



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

1. วัตถุประสงค์ของการแข่งขัน

- 1) เพื่อส่งเสริมทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ให้แก่นักเรียน นักศึกษา
- 2) เพื่อให้ให้นักเรียน นักศึกษา ได้ใช้ความรู้ความสามารถที่ได้ศึกษามาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริง
- 3) เพื่อให้ให้นักเรียน นักศึกษา ได้รับประสบการณ์นอกเหนือจากการศึกษาในห้องเรียน
- 4) เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลงานของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- 5) เพื่อยกระดับทักษะฝีมือของผู้เรียนอาชีวศึกษาสู่มาตรฐานวิชาชีพ

2. คุณสมบัติและข้อกำหนดของผู้เข้าประกวด แข่งขัน

2.1 คุณสมบัติ

- 1) เป็นสมาชิกประเภทสามัญขององค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับสถานศึกษา
- 2) เป็นนักเรียน ในระบบ หรือระบบทวิภาคี (ไม่เป็นพนักงานประจำบริษัท) ของสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและได้ลงทะเบียนเรียนในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
- 3) ระดับจังหวัด ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับสถานศึกษา
- 4) ระดับภาค ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด
- 5) ระดับชาติ ต้องผ่านการแข่งขัน และได้รับรางวัลชนะเลิศ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในระดับภาค

2.2 ข้อกำหนด

- 1) กำลังศึกษาอยู่ในระดับชั้นระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาวิชาการโรงแรม
- 2) ผู้เข้าแข่งขันทีมละ 3 คน ครูผู้ควบคุมทีม 1 คน
- 3) ยื่นใบสมัครพร้อมหลักฐาน และลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขัน
- 4) ผู้เข้าแข่งขันชายจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว หรือเสื้อสูทตามมาตรฐาน และสะดวกต่อปฏิบัติงาน กางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่าย หรือเนคไทสีเข้ม สวมถุงเท้าและรองเท้าน้ำสีดำ
- 5) ผู้เข้าแข่งขันหญิงจะต้องแต่งกายในชุดเสื้อแขนยาวสีขาว กระโปรง หรือกางเกงขายาวสีดำ ผูกหูกระต่าย หรือผ้าพันคอ หรือเสื้อสูทตามมาตรฐาน สวมถุงน่องสีธรรมชาติ รองเท้าหุ้มส้นหนังสีดำ





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

3. รายละเอียดของการแข่งขัน

3.1 สมรรถนะรายวิชา

- 1) แสดงความรู้เกี่ยวกับ หลักการบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจโรงแรม
- 2) แสดงความรู้เกี่ยวกับ รายการอาหารและเครื่องดื่มของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 3) จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 4) จัดโต๊ะอาหาร บริการอาหารเครื่องดื่มตามรูปแบบการบริการ

3.2 งานที่กำหนด

งานที่ 1 ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting) (10 คะแนน) (30 นาที)

นำวัสดุและอุปกรณ์ที่จัดเตรียมไว้ ติดผ้าระบายรอบโต๊ะเตรียมบริการอาหารทั้ง 4 ด้านให้สวยงาม โดยใช้ “ลายเกลียว” เป็นรูปแบบในการติด

- 1) โต๊ะขนาด 60 X 180 หรือขนาดใกล้เคียง โดยผู้เข้าแข่งขันต้องใช้ขนาดเดียวกัน
- 2) ผ้าปูโต๊ะ 1 ผืน พร้อมเข็มหมุด
- 3) ผ้าระบายรอบโต๊ะ ขนาดความยาวไม่น้อยกว่า 10 เมตร



ลายเกลียว

ที่มา : วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

งานที่ 2 พับผ้าเช็ดปาก (Napkin Folding) (10 คะแนน) (10 นาที)

- 1) พับผ้าเช็ดปาก 6 ผืน สำหรับจัดบนโต๊ะอาหาร 3 แบบ ๆ ละ 2 ผืน
- 2) ขนาดผ้า 22 x 22 นิ้ว หรือผ้าสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดใกล้เคียง
- 3) โดยกำหนดรูปแบบ ดังนี้
 - ลายพัด (Double fan)
 - ลายหมวก (Bishop Hat)
 - ลายหงอนไก่ (Cockscomb)



ลายพัด (Double fan)



ลายหมวก (Bishop Hat)



ลายหงอนไก่ (Cockscomb)





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

งานที่ 3 จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set menu (Table Setup) (20 คะแนน) 30 นาที

- 1) เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์
- 2) จัดโต๊ะอาหารเพื่อให้บริการลูกค้า 2 ท่าน ตามรายการอาหารแบบ Set Menu
- 3) อุปกรณ์ประกอบด้วย ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก มีดสลัด ส้อมสลัด มีดโต๊ะ ส้อมโต๊ะ มีดหวาน ส้อมหวาน มีดเนย จานขนมปัง แก้วน้ำ ขวดเกลือ ขวดพริกไทย
- 4) แจกกันดอกไม้ ให้ผู้เข้าแข่งขันจัดเตรียมแจกัน ดอกไม้สด สำหรับวางบนโต๊ะอาหาร (Centre Piece) สำหรับลูกค้า 2 คน

งานที่ 4 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service) (60 คะแนน)

ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบ Set Menu ตามรายการอาหารดังต่อไปนี้

- (1) อาหารเรียกน้ำย่อย (Appetizer) ได้แก่ สลัดผักรวม (Mixed Salad with Dressing) โดยกำหนดให้ใช้ผักดังนี้ คอส กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค ผักกาดแก้ว มะเขือเทศราชินี น้ำสลัด (มายองเนส) โดยผู้แข่งขันต้องจัดลงภาชนะ สำหรับ 2 ที่ (Plate Service)
- (2) อาหารจานหลัก (Main Dish) ได้แก่ สเต็กหมูหรือสเต็กเนื้อ กับซอสเห็ด และผักต่าง ๆ ดังนี้ หน่อไม้ฝรั่ง แครอท มันฝรั่งบด บร็อคโคลี่ โดยผู้แข่งขันจะต้องจัดลงภาชนะ สำหรับ 2 ที่ (Plate Service) (อาหารจานหลัก Main Dish ให้เป็นตามมติในที่ประชุมของการแข่งขัน ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ)
- (3) ผลไม้รวม (Mixed Fresh Fruits) ได้แก่ สับปะรด 1 ผล แตงโม 1/2 ผล ส้มชั้นควิก 1 ผล (โดยขั้นตอนการทำในรูปแบบ Silver Service โดยไม่ใช้มือสัมผัสวัตถุดิบ) (ผลไม้ที่เน่าเสียสามารถขอเปลี่ยนได้)
- (4) ชา กาแฟ โดยผู้เข้าแข่งขันรินเสิร์ฟที่โต๊ะลูกค้า นม ครีม และน้ำตาลวางไว้บนโต๊ะลูกค้า (Tea or Coffee Pour at Guest's Table)
- (5) ในระหว่างมื้ออาหาร ให้ผู้เข้าแข่งขันบริการไวน์แดง (Corks ไม่เท่านั้น) บริการน้ำ (จากขวด) ขนมปัง (จากตะกร้า) และเนยก้อนเล็ก
- (6) ผู้เข้าแข่งขันใช้ภาษาอังกฤษในการบริการลูกค้า





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

3.3 กำหนดการแข่งขัน (คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

แข่งขันวันที่

เวลา 08.00 - 08.30 น. ลงทะเบียนพร้อมจับสลากการแข่งขัน

เวลา 08.30 - 09.00 น. พิธีเปิดการแข่งขัน และประชุมชี้แจงรายละเอียดการจัดการแข่งขัน

เวลา 09.00 - 09.40 น. งานที่ 1 ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting)

เวลา 10.00 - 10.10 น. งานที่ 2 พับผ้าเช็ดปาก (Folding Napkin)

เวลา 10.30 - 11.00 น. งานที่ 3 จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set Menu (Table Setup)

เวลา 11.00 - 12.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 12.00 - 15.00 น. งานที่ 4 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage)

เวลา 15.00 - 17.00 น. คณะกรรมการรวบรวมคะแนน

เวลา 18.00 น. เป็นต้นไป ประกาศผลการแข่งขัน มอบรางวัล และพิธีปิดการแข่งขัน

หมายเหตุ

1. เวลาอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม
2. กำหนดให้แข่งขันพร้อมกันทุกทีม

3.4 สิ่งที่ต้องเตรียม (คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

- 1) อุปกรณ์ประเภท Chinaware
- 2) อุปกรณ์ประเภท Glassware
- 3) อุปกรณ์ประเภท Cutlery
- 4) ไวน์แดงพร้อมที่เปิดขวดไวน์
- 5) ถาดเสิร์ฟ (Tray) รายการอาหาร (Menu) ชุดเครื่องปรุง (Condiment set)
- 6) ผ้าที่ใช้ในการแข่งขันทุกชนิด
- 7) มีด เขียง ตะกร้า ขนมหปัง
- 8) แจกันดอกไม้สด พร้อมประดับโต๊ะอาหาร
- 9) อาหารและเครื่องดื่มที่ใช้ในการบริการทุกรายการ
- 10) วัสดุอุปกรณ์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในงานบริการ





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

สิ่งที่เจ้าภาพจัดการแข่งขันเตรียมให้

- 1) โต๊ะเตรียมบริการอาหารขนาด 60 x 180 ซม. หรือขนาดใกล้เคียง จำนวน ทีมละ 2 ตัว
- 2) โต๊ะบริการอาหารขนาด 80 x 80 ซม. หรือขนาดใกล้เคียง จำนวน ทีมละ 1 ตัว
- 3) เก้าอี้ และพลาสติกเก้าอี้ จำนวน 2 ตัว

3.5 เกณฑ์การตัดสินหรือเกณฑ์การให้คะแนน (คณะกรรมการจัดทำเกณฑ์เป็นผู้กำหนด)

หมายเหตุ : การให้คะแนนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service)

ลำดับ	หัวข้อการให้คะแนน	คะแนนเต็ม
1.	ประดับตกแต่งผ้าระบายรอบโต๊ะ (Skirting)	10
2.	พับผ้าเช็ดปาก (Folding Napkin)	10
3.	จัดโต๊ะอาหารตามรายการอาหาร แบบ Set menu (Table Setup)	20
4.	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Service)	60
รวม		100

(60 คะแนน)

มีรายละเอียดดังนี้

- 1) การต้อนรับลูกค้า (10 คะแนน)
- 2) การเสิร์ฟน้ำ (10 คะแนน)
- 3) การนำเสนอเมนู (10 คะแนน)
- 4) การเสิร์ฟขนมปัง (10 คะแนน)
- 5) การจัดสไลด์ลงจานสำหรับ 2 ที่ (10 คะแนน)
- 6) การเสิร์ฟสลัด (10 คะแนน)
- 7) การเสิร์ฟไวน์ (15 คะแนน)
- 8) การจัดอาหารจานหลัก (10 คะแนน)
- 9) การบริการอาหารจานหลัก (10 คะแนน)
- 10) การเก็บทำความสะอาด (10 คะแนน)
- 11) การตัดแต่งผลไม้ (15 คะแนน)
- 12) การบริการชา กาแฟ (10 คะแนน)
- 13) การปรากฏตัว (10 คะแนน)





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

14) การสื่อสารภาษาอังกฤษ (20 คะแนน)

15) การดูแลเอาใจใส่ระหว่างมืออาหาร (10 คะแนน)

16) การสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างการให้บริการ (10 คะแนน)

*** ให้นำคะแนนที่ได้ทั้งหมด (180) หารด้วย 3 เท่ากับ 60 คะแนน

3.6 คณะกรรมการตัดสิน

1) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยประธานกรรมการบริหาร อวท.
ระดับจังหวัด พิจารณาลงนามแต่งตั้ง

2) ระดับภาค และระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการตัดสินไม่เกิน 7 คน โดยมีบุคคลภายนอกอยู่ในพื้นที่
ไม่เกิน 2 คน

3) กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มคณะกรรมการตัดสินให้ประธานกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพ
ในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค ลงนามแต่งตั้งอนุกรรมการ

**สถานศึกษาที่รับผิดชอบการแข่งขันเป็นผู้จัดหาผู้เชี่ยวชาญที่เป็นกรรมการตัดสิน การแข่งขันครั้งนี้
ระดับจังหวัด คณะกรรมการตัดสินระดับจังหวัด ได้แก่**

คณะกรรมการผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 คน โดยสามารถเลือกกรรมการที่มีคุณสมบัติดังนี้

- 1) ผู้เชี่ยวชาญที่เป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันฝีมือแรงงาน ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
กระทรวงแรงงาน
- 2) ผู้เชี่ยวชาญจากสถานประกอบการ ที่ทำงานในส่วนของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ที่มี
อายุงานอย่างน้อย 5 ปี
- 3) ครูที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากลชั้น 3 โดยสำนัก
พัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรการอาชีวศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
โดยไม่เป็นครูผู้ควบคุมทีม หรือครูจากสถานศึกษาที่ส่งนักเรียนนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขัน

หมายเหตุ : กรณีอาชีวศึกษาจังหวัดส่งเข้าร่วมการแข่งขันทุกสถานศึกษาสามารถเลือกคณะกรรมการข้อ
ที่ 1 หรือข้อที่ 2 เพิ่มได้อีก 1 ท่าน (เพื่อให้กรรมการตัดสินครบ 3 ท่าน) ในกรณีที่มีความ
จำเป็นต้องเพิ่มคณะกรรมการตัดสินให้ประธานกรรมการจัดการแข่งขันเสนอแต่งตั้ง
กรรมการตัดสินโดยอยู่ในดุลยพินิจของประธานกรรมการอาชีวศึกษาจังหวัด ลงนาม

ระดับภาค คณะกรรมการตัดสินระดับภาค จำนวน 3 คน ได้แก่

- 1) ผู้เชี่ยวชาญที่เป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันฝีมือแรงงาน ของกรมพัฒนาฝีมือ
แรงงาน กระทรวงแรงงาน





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

- 2) ผู้เชี่ยวชาญจากสถานประกอบการ ที่ทำงานในส่วนของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ที่มีอายุงานอย่างน้อย 10 ปี
- 3) ครูสาขาวิชาการโรงแรม สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่มีคุณสมบัติดังต่อไปนี้ (2 ใน 3 ข้อ) โดยไม่สังกัดในวิทยาลัยที่เป็นตัวแทนการแข่งขันระดับภาค
 - (1) ครูที่ผ่านการทดสอบจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม สาขาอาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 3
 - (2) ครูที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากล ชั้น 3 โดยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรการอาชีวศึกษา สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
 - (3) ครูที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 1 โดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

หมายเหตุ : กรณีอาชีวศึกษาจังหวัดส่งเข้าร่วมการแข่งขันทุกสถานศึกษาสามารถเลือกคณะกรรมการข้อ ที่ 1 หรือข้อที่ 2 เพิ่มได้อีก 1 ท่าน (เพื่อให้กรรมการตัดสินครบ 3 ท่าน) ในกรณีที่มีความจำเป็นต้องเพิ่มคณะกรรมการตัดสินให้ประธานคณะกรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค เสนอแต่งตั้งกรรมการตัดสินโดยอยู่ในดุลยพินิจของประธานกรรมการอาชีวศึกษาภาคกลาง

ระดับชาติ คณะกรรมการตัดสินระดับชาติ จำนวน 3 คน ได้แก่

- 1) ผู้เชี่ยวชาญที่เป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันฝีมือแรงงาน ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน
- 2) ผู้เชี่ยวชาญจากสถานประกอบการ ที่ทำงานในส่วนของงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ที่มีอายุงานอย่างน้อย 10 ปี
- 3) ครูสาขาวิชาการโรงแรม สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่มีคุณสมบัติดังต่อไปนี้ (2 ใน 3 ข้อ) โดยไม่สังกัดในวิทยาลัยที่เป็นตัวแทนการแข่งขันระดับชาติ
 - (1) ครูที่ผ่านการทดสอบจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม สาขาอาชีพพนักงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับ 3
 - (2) ครูที่ผ่านการอบรมหลักสูตรการบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบสากล ชั้น 3





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

โดยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรการอาชีวศึกษา สำนักงาน

คณะกรรมการการอาชีวศึกษา

(3) ครูที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาพนักงานบริการอาหารและ
เครื่องดื่ม ระดับ 1 โดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

หมายเหตุ : ในกรณีที่มีความจำเป็นต้องเพิ่มคณะกรรมการตัดสินให้ประธานคณะกรรมการจัดการ
แข่งขันเสนอแต่งตั้งกรรมการตัดสินโดยอยู่ในดุลยพินิจของประธานคณะกรรมการบริหารองค์การวิชาชีพ
ในอนาคตแห่งประเทศไทยระดับชาติ ลงนาม

3.7 คณะกรรมการดำเนินงาน

- 1) ระดับจังหวัด ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานตามความเหมาะสม โดยประธานกรรมการบริหาร
อวท. ระดับจังหวัด พิจารณาลงนามแต่งตั้ง
- 2) ระดับภาค ให้มีคณะกรรมการดำเนินงาน ไม่เกิน 15 คน ทั้งนี้ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะ
กรรมการบริหารองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาค ลงนามแต่งตั้ง
- 3) ระดับชาติ ให้มีคณะกรรมการดำเนินงานไม่เกิน 15 คน โดยมีผู้แทนของแต่ละภาค ๆ ละ 1 คน
และภาคที่เป็นเจ้าภาพพิจารณาคณะกรรมการ จำนวน 10 คน โดยเลขาธิการคณะกรรมการ
การอาชีวศึกษาพิจารณาลงนามแต่งตั้ง
- 4) จัดการประชุมร่วมกับคณะกรรมการตัดสิน เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์การแข่งขันและเกณฑ์การตัดสิน

4. การพิจารณาเหรียญรางวัลตามเกณฑ์มาตรฐาน

- 1) คะแนน 80 ขึ้นไป ระดับเหรียญทอง
- 2) คะแนน 70 - 79 ระดับเหรียญเงิน
- 3) คะแนน 60 - 69 ระดับเหรียญทองแดง

5. การจัดอันดับรางวัล

- 1) ชนะเลิศ ได้คะแนนสูงสุด
- 2) รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้คะแนน รองจากรางวัลชนะเลิศ
- 3) รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้คะแนน รองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1
- 4) รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้คะแนน รองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2
- 5) รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้คะแนน รองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3
- 6) ได้คะแนนรองจากรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4 และมีคะแนนอยู่ในระดับเหรียญ
ทองแดงขึ้นไป





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

6. รางวัลที่ได้รับ

- 1) ชนะเลิศ ได้รับโล่พร้อมเกียรติบัตร (ระดับภาคและระดับชาติ)
- 2) รองชนะเลิศอันดับ 1 ได้รับเกียรติบัตร
- 3) รองชนะเลิศอันดับ 2 ได้รับเกียรติบัตร
- 4) รองชนะเลิศอันดับ 3 ได้รับเกียรติบัตร
- 5) รองชนะเลิศอันดับ 4 ได้รับเกียรติบัตร
- 6) รางวัลชมเชย ได้รับเกียรติบัตร

หมายเหตุ

- 1) โล่รางวัลมอบให้สถานศึกษา เกียรติบัตรมอบให้สถานศึกษา ผู้เข้าแข่งขัน และครูผู้ควบคุม
- 2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือว่าเป็นที่สิ้นสุด





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 1 การประดับผ้าระบายรอบโต๊ะ (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. ความสวยงาม ภาพรวม	2																
2. ช่องไฟห่างกัน ชายผ้าห่าง จากพื้น 2 นิ้ว เท่ากัน	2																
3. ท้นเวลา	2																
4. ความสะอาด ปลอดภัย	2																
5. ถูกสุขลักษณะ/บุคลิกภาพ	2																
คะแนนรวม	10																

ลงชื่อกรรมการ



.....



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 2 การพับผ้าเช็ดปาก (10 คะแนน)

.....
.....

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. ความสวยงาม	2																
2. ความเหมือนกันของลาย	2																
3. ความประณีตและการจัดวาง	2																
4. เสร็จภายในเวลาที่กำหนด	2																
5. ถูกต้องลักษณะ/บุคลิกภาพ	2																
คะแนนรวม	10																

.....
.....
.....

ลงชื่อกรรมการ





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 3 การจัดโต๊ะอาหาร (20 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. ความสะอาดโดยรวมของงาน	3																
2. การทำความสะอาดอุปกรณ์	4																
3. ความถูกต้องของการวางและ หยิบจับอุปกรณ์	5																
4. ถูกสุขอนามัยและปลอดภัย	3																
5. ลักษณะท่าทาง	3																
6. เสร็จภายในเวลาที่กำหนด	2																
คะแนนรวม	20																

ลงชื่อกรรมการ



Signature



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 4 (60 คะแนน) 1) การต้อนรับและพาลูกค้ายั้งโต๊ะ (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. การทักทายและต้อนรับลูกค้า	4																
2. ความเหมาะสมของการเดินนำลูกค้า	1																
3. เลื่อนเก้าอี้ให้ลูกค้า	1																
4. ความเหมาะสมในการลำดับการนั่ง	2																
5. คลี่ผ้าเช็ดปากให้ลูกค้า	1																
6. บุคลิกภาพ	1																
คะแนนรวม	10																

ลงชื่อกรรมการ



.....



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 4 (60 คะแนน) 2) การรินน้ำ (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. ลักษณะท่าทางและการเข้าเสิร์ฟ	2																
2. รินสม่ำเสมอ (สายน้ำ)	2																
3. ปริมาณที่เหมาะสมและเท่ากันทั้ง 2 แก้ว	3																
4. ไม่มีน้ำหยดนอกแก้ว	2																
5. การเติมน้ำระหว่างมืออาหาร	1																
คะแนนรวม	10																

.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อกรรมการ

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

งานที่ 4 (60 คะแนน) 3) การนำเสนอรายการอาหาร (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. อธิบายรายการอาหาร เสียงดังฟังชัด	4																
2. รับคำสั่ง ซา และกาแฟ อย่างถูกต้อง	1																
3. ทักษะในการสื่อสาร	2																
4. ลักษณะท่าทาง	2																
5. การยื่นเมนูให้ลูกค้า	1																
คะแนนรวม	10																

.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อกรรมการ





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 4 (60 คะแนน) 4) การเสิร์ฟขนมปัง และ เนย (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. มารยาทในการเข้าเสิร์ฟ	3																
2. ความถูกต้องในการเข้าเสิร์ฟ	2																
3. เทคนิคการใช้ข้อล้อมในการให้บริการ	2																
4. ยิ้มแย้มแจ่มใส	2																
5. ถูกสุขลักษณะ	1																
คะแนนรวม	10																

.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อกรรมการ



.....



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 4 (60 คะแนน) 5) การจัดสลัดลงจาน สำหรับ 2 ที่ (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. ความสวยงาม ภาพรวม	3																
2. จัดลง 2 จานเหมือนกัน	3																
3. ความสะอาด ปลอดภัย	2																
4. ถูกสุขลักษณะ/บุคลิกภาพ	1																
5. ปริมาณอาหารเหลือทิ้ง	1																
คะแนนรวม	10																

.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อกรรมการ





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 4 (60 คะแนน) 6) การเสิร์ฟสลัดเป็นงาน (Plate Service) (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. ทิศทางการเข้าเสิร์ฟ	2																
2. เทคนิคท่าทางการจับถาดจาน อย่างถูกต้อง	3																
3. วางจานอาหารถูกต้องตาม ตำแหน่งของอาหาร	3																
4. ยิ้มแย้มแจ่มใส	1																
5. สุขอนามัย และความ ปลอดภัย	1																
คะแนนรวม	10																

.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อกรรมการ





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ไปให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 4 (60 คะแนน) 7) การบริการไวน์ (15 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. การนำเสนอไวน์	4																
2. ทักษะการเปิดขวดไวน์	5																
3. กระบวนการบริการ	3																
4. ปริมาณ 2 แก้ว เท่ากัน	2																
5. สุขอนามัย และความปลอดภัย	1																
คะแนนรวม	15																

.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อกรรมการ



.....



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 4 (60 คะแนน) 8) การจัดอาหารจานหลัก สำหรับ 2 ที่ (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. ความสวยงาม ภาพรวม	3																
2. จัดลง 2 จานเหมือนกัน	3																
3. ความสะอาด ปลอดภัย	2																
4. ถูกสุขลักษณะ/บุคลิกภาพ	1																
5. ปริมาณอาหารเหลือทิ้ง	1																
คะแนนรวม	10																

.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อกรรมการ





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 4 (60 คะแนน) 9)การเสิร์ฟอาหารจานหลัก (Plate Service) (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. ทิศทางการเข้าเสิร์ฟ	2																
2. เทคนิคท่าทางการจับถืออย่างถูกต้อง	3																
3. การวางจานถูกต้องตามตำแหน่งของอาหาร	2																
4. ลำดับขั้นตอนในการเสิร์ฟลูกค้า	1																
5. ยิ้มแย้มแจ่มใส	1																
6. ถูกสุขลักษณะและความปลอดภัย	1																
คะแนนรวม	10																

.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อกรรมการ





เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 4 (60 คะแนน) 10) การเก็บและการทำความสะอาด (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. เก็บงานอาหารและงานขนม ปังในรอบเดียว	5																
2. เทคนิคในการทำความสะอาด โต๊ะอาหาร	2																
3. การจัดวางเครื่องมือของหวาน	2																
4. สุขอนามัย และความ ปลอดภัย	1																
คะแนนรวม	10																

.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อกรรมการ



.....



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 4 (60 คะแนน) 11) การจัดตกแต่งผลไม้ (15 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. ความสวยงาม ภาพรวม	3																
2. จัดลง 2 งานเหมือนกัน	3																
3. เทคนิคการจัดวาง	3																
4. ความสะอาด ปลอดภัย	2																
5. ถูกสุขลักษณะ/บุคลิกภาพ	2																
6. ปริมาณผลไม้เหลือทิ้ง	2																
คะแนนรวม	15																

.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อกรรมการ



.....



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 4 (60 คะแนน) 12) การบริการชา กาแฟ (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. นำน้ำตาลและนมวางบนโต๊ะ อาหารก่อนเสิร์ฟ	2																
2. ทิศทางและท่าทางการเข้า เสิร์ฟ	2																
3. การรินสม่ำเสมอและเท่ากัน ทั้ง 2 ถ้วย	2																
4. รินไม่หยดนอกถ้วย	1																
5. เสิร์ฟถูกต้องตามคำสั่งของ ลูกค้า	2																
6. ถูกสุขอนามัยและปลอดภัย	1																
คะแนนรวม	10																

.....
.....
.....

ลงชื่อกรรมการ



Signature



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 4 (60 คะแนน) 13) การปรากฏตัว การแต่งกาย และบุคลิกภาพ (5 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. การแต่งกายสะอาด	2																
2. ลักษณะท่าทางการปรากฏตัว	2																
3. สุขลักษณะส่วนบุคคล	2																
4. ความสะอาดของร่างกาย	2																
5. ยิ้มแย้ม แจ่มใส	2																
คะแนนรวม	10																

.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อกรรมการ



.....



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 4 (60 คะแนน) 14) ทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ (20 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. การทักทายลูกค้า	6																
2. การนำเสนอเมนู	6																
3. การสื่อสารระหว่างมืออาหาร	2																
4. การตอบคำถามลูกค้า	2																
5. การใช้ภาษาอังกฤษตลอดการบริการ	4																
คะแนนรวม	20																

.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อกรรมการ



.....



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 4 (60 คะแนน) 15) การดูแลเอาใจใส่ระหว่างมืออาหาร (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. การเติมน้ำระหว่างมืออาหาร	2																
2. การเติมขนมปังระหว่างมืออาหาร	2																
3. การสื่อสารกับลูกค้า	2																
4. ขั้นตอนการทำงานที่ต่อเนื่อง	2																
5. การส่งลูกค้า	2																
คะแนนรวม	10																

.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อกรรมการ



.....



เกณฑ์ กติกา การแข่งขันทักษะวิชาชีพ และทักษะพื้นฐาน
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม
ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) และหรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
ระดับสถานศึกษา ระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับชาติ ปีการศึกษา 2565-2567

ใบให้คะแนน การแข่งขันทักษะวิชาชีพ ทักษะการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
งานที่ 4 (60 คะแนน) 16) การสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างการให้บริการ (10 คะแนน)

เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	เลขที่															หมายเหตุ
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1. การสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า	4																
2. การจัดการปัญหาเฉพาะหน้า	3																
3. คุณภาพในการให้บริการ	3																
คะแนนรวม	10																

.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อกรรมการ

