

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี



การศึกษาสร้างคน อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
ชื่อวิชา ทักษะการจัดดอกไม้
สาขาวิชาการโรงแรม
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ
วิชา ทักษะการจัดดอกไม้ ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

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 คุณสมบัติเฉพาะ

2.2.1 เป็นนักเรียน/นักศึกษา กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

2.2.2 สมัครเข้าร่วมแข่งขันได้สถานศึกษาละ 1 ทีม

2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันทีม 3 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน

2.2.4 ผู้เข้าแข่งขันแต่งกายด้วยชุดเครื่องแบบนักศึกษาของสถานศึกษาให้สุภาพเรียบร้อย

2.2.5 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. กติกาการแข่งขัน

3.1 ผู้เข้าแข่งขันต้องประดิษฐ์ช่อดอกไม้แบบไทย เชิงธุรกิจสู่มาตรฐานสากล

4. สมรรถนะรายวิชา

4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับการออกแบบการจัดดอกไม้ และการแกะสลักผัก ผลไม้

4.2 ปฏิบัติงานจัดดอกไม้และแกะสลักผัก ผลไม้ โอกาสต่างๆ

5. วิธีดำเนินการสอบ

5.1 ทีมผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัว ณ จุดแข่งขันพร้อมอุปกรณ์ เพื่อตรวจสอบก่อนเวลาการดำเนินการแข่งขันไม่น้อยกว่า 30 นาที

5.2 คณะกรรมการให้สัญญาณเริ่มการแข่งขัน

5.3 ผู้เข้าแข่งขันลงมือประดิษฐ์ช่อดอกไม้แบบไทย ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 10 -12 นิ้ว

5.4 ใช้ดอกไม้สด - ใบไม้สด และใบตอง ในการประดิษฐ์ ดอกไม้ เป็นสีจากธรรมชาติ

5.5 ใช้เทคนิค การร้อย เย็บ มัด ปัก กรอง ให้ครบทั้ง 5 เทคนิค

5.6 อนุญาตให้ใช้สเปรย์กาว กาวร้อน ในการประดิษฐ์

5.7 ประดิษฐ์ชิ้นงานในเวลาที่กำหนด 3 ชั่วโมง

5.8 ผู้เข้าแข่งขันนำเสนอผลงานต่อคณะกรรมการเวลา 5 นาที

6. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

6.1 ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมวัสดุ - อุปกรณ์ ที่ใช้ในการประดิษฐ์มาทั้งหมด

6.2 วัสดุที่ใช้ในการแข่งขันผู้เข้าแข่งขันสามารถ ฉีกใบตอง ตัดกลีบ แต่งกลีบ คัดแยก ดอกไม้ ใบไม้มาได้ก่อนการแข่งขัน โดยไม่อนุญาตให้เสียบก้านดอก

6.3 วัสดุที่ใช้เป็นส่วนประกอบ เช่น ลวด ไม้แหลม สามารถเตรียมมาล่วงหน้าได้ พันก้านได้ โดยไม่อนุญาตให้เข้าช่อลวด

6.4 จัดเตรียมโครงสร้างของช่อดอกไม้โดยใช้วัสดุธรรมชาติ ที่ย่อยสลายได้ (ไม่อนุญาตให้ใช้โฟม)

6.5 จัดทำเอกสารนำเสนอผลงานขนาดกระดาษ A4 จำนวน 1 แผ่น เท่านั้น

7. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้

7.1 สถานที่ โต๊ะ เพื่อจัดแสดงผลงานของแต่ละสถาบัน

7.2 ถังน้ำ 2 ถัง

7.3 ถูขยชะ

7.4 ป้ายชื่อทีม

8. เกณฑ์การให้คะแนน

8.1 กรรมการตัดสินสถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขันเป็นผู้จัดทำคณะกรรมการตัดสินที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม หรือคหกรรม

8.2 เกณฑ์การให้คะแนน

เกณฑ์การตัดสิน	เกณฑ์การปฏิบัติงาน/ประเมิน	คะแนน
1) การควบคุมเวลา	1. เสร็จทันเวลาที่กำหนด	10
2) ด้านการดำเนินการ	2. ความสะอาดเรียบร้อยระหว่างปฏิบัติงานและหลังปฏิบัติงาน	5
	3. บุคลิกและความสะอาดเครื่องแต่งกายผู้จัดทำ	5
3) ด้านผลงาน	4. เทคนิคการประดิษฐ์และความประณีตสวยงาม	
	4.1 การร้อย	5
	4.2 การปัก	5
	4.3 การมัด	5
	4.4 การเย็บ	5
	4.5 การกรอ	5
	4.6 การดูแลรักษาชิ้นงาน	5
	5. ความคิดสร้างสรรค์	20
	6. รูปทรง / สีสัน / องค์ประกอบศิลป์	20
	7. การนำเสนอผลงานภาคภาษาอังกฤษ	10
	รวมคะแนน	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.

ใบให้คะแนนการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ระดับชาติ
 สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
 ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
 ชื่อวิชา ทักษะการจัดดอกไม้
 ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชา การโรงแรม
 ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ชื่อ/ทีม ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

เกณฑ์การตัดสิน	เกณฑ์การปฏิบัติงาน/ประเมิน	คะแนน
1) การควบคุมเวลา	1. เสร็จทันเวลาที่กำหนด	10
2) ด้านการดำเนินการ	2. ความสะอาดเรียบร้อยระหว่างปฏิบัติงานและหลังปฏิบัติงาน	5
	3. บุคลิกและความสะอาดเครื่องแต่งกายผู้จัดทำ	5
3) ด้านผลงาน	4. เทคนิคการประดิษฐ์และความประณีตสวยงาม	
	4.1 การร้อย	5
	4.2 การปัก	5
	4.3 การมัด	5
	4.4 การเย็บ	5
	4.5 การกรอง	5
	4.6 การดูแลรักษาชิ้นงาน	5
	5. ความคิดสร้างสรรค์	20
	6. รูปทรง / สัดส่วน / องค์ประกอบศิลป์	20
7. การนำเสนอผลงานภาค ภาษาอังกฤษ	10	
	รวมคะแนน	100

ลงชื่อ.....กรรมการ
(.....)