

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ  
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย  
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี



## การศึกษาสร้างคน อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว  
ชีอวิชา ทักษะการประกอบอาหารโรงแรม  
สาขาวิชาการโรงแรม  
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ  
วิชา ทักษะการประกอบอาหารโรงแรม ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

\*\*\*\*\*

### 1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อส่งเสริมทักษะด้านการประกอบอาหารโรงแรมให้กับนักศึกษา
- 1.2 เพื่อให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้จากการศึกษามาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 1.3 เพื่อยกระดับทักษะฝีมืออาชีพของนักศึกษา

### 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 เป็นนักเรียน นักศึกษา กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันสถาบันละ 1 ทีม ทีมละ 3 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 เข้าแข่งขันจะต้องแต่งกายในชุดปฏิบัติการอาหารหรือชุดเชฟ
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

### 3. กติกาการแข่งขัน

- 3.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันจะต้องทำอาหารดังต่อไปนี้
  - อาหารเรียกน้ำย่อย
  - อาหารจานหลัก
  - ผลไม้ตามฤดูกาล

โดยผู้แข่งขันต้องคิดรายการอาหารเองและต้องเป็นอาหารไทยเท่านั้น ใช้เวลาในการประกอบอาหาร

1 ชั่วโมง 30 นาที (สามารถคิดมาก่อนแข่งขันได้ )

3.2 ทีมผู้เข้าแข่งขันจะต้องทำอาหารทั้งหมด 2 ชุด

- สำหรับจัดแสดงหรือโชว์ 1 ชุด

- สำหรับคณะกรรมการตัดสิน 1 ชุด

3.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการแข่งขันมาเอง โดยอนุญาตให้ล้างและทำความสะอาดได้แต่ไม่อนุญาตให้ปอก หั่น สับ โขลกพริก ฯลฯ มาล่วงหน้า

3.4 ผู้เข้าแข่งขันจัดทำรายการ ส่วนผสม และวิธีประกอบอาหาร จำนวน 2 ชุด ส่งคณะกรรมการตัดสิน

3.5 ผู้เข้าแข่งขันต้องมานำเสนอเมนูอาหารให้กรรมการ ไม่เกิน 5 นาที โดยนำเสนอเป็นภาษาไทย

#### 4. สมรรถนะรายวิชา

4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม ประเภทของครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ ที่ใช้ในงานครัว

4.2 เลือกซื้ออาหารสด แห้ง เตรียมและจัดตกแต่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เก็บรักษา อาหารอย่างถูกวิธี ตามตำรับอาหาร

4.3 ปฏิบัติการเตรียมอาหาร ตามตำรับอาหาร

#### 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

8.1 กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดหาคณะกรรมการตัดสินที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม

## 8.2 เกณฑ์การให้คะแนน

| ที่        | เกณฑ์การให้คะแนน  | คะแนน      |
|------------|---|------------|
| 1          | <b>Mise en place</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่จะนำมาประกอบอาหาร</li> <li>• การเตรียมวัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหาร ครบตามเมนู</li> </ul>  | 20         |
| 2          | <b>Cooking Skills</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ปฏิบัติงานตามขั้นตอน</li> <li>• ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน</li> <li>• เทคนิคทางด้าน การประกอบอาหาร</li> </ul>  | 30         |
| 3          | <b>Hygiene</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• พื้นที่การทำงาน</li> <li>• วัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหาร</li> <li>• สุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบอาหาร</li> <li>• บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน (การแต่งกายที่เหมาะสม)</li> </ul> | 15         |
| 4          | <b>Service</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• เสิร์ฟอาหารได้ครบถ้วนตามองค์ประกอบที่กำหนด</li> <li>• การรักษาเวลาในการแข่งขัน</li> </ul>   | 10         |
| 5          | <b>Present</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• การตกแต่งจานอาหาร</li> <li>• การนำเสนอผลงาน (ไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที)</li> </ul>  | 10         |
| 6          | <b>Test</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• รสชาติของอาหาร</li> </ul>  | 15         |
| <b>รวม</b> |   | <b>100</b> |

## 9. เกณฑ์การพิจารณารางวัล

การตัดสินผลการแข่งขัน/ประกวด กำหนดคะแนนเพื่อเป็นเกณฑ์มาตรฐานการตัดสิน ดังนี้

คะแนน 80.00 - 100 คะแนน เกียรติบัตรเหรียญทอง

คะแนน 70.00 - 79.99 คะแนน เกียรติบัตรเหรียญเงิน

คะแนน 60.00 - 69.99 คะแนน เกียรติบัตรเหรียญทองแดง

คะแนน 50.00 - 59.99 คะแนน เกียรติบัตรชมเชย

## 10. คณะกรรมการตัดสิน

- 1.
- 2.
- 3.



การศึกษาสร้างคน  
อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม

รายวิชา ทักษะการประกอบอาหารโรงแรม ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ชื่อ/ทีม ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

| ที่ | เกณฑ์การให้คะแนน  | คะแนนเต็ม | คะแนนที่ได้ |
|-----|---|-----------|-------------|
| 1   | Mise en place <ul style="list-style-type: none"><li>• การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่จะนำมาประกอบอาหาร</li><li>• การเตรียมวัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหาร ครบตามเมนู</li></ul>  | 20        |             |
| 2   | Cooking Skills <ul style="list-style-type: none"><li>• ปฏิบัติงานตามขั้นตอน</li><li>• ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน</li><li>• เทคนิคทางด้าน การประกอบอาหาร</li></ul>   | 30        |             |
| 3   | Hygiene <ul style="list-style-type: none"><li>• พื้นที่การทำงาน</li><li>• วัสดุและอุปกรณ์ในการทำอาหาร</li><li>• สุขลักษณะที่ดีของผู้ประกอบอาหาร</li><li>• บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน (การแต่งกายที่เหมาะสม)</li></ul> | 15        |             |
| 4   | Service <ul style="list-style-type: none"><li>• เสิร์ฟอาหารได้ครบถ้วนตามองค์ประกอบที่กำหนด</li><li>• การรักษาเวลาในการแข่งขัน</li></ul>   | 10        |             |
| 5   | Present <ul style="list-style-type: none"><li>• การตกแต่งจานอาหาร</li><li>• การนำเสนอผลงาน (ไม่ต่ำกว่า 3 นาที และไม่เกิน 5 นาที)</li></ul>  | 10        |             |
| 6   | Test <ul style="list-style-type: none"><li>• รสชาติของอาหาร</li></ul>   | 15        |             |
| รวม |   | 100       |             |

ลงชื่อ.....กรรมการ

(.....)