

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



การศึกษาศร้างคน
อาชีวศึกษา
ชื่อรายวิชาที่แข่งขัน ทักษะการจัดดอกไม้และแกะสลักผักผลไม้
ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
สาขาวิชา การโรงแรม
ระดับชั้น () ปวช. () ปวส.

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

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อให้นักศึกษาเกิดกระบวนการสร้างทักษะปฏิบัติ
- 1.2 เพื่อให้นักศึกษาออกแบบการจัดดอกไม้และการแกะสลักผักผลไม้ตามโอกาสต่างๆ
- 1.3 เพื่อยกระดับทักษะฝีมืองานอาชีพการจัดดอกไม้และการแกะสลักผักผลไม้สู่มาตรฐานสากล

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 คุณสมบัติเฉพาะ

2.2.1 เป็นนักเรียน นักศึกษา กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาการโรงแรม

2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีม 4 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน

2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยชุดเครื่องแบบนักศึกษาของสถานให้สุภาพเรียบร้อย

2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. งานที่กำหนด

3.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดดอกไม้และแกะสลักผักผลไม้ เพื่อประดับตกแต่งโต๊ะอาหาร

4. วิธีดำเนินการแข่งขัน

4.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันรายงานตัว ณ จุดแข่งขันพร้อมอุปกรณ์เพื่อตรวจสอบก่อนเวลาดำเนินการแข่งขัน 30 นาที

4.2 คณะกรรมการให้สัญญาเริ่มการแข่งขัน

4.3 ผู้เข้าแข่งขันลงมือจัดดอกไม้และแกะสลักผักผลไม้

4.4 ใช้ดอกไม้สด – ใบไม้สด ในการจัดดอกไม้

4.5 ไม่อนุญาตให้ใช้สเปรย์ขาว กาวร้อน ในการจัดดอกไม้และแกะสลักผักผลไม้

4.6 ประดิษฐ์ชิ้นงานในเวลาที่กำหนด 2 ชั่วโมง

4.7 ผู้เข้าแข่งขันนำเสนอผลงานต่อคณะกรรมการเวลา 5 นาที

5. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

5.1. ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมวัสดุ - อุปกรณ์ ที่ใช้ในจัดดอกไม้และแกะสลักผักผลไม้

5.2. วัสดุที่ใช้ในการแข่งขันผู้เข้าแข่งขันสามารถ ตัดกลีบ แต่งกลีบ คัดแยก ดอกไม้ ใบไม้มาได้ก่อนการแข่งขัน โดยไม่อนุญาตให้เสียบก้านดอก

5.3. วัสดุที่ใช้เป็นส่วนประกอบ เช่น ลวด ไม้แหลม สามารถเตรียมมาล่วงหน้าได้ พันก้านได้ โดยไม่อนุญาตให้เข้าช่อลวด

5.4. จัดเตรียมโครงสร้างของช่อดอกไม้โดยใช้วัสดุธรรมชาติ ที่ย่อยสลายได้ (ไม่อนุญาตให้ใช้โฟม)

6. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้

6.1 สถานที่ โต๊ะ เพื่อจัดแสดงผลงานของแต่ละสถาบัน

6.2 ถังน้ำ

6.3 ถูขยะ

6.4 ป้ายชื่อทีม

การศึกษาสร้างคน
อาชีวะสร้างชาติ

7. เกณฑ์การตัดสิน และเกณฑ์การให้คะแนน

7.1 กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดหาคณะกรรมการตัดสินที่เป็น ผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม หรือคหกรรม

7.2 เกณฑ์การให้คะแนน

เกณฑ์การตัดสิน	เกณฑ์การปฏิบัติงาน/ประเมิน	คะแนน
1) การควบคุมเวลา	1. เสร็จทันเวลาที่กำหนด	10
2) ด้านการดำเนินการ	2. ความสะอาดเรียบร้อยระหว่างปฏิบัติงานและหลังปฏิบัติงาน	5
	3. ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	5
3) ด้านผลงาน	4. เทคนิคการจัดดอกไม้และการแกะสลักผักผลไม้	
	4.1 ความประณีต	5
	4.2 ความสวยงาม	5
	4.3 การดูแลรักษาชิ้นงาน	5
	5. ความคิดสร้างสรรค์	20
	6. รูปทรง / สัดส่วน / องค์ประกอบศิลป์	20
	7. การนำเสนอผลงานภาคภาษาไทย และ ภาษาอังกฤษ	
	7.1 การนำเสนอผลงานภาคภาษาไทย	10
	7.2 การนำเสนอผลงานภาคภาษาอังกฤษ	10
	รวมคะแนน	100

7.3 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

8. คณะกรรมการตัดสิน

คณะกรรมการจากหน่วยงานภายนอกซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการจัดดอกไม้ จำนวน 3 ท่าน

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

ชื่อ/ทีม

ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

เกณฑ์การตัดสิน	เกณฑ์การปฏิบัติงาน/ประเมิน	คะแนน
1) การควบคุมเวลา	1. เสร็จทันเวลาที่กำหนด	
2) ด้านการดำเนินการ	2. ความสะอาดเรียบร้อยระหว่างปฏิบัติงานและหลังปฏิบัติงาน	
	3. ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	
3) ด้านผลงาน	4. เทคนิคการจัดดอกไม้และการแกะสลักผักผลไม้	
	4.1 ความประณีต	
	4.2 ความสวยงาม	
	4.3 การดูแลรักษาชิ้นงาน	
	5. ความคิดสร้างสรรค์	
	6. รูปทรง / สัดส่วน / องค์ประกอบศิลป์	
	7. การนำเสนอผลงานภาคภาษาไทย และ ภาษาอังกฤษ	
	7.1 การนำเสนอผลงานภาคภาษาไทย	
	7.2 การนำเสนอผลงานภาคภาษาอังกฤษ	
	รวมคะแนน	

ลงชื่อ.....กรรมการ

(.....)

ลงชื่อ.....กรรมการ
(.....)

ลงชื่อ.....ประธาน
(.....)



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะสร้างชาติ