

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี



การศึกษাসร้างคน อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
ชื่อวิชา ทักษะการจัดเลี้ยง
สาขาวิชาการโรงแรม
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ
วิชา ทักษะการจัดเลี้ยง 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 กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 3 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องแต่งกายในชุดตามระเบียบของสถานศึกษานั้นๆ
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. กติกาการแข่งขัน

ผู้เข้าแข่งขัน แต่ละทีมต้องเตรียมการจัดตกแต่งโต๊ะในงานเลี้ยงธีมวันเกิด

งานที่ 1 ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting) (เวลา 30 นาที)

ติดผ้าระบายรอบโต๊ะเตรียมบริการอาหารทั้ง 4 ด้านให้สวยงาม โดยใช้ ลายเกลียว

- โต๊ะขนาด 80 x 160 ซม.
- ผ้าปูโต๊ะสีขาว 1 ผืนพร้อมเข็มหมุด
- ผ้าระบายรอบโต๊ะ ขนาดความยาวไม่น้อยกว่า 10 เมตร

งานที่ 2 การเช็ดอุปกรณ์และการพับผ้าเช็ดปาก (เวลา 20 นาที)

- การเช็ดอุปกรณ์ ควรเช็ดอุปกรณ์ทุกอย่างที่จะนำมาบริการให้สะอาด และจัดวางให้เป็นระเบียบ พร้อมใช้งาน
- พับผ้าเช็ดปาก 6 ผืน ลายละ 2 แบบ
- ขนาดผ้า 22 x 22 นิ้ว หรือผ้าสีเหลี่ยมจัตุรัส
- โดยกำหนดรูปแบบ ดังนี้
 1. ลายพัด (พัดจีน)
 2. ลายหงอนไก่
 3. ลายหมวก

งานที่ 3 จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set Menu (Table Setup) (เวลา 20 นาที)

- อุปกรณ์ประกอบด้วย โต๊ะอาหารขนาด 80 x 80 ซม. โดยผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ขนาดเดียวกันทุกทีม ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก มีดสลัด ส้อมสลัด มีดโต๊ะ ส้อมโต๊ะ มีดหวาน ส้อมหวาน มีดเนย จานขนมปัง แก้วน้ำ แก้วไวน์แดง ขวดเกลือ ขวดพริกไทย แจกันดอกไม้ จานโซว์

งานที่ 4 การแนะนำเมนูอาหารเป็นภาษาอังกฤษ (เวลา 5 นาที)

- การแนะนำตัว
- บุคลิกภาพในการพูด
- ทักษะในการพูด

4. สมรรถนะรายวิชา

- 4.1 แสดงความรู้เกี่ยวกับธุรกิจจัดเลี้ยง รูปแบบการจัดเลี้ยงและวางแผนรายการอาหาร
- 4.2 สามารถปฏิบัติงานบริการในงานจัดเลี้ยง

5. วิธีดำเนินการสอบ

- 5.1 ผู้เข้าแข่งขันจะต้องมารายงานตัวในวันและเวลาที่กำหนดก่อนเวลาแข่งขันอย่างน้อย 1 ชั่วโมง เพื่อเข้าประชุมฟังคำชี้แจงจากกรรมการและจับสลากลำดับการแข่งขัน
- 5.2 ผู้เข้าแข่งขันต้องอยู่ในบริเวณที่คณะกรรมการได้จัดเตรียมไว้ ไม่ออกนอกบริเวณ จนกว่าจะจบการแข่งขันและห้ามบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ผู้แข่งขันเข้ามาในบริเวณที่จัดเตรียมสำหรับผู้แข่งขัน
- 5.3 ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมอุปกรณ์ในการแข่งขันให้ครบและมีความพร้อมในการแข่งขัน
- 5.4 ผู้เข้าแข่งขัน แต่ละทีมต้องเตรียมการจัดตกแต่งโต๊ะในงานเลี้ยงอีมีวันเกิด

6. สิ่งที่ผู้เข้าแข่งขันต้องเตรียมมาเอง

- 6.1 ผ้าระบายโต๊ะอาหาร ขนาดยาวไม่น้อยกว่า 10 เมตร
- 6.2 ผ้าปูโต๊ะ

- 6.3 ผ้าเช็ดปาก ขนาด 22 x 22 นิ้ว จำนวน 6 ผืน
- 6.4 อุปกรณ์ประเภท Chinaware
- 6.5 อุปกรณ์ประเภท Glassware
- 6.6 อุปกรณ์ประเภท Cutlery
- 6.7 ถาดเสิร์ฟ
- 6.8 ผ้าที่ใช้ในการแข่งขันทุกชนิด
- 6.9 วัสดุอุปกรณ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องในบริการ

7. สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียมให้

- 7.1 โต๊ะขนาด 80 x 80 ซม.
- 7.2 โต๊ะขนาด 80 x 160 ซม.
- 7.3 เก้าอี้ 2 ตัวต่อ 1 ทิม
- 7.4 จัดเตรียมน้ำร้อน

8. เกณฑ์การให้คะแนน

8.1 กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดหาคณะกรรมการตัดสินที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม

8.2 เกณฑ์การให้คะแนน

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน
1	การพับผ้า Napkin ที่ถูกต้องตามเวลา	10
2	เช็ดอุปกรณ์ได้สะอาดและถูกต้อง	10
3	อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารครบถ้วน	10
4	สามารถจัดตกแต่งโต๊ะงานได้สอดคล้องกับธีมงานเลี้ยงวันเกิด	10
5	จีบผ้าได้ตามแบบที่กำหนดและสวยงามและทันเวลา	10
6	จัดวางอุปกรณ์ได้ถูกประเภท ตามมาตรฐาน	10
7	บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน	10
8	ทักษะการพูดภาษาอังกฤษในการแนะนำเมนูอาหาร	10
9	ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	10
10	การรักษาเวลาในการแข่งขัน	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.



การศึกษาสรางคน
อาชีวะเอกชนสรางชาติ

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

ชื่อ/ทีม ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

ที่	เกณฑ์การให้คะแนน	ค่าคะแนน	
		คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้
1	การพับผ้า Napkin ที่ถูกต้องตามเวลา	10	
2	เช็ดอุปกรณ์ได้สะอาดและถูกต้อง	10	
3	อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารครบถ้วน	10	
4	สามารถจัดตกแต่งโต๊ะงานได้สอดคล้องกับธีมงานเลี้ยงวันเกิด	10	
5	จับผ้าได้ตามแบบที่กำหนดและสวยงามและทันเวลา	10	
6	จัดวางอุปกรณ์ได้ถูกประเภท ตามมาตรฐาน	10	
7	บุคลิกภาพในการปฏิบัติงาน	10	
8	ทักษะการพูดภาษาอังกฤษในการแนะนำเมนูอาหาร	10	
9	ความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	10	
10	การรักษาเวลาในการแข่งขัน	10	
รวม		100	

ลงชื่อ.....กรรมการ
 (.....)

การศึกษาศรีวิชัย
 อาชีวศึกษาเอกชนสร้างชาติ