

เกณฑ์กติกาการแข่งขันทักษะวิชาชีพ การประกวดนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์และกีฬา
สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติปีการศึกษา 2568
(ฉบับปรับปรุง 2568)



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

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

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

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อพัฒนาทักษะงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานกัฏตาการและงานจัดเลี้ยง
- 1.2 เพื่อให้นักศึกษาปฏิบัติงานกัฏตาการและงานจัดเลี้ยงในโรงแรมตามมาตรฐาน

2. คุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

2.1.1 เป็นนักเรียน นักศึกษา ระบบปกติ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในโรงเรียนเอกชน ประเภทอาชีวศึกษาโดยกำหนดอายุไม่เกิน 25 ปี และได้ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.), หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสถานศึกษาดังกล่าวมานไม่น้อยกว่า 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 จะต้องอยู่ภายในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้จนกว่าจะจบการแข่งขัน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้
- 3.5 ผู้เข้าแข่งขันต้องเรียนรู้วิธีการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานสากล
- 3.6 ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขันได้คะแนนเท่ากัน จะพิจารณาจากการตอบคำถาม ที่คณะกรรมการตัดสินจัดเตรียมไว้
- 3.7 ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

4. สมรรถนะรายวิชา

- 4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการดำเนินงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยงตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
- 4.2 วางแผน เตรียมการให้บริการแบบเป็นทางการ (Silver Service) ติดต่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง บริการเสิร์ฟอาหารในรูปแบบของภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
- 4.3 จัดเตรียมพื้นที่ขายหน้าร้าน ดำเนินการจ่ายเงินและรับเงินในระหว่างรอบการขาย ตรวจสอบยอดธุรกรรมทางการเงินเมื่อปิดการขาย ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
- 4.4 ปฏิบัติงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงในโรงแรม ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ
- 4.5 ประยุกต์การปฏิบัติงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงในโรงแรมได้ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

5. วิธีดำเนินการสอบ

- 5.1 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องจัดดอกไม้เพื่อจัดตกแต่งโต๊ะในงานจัดเลี้ยง**ธีมวันวาเลนไทน์** โดยใช้ดอกไม้จริงในการจัดและต้องมีดอกหลัก ดอกรอง และดอกแซม สามารถมองเห็นได้รอบด้าน โดยใช้ (Floral Foam)
- 5.2 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมจัดตกแต่งโต๊ะในงานเลี้ยง**ธีมวันวาเลนไทน์** และการเสิร์ฟอาหารเครื่องดื่มอย่างสากลนิยม ให้สอดคล้องและถูกต้องกับรายการอาหารและรายการเครื่องดื่ม
- 5.3 รายการอาหารให้ผู้เข้าร่วมแข่งขันกำหนดเอง โดยประกอบด้วย Appetizers, Soup, Main Dish, Deserts

5.4 รายการเครื่องดื่มก่อนและหลังอาหารให้ผู้เข้าร่วมแข่งขันกำหนดเอง ให้สอดคล้องและถูกต้องกับรายการอาหาร

5.5 ผู้เข้าแข่งขันต้องตั้งชื่อทีมงานเลี้ยงให้สอดคล้องกับแนวคิดในการจัดตกแต่งโต๊ะงานเลี้ยง

5.6 ผู้เข้าแข่งขันต้อง จัดอุปกรณ์ตามรายการที่กำหนดได้ อย่างถูกต้อง เช่น ผ้าเช็ดปาก ดอกไม้ และวัสดุอื่นๆ

5.7 ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเครื่องมือ เครื่องตกแต่งและประดับโต๊ะงานเลี้ยง ณ เวลาที่ทำการแข่งขันเท่านั้นไม่อนุญาตให้เตรียมล่วงหน้า

5.8 ผู้เข้าแข่งขันต้องปฏิบัติตามสถานการณ์จำลองโดยต้องบริการลูกค้าจำนวน 2 ท่าน ซึ่งได้ทำการจองโต๊ะเรียบร้อยแล้ว

5.9 ผู้เข้าแข่งขันต้องให้บริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักสากล

5.10 ผู้เข้าแข่งขันทำการจัดเตรียมอุปกรณ์ให้เรียบร้อยภายในเวลาที่กำหนด

6. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง (ถ้ามี)

6.1 อุปกรณ์ประเภท Chinaware

6.2 อุปกรณ์ประเภท Glassware

6.3 อุปกรณ์ประเภท Cutlery

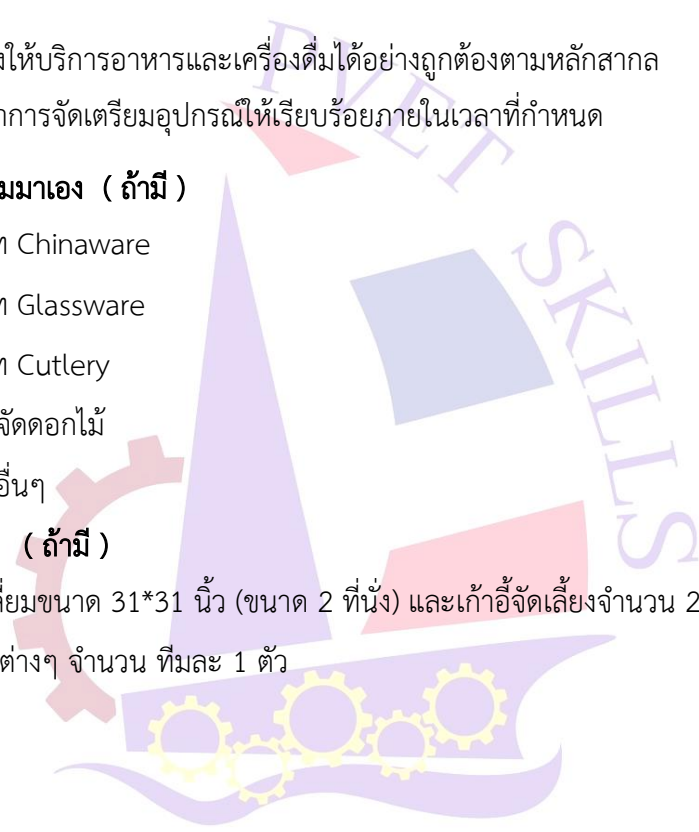
6.4 อุปกรณ์สำหรับจัดดอกไม้

6.5 อุปกรณ์ตกแต่งอื่นๆ

7. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้ (ถ้ามี)

7.1 โต๊ะอาหารสี่เหลี่ยมขนาด 31*31 นิ้ว (ขนาด 2 ที่นั่ง) และเก้าอี้จัดเลี้ยงจำนวน 2 ตัว

7.2 โต๊ะวางอุปกรณ์ต่างๆ จำนวน ทีมละ 1 ตัว



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

8. เกณฑ์การให้คะแนน

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน
1	การจัดดอกไม้ตามธีมงานเลี้ยง	10
2	สามารถจัดตกแต่งโต๊ะงานเลี้ยงได้สอดคล้องกับแนวคิดธีมงานเลี้ยง	10
3	เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์สำหรับจัดโต๊ะงานเลี้ยงได้ถูกต้อง	10
4	สามารถเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล	10
5	มีบุคลิกภาพและการแต่งกายถูกต้องตามกฎกติกา	10
6	สามารถเสิร์ฟเครื่องดื่มสำหรับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล	10
7	สามารถเสิร์ฟอาหารสำหรับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล	10
8	ขั้นตอนในการต้อนรับและการส่งแขกได้อย่างเหมาะสม	10
9	การสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างการให้บริการ	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

ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี

วิชา ทักษะกัฏตาการและการจัดเลี้ยง

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.	การจัดดอกไม้ตามธีมงานเลี้ยง ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน) - รูปแบบและขนาดเหมาะสมกับโต๊ะอาหาร - องค์ประกอบครบถ้วน สวยงาม - มองไม่เห็น (Floral Foam) - ใช้วัสดุอย่างคุ้มค่า - ทันเวลาที่กำหนด					
2.	เช็ดอุปกรณ์ได้สะอาดและถูกต้องตามวิธี ประกอบด้วย - พบรอยฝุ่นหรือรอยนิ้วมือบนอุปกรณ์ (หากพบ หักคะแนน 2 คะแนน ต่อ 1 ชิ้น สูงสุด 4 ชิ้น) - ทำทางและวิธีการเช็ดทำความสะอาด ถูกต้อง					
3.	อุปกรณ์บนโต๊ะครบถ้วน - วางอุปกรณ์ครบถ้วนตามที่ต้องใช้ใน เมนูอาหาร ครบ (10 คะแนน) - ขาด 1 ชิ้น หัก 2 คะแนน					

	- ขาด 2 ชิ้น หัก 4 คะแนน - ขาด 3 ชิ้น หัก 6 คะแนน - ขาด 4 ชิ้น หัก 8 คะแนน - ขาด 5 ชิ้น หัก 10 คะแนน					
4.	สามารถเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับงานกัฏตาการและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล (สามารถเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับงานกัฏตาการและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้อง 5 ชิ้นขึ้นไป 10 คะแนน) - สามารถเลือกใช้ได้ถูกต้อง 1 ชิ้น ได้ 2 คะแนน - สามารถเลือกใช้ได้ถูกต้อง 2 ชิ้น ได้ 4 คะแนน - สามารถเลือกใช้ได้ถูกต้อง 3 ชิ้น ได้ 6 คะแนน - สามารถเลือกใช้ได้ถูกต้อง 4 ชิ้น ได้ 8 คะแนน					
5.	บุคลิกภาพในการปฏิบัติงานประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน) - เล็บสั้น สะอาด ไม่ทาเล็บ - เก็บผมเรียบร้อยตามมาตรฐานห้องอาหาร - ชุดในการปฏิบัติงานมีความสะอาดประณีต - กระโปรงและชุดปฏิบัติงานมีความเหมาะสมกับวิชาชีพ - การแต่งหน้ามีความเหมาะสมไม่มาก หรือน้อยเกินไป					
6.	สามารถเสิร์ฟเครื่องดื่มสำหรับกัฏตาการและงานเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน) - รินเครื่องดื่ม ได้ ปริมาณ $\frac{3}{4}$ ของแก้ว ทุกแก้ว - เข้าเสิร์ฟทางขวามือของแขกเสมอ					

	- กล่าวกับแขกเพื่อให้แขกทราบเมื่อต้องการรินเครื่องดื่มเพิ่มเติม - สอบถามแขกด้วยความระมัดระวังถึงความต้องการเครื่องดื่ม - ไม่มีน้ำหยดลงบนโต๊ะอาหารหรือบนตัวแขกขณะเสิร์ฟเครื่องดื่ม					
7.	สามารถเสิร์ฟอาหารสำหรับงานภัตตาคารและงานเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน) - เข้าเสิร์ฟทางขวามือของแขกเพื่อเสิร์ฟอาหารเสมอ - ใช้มือขวาของพนักงานเมื่อเสิร์ฟอาหาร - กล่าวขอโทษและแจ้งชื่ออาหารทุกครั้งเมื่อเสิร์ฟอาหาร - บอกกล่าวแขกเมื่อถอนจานอาหารทุกครั้ง - ไม่ทำอาหารหกเลอะเทอะ ขณะบริการอาหาร					
8.	ขั้นตอนในการต้อนรับแขกและการส่งแขกอย่างเหมาะสม ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน) - กล่าวทักทายแขก - การสอบถามจำนวนแขกก่อน พาไปยังโต๊ะอาหาร - สอบถามการจองของแขก - ดึงเก้าอี้ด้วยความระมัดระวังเมื่อแขกกำลังจะนั่งเสมอ - กล่าวขอบคุณแขกและเชิญแขกกลับมาอีกครั้ง					
9.	การสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างการให้บริการ ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน) - การสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า - การจัดการปัญหาเฉพาะหน้า - คุณภาพในการให้บริการ					

	- การทำงานเป็นทีม - การทำงานที่ต่อเนื่อง					
10.	ทักษะในการพูดคุยในการแนะนำเมนูอาหาร ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน) - มีความมั่นใจในการแนะนำเมนูอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบในการปรุงอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับวิธีการปรุงอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับรสชาติของอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับเวลาในการประกอบอาหารได้ถูกต้อง					
	รวม	100				

ลงชื่อ.....กรรมการ
(.....)

การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ