- นุ่มนวล<br>- กลมกล่อม<br>- สดชื่น<br>- กลิ่นละมุน           |
| คะแนนที่ได้ |                                   |                        |                        |                        |                        |                                                                                |
| 6.          | ความคิดสร้างสรรค์ในการคิด<br>สูตร | - ส่วนผสมได้<br>4 ชนิด | - ส่วนผสมได้<br>5 ชนิด | - ส่วนผสมได้<br>6 ชนิด | - ส่วนผสมได้<br>7 ชนิด | - ส่วนผสมได้<br>8 ชนิด                                                         |
| คะแนนที่ได้ |                                   |                        |                        |                        |                        |                                                                                |
| รวม         |                                   | 100                    |                        |                        |                        |                                                                                |

ลงชื่อ.....กรรมการ  
(.....)

การศึกษาสร้างคน  
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ