

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



การศึกษাসรางคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

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

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

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อส่งเสริมทักษะด้านการประกอบอาหารโรงแรมให้กับนักศึกษา
- 1.2 เพื่อให้นักศึกษาได้ปฏิบัติงานประกอบอาหารโรงแรมได้ตามมาตรฐาน
- 1.3 เพื่อยกระดับทักษะฝีมืออาชีพของนักศึกษา

2. คุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน

2.1 คุณสมบัติทั่วไป

2.1.1 เป็นนักเรียน นักศึกษา ระบบปกติ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในโรงเรียนเอกชน ประเภทอาชีวศึกษาโดยกำหนดอายุไม่เกิน 25 ปี และได้ลงทะเบียนเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.), หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ในสถานศึกษาดังกล่าวไม่น้อยกว่า 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 เป็นนักเรียน นักศึกษา กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาการโรงแรม

2.2.2 แต่งกายชุดเซฟให้ถูกต้อง (หมวก ผ้าพันคอ เสื้อเชฟ กางเกงสแล็คสีดำและรอกเท้าเชฟ)

2.2.3 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. กติกาการแข่งขัน

3.1 แข่งขันเป็นทีม ทีมละ 3 คน

3.2 จัดทำอาหารมื้อค่ำแบบตะวันตก จำนวน 3 ชุด โดยใช้วัตถุดิบที่เป็นอาหารท้องถิ่นและ ผัก ผลไม้ไทย ประกอบด้วย

- อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer)
- อาหารจานหลัก (Main Course)
- อาหารจานหวาน (Dessert)

โดยผู้แข่งขันต้องคิดรายการอาหารเองและ ใช้เวลาในการประกอบอาหาร 2 ชั่วโมง 30 นาที (สามารถคิดมาก่อนแข่งขันได้)

3.2 ทีมผู้เข้าแข่งขันจะต้องทำอาหารทั้งหมด 2 ชุด

- สำหรับจัดแสดงหรือโชว์ 1 ชุด
- สำหรับคณะกรรมการตัดสิน 1 ชุด

3.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันมาเอง โดยอนุญาตให้ล้างและทำความสะอาดได้แต่ ไม่อนุญาตให้ปอก หั่น สับ โขลกพริก ฯลฯ มาล่วงหน้า

3.4 ผู้เข้าแข่งขันจัดทำรายการ ส่วนผสม และวิธีประกอบอาหาร จำนวน 2 ชุด ส่งคณะกรรมการตัดสิน

3.5 ผู้เข้าแข่งขันต้องมานำเสนอเมนูอาหารให้กรรมการ ไม่เกิน 5 นาที โดยนำเสนอเป็นภาษาอังกฤษ

4. สมรรถนะรายวิชา

4.1 ประมวลความรู้เกี่ยวกับรูปแบบครัว อุปกรณ์ และเครื่องใช้ในการประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ

4.2 แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

4.3 ปฏิบัติงานประกอบอาหารโรงแรม ได้ตามมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

4.4 บันทึก สรุป รายงานประสบการณ์และผลการปฏิบัติงานตามหลักการ

5. วิธีดำเนินการสอบ

5.1 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องมารายงานตัวในวัน และเวลาที่กำหนดก่อนเวลาแข่งขันอย่างน้อย 1 ชั่วโมง เพื่อเข้าประชุมฟังคำชี้แจงจากกรรมการและจับสลากลำดับการแข่งขัน

5.2 ผู้เข้าแข่งขันต้องอยู่ในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้ ไม่ออกนอกบริเวณจนกว่าจะจบการแข่งขัน และห้ามบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้แข่งขันเข้ามาในบริเวณที่จัดเตรียมสำหรับผู้แข่งขัน

5.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมอุปกรณ์ในการแข่งขันให้ครบและพร้อมในการแข่งขัน

6. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

6.1 วัตถุดิบต่าง ๆ ในการประกอบอาหาร

6.2 ภาชนะต่าง ๆ ในการใส่อาหาร

6.3 อุปกรณ์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร

7. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้

7.1 โต๊ะในการประกอบอาหาร จำนวน 2 ตัว ต่อทีม

7.2 ถังขยะ

7.3 เตาหุงต้ม

8. เกณฑ์การให้คะแนน

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน
1	Mise en place	20
	• การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่จะนำมาประกอบอาหาร	10
	• การเตรียมวัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหาร ครบตามเมนู	10
2	Cooking Skills	30
	• ปฏิบัติงานตามขั้นตอน	10
	• ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	10
	• เทคนิคทางด้านการประกอบอาหาร	10
3	Hygiene	20
	• พื้นที่การทำงาน	5
	• วัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหาร	5
	• สุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบอาหาร	5
	• บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน (การแต่งกายที่เหมาะสม)	5
4	Service	10
	• เสิร์ฟอาหารได้ครบถ้วนตามองค์ประกอบที่กำหนด	5
	• การรักษาเวลาในการแข่งขัน	5
5	Present	10
	• การตกแต่งจานอาหาร	5
	• การนำเสนอผลงาน (ไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที)	5
6	Test	10
	• รสชาติของอาหาร	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 เป็นผู้จัดหาคณะกรรมการตัดสินที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม



ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
วิชา ทักษะครัวและการประกอบอาหารโรงแรม
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
1.1	Mise en place เตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่จะนำมาประกอบอาหาร (หากนำมาไม่ครบ ตัดขึ้น ละ 2 คะแนน)					
1.2	การเตรียม วัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหาร (หากเตรียมมาไม่ครบ ตัดชนิดละ 2 คะแนน)					
2.2	ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน ประกอบด้วย - ตรวจเช็คถังแก๊สก่อนเปิดทุกครั้ง - ตรวจเช็คหัวแก๊สก่อนจุดไฟถึงทุกครั้ง - วางมีไว้โดยหันคมออกนอกจากตัวเสมอ - ไม่ทำมีดบาดมือ - ไม่ทำให้เกิดการลวกมือโดยของร้อน (หากไม่ทำข้อหนึ่งข้อใด หักคะแนนข้อละ 2 คะแนน)					
2.3	เทคนิคในการประกอบอาหาร ใช้เทคนิค					

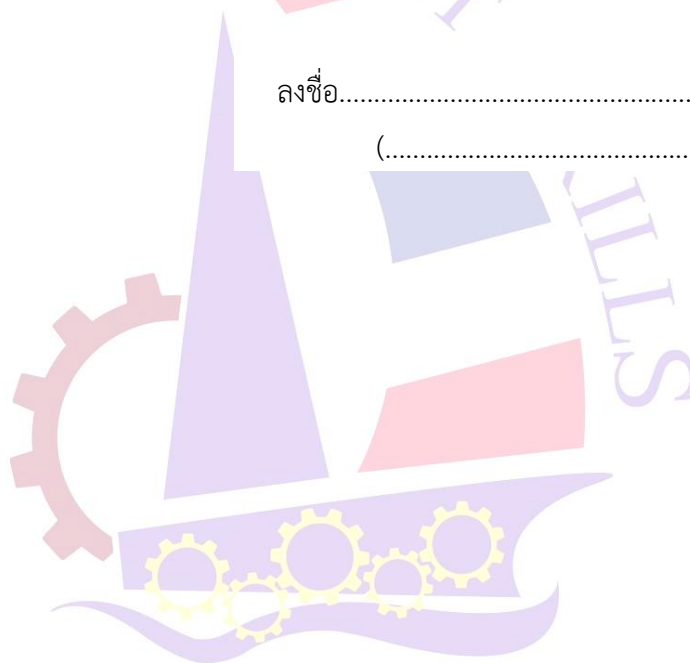
	- การหั่น - การตัด - เทคนิคการปรุงอาหาร - เทคนิคการทอดหรืออบอาหาร - เทคนิคการเตรียมวัตถุดิบ (หากไม่ทำข้อหนึ่งข้อใด หักคะแนนข้อละ 2 คะแนน)					
	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน				
		1 คะแนน	2 คะแนน	3 คะแนน	4 คะแนน	5 คะแนน
3.1	Hygiene ความสะอาด พื้นที่การทำงาน ประกอบด้วย - มีความสะอาดในพื้นที่เตรียมอาหาร - มีความสะอาดในพื้นที่ปรุงอาหาร - มีความสะอาดในพื้นที่รอบรอบ ๆ ล้างผู้ปรุงอาหาร - มีความสะอาดในชุดของผู้ปรุงอาหาร - มีความสะอาดบริเวณล้างภาชนะของผู้ปรุงอาหาร (หากไม่ทำข้อหนึ่งข้อใด หักคะแนนข้อละ 1 คะแนน)					
3.2	ความสะอาด วัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหาร ประกอบด้วย - มีความสะอาดของอุปกรณ์ทุกชิ้นที่ใช้ในการประกอบอาหาร (หากพบความสกปรกของอุปกรณ์ในการทำประกอบอาหาร หัก คะแนนขึ้นละ 1 คะแนน)					
3.3	สุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบ ประกอบด้วย - ใช้ผ้าปิดจมูกทุกครั้งทุกครั้งที่มีการไอ จาม - ไม่มีอาการป่วยขณะประกอบอาหาร					

	- การชิมอาหารทุกครั้งต้องตักแบ่งใส่ถ้วยแยก และใช้ช้อนชิม - อาหารปรุงสุกเสิร์ฟในภาชนะที่สะอาดเสมอ - หากวางอาหารทิ้งไว้ต้องมีฝาปิดมิดชิด					
3.4	บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน (การแต่งกายเหมาะสม) - เล็บมือของผู้ประกอบ อาหารต้องตัดสั้น สะอาด - เก็บผมในหมวก เก็บผมเรียบร้อย ทั้ง ด้านหน้าและด้านหลัง - ไม่สวมใส่เครื่องประดับขณะประกอบอาหาร - ชุดที่ใส่ในการประกอบอาหารมีความ สมบูรณ์ ไม่ฉีกขาด - ชุดที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความ เหมาะสมกับการประกอบอาหาร (หากขาดข้อใดข้อหนึ่ง หัก ข้อละ 1 คะแนน)					
4.1	Service เสิร์ฟอาหารได้ครบตามองค์ประกอบที่กำหนด ประกอบด้วย - สามารถประกอบอาหารประเภทอาหารเรียก น้ำย่อย ได้ครบทั้ง 2 ชุด - สามารถประกอบอาหารประเภทอาหารหลัก ได้ครบทั้ง 2 ชุด - สามารถประกอบอาหารประเภทอาหาร หวาน ได้ครบทั้ง 2 ชุด - อาหารทุกงานที่ส่งกรรมการมีองค์ประกอบ ครบถ้วน (การตกแต่งและอาหารหลัก) (หากขาดข้อใด ข้อหนึ่ง หัก ข้อละ 1 คะแนน)					
4.2	การรักษาเวลาในการแข่งขัน - ผู้เข้าแข่งขันประกอบอาหารได้ภายในเวลา 2 ชม 30 นาที (หาก ใช้เวลา เกิน ตัด 1 คะแนนต่อ 5 นาที)					

5.1	Present การตกแต่งจานอาหาร ประกอบด้วย - ใช้รูปแบบการตกแต่ง ตามองค์ประกอบศิลป์ - วัตถุดิบที่ใช้ตกแต่งสามารถรับประทานได้ - วัตถุดิบที่ใช้ตกแต่งมีความเข้ากันได้กับอาหาร - สีของวัตถุดิบที่ใช้ในการตกแต่งจานมีความเข้ากันได้กับสีของอาหาร - สีของวัตถุดิบ ที่ใช้ในการตกแต่งจานมีความเข้ากันได้กับสีของจานที่ใส่อาหาร (หากไม่มีข้อใดข้อหนึ่ง หัก ข้อละ 1 คะแนน)					
5.2	การนำเสนอจาน (ไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที - นำเสนอกระบวนการในการประกอบอาหารครบถ้วน - นำเสนอเครื่องปรุงของอาหารครบถ้วนถูกต้อง - นำเสนอเกี่ยวกับรสชาติของอาหารแต่ละเมนูได้ถูกต้องครบถ้วน - การใช้ภาษาอังกฤษ ได้คล่องแคล่ว และถูกต้อง - สามารถนำเสนอได้ ครบตามเวลา และไม่เกินเวลาที่กำหนด (หากไม่เป็นไปตามข้อหนึ่งข้อใด หักข้อ ละ 1 คะแนน)					
	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน				
		2 คะแนน	4 คะแนน	6 คะแนน	8 คะแนน	10 คะแนน
6.1	Test รสชาติของอาหาร ประกอบด้วย					

- รสชาติของอาหารเป็นกลางไม่มีรสชาติหนึ่งรสชาติใดเด่น ออกมาหรือเป็นไปตามที่รสชาติของอาหารชนิดนั้นควรจะเป็น - อาหารประเภท อาหารเรียกน้ำย่อย - อาหาร จานหลัก - อาหารหวาน (ถ้าอาหารอยู่ในเกณฑ์ทั้งหมด 10 คะแนน หากไม่เป็นไปตามเกณฑ์ หัก ประเภทละ 2 คะแนน)					
รวม	100				

ลงชื่อ.....กรรมการ
(.....)



การศึกษาสร้างคน
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ