

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี



การศึกษาสร้างคน อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
ชีอวิชา ทักษะภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
สาขาวิชาการโรงแรม
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ
วิชา ทักษะภาคการและการจัดเลี้ยง ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1.1 เพื่อพัฒนาทักษะงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงของนักเรียน
- 1.2 เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพและความมั่นใจในวิชาชีพพนักงานในงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง ของนักเรียน

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 กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขัน สถาบันละ 1 ทีม ทีมละ 3 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องไม่เป็นพนักงานประจำในสังกัดสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับ ธุรกิจโรงแรม
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนดและลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. กติกาการแข่งขัน

- 3.1 ผู้เข้าแข่งขัน จะต้องแต่งกายถูกต้องตามกฎระเบียบต่อไปนี้
 - 3.1.1 ผู้เข้าแข่งขันชาย จะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กางเกงขายาวสีดำผูกหูกระต่ายสีดำ สวมถุงเท้าและรองเท้าน้ำสีดำ
 - 3.1.2 ผู้เข้าแข่งขันหญิง จะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรงสีดำคลุมเข่า พร้อมสวมถุงน่องสีธรรมชาติ หรือกางเกงขายาวสีดำรองเท้าน้ำสีดำ

- 3.2 ผู้เข้าแข่งขัน ต้องรายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนด และเข้าร่วมประชุมเพื่อรับฟังการ ชี้แจง เกณฑ์ และกติกาการแข่งขัน
- 3.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวก่อนเริ่มการแข่งขันไม่น้อยกว่า 30 นาที หากรายงานตัวไม่ทันตามเวลาที่กำหนด จะถูกตัดสิทธิ์ออกจากการแข่งขันทันที
- 3.4 ผู้เข้าแข่งขันที่รายงานตัวเรียบร้อยแล้ว จะต้องอยู่ในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้เท่านั้น ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้จนกว่าจะจบการแข่งขัน และห้ามบุคคลภายนอกเข้ามาในบริเวณที่จัดไว้
- 3.5 ผู้เข้าแข่งขันต้องเรียนรู้วิธีการบริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานสากล
- 3.6 ในกรณีที่ผู้เข้าร่วมการแข่งขันได้คะแนนเท่ากัน จะพิจารณาจากการตอบคำถาม ที่คณะกรรมการตัดสิน จัดเตรียมไว้
- 3.7 ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด

4. สมรรถนะรายวิชา

- 4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการดำเนินงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
- 4.2 จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ สถานที่ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
- 4.3 ปฏิบัติงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงในโรงแรมตามมาตรฐาน

5. วิธีดำเนินการสอบ

- 5.1 ผู้เข้าแข่งขัน แต่ละทีมต้องเตรียมการจัดตกแต่งโต๊ะในงานเลี้ยงธีมวันเกิด และการเสิร์ฟอาหารเครื่องดื่มอย่างสากลนิยม ให้สอดคล้องและถูกต้องกับรายการอาหารและรายการเครื่องดื่ม
- 5.2 รายการอาหารให้ผู้เข้าร่วมแข่งขันกำหนดเอง โดยประกอบด้วย Appetizers, Soup, Main Dish, Deserts
- 5.3 รายการเครื่องดื่มก่อนและหลังอาหารให้ผู้เข้าร่วมแข่งขันกำหนดเอง ให้สอดคล้องและถูกต้องกับรายการอาหาร
- 5.4 ผู้เข้าแข่งขันต้องตั้งชื่อธีมงานเลี้ยงให้สอดคล้องกับแนวคิดในการจัดตกแต่งโต๊ะงานเลี้ยง
- 5.5 ผู้เข้าแข่งขันต้อง จัดอุปกรณ์ตามรายการที่กำหนดได้ อย่างถูกต้อง เช่น ผ้าเช็ดปาก ดอกไม้ และวัสดุอื่นๆ
- 5.6 ผู้เข้าแข่งขันต้องจัดเครื่องมือ เครื่องตกแต่งและประดับโต๊ะงานเลี้ยง ณ เวลาที่ทำการแข่งขันเท่านั้นไม่อนุญาตให้เตรียมล่วงหน้า
- 5.7 ผู้เข้าแข่งขันต้องนำเสนอ อธิบายการเลือกใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท และสามารถตอบคำถามที่เกี่ยวข้องให้แก่คณะกรรมการตัดสินได้
- 5.8 ผู้เข้าแข่งขันต้องให้บริการอาหารและเครื่องดื่มได้อย่างถูกต้องตามหลักสากล
- 5.9 ผู้เข้าแข่งขันทำการจัดเตรียมอุปกรณ์ให้เรียบร้อยภายในเวลาที่กำหนด

6. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

- 6.1 อุปกรณ์ประเภท Chinaware
- 6.2 อุปกรณ์ประเภท Glassware

6.3 อุปกรณ์ประเภท Cutlery

6.4 ผ้าเช็ดปากและผ้าที่ใช้ในการเช็ดทำความสะอาดต่างๆ โดยผ้าเช็ดปากจะต้องพับเป็นลายพับจีนเท่านั้น

6.5 อุปกรณ์ตกแต่งอื่นๆ

7. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้

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

7.2 โต๊ะวางอุปกรณ์ต่างๆ จำนวน ทีมละ 1 ตัว

8. เกณฑ์การให้คะแนน

8.1 กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดทำคณะกรรมการตัดสิน ที่เป็น ผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม

8.2 เกณฑ์การให้คะแนน

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน
1	สามารถจัดตกแต่งโต๊ะงานเลี้ยงได้สอดคล้องกับแนวคิดธีมงานเลี้ยง	10
2	เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์สำหรับจัดโต๊ะงานเลี้ยงได้ถูกต้อง	10
3	สามารถพับผ้าเช็ดปากได้ถูกต้องและสวยงาม	10
4	สามารถเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล	10
5	มีบุคลิกภาพและการแต่งกายถูกต้องตามกฎกติกา	10
6	สามารถเสิร์ฟเครื่องดื่มสำหรับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล	10
7	สามารถเสิร์ฟอาหารสำหรับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล	10
8	ขั้นตอนในการต้อนรับและการส่งแขกได้อย่างเหมาะสม	10
9	ความสามารถในการการปฏิบัติงานภายใต้สถานการณ์ Covid-19	10
10	ทักษะในการนำเสนอรายการอาหารที่น่าสนใจ	10
รวม		100

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
 สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
 ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
 ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
 รายวิชาทักษะภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

ชื่อ/ทีม ผู้เข้าแข่งขัน.....
 ชื่อสถานศึกษา.....

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้
1	สามารถจัดตกแต่งโต๊ะงานเลี้ยงได้สอดคล้องกับแนวคิดธีมงานเลี้ยง	10	
2	เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์สำหรับจัดโต๊ะงานเลี้ยงได้ถูกต้อง	10	
3	สามารถพับผ้าเช็ดปากได้ถูกต้องและสวยงาม	10	
4	สามารถเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล	10	
5	มีบุคลิกภาพและการแต่งกายถูกต้องตามกฎกติกา	10	
6	สามารถเสิร์ฟเครื่องดื่มสำหรับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล	10	
7	สามารถเสิร์ฟอาหารสำหรับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงได้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล	10	
8	ขั้นตอนในการต้อนรับและการส่งแขกได้อย่างเหมาะสม	10	
9	ความสามารถในการการปฏิบัติงานภายใต้สถานการณ์ Covid-19	10	
10	ทักษะในการนำเสนอรายการอาหารที่น่าสนใจ	10	
รวม		100	

การศึกษาสรางคน
 อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (.....)