

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



การศึกษাসร้างคน อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

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

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

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อให้นักศึกษาปฏิบัติงานการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มตามรูปแบบงาน
- 1.2 เพื่อให้นักศึกษาพัฒนาทักษะการจัดเลี้ยง
- 1.3 เพื่อยกระดับทักษะฝีมืออาชีพของนักศึกษา

2. คุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

2.1.1 เป็นนักเรียน นักศึกษา ระเบียบปกติ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในโรงเรียนเอกชน ประเภทอาชีวศึกษาโดยกำหนดอายุไม่เกิน 25 ปี และได้ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสถานศึกษาดังกล่าวมาแล้วไม่น้อยกว่า 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 คุณสมบัติเฉพาะ

2.2.1 กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาการโรงแรม

2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องแต่งกายในชุดตามระเบียบของสถานศึกษานั้นๆ

2.2.3 ผู้เข้าแข่งขัน 4 คนต่อ 1 ทีม ครูผู้ควบคุม 1 คน

2.2.3 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. กติกาการแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขัน แต่ละทีมต้องเตรียมการจัดตกแต่งโต๊ะในงานเลี้ยง**ธีมวันวาเลนไทน์**

งานที่ 1 ฐานผสมเครื่องดื่ม Cocktail (เวลา 10 นาที)

- ผสมเครื่องดื่มตามสูตรที่คิดค้นเอง
- นำเสนอสูตรเครื่องดื่มเป็นภาษาอังกฤษ ประกอบด้วย ชื่อเครื่องดื่ม, ส่วนผสม, Concept

งานที่ 2 การเช็ดอุปกรณ์และการพับผ้าเช็ดปาก (เวลา 20 นาที)

- การเช็ดอุปกรณ์ ควรเช็ดอุปกรณ์ทุกอย่างที่จะนำมาบริการให้สะอาด และจัดวางให้เป็นระเบียบพร้อมใช้งาน

- พับผ้าเช็ดปาก 6 ผืน ลายละ 2 แบบ
- ขนาดผ้า 22 x 22 นิ้ว หรือผ้าสีเหลี่ยมจัตุรัส
- โดยกำหนดรูปแบบ ดังนี้

1. ลายพัด (พัดจีน)
2. ลายหงอนไก่
3. ลายหมวก

งานที่ 3 จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set Menu (Table Setup) (เวลา 20 นาที)

- อุปกรณ์ประกอบด้วย โต๊ะอาหารขนาด 80 x 80 ซม. โดยผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ขนาดเดียวกันทุกทีม ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก มีดสลัด ส้อมสลัด มีดโต๊ะ ส้อมโต๊ะ มีดหวาน ส้อมหวาน มีดเนย จานขนมปัง แก้วน้ำ แก้วไวน์แดง ขวดเกลือ ขวดพริกไทย แจกันดอกไม้ จานโซว์

งานที่ 4 การแนะนำเมนูอาหารเป็นภาษาอังกฤษ (เวลา 5 นาที)

- การแนะนำตัว
- บุคลิกภาพในการพูด
- ทักษะในการพูด

4. สมรรถนะรายวิชา

- 4.1 ประมวลความรู้เกี่ยวกับการระบุขอบเขตของการจัดงานเลี้ยงในรูปแบบต่าง ๆ ตามมาตรฐานอาชีพ
- 4.2 วางแผนและออกแบบกิจกรรมในงานจัดเลี้ยง ออกแบบสถานที่ จัดเตรียมแผนการปฏิบัติงานการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ตามรูปแบบงาน
- 4.3 จัดทำข้อเสนอโครงการใบเสนอราคาตามจำเป็น ตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน
- 4.4 ประยุกต์ใช้ทักษะการประเมินในสรุปผลการจัดงาน คำนวณผลลัพธ์ทางการเงินในการจัดงานทำประเมินผลการจัดงานเทียบกับวัตถุประสงค์การจัดงาน รวมถึงการมีความรับผิดชอบต่อตนเองและผู้อื่นตามมาตรฐานการปฏิบัติงาน

5. วิธีดำเนินการสอบ

5.1 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องมารายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนดก่อนเวลาแข่งขันอย่างน้อย 1 ชั่วโมง เพื่อเข้าประชุมฟังคำชี้แจงจากกรรมการและจับสลากลำดับการแข่งขัน

5.2 ผู้เข้าแข่งขันต้องอยู่ในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้ ไม่ออกนอกบริเวณ จนกว่าจะจบการแข่งขันและห้ามบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้แข่งขันเข้ามาในบริเวณที่จัดเตรียมสำหรับผู้แข่งขัน

5.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมอุปกรณ์ในการแข่งขันให้ครบและมีความพร้อมในการแข่งขัน

5.4 ผู้เข้าแข่งขันแต่ละทีมต้องเตรียมการจัดตกแต่งโต๊ะในงานเลี้ยง**ธีมวันวาเลนไทน์**

6. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง (ถ้ามี)

6.1 วัสดุดิบต่างๆในการผสมเครื่องดื่ม

6.2 ผ้าปูโต๊ะ

6.3 ผ้าเช็ดปาก ขนาด 22 x 22 นิ้ว จำนวน 6 ผืน

6.4 อุปกรณ์ประเภท Chinaware

6.5 อุปกรณ์ประเภท Glassware

6.6 อุปกรณ์ประเภท Cutlery

6.7 ถาดเสิร์ฟ

6.8 ผ้าที่ใช้ในการแข่งขันทุกชนิด

6.9 วัสดุอุปกรณ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในบริการ

7. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้ (ถ้ามี)

7.1 โต๊ะขนาด 80 x 80 ซม.

7.2 โต๊ะขนาด 80 x 160 ซม.

7.3 เก้าอี้ 2 ตัวต่อ 1 ทีม

7.4 จัดเตรียมน้ำร้อน

8. เกณฑ์การให้คะแนน

8.1 กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดหาคณะกรรมการตัดสินที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม

8.2 เกณฑ์การให้คะแนน

การศึกษาสร้างคน
อาชีพะเอกชนสร้างชาติ

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน
1.	การผสมเครื่องดื่ม Cocktail	10
2.	ความสมบูรณ์ของเครื่องดื่ม	10
3.	การพับผ้า Napkin ที่ถูกต้องตามเวลา	10
4.	เซ็ตอุปกรณ์ได้สะอาดและถูกต้อง	10
5.	อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารครบถ้วน	10
6.	สามารถจัดตกแต่งโต๊ะงานได้สอดคล้องกับธีมวันวาเลนไทน์	10
7.	จัดวางอุปกรณ์ได้ถูกประเภท ตามมาตรฐาน	10
8.	บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน	10
9.	ทักษะการพูดภาษาอังกฤษในการแนะนำเมนูอาหาร	10
10.	ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	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

คณะกรรมการจากหน่วยงานภายนอกซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการจัดเลี้ยง จำนวน 3 ท่าน

การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

วิชา ทักษะงานจัดเลี้ยง

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.	การผสมเครื่องดื่ม Cocktail ประกอบด้วย - ขั้นตอนการผสมเครื่องดื่มถูกต้อง - การใช้อุปกรณ์ในการผสมเครื่องดื่มถูกต้อง - อธิบาย Concept เครื่องดื่ม - บอกชื่อเครื่องดื่ม อธิบายส่วนผสมเครื่องดื่ม - ความสะอาดในบาร์					
2.	ความสมบูรณ์ของเครื่องดื่ม ประกอบด้วย - รสชาติ - สี สีสวยงาม - การตกแต่งปากแก้ว - ความคิดสร้างสรรค์ในสูตร (หากทำไม่ได้ครบ ตัดข้อละ 2 คะแนน)					
3.	การพับผ้า Napkin ที่ถูกต้อง ตามเวลา ประกอบด้วย - ความเรียบร้อยของรอบพับ Napkin					

	<ul style="list-style-type: none"> - ความเท่ากันของชายผ้า Napkin - ความสะอาดของผ้า Napkin - ้นเวลาที่กำหนด <p>(หากทำไม่ได้ครบ ตัดข้อละ 2 คะแนน)</p>					
4.	<p>เช็ดอุปกรณ์ได้สะอาดและถูกต้องตามวิธีประกอบด้วย</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"> - ทำทางและวิธีการเช็ดทำความสะอาดถูกต้อง 					
5.	<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 					
6.	<p>สามารถจัดตกแต่งโต๊ะอาหารได้สอดคล้องกับธีมงานเลี้ยงวันวาเลนไทน์</p> <p>(มีอุปกรณ์ที่บ่งบอกถึงธีมงานวันวาเลนไทน์ 5 ชั้นขึ้นไป 10 คะแนน)</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีอุปกรณ์ที่บ่งบอกถึงธีมวันวาเลนไทน์ 1 ชั้น ได้ 2 คะแนน - มีอุปกรณ์ที่บ่งบอกถึงธีมวันวาเลนไทน์ 2 ชั้น ได้ 4 คะแนน - มีอุปกรณ์ที่บ่งบอกถึงธีมวันวาเลนไทน์ 3 ชั้น ได้ 6 คะแนน - มีอุปกรณ์ที่บ่งบอกถึงธีมวันวาเลนไทน์ 4 ชั้น ได้ 8 คะแนน 					
7.	<p>จัดวางอุปกรณ์ได้ถูกต้องประเภทตามมาตรฐานประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน)</p>					

	<ul style="list-style-type: none"> - ถูกต้อง 1 ชั้น - ถูกต้อง 2 ชั้น - ถูกต้อง 3 ชั้น - ถูกต้อง 4 ชั้น - ถูกต้อง ทั้งหมด 10 คะแนน - ไม่มีน้ำหยดลงบนโต๊ะอาหารหรือบนตัว - แยกขยะเสิร์ฟเครื่องดื่ม 					
8.	บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน) <ul style="list-style-type: none"> - บุคลิกหน้าตา ยิ้มแย้ม แจ่มใส - เก็บผมเรียบร้อยตามมาตรฐานห้องอาหาร - ชุดในการปฏิบัติงานมีความสะอาดเรียบร้อย - กระโปรงและชุดปฏิบัติงานมีความเหมาะสมกับวิชาชีพ - มีความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงาน 					
9.	ทักษะในการพูดคุยนานาชาติในการแนะนำเมนูอาหาร ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน) <ul style="list-style-type: none"> - มีความมั่นใจในการแนะนำเมนูอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบในการปรุงอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับวิธีการปรุงอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับรสชาติของอาหารได้ถูกต้อง - มีการใช้คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับเวลาในการประกอบอาหารได้ถูกต้อง 					
10.	ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน ประกอบด้วย (ข้อละ 2 คะแนน)					

<ul style="list-style-type: none"> - มีการกล่าวเพื่อเตือนแขกเมื่อมีการเข้าเสิร์ฟอาหารทุกครั้ง - มีการกล่าวเพื่อเตือนแขกเมื่อมีการเข้าเสิร์ฟเครื่องดื่มทุกครั้ง - มีความระมัดระวังในการถือถาดเพื่อเสิร์ฟอาหารร้อนเสมอ - มีการใช้ผ้าบริการในการช่วยจับภาชนะที่ร้อนเสมอ - มีความระมัดระวัง ขณะเดินบริการอาหารและเครื่องดื่ม เมื่อต้องใช้พื้นที่ร่วมกับเพื่อนๆ หรือบุคคลอื่นใน ห้องอาหาร 					
รวม	100				

ลงชื่อ.....กรรมการ
(.....)



**การศึกษาสรางคน
 อาชีวะเอกชนสรางชาติ**