

การแข่งขันทักษะวิชาชีพ สถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ
สมาคมวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี



การศึกษাসร้างคน อาชีวะเอกชนสร้างชาติ

ประภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
ชื่อวิชา ทักษะครัวและการประกอบอาหารโรงแรม
สาขาวิชาการโรงแรม
ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

**ระเบียบการแข่งขันทักษะวิชาชีพของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเอกชน ระดับชาติ
วิชา ทักษะครัวและการประกอบอาหารโรงแรม 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 คุณสมบัติเฉพาะของผู้เข้าร่วมการแข่งขัน

- 2.2.1 เป็นนักเรียน นักศึกษา กำลังศึกษาอยู่ในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
- 2.2.2 ผู้เข้าแข่งขันทีม 3 คน ครูผู้ควบคุม 1 คน
- 2.2.3 แต่งกายชุดเซฟให้ถูกต้อง (หมวก ผ้าพันคอ เสื้อเซฟ กางเกงสแล็คดำและรองเท้าเซฟ)
- 2.2.4 ยื่นหลักฐานการสมัครตามแบบฟอร์มที่กำหนด และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน

3. กติกาการแข่งขัน

- 3.1 แข่งขันเป็นทีม ทีมละ 3 คน
- 3.2 จัดทำอาหารมื้อค่ำแบบไทย จำนวน 3 ชุด โดยใช้วัตถุดิบที่เป็นอาหารท้องถิ่นและ ผัก ผลไม้ไทยประกอบด้วย

- อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer)
- ซุป (Soup)
- 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 โดยอนุญาตให้ล้างและทำความสะอาดมาได้แต่ไม่อนุญาตให้ปอก 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 แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการปฏิบัติงาน อาชีพทางด้านงานครัวโรงแรมเตรียมความพร้อมส่วนบุคคลในการปฏิบัติงานอาชีพตามข้อกำหนด

4.2 วางแผนเตรียมการดำเนินงานทางด้านงานครัวโรงแรมตามหลักการและกระบวนการ

4.3 ปฏิบัติงานระดับเทคนิคทางด้านงานครัวโรงแรมเชิงธุรกิจตามหลักการกระบวนการและภาระงานที่รับผิดชอบ

4.4 บันทึก สรุปรายงานประสบการณ์และผลการปฏิบัติงานตามหลักการ

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 เตาทรงต้ม

8. เกณฑ์การให้คะแนน

8.1 กรรมการตัดสิน สถานศึกษาเป็นเจ้าภาพจัดการแข่งขัน เป็นผู้จัดทำคณะกรรมการตัดสินที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ หรือผู้เชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพการโรงแรม

8.2 เกณฑ์การให้คะแนน

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

ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม

วิชา ทักษะครัวและการประกอบอาหารโรงแรม ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ชื่อ/ทีม ผู้เข้าแข่งขัน.....

ชื่อสถานศึกษา.....

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

ลงชื่อ.....กรรมการ

(.....)